

Présentation de

ma cantine

Webinaire « les défis de ma cantine », du 14.06.2022



Le contexte juridique et politique

- **La loi EGAlim** (oct.2018), la loi Climat et Résilience (Août 2021) :
Plusieurs temporalités mais une même série d'actions en cinq axes :
- **50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits bio** dès le 01/01/2022*
- **Un repas végétarien hebdomadaire** en restauration scolaire*
- **Information aux convives** une fois par an par voie électronique ou par voie d'affichage*
- **Lutte contre le gaspillage alimentaire** : l'obligation de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire et de signer une convention de don (pour les restaurations importantes)
- **Substitution du plastique**: plus de bouteille d'eau, d'ustensiles à usage unique et disparition progressive des contenants de cuisine

ma cantine , qu'est-ce que c'est ?

Un service numérique dédié aux lois EGAlim et Climat et Résilience, construit selon une approche startup d'Etat répondant aux besoins des utilisateurs. Il propose de :

- **Comprendre** les mesures de la loi : Décryptage des mesures de la loi EGAlim complété par celles de la loi Climat et Résilience
- **Accompagner** les utilisateurs avec nos outils et des ressources
- **Communiquer** en générant une affiche, ou en publiant les informations des cantines, favorisant la transparence, l'émulation
- **Collecter** des données pour le bilan statistique annuel et l'évaluation de la politique publique

Ma cantine : une plateforme gouvernementale adaptée à différents types d'utilisateurs : gestionnaires, élu.e.s, convives



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



<https://ma-cantine.beta.gouv.fr>

contact@egalim.beta.gouv.fr



COMPRENDRE

Les mesures phares de la loi EGAlim en restauration collective

Découvrez les mesures, leurs échéances, le public cible ainsi que des ressources pour vous aider à atteindre leurs objectifs.



Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

[En savoir plus](#)



Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires

[En savoir plus](#)



Diversification des sources de protéines et menus végétariens

[En savoir plus](#)



Substitution des plastiques

[En savoir plus](#)



Information des usagers et convives

[En savoir plus](#)

Les mesures phares expliquées

Approvisionnements :

Un nouveau sous-objectif
Extension à tous en 2024

Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

Entrée en vigueur
A partir du 1er janvier 2022 et 2024 pour la restauration privée

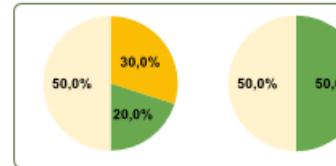
Pour qui ?

- Scolaire
- Administration
- Universitaire
- Médical
- Social
- Crèche
- Loisirs
- Entreprise

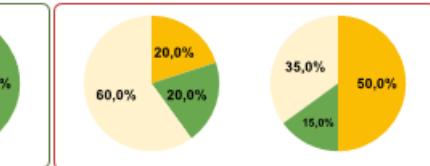
La loi EGAlim et la loi Climat et Résilience encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis en restauration collective du secteur public et des établissements du secteur privé (article L. 230-5 du Code Rural et de la Pêche Maritime). Les repas doivent comporter, 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 seuil 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).

Exemple de ce qui est attendu fin 2022 :



A améliorer d'ici fin 2022 :



- Bio
- Durable (hors bio)
- Autre

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 tous les restaurants collectifs, y compris tous les restaurants d'entreprise (RE et RIE).

Restaurants scolaires privés : qui s'inscrit?

Gestionnaire de la restauration scolaire, chef(fe) de cuisine, cantinier(e)....

Direction ou fonctions supports:

- Directeur d'établissements
- Responsable administratif
- Chargé(e) comptable
- Délégué(e) aux œuvres d'éducation

Restauration

- Responsable Restauration
- Chef(fe) cuisinier
- Gestionnaire restaurant scolaire

La fonctionnalité « ajouter un gestionnaire » permet de gérer les cantines à plusieurs sur la plateforme

Des outils pratiques pour le suivi de vos achats et le calcul de vos taux EGAlim

ANNEE CIVILE 2020

Télécharger notre tableau

Format .ods

Format .xlsx

- 1) Faciliter l'usage (suivi de ses achats) et la connexion avec le parcours de déclaration
- 2) Fournir un service utile aux cantines non outillées

contact@egalim.beta.gouv.fr

Nouvel achat

Description du produit	Prix HT	Facture
Fournisseur		
Cantine	Date d'achat	Choisissez un fichier ou glissez-le ici Facture en PDF ou image acceptée
Choisissez la cantine		

Catégorie

- Viandes, volailles
- Produits de la mer
- Fruits, légumes, légumineuses et oléagineux
- Produits céréaliers
- Entrées et plats composés
- Lait et produits laitiers
- Boissons
- Aides culinaires et ingrédients divers
- Beurre, oeuf, fromage
- Produits sucrés
- Aliments infantiles
- Glaces et sorbets
- Autres

