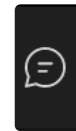




Ce webinaire sera enregistré et le support de présentation vous sera transmis à l'issu de la présentation



Merci de couper vos micros pour éviter toute nuisance sonore



Vous pouvez poser vos questions via le module de conversation

VENDREDI 14 OCTOBRE 2022

RESTAURATION COLLECTIVE
CENTRE VAL DE LOIRE

Cadre réglementaire en 2022 pour la restauration collective



resecô

Soutenu par

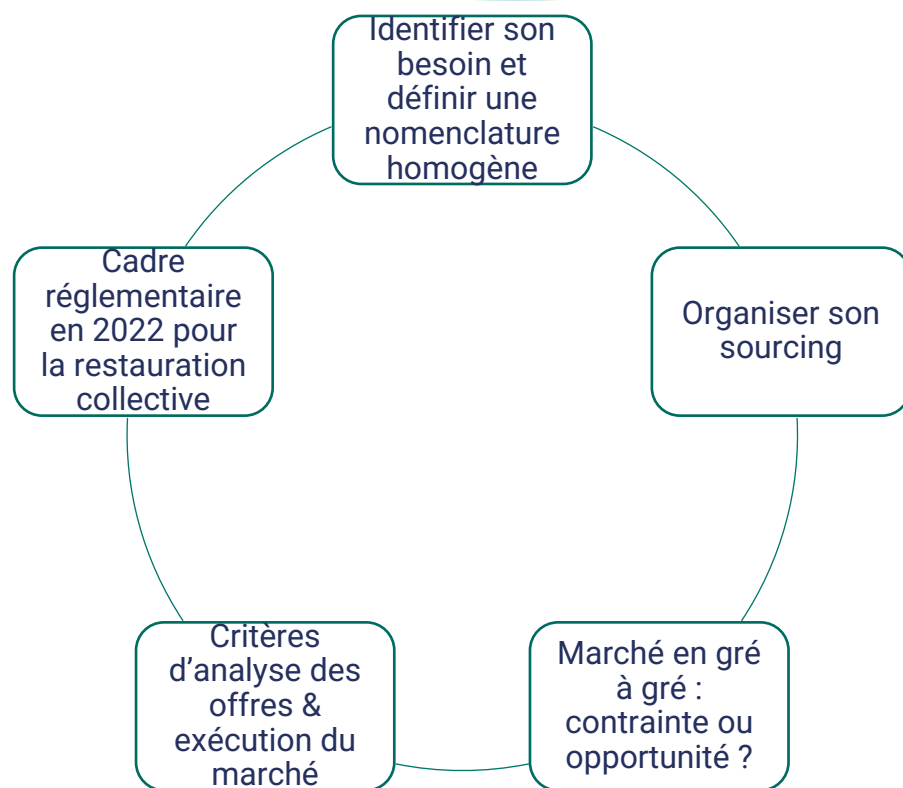


Cycle de webinaires sur les marchés publics en restauration collective

Ateliers en présentiels sur la pratique du sourcing et les outils territoriaux disponibles

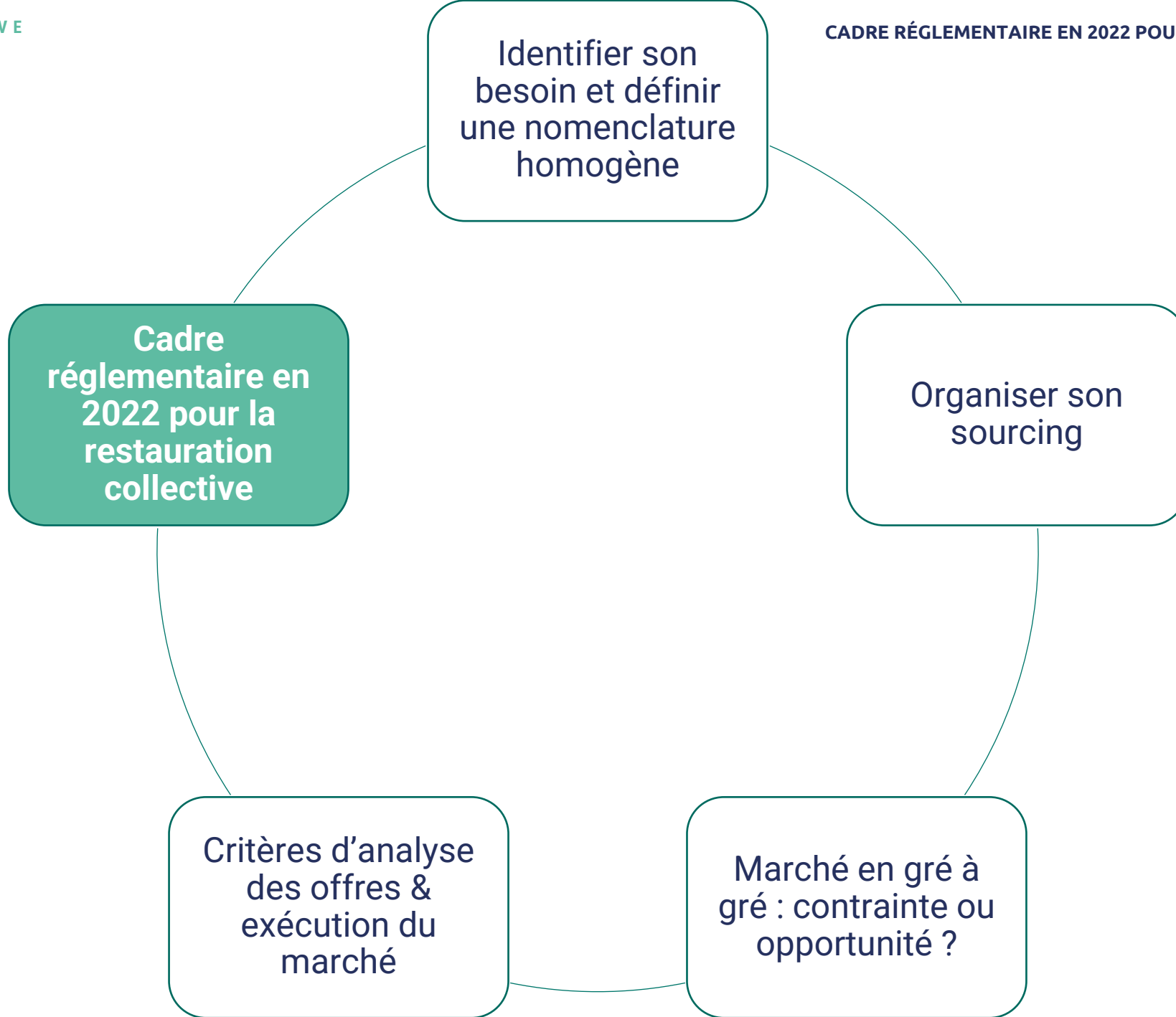
Du Vendredi 16 Septembre au
Vendredi 14 Octobre 2022

