

You avez dit  ma cantine ?



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



contact@egalim.beta.gouv.fr

En savoir plus de la loi EGALIM :
<https://ma-cantine.beta.gouv.fr/>



Vidéo

ma cantine , quels outils à destination des EHPAD ?

En tant qu'établissement proposant une service de restauration collective, vous êtes concernées par la loi EGAlim et Climat et Résilience. Pour vous accompagner, la plateforme ma cantine vous propose une série d'outils à votre disposition pour :

- **Rester informés de l'évolution juridique** : des informations fiables et à jour, disponibles sur votre compte en temps réel. Une newsletter est également envoyée tous les mois pour vous tenir informés de la réglementation : inscrivez -vous !
- **Faciliter la segmentation de vos achats** : un outil de suivi des achats est disponible en ligne, afin de faciliter votre diagnostic. Une fois entrés, vous pouvez les intégrer directement dans votre diagnostic !
- **Communiquez avec vos usagers** : l'outil de création d'affiche vous permet de communiquer facilement sur votre démarche à tous vos usagers, et ce, à tout moment.
- **Interrogez vos pairs** : une question sur une démarche mise en place par l'un de vos pairs ? Vous pouvez les contacter directement via la fonction de recherche "Nos Cantines".

Mieux manger de la crèche à l'EHPAD

Accompagner la transition alimentaire de la restauration collective

Découvrir les initiatives prises par nos cantines

Suivre la mise en œuvre de la loi EGAlim



Gérer ma cantine pour atteindre mes objectifs

Être outillé pour atteindre les objectifs des lois EGAlim et Climat



En savoir plus sur la cantine que je fréquente

Connaitre les initiatives de mon restaurant ou celui de mes enfants



Étudier l'évolution de mon territoire

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



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

En savoir plus de la loi EGAlim :
<https://ma-cantine.beta.gouv.fr/>



TROUVEZ UNE INFORMATION FIABLE ET À JOUR

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

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

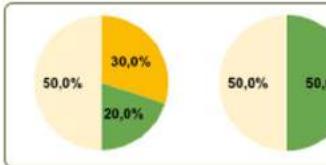
Pour qui ?

Scolaire
Administration
Universitaire
Médical
Social
Crèche
Loisirs
Entreprise

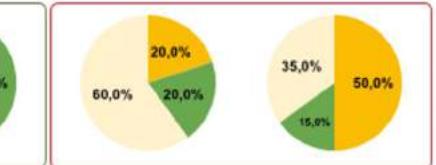
La loi EGALIM et la loi Climat et Résilience encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis en restauration collective du secteur public et des établissements du secteur privé (article L. 230-5 du Code Rural et de la Pêche Maritime). Les repas doivent comporter,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

SEGMENTEZ VOS ACHATS

Des outils pratiques :

- **Un tableau pour le suivi de ses achats** pour répondre aux objectifs de 50% en produits durables et de qualité dont 20% en produits bio dans les approvisionnements
- Un **outil de suivi de ses achats** pour alimenter le bilan annuel

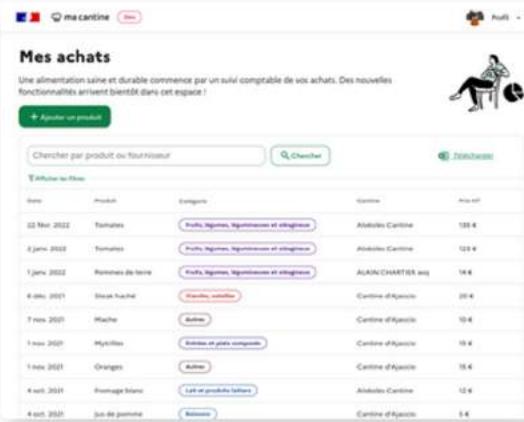
IMPORTEZ VOS CANTINES

- ?
- You pouvez intégrer vos cantines directement dans votre compte.**
- ?
- Il est également possible d'importer massivement vos cantines par le biais d'un fichier Excel, Openoffice ou csv.**

VOUS ACCOMPAGNER :

Un outil de suivi des achats

Découvrez les fonctionnalités de ma cantine



Mes achats

Une alimentation saine et durable commence par un suivi comptable de vos achats. Des nouvelles fonctionnalités arrivent bientôt dans cet espace !

