


# Présentation de

 ma cantine

# 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. La plateforme 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 en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel par l'administration

## 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>

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

En savoir plus de la loi EGAlim :  
[https://ma-cantine.beta.gouv.fr/](https://ma-cantine.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

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

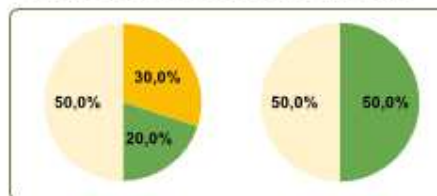
### Pour qui ?

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

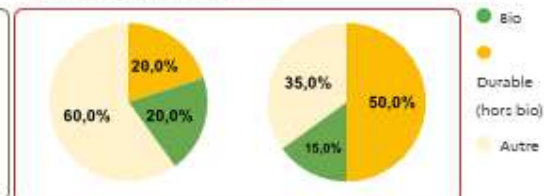
La loi EGAlim et la loi Climat et Résilience encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis en restauration collective du secteur public et des établissements du secteur privé (article L. 230-5 du Code Rural et de la Pêche Maritime). Les repas doivent comporter,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



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).

## ACCOMPAGNER



### Des outils pratiques :

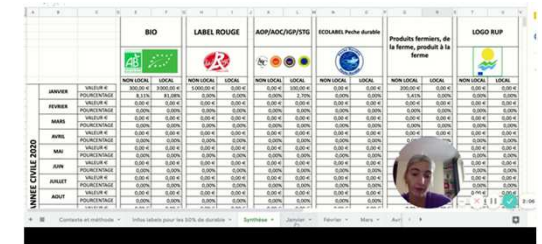
- **Autodiagnostic** et un tableau de bord pour se positionner et planifier sa progression dans la démarche
- **un tableur pour le suivi de ses achats** pour répondre aux objectifs de 50% en produits durables et de qualité dont 20% en produits bio dans les approvisionnements
- Un **outil de suivi de ses achats** pour alimenter le bilan annuel (en cours de développement)
- Des modèles d'affiche pour **l'information aux convives**

# ACCOMPAGNER

## Autodagnostic

Simulez un diagnostic avec les données de votre établissement

[Rentrer mes données](#)




Télécharger notre tableau

[Format .ods](#)

[Format .xlsx](#)

 Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

[Je m'évalue !](#)

 Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires


[Je m'évalue !](#)

 Diversification des sources de protéines et menus végétariens


[Je m'évalue !](#)


 Information des usagers et convives


[Je m'évalue !](#)

 Substitution des plastiques

[Je m'évalue !](#)

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

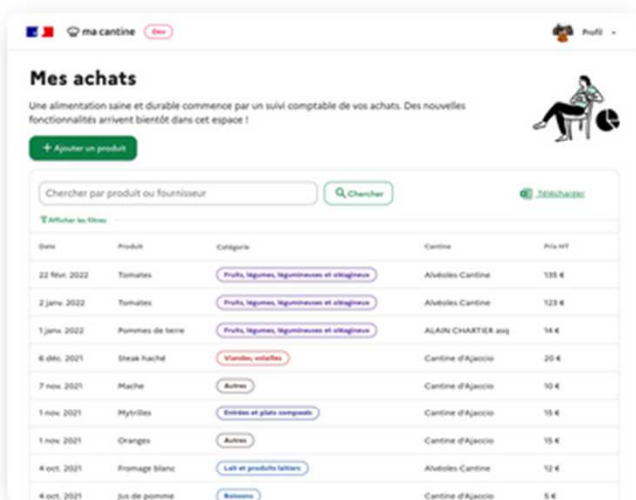
 Télécharger le cadre général du plan pluriannuel de diversification des sources de protéines.

 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 :

## Un outil de suivi des achats


### Découvrez les fonctionnalités de ma cantine



**Mes achats**

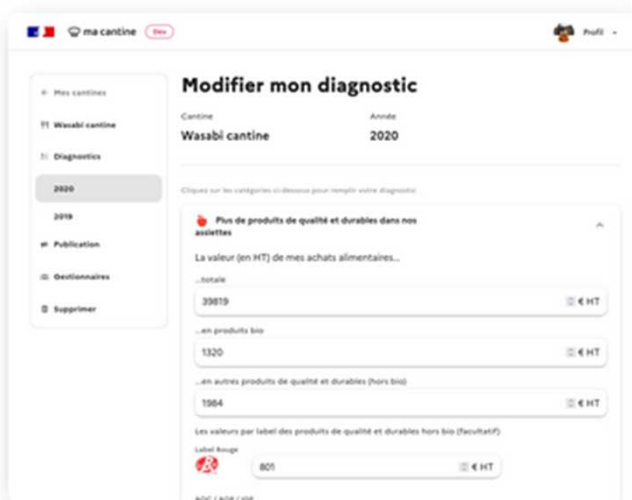
Une alimentation saine et durable commence par un suivi comptable de vos achats. Des nouvelles fonctionnalités arrivent bientôt dans cet espace !