Octobre à
Décembre 2022



**Atelier TOURS
annulé
Faute d'inscrits**

Indre-et-Loire (37)	Tours	Jeudi 20 Octobre Après-midi
Cher (18)	Bourges	Jeudi 24 Novembre Après-midi
Eure-et-Loir (28)	Chartres	Décembre 2022



Déroulé

1. Rappel de la Loi EGalim et modification via la Loi dite « climat et Résilience »
2. Présentation de l'outil «ma cantine»

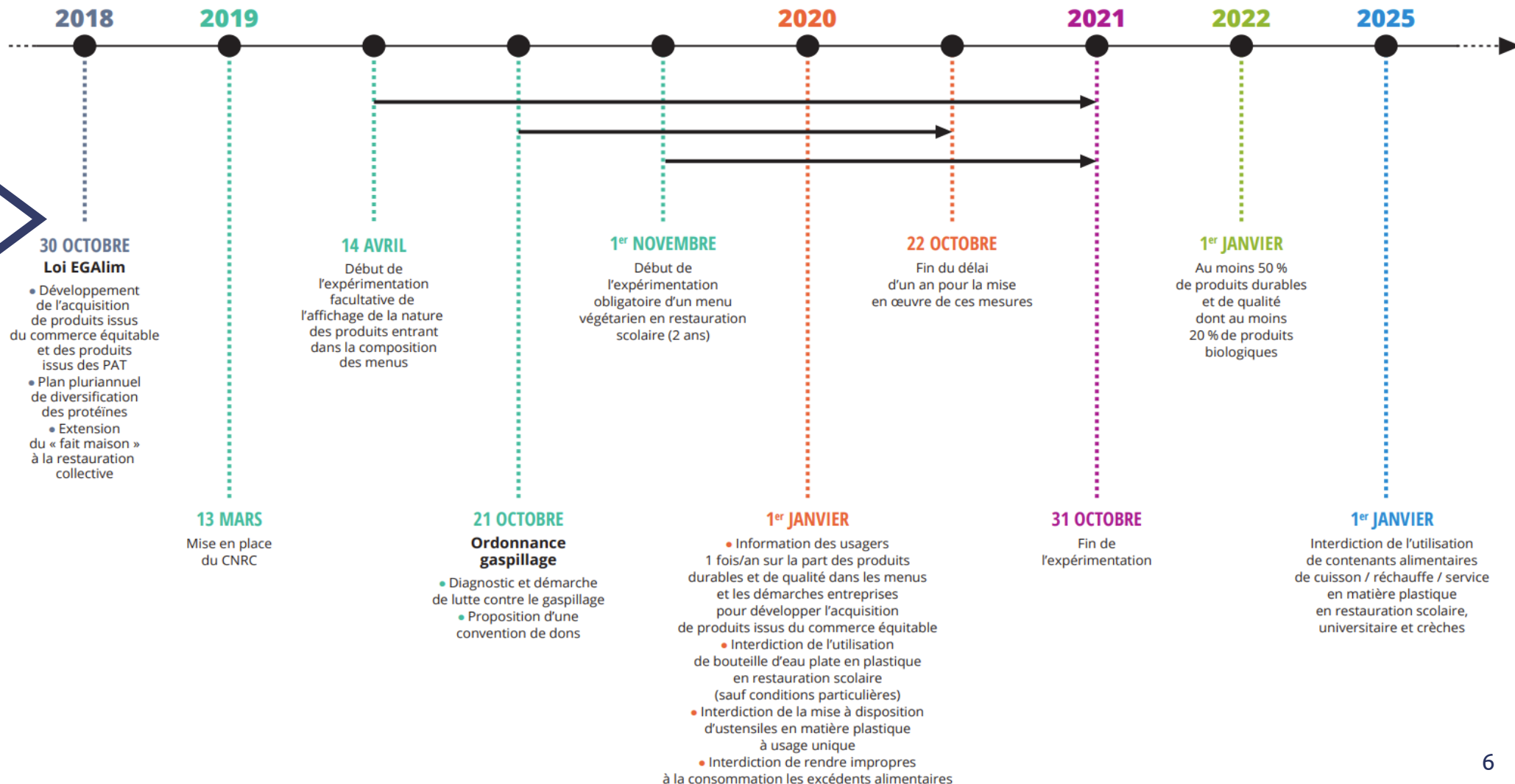
Aurélie THOMAS

Chargée de mission sur le Programme National pour l'Alimentation
DRAAF Centre Val de Loire

Calendrier de la loi Egalim

Promulgation loi climat et résilience aout 2021

Loi EGAlim



Loi EGAlim

renforcée en
2021 par la Loi
« climat et
résilience »

Lois « EGAlim » et loi « Climat et résilience »

5 champs d'application dans la restauration collective



- Des produits durables et de qualité dans les assiettes



- Information des convives



- Diversification des sources de protéines et menu végétarien



- Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires



- Substitution des plastiques

*Avec une application **progressive** et
différenciée
en fonction des secteurs et des mesures*

Loi EGAlim

renforcée en
2021 par la Loi
« climat et
résilience »

Les structures concernées

- Les restaurants collectifs gérés par des **personnes morales de droit public**
 - Collectivités locales
 - Restaurations d'Etat, opérateurs publics, hôpitaux, etc...

- Les restaurants collectifs gérés **par des personnes morales de droit privé en charge d'une mission de service public** :
 - Services de restauration scolaire et universitaire
 - Services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans
 - Services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux
 - Services de restauration des établissements pénitentiaires

- Toute la restauration collective privée sera concernée en 2024**

Les objectifs inscrits dans la loi

Des produits durables et de qualité dans les assiettes

- ✓ 50 % de produits durables et de qualité, dont 20% de produits biologiques au **1^{er} janvier 2022**
- ✓ 60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons au **1^{er} janvier 2024**
(taux porté à 100% pour la restauration d'Etat)
- ✓ **Déclaration annuelle** pour chaque restaurant et bilan statistique au niveau national en **2023**