Ajouter un produit

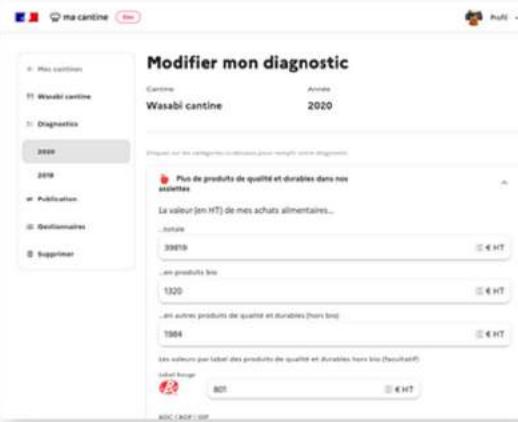
Chercher par produit ou fournisseur

Recherche

Zoomez

Tableau de flux

Date	Produit	Catégorie	Garantie	Montant
22 Nov 2022	Tomates	Fruits, légumes, légumineuses et oléagineux	Aléthies Cantine	100 €
8 juin 2022	Tomates	Fruits, légumes, légumineuses et oléagineux	Aléthies Cantine	120 €
1 juillet 2022	Pommes de terre	Fruits, légumes, légumineuses et oléagineux	ALAIN CHARTIER asso	14 €
6 déc. 2021	Oeufs fraîchés	Viandes, volailles	Centre d'Ajaccio	20 €
7 mars 2022	Maïs	Autre	Centre d'Ajaccio	10 €
1 mars 2022	Myrtilles	Autres et plats complémentaires	Centre d'Ajaccio	10 €
1 mai 2021	Oranges	Autre	Centre d'Ajaccio	10 €
4 avril 2022	Fromage blanc	Autre	Aléthies Cantine	12 €
4 oct. 2022	Jus de pomme	Autre	Centre d'Ajaccio	5 €



Modifier mon diagnostic

Centre : Wasabi cantine Année : 2020

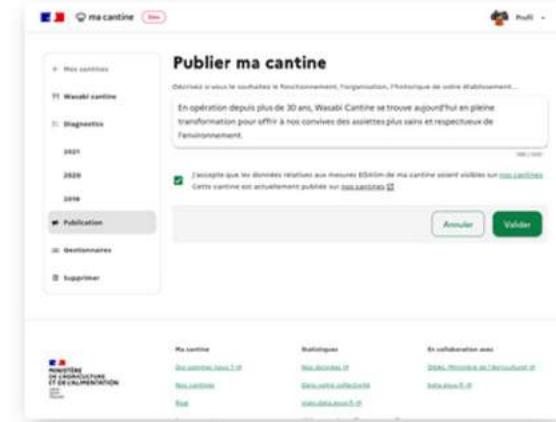
Choisissez sur les catégories ci-dessous pour mettre en diagnostic.

Plus de produits de qualité et durables dans mes assiettes

La valeur (en HT) de mes achats alimentaires...
- totale : 330019 € HT
- en produits bio : 1320 € HT
- des autres produits de qualité et durables (hors bio) : 19684 € HT

Les achats par label des produits de qualité et durables hors bio (fournisseurs)

Label	Qté	HT
Label rouge	BOC	€ HT



Publier ma cantine

Observez si vous le souhaitez le fonctionnement, l'organisation, l'éthique de votre établissement...

En opération depuis plus de 30 ans, Wasabi Cantine se trouve aujourd'hui en pleine transformation pour offrir à nos convives des assiettes plus saines et respectueuses de l'environnement.

J'accepte que les données relatives aux mesures Egalim de ma cantine soient visibles sur [www.egalim.fr](#). Cette cantine est actuellement publiée sur [www.egalim.fr](#).

Publication

Actualisation

Supprimer

Ma cantine

Statistiques

En collaboration avec

Ministère de l'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Wasabi cantine

Wasabi cantine

Wasabi cantine

Wasabi cantine

Wasabi cantine

Gérez vos achats, suivez votre approvisionnement, publiez vos données, et plus encore !
Pour profiter de ces outils créez un compte ou connectez-vous.

