



COLLECTIVITÉS - ÉTABLISSEMENTS - PRODUCTEURS...

Les rencontres du Réseau LOCAL VENDÉE



Mercredi 19 octobre 2022 à 14 h 00

La Martelle
85170 Le Poiré-sur-Vie

Une journée d'échanges pour les Elus, Responsables de collectivités, Gestionnaires, Chefs et Personnels de restaurants collectifs, Agriculteurs, Entreprises Agro-alimentaires et Grossistes de proximité.



ATELIER : « Ma cantine.gouv »

Gréta Beltchika
Chargée de déploiement
au service de ma
cantine.gouv





ma-cantine

[.agriculture.gouv.fr](https://agriculture.gouv.fr)

19 Octobre 2022 :
**« ma cantine, un outil
gouvernemental pour la mise
en œuvre de la loi EGAlim »**

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**
-

Qui est concerné ? qui s'inscrit sur la plateforme ?



**Les responsables
légaux de services de
restauration collective
public et privé**



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

Direction ou fonctions supports:

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

Restauration

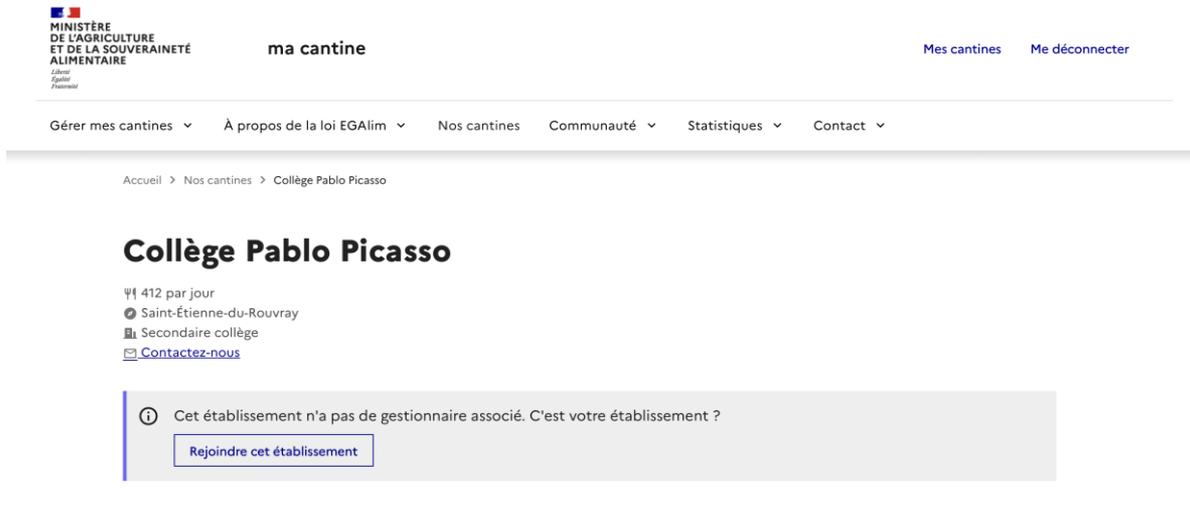
- Responsable Restauration
- Chef(fe) et ou cuisinier
- Gestionnaire restaurant scolaire

NB : une cantine peut avoir plusieurs "gestionnaires" qui peuvent modifier différentes parties du "diagnostic" de la cantine

Comment récupérer mon compte ?

En association avec le département de Seine-Maritime, nous avons procédé à la création des collèges du territoire !

- Chercher votre établissement dans nos cantines :



The screenshot shows the 'ma cantine' website interface. At the top left is the logo of the Ministry of Agriculture and Food Sovereignty. The page title is 'ma cantine'. On the right, there are links for 'Mes cantines' and 'Me déconnecter'. Below the header is a navigation menu with items: 'Gérer mes cantines', 'À propos de la loi EGAlim', 'Nos cantines', 'Communauté', 'Statistiques', and 'Contact'. The breadcrumb trail reads 'Accueil > Nos cantines > Collège Pablo Picasso'. The main heading is 'Collège Pablo Picasso'. Below it, the text indicates '412 par jour', the location 'Saint-Étienne-du-Rouvray', and the school type 'Secondaire collège'. A link 'Contactez-nous' is provided. A grey information box at the bottom contains the text: 'Cet établissement n'a pas de gestionnaire associé. C'est votre établissement ?' with a button labeled 'Rejoindre cet établissement'.