+ Ajouter un produit

Chercher par produit ou fournisseur   

**Articles les récents**

Date	Produit	Catégorie	Cantine	Prix HT
22 fév. 2022	Tomates	Fruits, légumes, légumineuses et oléagineux	Alvéoles Cantine	135 €
2 janv. 2022	Tomates	Fruits, légumes, légumineuses et oléagineux	Alvéoles Cantine	129 €
1 janv. 2022	Pommes de terre	Fruits, légumes, légumineuses et oléagineux	ALAIN CHARTIER asl	14 €
4 déc. 2021	Steak haché	Vianes, volailles	Cantine d'Ajaccio	20 €
7 nov. 2021	Mâche	Autres	Cantine d'Ajaccio	10 €
1 nov. 2021	Myrtilles	Enfants et plats complets	Cantine d'Ajaccio	15 €
1 nov. 2021	Oranges	Autres	Cantine d'Ajaccio	15 €
4 oct. 2021	Fromage blanc	Lait et produits laitiers	Alvéoles Cantine	12 €
4 oct. 2021	Ju de pomme	Beverages	Cantine d'Ajaccio	5 €



**Modifier mon diagnostic**

Cantine: Wasabi cantine Année: 2020

Cliquez sur les catégories ci-dessous pour remplir votre diagnostic

**Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes**

La valeur (en HT) de mes achats alimentaires...

...totale  € HT

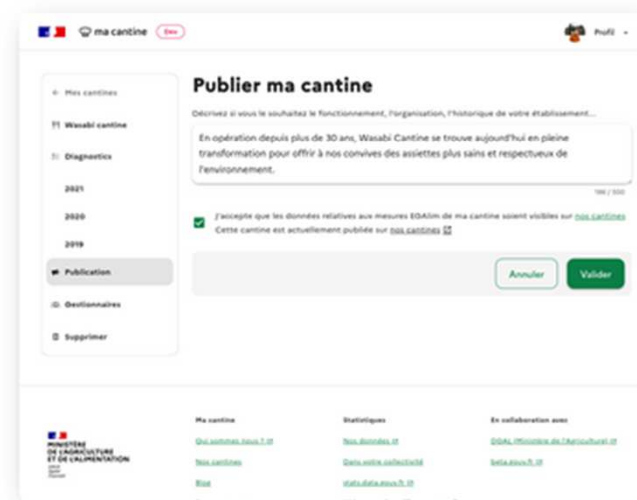
...en produits bio  € HT

...en autres produits de qualité et durables (hors bio)  € HT

Les valeurs par label des produits de qualité et durables hors bio (facultatif)

Label Rouge  € HT

ABC / AOP / IGP



**Publier ma cantine**

Décrivez si vous le souhaitez le fonctionnement, l'organisation, l'historique 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.

100 / 500

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

**Ma cantine**  
[Qui sommes-nous ?](#)  
[Nos cantines](#)  
[Esa](#)

**Statistiques**  
[Nos données](#)  
[Données collectées](#)  
[Statistiques](#)

**En collaboration avec**  
[DIGAL, Ministère de l'Agriculture](#)  
[INRAE](#)

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



## Blog

Découvrez notre espace blog et témoignages

Visiter



## 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

### 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

## Générer mon affiche

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

Générer

### Qualité des approvisionnements dans l'établissement Test cantine de Val

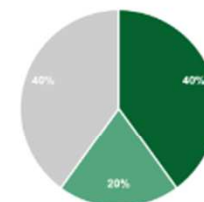
🍴 1000 par jour  
📍 Bordeaux  
🏫 Secondaire collège

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

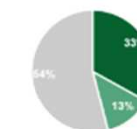
#### Projet Alimentaires Territoriaux

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



#### Qualité et durable



#### 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.

### Documentation

Ressources pour les acteurs et actrices de la restauration collective

[Consulter](#) 

### ❖ **Décryptage :**

#### ➤ la plaquette EGAlim

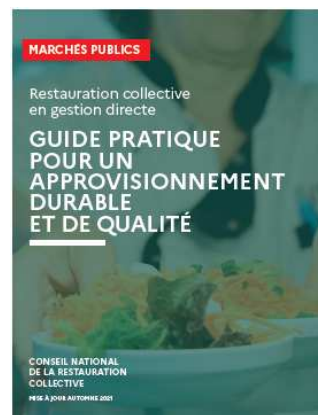
*Ce document est en cours de révision*



### ❖ **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

*(mise à jour mai 2022)*





### 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



**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



## 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

Chercher

### 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

...