Les produits sous qualité ciblés :

- ✓ **AB et Label rouge, AOP/AOC, IGP**
- ✓ Produits bénéficiant de la **certification « HVE »**
- ✓ Jusqu'au 31/12/2026 certification environnementale de niveau 2
- ✓ **Produits fermiers** (sous conditions)
- ✓ Produits bénéficiant de l'**écolabel pêche durable**
- ✓ Produits bénéficiant du **logo RUP**
- ✓ **Produits issus du commerce équitable**
- ✓ Produits sélectionnés selon les coûts imputés aux externalités environnementales
- ✓ **Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs dont produits issus de PAT**

Les objectifs inscrits dans la loi



Diversification des sources de protéines végétales

- ✓ Obligation de proposer un **menu végétarien** au moins une fois par semaine dans la restauration scolaire. **Pérennisé par la loi Climat et Résilience**
- ✓ **Janv. 2023 : Obligation de proposer une option végétarienne quotidienne** dans la restauration collective d'Etat les établissements publics et entreprises publiques nationales
- ✓ Expérimentation pour les collectivités territoriales volontaires de proposer **une option végétarienne quotidienne obligatoire** (expérimentation pour 2 ans)



Information des convives

- ✓ Information des usagers une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, de la part de produits durables et de qualité
- ✓ **Janv. 2022 : Affichage en permanence** dans le restaurant de la part de produits durables et de qualité et de produits issus des PAT

Les objectifs inscrits dans la loi

Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires



En vigueur

- ✓ Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réaliser un **diagnostic préalable**
- ✓ **Interdiction de détruire** des denrées alimentaires encore consommables
- ✓ Pour opérateurs qui préparent plus de **3 000 repas** par jour,
 - ✓ **Obligation d'établir une convention de don avec association caritative habilitée**
 - ✓ **Obligation de mettre en place un plan de gestion de la qualité du don**
 - ✓ **Obligation de rendre publics les engagements** en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment les procédures de contrôle interne et les résultats obtenus
- ✓ Lancement d'une expérimentation pour **mettre en place une solution de réservation de repas (mois minimum)**

