

Présentation de ma cantine

Engagement & intérêts

31/05/2022

S'engager :

S'engager : qui?

Collectivité territoriale

Établissement

Collectivité territoriale

Référent restauration collective

Établissement

Collectivité territoriale

Référent restauration collective

Établissement

Directeur d'établissement

Intendant / Gestionnaire

Chef de cuisine

S'engager : qui?

qui?

S'engager : pourquoi?

Transparence

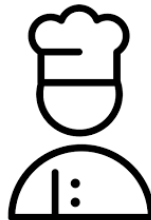


Cantine

Transparence



Convives

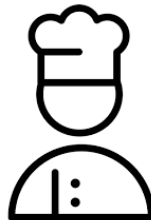


Cantine

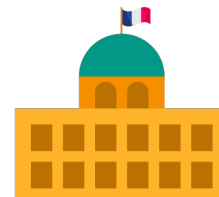
Transparence



Convives



Cantine



Parlement

qui?

S'engager : pourquoi?

qui?

pourquoi?

S'engager : **quoi?**

1 Diagnostic

Nouveau diagnostic

Cantine

Cantine J

Année

Année du diagnostic

Cliquez sur les catégories ci-dessous pour remplir votre diagnostic

 Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes	Incomplet	▼
 Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires		▼
 Diversification des sources de protéines et menus végétariens		▼
 Substitution des plastiques	Pas de mesures de substitution	▼
 Information des usagers et convives		▼

1 Diagnostic



2 Télédéclaration

Nouveau diagnostic

Cantine

Cantine J

Année

Année du diagnostic ▼

Cliquez sur les catégories ci-dessous pour remplir votre diagnostic

 Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes	Incomplet ▼
 Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires	▼
 Diversification des sources de protéines et menus végétariens	▼
 Substitution des plastiques	Pas de mesures de substitution ▼
 Information des usagers et convives	▼



Télédéclarer mon diagnostic

L'intérêt de ma cantine :

L'intérêt de  ma cantine : **m'informer**

1

Mesures phares

Qualité des produits Gaspi alimentaire Diversification des menus Interdiction du plastique Information des convives

Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

Entrée en vigueur

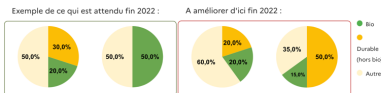
À partir du 1er janvier 2022
et 2024 pour la restauration
privée

Pour qui ?

Scolaire
Administration
Universitaire
Médical
Social
Crèche
Loisirs
Entreprise

La loi EGAlim et la loi Climat et Résilience encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis en restauration collective du secteur public et des établissements du secteur privé (article L. 230-5 du Code Rural et de la Pêche Maritime). Les repas doivent comporter, à partir de l'année 2022, au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion pour les cantines en France continentale (consulter [pacta.blog](#) pour le seul des autres régions).

Ces taux (en %) sont calculés à partir de la valeur HT en euros de la somme des achats annuels alimentaires - sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises. I.e. Pour 100 euros d'achat, au moins 20 euros doivent correspondre à des produits bio ou en conversion et au total au moins 50 euros doivent correspondre à des produits durables et de qualité (bio inclus).



Depuis la promulgation de la loi Climat et Résilience, l'ensemble de la restauration collective, publique comme privée, a l'obligation de proposer 50 % de produits de qualité dont 20 % de produits bio à compter de 2022 pour le public, et d'ici le 1er janvier 2024 pour la restauration collective du secteur privé. Depuis la promulgation de la loi Climat et Résilience, à partir du 1er janvier 2024, au moins 60% du total achat de la famille de denrées « viandes et poissons » est composé des produits de qualité et durables, ce taux étant fixé à 100% pour la restauration de l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales. La viande de synthèse est interdite en restauration collective. Le 1er janvier 2024, ces dispositions s'appliquent à

1

Mesures phares



Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

Entrée en vigueur

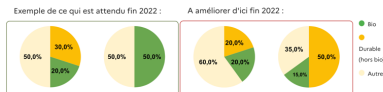
À partir du 1^{er} janvier 2022
et 2024 pour la restauration
privée

Pour qui ?

Scolaire
Administration
Universitaire
Médical
Social
Crèche
Loisirs
Entreprise

La loi EGAlim et la loi Climat et Résilience encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis en restauration collective du secteur public et des établissements du secteur privé (article L. 230-5 du Code Rural et de la Pêche Maritime). Les repas doivent comporter, à partir de l'année 2022, au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion pour les cantines en France continentale (consulter [pacts.blog](#) pour le seul des autres régions).

Ces taux (en %) sont calculés à partir de la valeur HT en euros de la somme des achats annuels alimentaires - sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises. I.e. Pour 100 euros d'achat, au moins 20 euros doivent correspondre à des produits bio ou en conversion et au total au moins 50 euros doivent correspondre à des produits durables et de qualité (bio inclus).



Depuis la promulgation de la loi Climat et Résilience, l'ensemble de la restauration collective, publique comme privée, a l'obligation de proposer 50 % de produits de qualité dont 20 % de produits bio à compter de 2022 pour le public, et d'ici le 1^{er} janvier 2024 pour la restauration collective du secteur privé. Depuis la promulgation de la loi Climat et Résilience, à partir du 1^{er} janvier 2024, au moins 60% du total achat de la famille de denrées « viandes et poissons » est composé des produits de qualité et durables, ce taux étant fixé à 100% pour la restauration de l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales. La viande de synthèse est interdite en restauration collective. Le 1^{er} janvier 2024, ces dispositions s'appliquent à

2

Blog



Découvrez notre espace blog et témoignages

Filtrer par type d'article

< 1 2 3 >

Expérimentez une solution de réservation des repas !