Caractéristiques

- Bio
- En conversion bio
- Label rouge
- Appellation d'origine (AOC / AOP)
- Indication géographique protégée (IGP)
- Spécialité traditionnelle garantie (STG)
- Pêche durable
- Région ultrapériphérique (RUP)
- Commerce équitable
- HVE ou certification environnementale de niveau 2
- Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »
- Produits équivalents aux produits bénéficiant de ces mentions ou labels
- Produits acquis prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales pendant son cycle de vie
- Provenance France
- Circuit-court
- Local



Des ressources disponibles et fiables pour être informé

Des livrets et guides stratégies d'achat / recettes végétariennes



Des outils de communication pour vos convives et leurs parents

Votre cantine sur « nos cantines »

Cantine de Misson

1000 par jour / Misson / Scolaire

74 % bio 3 % de qualité et durables



Affichage obligatoire



Qualité des approvisionnements dans l'établissement Test cantine de Val

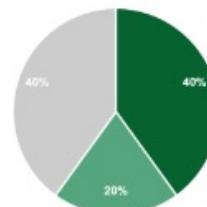
- 1000 par jour
- Bordeaux
- Secondaire collège

Sur les 1000 repas servis aux convives, pour l'année 2021, voici la répartition, en valeur d'achat, des produits bio, de qualité et durables (liste de labels ci-dessous) utilisés dans la confection des repas

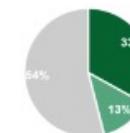
Projet Alimentaires Territoriaux

20 % de nos produits proviennent du PAT « PAT près de chez moi »

Approvisionnement 2021



Rappel 2020



- Bio
- Qualité et durable (hors bio)
- Hors catégories EGAlim



Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants. En partenariat avec « ma cantine », plateforme gouvernementale, cet établissement a rempli ses obligations d'information des convives.

Pourquoi s'inscrire dès maintenant sur ma cantine?

Vous bénéficiez de nombreux avantages en vous inscrivant:

- Accédez à des ressources officielles et à jour sur la loi EGAlim
- Gagnez du temps pour suivre vos achats avec les outils dédiés et calculer vos taux EGAlim
- Participez aux expérimentations : réservation de repas / menus végétariens quotidiens
- Valorisez les actions que vous menez en interne auprès des parents d'élèves
- Préparez-vous dès à présent à la télédéclaration de vos données

Renseignez vos informations sur les mesures de la loi EGALim dans votre espace personnalisé

← Mes cantines

 Test cantine de Val

 Diagnostics

2021

2020

 Publication

 Gestionnaires

 Supprimer

Modifier mon diagnostic

Cantine Année

Test cantine de Val 2021

 Vous n'avez pas encore télédéclaré ce diagnostic

Cliquez sur les catégories ci-dessous pour remplir votre diagnostic



Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

40 % bio, 20 % de qualité et durable ▾



Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires



Diversification des sources de protéines et menus végétariens



Substitution des plastiques

Pas de mesures de substitution ▾

Maintenant, créez votre compte et votre cantine !

1. Allez sur ma cantine,



<https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil>

S'identifier

Créer mon compte



2. Créez votre compte : remplissez le formulaire

Prénom

Nom

Email

Nom d'utilisateur

Mot de passe

Confirmation du mot de passe

J'atteste avoir lu et accepté les [CGU](#)

3. Ajoutez votre cantine

Nouvelle cantine

Nom de la cantine

SIRET

Ville

Je suis...

Logo

Ajoutez un logo

Vous avez besoin d'aide?

- Atelier inscription à 15h30 à l'issue de ce webinaire
- Webinaire « Crédation de compte »

Les sessions à venir:

- 17/06 : 12-13H
- 23/06 à 14H



The screenshot shows the 'ma cantine' platform interface. At the top, there's a logo for 'MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION' and a call-to-action 'Par ici, on propose un espace d'entraide et rencontre, participez !'. Below this, a section titled 'Webinaires à venir' lists two upcoming events:

- WEBINAIRE CNFPT :** PRÉSENTATION DU SUIVI RÉGLEMENTAIRE DES RESTAURANTS COLLECTIFS
- 18 octobre à 15:00**
Présentation de la plateforme gouvernementale d'accompagnement "Ma cantine" et des dispositions réglementaires de suivi de l'approvisionnement en denrées des restaurants collectifs (Webinaire de 15h à 16h - Les convocations seront adressées 8 jours avant la date du webinaire)
- Je m'inscris**

Below this, another section titled 'Webinaire - Ecoles privées' lists:

- 14 juin à 14:00**
Vous êtes un acteur de la restauration collective (directeur d'établissement, gestionnaire, cuisinier, responsable de production, etc.) dans un établissement scolaire privé ? Vous vous posez des questions sur les trois étapes de l'assurance et de la
- Visio - conférence**