Informations, inscription des restaurations volontaires, évaluation sur

 ma cantine

La plateforme
Ma cantine :

un outil
numérique qui
répond aux
besoins des
utilisateurs

La plateforme gouvernementale ma-cantine.gouv.fr

- **Comprendre** les mesures de la loi : Décryptage des mesures de la loi EGAlim
- **Accompagner** par des outils et des ressources
- **Communiquer** en publiant les informations des cantines, favorisant la transparence
- **Collecter des données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel par l'administration**

Une page d'accueil adaptée à différents types d'utilisateurs : gestionnaires, élu.e.s, convives : <https://ma-cantine.gouv.fr/accueil>



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



[contact@egalim.Beta.gouv.fr](mailto: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](#)

COMPRENDRE

Les mesures phares expliquées

Lutte contre le gaspillage alimentaire :

Lancement d'une expérimentation
Solution de réservation de repas en
restauration collective pour des collectivités
volontaires

Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires

Entrée en vigueur

Janvier et octobre 2020

Pour qui ?

Scolaire

Administration

Universitaire

Médical

Social

Crèche

Loisirs

Entreprise

Le gaspillage alimentaire doit être analysé afin d'être réduit.

Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire étendu à la restauration collective privée et obligation d'effectuer un diagnostic préalable à la réalisation de cette démarche. Lancement d'une expérimentation consistant à mettre en place une solution de réservation de repas pour adapter le nombre de repas nécessaires pour les gestionnaires volontaires de services de restauration collective dont les personnes morales de droit public ont la charge est lancée dès la promulgation de la loi et pour une durée de 3 ans. Les modalités d'application doivent être définies par décret.

Interdiction de rendre impropre à la consommation les denrées alimentaires encore consommables.

L'infraction à cette disposition est susceptible d'une amende de 3 750 €.

Dons aux associations.

Depuis le 22 octobre 2020, les cuisines centrales ou sur place qui **préparent plus de 3000 repas par jour** ont l'obligation de proposer une convention de dons à une association habilitée.

Expérimentation d'une solution de réservation de repas.

Pour évaluer ses effets sur le gaspillage alimentaire, la satisfaction de vos convives et le taux de fréquentation de votre établissement, nous vous proposons de participer à une expérimentation prévue par la loi Climat et résilience.

COMPRENDRE

Les mesures phares expliquées

Abandon du plastique

Obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter en restauration collective à compter du **1er janvier 2025**



Substitution des plastiques

Les bouteilles d'eau plate en plastique sont interdites.

Entrée en vigueur

Depuis le 1er janvier 2020

Pour qui ?

Scolaire

L'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique est interdite en restauration scolaire depuis le 1er janvier 2020. Cette mesure s'applique aux territoires desservis par un réseau d'eau potable et peut être suspendue en cas exceptionnel de restriction de l'eau destinée à la consommation humaine prononcée par le Préfet.

Les ustensiles en plastique à usage unique sont interdits.

Entrée en vigueur

Depuis le 1er janvier 2020

Pour qui ?

Scolaire
Administration
Universitaire
Social
Médical
Loisirs
Crèche
Entreprise

La mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique (sauf, jusqu'au 3 juillet 2021, ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées) suivants est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons.

Les contenants alimentaires en plastique sont interdits.

Entrée en vigueur

À partir du 1er janvier 2025
(sauf pour les communes de
- de 2000 hab : 1er janvier
2028)

L'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite.

ACCOMPAGNER Des ressources

Documentation

Ressources pour les acteurs et actrices de la restauration collective

[Consulter](#) 

Décryptage :

- la plaquette EGALim



Marchés publics :

- le guide des marchés publics destiné aux acheteurs de la restauration collective en gestion directe.

(mise à jour mai 2022)

- le guide des marchés publics aux acheteurs de la restauration collective en prestations de services



ACCOMPAGNER
Des ressources

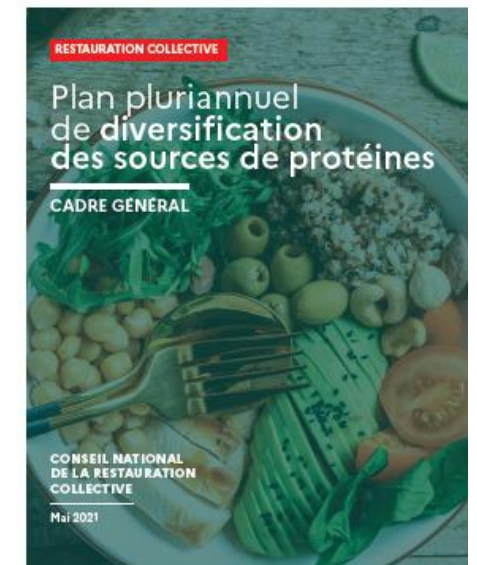
Documentation

Ressources pour les acteurs et actrices de
la restauration collective

Consulter 

Diversification des sources de protéines :

- le guide de la mise en œuvre du menu végétarien
- le livret de recettes
- Le cadre général du plan pluriannuel de diversification des sources de protéines










ACCOMPAGNER

Des outils pratiques

- **Autodiagnostic** et un tableau de bord pour se positionner et planifier sa progression dans la démarche

ACCOMPAGNER
L' autodiagnostic



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

Autodiagnostic

Simulez un diagnostic avec les données de votre établissement

Rentrer mes données

Je m'évalue !