Les fonctionnalités ma cantine



Réaliser son diagnostic alimentaire

Mes cantines



La Cantine de ma cantine

Pas encore publiée

-  5 satellites
-  3000 par jour
-  Libourne
-  Hôpitaux



Diagnostics

2022

2021

2020

2019

 Améliorer ma cantine

 Publication

 Gestionnaires

 Supprimer

Cliquez sur les catégories ci-dessous pour remplir votre diagnostic



Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

20 % bio, 30 % 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 ▾



Information des usagers et convives ▾

Annuler

Valider

Réaliser son diagnostic alimentaire

Cliquez sur les catégories ci-dessous pour remplir votre diagnostic

Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

Suivant le niveau d'information disponible, vous pouvez choisir entre ces deux types de déclaration. Pour les achats des années 2021 et 2022, toutes les déclarations peuvent être remplies avec la "saisie simplifiée". Pour les données d'achats 2023, la "saisie simplifiée" sera accessible uniquement aux établissements de moins de 200 couverts/jour.

- Télédéclaration - saisie simplifiée** Vous connaissez les valeurs totaux, bio, et de qualité et durable
- Télédéclaration - saisie détaillée** Vous connaissez les labels et les familles de produits de vos achats

Télédéclaration - saisie simplifiée

La valeur (en HT) de mes achats alimentaires total

1000 € HT

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

200 € HT

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

300 € HT

Diversification des sources de protéines et menus végétariens

- J'ai mis en place un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales

Ce plan comporte, par exemple, les actions suivantes (voir guide du CNRC) :

- Agir sur les plats et les produits (diversification, gestion des quantités, recette traditionnelle, gout...)
- Agir sur la manière dont les aliments sont présentés aux convives (visuellement attrayants)
- Agir sur la manière dont les menus sont conçus en soulignant attributs positifs des plats
- Agir sur la mise en avant des produits (plats recommandés, dégustation, mode de production...)
- Agir sur la formation du personnel, la sensibilisation des convives, l'investissement dans de nouveaux équipements de cuisine...

J'ai mis en place un menu végétarien dans ma cantine :

- Moins d'une fois par semaine
- Une fois par semaine
- Plus d'une fois par semaine
- De façon quotidienne

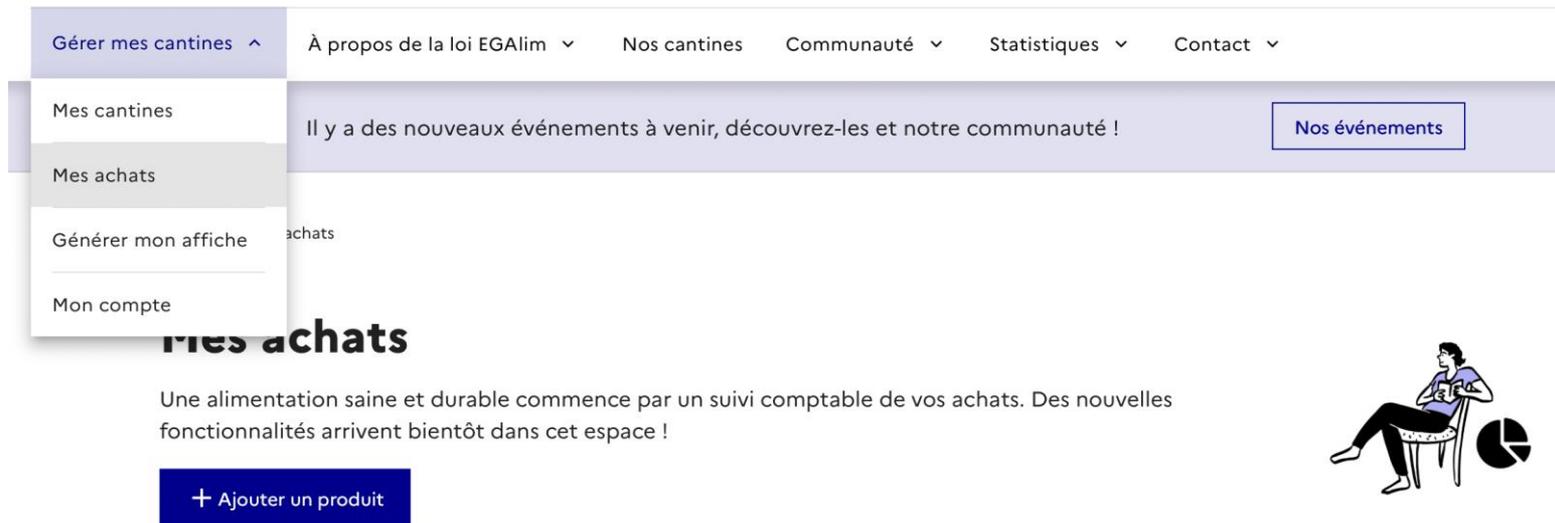
Le menu végétarien proposé est :

- Un menu végétarien en plat unique, sans choix
- Un menu végétarien composé de plusieurs choix de plats végétariens
- Un menu végétarien au choix, en plus d'autres plats non végétariens

Suivre ses achats sur ma cantine

Vous souhaitez découvrir votre part de bio et durable ? Utilisez notre outil en ligne de suivi de vos achats !