2 mai 2022

Actualité

Découvrez tout ce qu'il faut savoir sur l'expérimentation d'une solution de réservation de repas en restauration collective lancée le 4 avril 2022 !

[Lire la suite](#)

Focus sur le dispositif anti-gaspi les Frigos Partagés !

10 janvier 2022

Témoignage

Retour d'expérience sur la mise en place des Frigos Partagés au sein de la commune de St André de Cubzac, en Gironde.

[Lire la suite](#)

L'adaptation des taux EGAlim pour l'outre-mer !

4 novembre 2021

Réglementation

Les obligations EGAlim pour l'outre-mer à jour du décret du 25 septembre 2021.

[Lire la suite](#)

1

Mesures phares

2

Blog

3

Documentation



Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

Entrée en vigueur

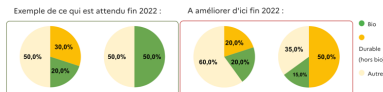
À partir du 1er janvier 2022
et 2024 pour la restauration
privée

Pour qui ?

Scolaire
Administration
Universitaire
Médical
Social
Crèche
Loisirs
Entreprise

La loi EGalim et la loi Climat et Résilience encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis en restauration collective du secteur public et des établissements du secteur privé (article L. 230-5 du Code Rural et de la Pêche Maritime). Les repas doivent comporter, à partir de l'année 2022, au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion pour les cantines en France continentale (consulter [notre blog](#) pour le seul des autres régions).

Ces taux (en %) sont calculés à partir de la valeur HT en euros de la somme des achats annuels alimentaires - sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises. I.e. Pour 100 euros d'achat, au moins 20 euros doivent correspondre à des produits bio ou en conversion et au total au moins 50 euros doivent correspondre à des produits durables et de qualité (bio inclus).



Depuis la promulgation de la loi Climat et Résilience, l'ensemble de la restauration collective, publique comme privée, a l'obligation de proposer 50 % de produits de qualité dont 20 % de produits bio à compter de 2022 pour le public, et d'ici le 1er janvier 2024 pour la restauration collective du secteur privé. Depuis la promulgation de la loi Climat et Résilience, à partir du 1er janvier 2024, au moins 60 % du total achat de la famille de denrées « viandes et poissons » est composé des produits de qualité et durables, ce taux étant fixé à 100 % pour la restauration de l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales. La viande de synthèse est interdite en restauration collective. Le 1er janvier 2024, ces dispositions s'appliquent à



Découvrez notre espace blog et témoignages

Filter par type d'article

1 2 3

Expérimentez une solution de réservation des repas !

2 mai 2022

Actualité

Découvrez tout ce qu'il faut savoir sur l'expérimentation d'une solution de réservation de repas en restauration collective lancée le 4 avril 2022 !

[Lire la suite](#)

Focus sur le dispositif anti-gaspi les Frigos Partagés !

10 janvier 2022

Témoignage

Retour d'expérience sur la mise en place des Frigos Partagés au sein de la commune de St André de Cubzac, en Gironde.

[Lire la suite](#)

L'adaptation des taux EGalim pour l'outre-mer !

4 novembre 2021

Réglementation

Les obligations EGalim pour l'outre-mer à jour du décret du 25 septembre 2021.

[Lire la suite](#)



Achats publics en restauration collective

Guides acheteurs publics

[Guide prestation de service mai 2022.pdf](#) (2MB)

[Guide régie directe mai 2022.pdf](#) (2MB)

[Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité en restauration collective \(gestion directe\)](#)

[localim\(1\).pdf](#) (6KB)

Localim : Sortie à outils des acheteurs publics de la restauration collective

[Labels, sigles et certifications](#)

[Commerce équitable](#)

L'intérêt de  ma cantine : **m'informer**

m'informer

L'intérêt de  ma cantine : **me situer**

Mieux manger de la crèche à l'EHPAD



Gérer ma cantine pour atteindre mes objectifs

Être outillé pour atteindre les
objectifs des lois EGAlim et Climat



Suivre l'évolution de mon territoire

Savoir où en sont les établissements
de ma région ou mon département



En savoir plus sur la cantine que je fréquente

Connaître les initiatives de mon
restaurant ou celui de mes enfants



m'informer

L'intérêt de  ma cantine : **me situer**

m'informer

me situer

L'intérêt de  ma cantine : **suivre mes achats**



Inscrivez-vous au webinaire « Création et gestion de compte » du mercredi 01 juin 11h-12h

M'inscrire

Mieux manger de la crèche à l'EHPAD



Gérer ma cantine pour atteindre mes objectifs

Être outillé pour atteindre les
objectifs des lois EGAlim et Climat



Suivre l'évolution de mon territoire

Savoir où en sont les établissements
de ma région ou mon département



En savoir plus sur la cantine que je fréquente

Connaître les initiatives de mon
restaurant ou celui de mes enfants



Une dernière chose...

Une dernière chose...

Expérimentation réservation de repas

Retrouvons-nous bientôt 🖐️

mercredi 1 juin à 11h

mercredi 8 juin à 14h

vendredi 10 juin à 12h

jeudi 23 juin à 14h