Je m'évalue !

Je m'évalue !

Je m'évalue !

Je m'évalue !



Vous voulez éviter le gaspillage ? Télécharger ce modèle type de convention aux associations auxquelles faire des dons.



Télécharger le cadre général du plan pluriannuel de diversification des sources de protéines.



L'information convives, par mail et par affichage, de la part de bio, durable et commerce équitable est d'ores et déjà en vigueur. Pour générer votre affiche, tester notre formulaire.

ACCOMPAGNER

Des outils pratiques

- **Autodiagnostic** et un tableau de bord pour se positionner et planifier sa progression dans la démarche
- **un tableur 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 saisie en ligne de ses achats** pour alimenter son diagnostic pour la transmission d'information pour le bilan annuel

ACCOMPAGNER

Outil suivi des achats



		BIO		LABEL ROUGE		AOP/AOC/IGP/STG		ECOLABEL Pêche durable		Produits fermiers, de la ferme, produit à la ferme		LOGO RUP		
		NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	
ANNEE CIVILE 2020	JANVIER	VALEUR €	300,00 €	3 000,00 €	5 000,00 €	0,00 €	0,00 €	100,00 €	0,00 €	0,00 €	200,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	8,33%	83,08%	0,00%	0,00%	0,00%	2,70%	0,00%	0,00%	5,41%	0,00%	0,00%	0,00%
	FEVRIER	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	MARS	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	AVRIL	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	MAI	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	JUIN	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	JUILLET	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	AOUT	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%

Télécharger notre tableur

Format .ods

Format .xlsx

1) Faciliter l'usage (suivi de ses achats) et la connexion avec le parcours de télédéclaration

2) Fournir un service utile aux cantines non outillées

Nouvel achat

Description du produit

Fournisseur

Prix HT


 €

Cantine

 Choisissez la cantine

Date d'achat

Facture



Choisissez un fichier ou glissez-le ici
Facture en PDF ou image acceptée

Catégorie

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

Caractéristiques

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

ACCOMPAGNER

Des outils pratiques

- **Autodiagnostic** et un tableau de bord pour se positionner et planifier sa progression dans la démarche
- **un tableur 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 saisie en ligne de ses achats** pour alimenter son diagnostic pour la transmission d'information pour le bilan annuel
- **Un modèle d'affiche pour l'information aux convives**

ACCOMPAGNER affichage

Qualité des approvisionnements dans l'établissement Test cantine de Val

🍴 1000 par jour
📍 Bordeaux
🏫 Secondaire collège

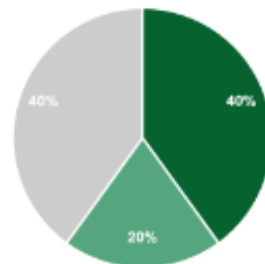


Sur les 1000 repas servis aux convives, pour l'année 2021, voici la répartition, en valeur d'achat, des produits bio, de qualité et durables (liste de labels ci-dessous) utilisés dans la confection des repas

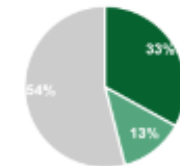
Projet Alimentaires Territoriaux

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

Approvisionnement 2021



Rappel 2020



● Bio
● Qualité et durable (hors bio)
● Hors catégories EGAim



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.


Générer mon affiche

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

Générer

COMMUNIQUER

Témoignage,
échanges de
pratiques

 **Blog**

Découvrez notre espace blog et témoignages

[Visiter](#)

Découvrez notre espace blog et témoignages

Filterer par type d'article



Expérimentez une solution de réservation des repas !

2 mai 2022

Actualité

Focus sur le dispositif anti-gaspi les Frigos Partagés !

10 janvier 2022

Témoignage

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

4 novembre 2021

Réglementation

Communiquer

Encourager les restaurants à **publier leurs informations** sur leur situation vis-à-vis d'EGAlim pour leurs convives, les élus et les autres cantines

Favoriser la transparence et l'information des convives



En savoir plus sur la cantine que je fréquente

Connaître les initiatives de mon restaurant ou celui de mes enfants



Nos cantines

Découvrez les initiatives prises par nos cantines pour une alimentation saine, de qualité, et plus durable
Consulter [les statistiques de votre collectivité \(régions et départements\)](#)

Recherche par nom de l'établissement

Filtres

Région

Toutes les régions

Département

Tous les départements

Secteur d'activité

Tous les secteurs

Dans les assiettes, part de...

bio minimum

0 %

bio, qualité et durables min

0 %

Repas par jour

Min

- Max

Mode de gestion

Tous les modes



1

2

3

...