32

33

34

>

Trier par

Date de création

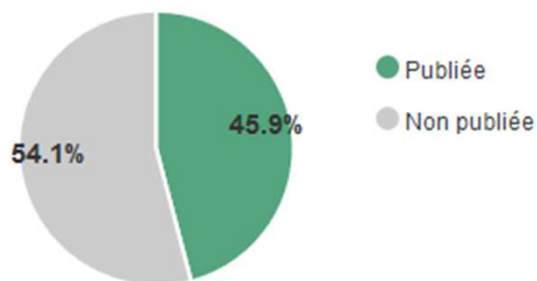
↑

## COMMUNIQUER : Donner des chiffres clés sur la restauration collective

### Les statistiques pour l'ensemble de la plateforme

Au total, nous avons **3626** cantines sur ce site.

**1664** cantines ont publié leurs données (répertoriées dans [nos cantines](#)).

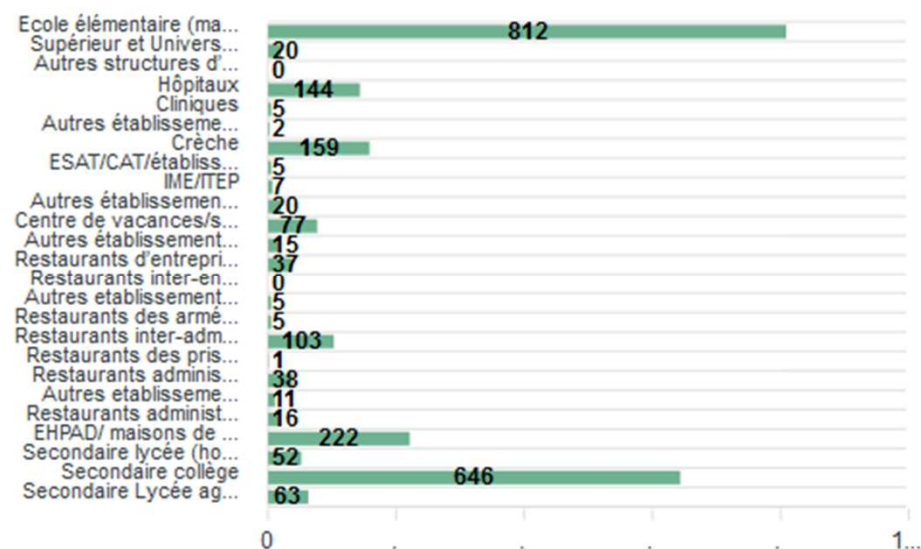


### Découvrir les démarches chez vous

Région: 
 Département: 
 Secteur d'activité:

**Afficher les statistiques**

### Nombre de cantines par secteur



## COLLECTER des données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel

← 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	▼

### 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



## En résumé : ma cantine

### ➤ 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
  - **Modèle d'affiche** pour l'**information aux convives**
  - **Accès à tous les guides du CNRC** (achats, menus végétariens), 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](mailto: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 info-lettre** mensuelle pour se tenir informer sur l'évolution de la plateforme
- **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 télédéclaration de données pour le bilan statistique annuel à remettre au parlement
- Un accès à des données statistiques « ma cantine »

# Maintenant, créez votre compte et votre cantine 🚀 ! Voir nos tutoriels sur « ma cantine »

## 1. Allez sur « ma cantine »

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

S'identifier

Créer mon compte



## 2. Remplissez le formulaire

Prénom

Ignès

Nom

Dufresne

Email

agnes.d@example.com

Nom d'utilisateur

agnes.dufresne

Mot de passe

Entrez votre mot de passe

Confirmation du mot de passe

Confirmez votre mot de passe

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

## 3. Créez votre cantine

### Nouvelle cantine

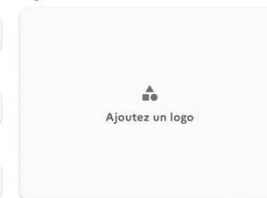
Nom de la cantine

SIRET

Ville

Je suis...

Logo



Une question ?  
Un problème ?

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



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