

ma-cantine
.agriculture
.gouv.fr

plateforme publique d'accompagnement à
la transition alimentaire en restau collective


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



ma cantine

Déroulé du webinaire



Seul(e)s les intervenant(e)s peuvent prendre la parole



Vous pouvez cependant intervenir pour :

- **vous présenter (nom, établissement, fonction, nb de couverts,...),**
- **faire vos remarques sur le chat,**
- **poser vos questions dans l'onglet dédié,**
- **participer au(x) sondage(s) dans l'onglet dédié.**



Des temps de pause seront alloués pour répondre aux questions, remarques



Le webinaire est enregistré et vous aurez accès au replay

Ordre du jour

- 
- 1 Rappel du contexte**
 - 2 Focus sur les nouveautés**
 - 3 L'affiche en ligne**
 - 4 Q&R**
 - 5 Démo plateforme : exemples (affiche , suivi des achats...)**

Le contexte juridique et politique

Loi EGALim
(octobre 2018)

Loi Climat et Résilience
(août 2021)

Plusieurs temporalités
mais une même série
d'actions en 5 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

Qui est concerné ?

Qui s'inscrit sur la plateforme ?

Depuis 2024, toutes les restaurations collectives sont concernées



Les responsables légaux de services de restauration collective public et privé



Les structures, personnes ayant eu délégation pour le faire ex : SRC, cuisine centrale...)

Restauration

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

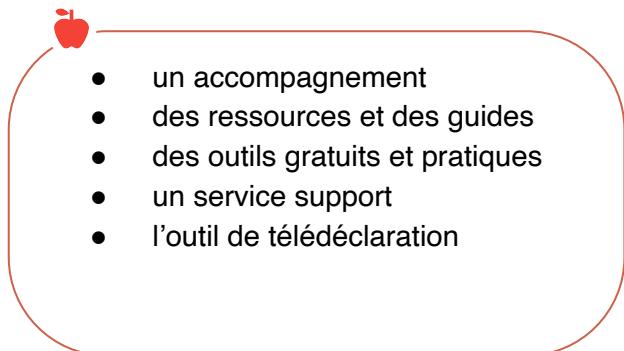
Direction ou fonctions supports :

- Élu(e)s de collectivité
- Directeurice d'établissement
- Gestionnaire administratif
- Comptable

N.B. Une cantine peut avoir plusieurs “gestionnaires” qui peuvent modifier différentes parties du “diagnostic” de la cantine

À quoi sert *ma cantine* ?

La plateforme publique « [ma cantine](#) » vise à aider les acteurs de la restauration collective à mieux comprendre les lois qui comportent des objectifs ambitieux en matière d'alimentation durable et de qualité.



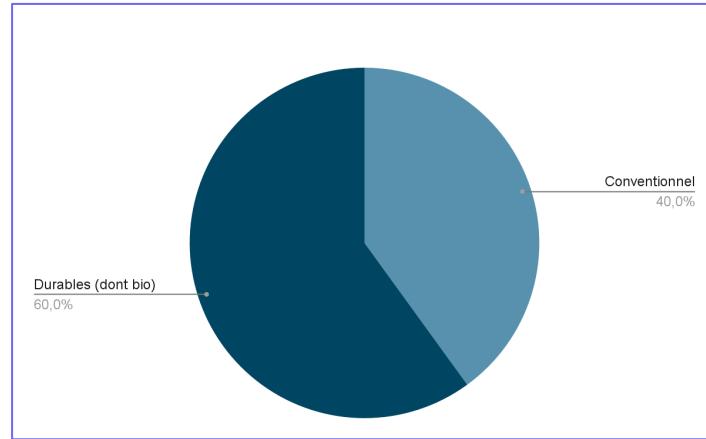
Plateforme permettant aux gestionnaires et convives d'améliorer leurs pratiques, d'échanger avec des pairs, avec leurs convives pour aller vers une transition alimentaire

Les actus



60% pour la famille viandes et poissons

- **60 % de produits durables et de qualité pour les viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et les produits de la pêche au 1er janvier 2024 (taux porté à 100% pour la restauration d'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales)**
- **Obligation d'information Provenance France pour les viandes**



Ex : pour 100 euros d'achat en viandes et poissons, 60 euros doivent correspondre à des produits labellisés

Les actus



2025: Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et de service en plastique

Qui est concerné ?

- les services d'établissements scolaires et universitaires
- les établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans

(dates d'entrée en vigueur : 2025 /2028 pour les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants)

Les contenants

« Objets destinés à contenir des denrées alimentaires (ie conditionnements, récipients, articles de vaisselle, etc.), en contact avec les aliments, utilisés lors des étapes de cuisson, réchauffe et de service, c'est à dire ceux utilisés pour la cuisson ; pour la préparation des plats chauds en cuisine ; pour la remise en température ;pour la présentation des plats chauds et froids aux convives ; par les convives (c'est-à-dire la vaisselle). »

À savoir, en 2025 l'utilisation des pichets, cuillères en plastique, services réutilisables en plastique ainsi que les gobelets en polypropylène seront interdits.

Les actus



Comment mieux communiquer auprès de ses convives ?

Nouvelle affiche mise en ligne par défaut (à partir du 17 juin) :

- données officielles (données télédéclarées)
- données non télédéclarées
- données provisoires (données en cours)

Toutes les cantines seront visibles automatiquement sur la plateforme *ma cantine*.

Merci beaucoup !

pour toute question, rdv sur *ma cantine*
ou par email : support-egalim@beta.gouv.fr