33

34

35



Trier par

Date de création



Communiquer

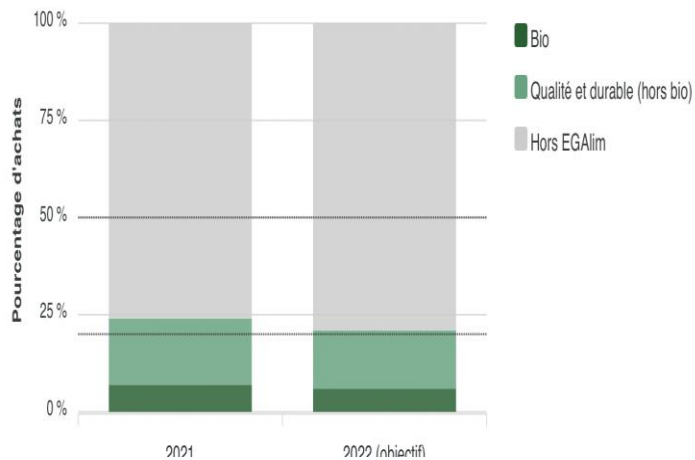
Cantine de Misson

Ψ 50 par jour / Misson / Scolaire

74 % bio 3 % de qualité et durables



Évolution des produits dans nos assiettes sur les années



Resto U' Paul Appell



Ψ 1200 par jour

Strasbourg

Supérieur et universitaire

[Contactez-nous](#)

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

7 % bio



17 % durables et de qualité



Nos démarches



Equilibre nutritionnel et menu végété

Les protéines des repas servis peuvent aussi être présents dans des plats végétariens.



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.

Collecter les données

Donner des chiffres clés sur la restauration collective et améliorer le suivi de l'avancée des mesures



Suivre l'évolution de mon territoire

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



Découvrir les démarches chez vous

Région

Toutes les régions

Département

Tous les départements

Secteur d'activité

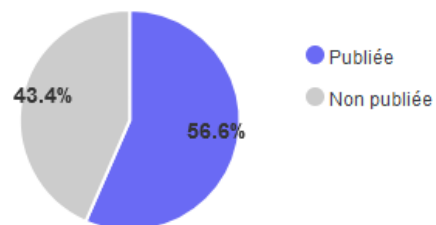
Tous les secteurs

Afficher les statistiques

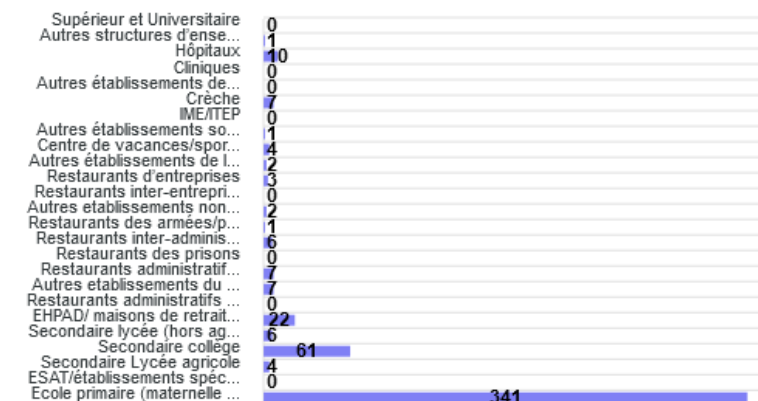
Les statistiques pour « Centre-Val de Loire »

Au total, nous avons **580** cantines sur cette région.

328 cantines ont publié leurs données (répertoriées dans [nos cantines](#)).



Nombre de cantines par secteur



Qualité de produits en 2021



3 % ont réussi l'objectif d'approvisionnement EGAlim

[La mesure](#)

10 % bio moyen



16 % durables et de qualité (hors bio) moyen



Collecter les données

L'élaboration du bilan statistique annuel

(code Rural : article L230-5-1 et arrêté du 14/09/2022)

← Mes cantines

Ψ Test cantine de Val

☰ Diagnostics

2021

2020 ✓

🔊 Publication

👤 Gestionnaires

🗑 Supprimer

Modifier mon diagnostic

Cantine Année

Test cantine de Val 2021

i 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

Télédéclarer mon diagnostic

Un bilan annuel relatif à la mise en œuvre des dispositions de la loi EGAlim, et notamment des objectifs d'approvisionnement en produits de qualité et durables dont bio dans les repas servis dans les restaurants collectifs, est prévu par le décret du 23 avril 2019.

Nous vous proposons d'utiliser les informations de votre autodiagnostic 2021 et de les transmettre, avec votre accord, à la DGAL, direction du Ministère de l'agriculture en charge de l'élaboration de ce bilan.