- **Connectez-vous sur votre compte et cliquez sur « suivre mes achats » :**



Gérer mes cantines ^ À propos de la loi EGalim v Nos cantines Communauté v Statistiques v Contact v

Mes cantines Il y a des nouveaux événements à venir, découvrez-les et notre communauté ! [Nos événements](#)

Mes achats

Générer mon affiche achats

Mon compte

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](#)



Suivre ses achats sur ma cantine

Vous souhaitez découvrir votre part de bio et durable ? Utilisez notre outil en ligne de suivi de vos achats !

- **Saisir vos achats à partir de vos factures :**

Nouvel achat

Description du produit

Fournisseur

Prix HT

Cantine

Date d'achat

Famille de produit

Facture

Caractéristiques

Bio

Indication géographique protégée (IGP)

Écolabel pêche durable

Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »

Non-EGAlim

Local

Label rouge

Spécialité traditionnelle garantie (STG)

Région ultrapériphérique (RUP)

Produits acquis prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales pendant son cycle de vie

Provenance France

Appellation d'origine (AOC / AOP)

Certification environnementale de niveau 2 ou HVE

Commerce équitable

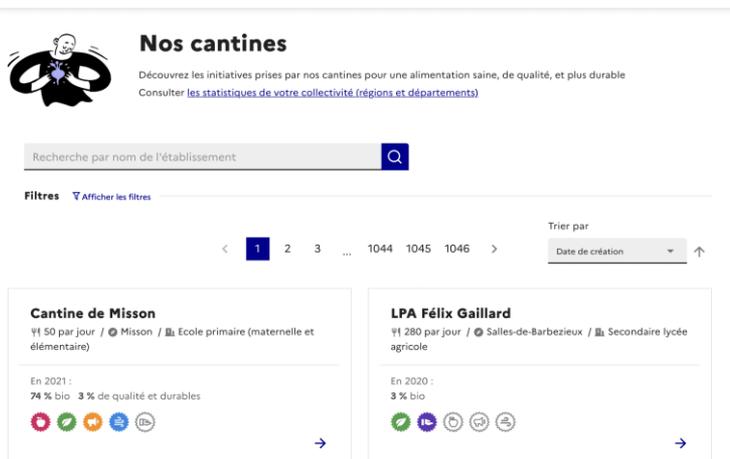
Produits acquis sur la base de leurs performances en matière environnementale

Circuit-court

Communiquer avec ses convives : nos cantines

Maintenant que vous connaissez votre score EGalim, pourquoi ne pas le partager avec vos convives et nos utilisateur.ice.s ? Pour cela, rien de plus simple :

- Acceptez la publication dans votre espace ma cantine.



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 Afficher les filtres

Trier par ↑

1 2 3 ... 1044 1045 1046 >

Cantine de Misson
¥1 50 par jour / Misson / Ecole primaire (maternelle et élémentaire)

En 2021 :
74 % bio 3 % de qualité et durables



LPA Félix Gaillard
¥1 280 par jour / Salles-de-Barbezieux / Secondaire lycée agricole

En 2020 :
3 % bio



Collège André Siegfried

¥1 830 par jour
 Saint-Romain-de-Colbosc
 Secondaire collège
[Contactez-nous](#)

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



Communiquer avec ses convives : générez votre affiche

La loi climat et résilience impose l'obligation d'une communication permanente auprès des convives, en restauration. Utilisez notre outil de génération d'affiche pour vous faciliter la tâche !

- Une fois le diagnostic de l'année N-1 rempli :

Gérer mes cantines ^

À propos de la loi EGAlim ^ Nos cantines Communauté ^ Statistiques ^ Contact ^

Mes cantines

Mes achats

Générez votre affiche

« information des convives »

En remplissant ce formulaire, vous pourrez générer un PDF à afficher ou à envoyer par mail à vos convives pour les informer sur la part de produits de qualité et durables et de la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis dans votre restaurant. Cette information est obtenue à partir de vos données annuelles d'achat.