[M'identifier](#)

[Créer mon compte](#)

Qualité des approvisionnements dans
l'établissement cantine de Valérie



9€ 1000 par jour
© Bordeaux

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



VOUS ACCOMPAGNER : Des ressources

Blog

Découvrez notre espace blog et témoignages

[Visiter](#)

Documentation

Ressources pour les acteurs et actrices de la restauration collective

[Consulter](#) 

Générer mon affiche

Obtenez un PDF à afficher ou à envoyer par mail à vos convives

[Générer](#)

Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparente 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 en expérimentation, cet établissement a rempli ses obligations d'information des convives.



ma-cantine.beta.gouv.fr

Suivre les actualités du site ma cantine

Inscrivez-vous à la newsletter et recevez environ 1 email par mois.

Votre adresse email

[Valider](#)



COMMUNIQUEZ : Informez vos convives sur les initiatives que vous déployez !

ma cantine

Profil

4 établissements correspondent à votre recherche

Trier par : Date de création ↑

RPA HENRI MOREAU 10 par jour / Libourne / Social et médico-social (esms) En 2021 : 32 % bio 19 % de qualité et durables 	RPA LE CARMEL 20 par jour / Libourne / Social et médico-social (esms) En 2021 : 32 % bio 19 % de qualité et durables 
RPA MICHELET 15 par jour / Libourne / Social et médico-social (esms) En 2021 : 32 % bio 19 % de qualité et durables 	CCAS DE LIBOURNE 20 par jour / Libourne / Social et médico-social (esms) En 2021 : 32 % bio 19 % de qualité et durables 

COMMUNIQUEZ AVEC VOS USAGERS

RPA HENRI MOREAU

10 par jour

Libourne

Social et médico-social (esms)

[Contactez-nous](#)

Que mange-t-on dans les assiettes en 2021 ?

32 % bio



19 % durables et de qualité



Nos démarches



Des produits durables et de qualité

Ce qui est servi dans les assiettes est au moins à 20% bio et à 30% de produits durables et de qualité.



Transparence et communication

Votre gestionnaire communique et informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !



Vers du 0 gaspi alimentaire

La cantine est engagée dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage.

DEMANDEZ CONSEIL À VOS PAIRS

Contactez « RPA HENRI MOREAU »

Votre email

andre.gauthier@beta.gouv.fr

Prénom et nom (facultatif)

André Gauthier

Message

Ne partagez pas d'informations sensibles (par ex. mot de passe, numéro de carte bleue, etc). Ces messages peuvent être lus pour des fins de modération.

 Envoyer

?] Des outils, des ressources :

- Des outils pratiques :
 - **Autodiagnostic** et un tableau de bord pour se positionner et planifier sa progression dans la démarche,
 - **Tableur et outil de saisie en ligne pour le suivi de ses achats** et aller vers les 50% de produits durables et de qualité
 - **Modèle d'affiche pour l'information aux convives**
 - Accès à tous les livrables du CNRC, liens vers des sites de références



Un compte utilisateur :
Enregistrer ses informations,
accès à une utilisation augmentée

?] Des dispositifs pour la co-construction, l'échange et la communication :

- Une **assistance aux utilisateurs** par une adresse mail de contact contact@egalim.beta.gouv.fr
- Possibilité de devenir **beta-testeurs** pour participer à l'amélioration de la plateforme et à vos besoins
- **Un blog** pour recueillir des témoignages, des actions inspirantes
- **Une infolettre** mensuelle pour se tenir informer sur l'évolution de la plateforme (déjà 4 numéros parus)
- **Une page de publication** : pour valoriser l'avancée des cantines dans la mise en œuvre des mesures de la loi, mettre en valeur les actions dont elles sont fières et favoriser l'émulation.

?] Un outil de pilotage de politique publique :

- Un module de télédeclaration de données pour le bilan statistique annuel à remettre au parlement
- Un accès à des données statistiques « ma cantine »

Maintenant, créez votre compte 🚀 !

1. Allez sur ma cantine,



S'identifier Créez mon compte 

2. 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