Je déclare sur l'honneur la véracité de mes informations

 Télédéclarer mon diagnostic

Première campagne 2021
du 16 juillet au 16 octobre
2022

Créez votre compte et votre cantine et télédéclarer !
Voir les tutoriels sur « ma cantine »

4 étapes :

1. Enregistrez vous sur ma cantine => tutoriel Vidéo
2. Créez votre cantine
3. Créez votre diagnostic et remplissez les données d'achat
4. Télédéclarez vos données à l'administration => valeurs d'achat des produits HT

***Le gestionnaire peut déléguer la télédéclaration à un tiers extérieur
ex : établissement public ou société de restauration collective***

***Modèle contrat /
convention de
délégation***

Etape 2. Créez votre cantine

1. Cliquez sur « ajouter une cantine » :

The screenshot shows the user interface of the 'ma cantine' portal. At the top left is the logo of the 'MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION' with the tagline 'Liberté Qualité Proximité'. The user is logged in as 'André' and can click to 'Modifier mon profil'. The main navigation menu includes 'Gérer mes cantines', 'À propos la loi EGAlim', 'Nos cantines', 'Communauté', 'Statistiques', and 'Contact'. The 'Mes cantines' section displays a card for 'La Cantine de ma cantine' with details: 'Pas encore publiée', '3000 par jour', 'Libourne', and 'Hôpitaux'. A large green plus sign in a circle is labeled 'Ajouter une cantine'. Below it, a link says 'Créer plusieurs cantines depuis un fichier'.

Etape 2 : Créez votre cantine

2. Remplissez les champs demandés :

The screenshot shows the 'ma cantine' website interface. At the top left is the logo of the 'MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION'. The main header includes 'ma cantine', 'Mes cantines', and 'Me déconnecter'. A navigation menu contains 'Gérer mes cantines', 'À propos la loi EGAlim', 'Nos cantines', 'Communauté', 'Statistiques', and 'Contact'. The main content area is titled 'Nouvelle cantine' and contains the following fields:

- SIRET**: A text input field with a note below it: 'Vous ne le connaissez pas ? Utilisez cet outil de recherche pour trouver le SIRET de votre cantine.'
- Nom de la cantine**: A text input field.
- Ville**: A dropdown menu.
- Logo**: A large square area with a central icon and the text 'Ajoutez un logo'.

Les champs à renseigner :

- **SIRET** de la cantine, *pas de la commune !*
- Nom de la cantine
- Couverts moyens / jour
- Nombre de cantines à qui je fournis des repas (cuisine centrale)
- Secteur d'activité : scolaire, hôpitaux etc..
- Mode de gestion

- Je suis...
- une **cantine** qui produit sur place les repas que je sers à mes convives
 - une **cantine** qui sert des repas préparés par une cuisine centrale
 - une **cuisine centrale** qui livre des satellites mais n'a pas de lieu de service en propre
 - une **cuisine centrale** qui accueille aussi des convives sur place

Etape 2 : Créez votre cantine

← Mes cantines

☰ Cantine C

☰ Satellites

☰ Diagnostics

2021 📅

★ Améliorer ma cantine

📄 Publication

👤 Gestionnaires

🗑️ Supprimer

Vos cantines satellites

Cette cuisine centrale fournit des repas à 3 cantines. Vous n'avez ajouté aucune cantine satellite.

Nom	SIRET	Couverts par jour
Vous n'avez pas renseigné des satellites		

Ajoutez une nouvelle cantine satellite

SIRET Couverts par jour

Utilisez cet [outil de recherche pour trouver le SIRET](#) de votre cantine.

Nom de la cantine Secteurs d'activité

Pour les cuisines centrales :

Ajouter des info sur les cuisines satellites

Pour tous :

Ajouter des gestionnaires additionnels pour l'accès à la saisie

Etape 3 : créez votre diagnostic

2. Créez un diagnostic pour 2021 :

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

ma cantine

Mes cantines Me déconnecter

Gérer mes cantines À propos la loi ÉGAlim Nos cantines Communauté Statistiques Contact

← Mes cantines

La Cantine de ma cantine

Diagnostics 1

2022

2020

2019

Améliorer ma cantine

Publication

Gestionnaires

Supprimer

Diagnostics

+ Ajouter un diagnostic 2

2022	La Cantine de ma cantine Données d'approvisionnement complétées	Créé le 15 juin 2021, modifié le 8 juillet
2020	La Cantine de ma cantine Données d'approvisionnement complétées	Créé le 15 juin 2021, modifié le 5 novembre 2021
2019	La Cantine de ma cantine Données manquantes	Créé le 15 juin 2021, modifié le 3 septembre 2021

Choix du mode de saisie:

Saisie simple : pour les établissements < à 200 couverts/jours : valeurs totales bio et produits de qualité et durables

Saisie détaillée : par labels et familles de produits de vos achats

Valeur totale d'achat des produits alimentaires (en euros et HT boissons, collations comprises. => Attention : 1 produit = 1 seul label.

Etape 3 : créez votre diagnostic

La saisie simplifiée :

Télédéclaration - saisie simplifiée

La valeur (en HT) de mes achats alimentaires total

€ HT



La valeur (en HT) de mes achats Bio ou en conversion Bio

€ HT



La valeur (en HT) de mes achats SIQO (AOP/AOC, IGP, STG)

€ HT



La valeur (en HT) de mes achats prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales ou acquis sur la base de leurs performances en matière environnementale

€ HT



La valeur (en HT) des autres achats EGAlim

€ HT

Saisie simple
< à 200 couverts/jours

Possible pour tous pour la
campagne 2021/2022

Etape 3 : Créez votre diagnostic

Saisie détaillée

B) Par provenance :

0 / 24 champs remplis

 Provenance France	▼
 Circuit-court	▼
 Local	▼


A) Par famille de produits :

La valeur (en HT) de mes achats alimentaires total

107 € HT

  La valeur (en HT) de mes achats des mes achats en viandes et volailles fraîches ou surgelées total















34 € HT

 La valeur (en HT) des mes achats en poissons et produits aquatiques total

1 € HT

Pour la saisie, vous ne devez affecter le produit qu'une dans une seule catégorie. Par exemple, un produit à la fois biologique et label rouge sera comptabilisé que dans la catégorie 'bio'.