[En savoir plus sur la mesure](#)

Choisissez la cantine

La Cantine de ma cantine

Générez mon affiche

Plus de détail (facultatif)

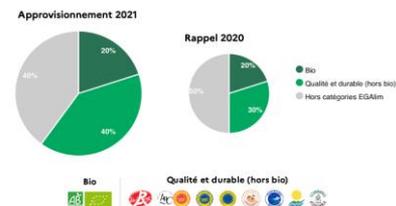
0

Qualité des approvisionnements dans l'établissement La Cantine de ma cantine



5 satellites
€1 3000 par jour
Libourne
Hôpitalaux

Sur les 3000 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



Pourquoi je vois cette affiche ?

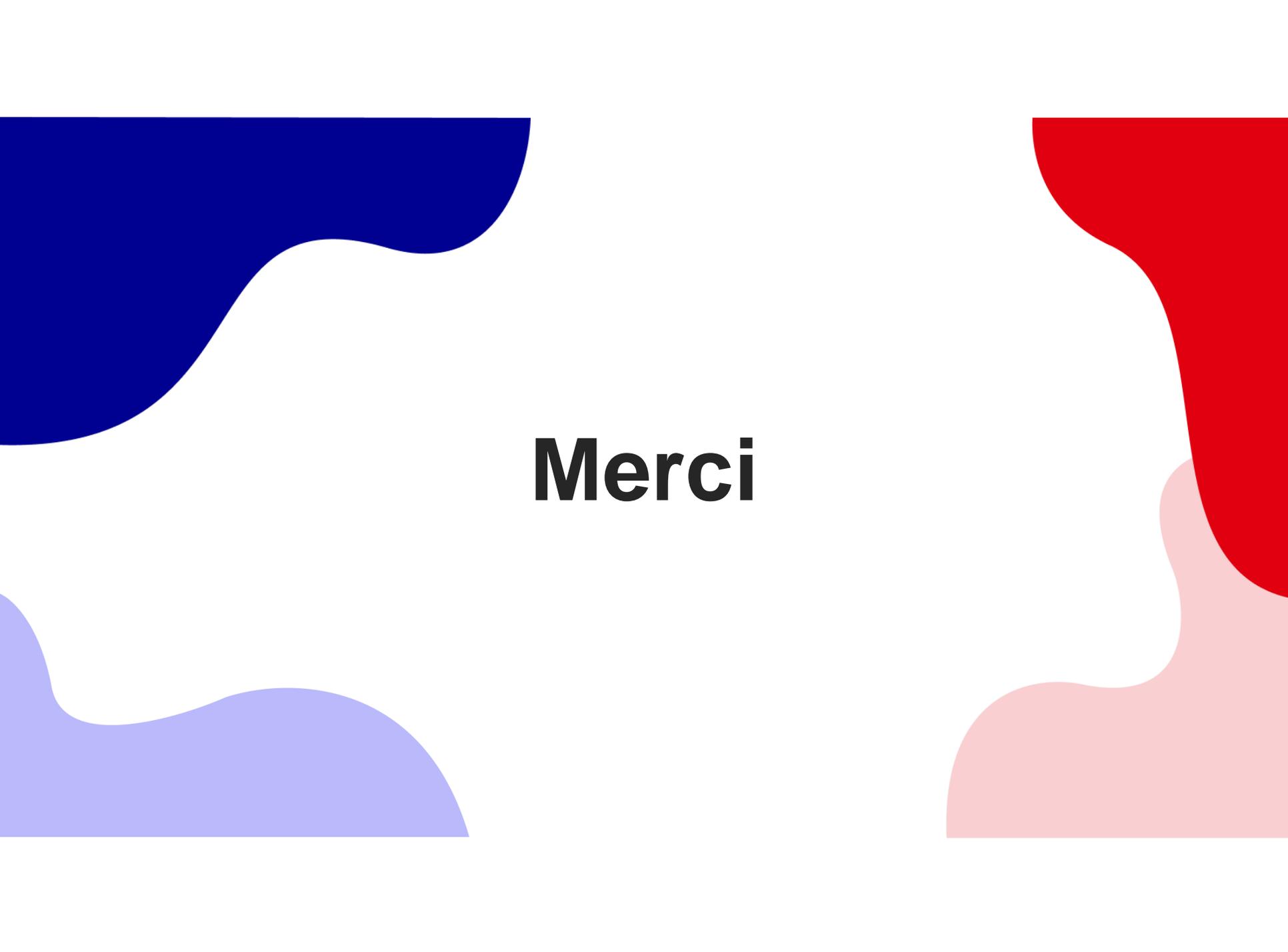
L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants. En partenariat avec « ma cantine », plateforme gouvernementale, cet établissement a rempli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



ma.cantine.agriculture.gouv.fr

Temps des questions et réponses





Merci