3 / 80 champs remplis

 	Bio	42 % ▼
	Label rouge	42 % ▼
   	AOC / AOP / IGP / STG	4 % ▼
	Externalités environnementales	▼
	Performance environnementale	▼
	Fermier	▼
	HVE	▼
	Écolabel pêche durable	▼
	RUP	▼
	Commerce équitable	▼

Etape 4 : télédéclarez !

A la fin de la saisie du diagnostic de l'année 2021, possibilité de télédéclarer son diagnostic.

Télédéclarer mon diagnostic

Un bilan annuel relatif à la mise en œuvre des dispositions de la loi EGAlim, et notamment des objectifs d'approvisionnement en produits de qualité et durables dont bio dans les repas servis dans les restaurants collectifs, est prévu par le décret du 23 avril 2019.

Nous vous proposons d'utiliser les informations de votre autodiagnostic 2021 et de les transmettre, avec votre accord, à la DGAL, direction du Ministère de l'agriculture en charge de l'élaboration de ce bilan.

Je déclare sur l'honneur la véracité de mes informations

 Télédéclarer mon diagnostic

⇒ Saisie modifiable durant toute la campagne de télédéclaration

- Campagne 2021 => jusqu'au 16 octobre 2022
- Campagne 2022 => deadline 31/03/2023

Etape 4 : télédéclarez !

propos de la loi EGAlim Nos cantines Communauté Statistiques Contact

Votre télédéclaration

Veuillez vérifier les données ci-dessous.

Type de déclaration : Simple	
Mes achats alimentaires total	100,00 € HT
Mes achats Bio ou en conversion Bio	20,00 € HT
Mes achats SIQO (AOP/AOC, IGP, STG)	30,00 € HT
Mes achats prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales ou acquis sur la base de leurs performances en matière environnementale	— HT
Autres achats EGAlim	— HT
Mes achats en viandes et volailles fraîches ou surgelées total	— HT
Mes achats EGAlim en viandes et volailles fraîches ou surgelées	— HT
Mes achats provenance France en viandes et volailles fraîches ou surgelées	— HT
Mes achats en poissons et produits aquatiques total	— HT
Mes achats EGAlim en poissons et produits aquatiques	— HT
Diagnostic sur le gaspillage alimentaire réalisé	Non
Plan d'action contre le gaspillage en place	Non
Actions contre le gaspillage en place	Aucune
Autres actions contre le gaspillage alimentaire	Aucune
Propose des dons alimentaires	Non
Réalise des mesures de gaspillage alimentaire	Non
Restes de pain kg/an	Non renseigné
Restes servis (plateau) kg/an	Non renseigné
Restes servis (boîte) kg/an	Non renseigné

Annuler Télédéclarer ces données



Ressources disponibles

- **Une plateforme gouvernementale : Webinaires et tutoriel**



Atelier - Accompagnement à la collecte d'information

Cet atelier a pour objectif de vous présenter la fonctionnalité de télédéclaration des données d'achat, et les outils permettant de valoriser vos achats EGAlim. En amont de cet échange, nous vous invitons à vous inscrire, référencer votre ou vos établissement(s) et, si vous le pouvez, de réaliser votre diagnostic pour l'année 2021.

19 octobre à 11:00

📍 Visio - conférence

[Je m'inscris](#)

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

- **Un bouquet de ressources**



- **Des outils accessibles à tous :**

=> Plaquette, guide, modèles de conventions, vidéos ...



Ressources complémentaires disponibles

Centre de ressources économie circulaire et déchets



OPTIGEDE
Centre de ressources
économie circulaire et déchets

PARTAGE D'EXPÉRIENCE

Recherchez parmi les 2870 partages d'expérience sur OPTIGEDE.

**PASSAGE AUX
CONTENANTS INOX
DANS LA
RESTAURATION
MUNICIPALE DE LA
VILLE DE STRASBOURG** **En savoir plus ▶**
Partager votre expérience

OUTILS MULTI-ACTEURS

- Alimentation et gaspillage en restauration ▶
- Biodéchets ▶
- Agir pour préserver les sols ▶
- Bâtiment et travaux publics ▶

Restauration collective Sommaire du dossier

- [Cadre réglementaire](#)
- **[Retours d'expériences](#)**
- [Outils pratiques \(du diagnostic à l'action\)](#)
- [Outils méthodologiques](#)

<https://www.optigede.ademe.fr/>

Merci de votre attention.

resecó

pour une commande
publique durable