



# 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 des 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

**DGAL** 



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



contact@egalim.beta.gouv.fr



2

DGAL





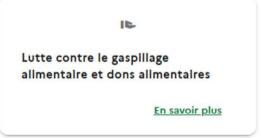




# Les mesures phares de la loi EGAlim en restauration collective

Découvrez les mesures, leurs échéances, le public cible ainsi que des ressources pour vous aider à atteindre leurs objectifs.

















## **ACCOMPAGNER:** Des outils pratiques

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



#### Télécharger notre tableur

Format .ods

Format .xlsx

**DGAL** 



**DGAL** 



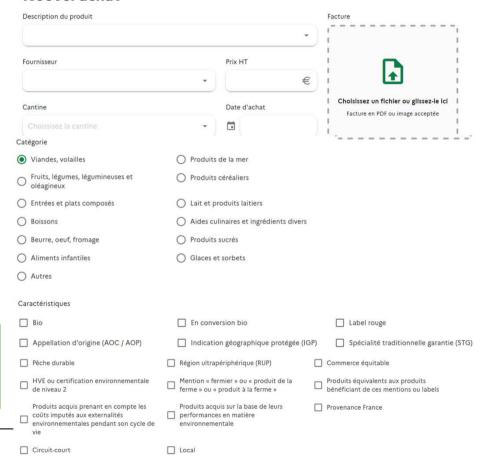


# **ACCOMPAGNER:** Des outils pratiques

Un outil de saisie en ligne de ses achats (en cours de développement) pour alimenter son diagnostic pour la transmission d'information pour le bilan annuel

# 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 V Afficher les filtres 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









#### **ACCOMPAGNER**: Des ressources



Découvrez notre espace blog et témoignages

de réservation des repas!





Découvrez notre espace blog et témoignages

Filtrer par type d'article

Expérimentez une solution



Focus sur le dispositif antigaspi 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



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



¥¶ 1000 par jour

O 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

Approvisionnement 2021

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

#### Rappel 2020 Qualité et durable (hors bio) Hors catégories EGAlim



#### 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.

**DGAL** 

2 mai 2022

Actualité







#### **ACCOMPAGNER:** Des ressources

### Décryptage :

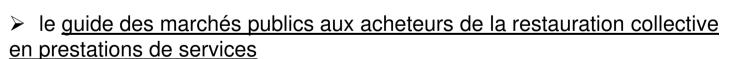
➤ la <u>plaquette EGAlim</u>

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)



Ressources pour les acteurs et actrices de la restauration collective













#### Documentation

Ressources pour les acteurs et actrices de la restauration collective



## Diversification des sources de protéines :

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







DGAL

•







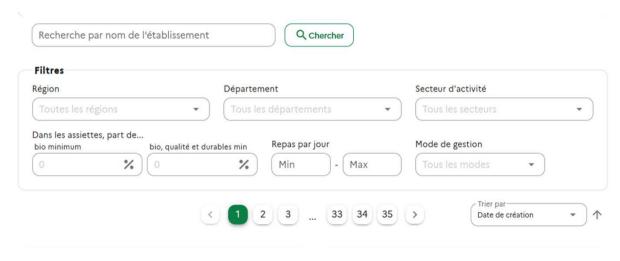
**COMMUNIQUER**: Encourager les restaurants à **publier leurs informations** sur leur situation vis-à-vis d'EGAlim pour leurs convives, les élus et les autres cantines

# Favoriser la transparence et l'information des convives



#### 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)



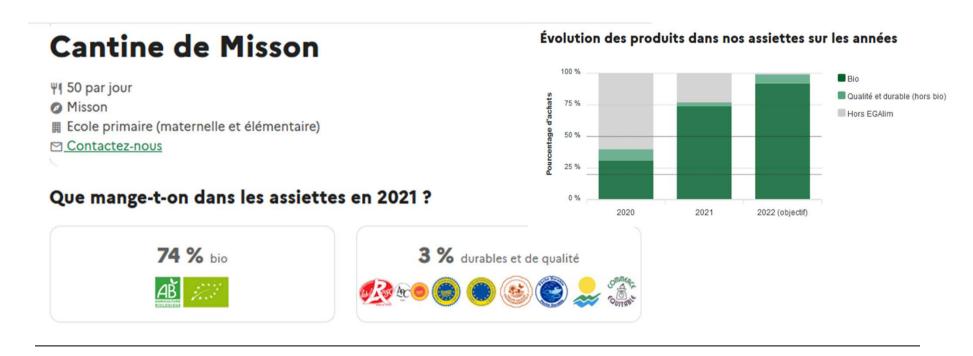
DGAL/SDPAL 9 29/06/21







**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.









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

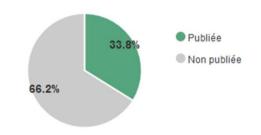


#### Découvrir les démarches chez vous



Au total, nous avons 5185 cantines sur ce site.

**1755** cantines ont publié leurs données (répertoriées dans <u>nos cantines</u>).









11

DGAL/SDPAL

29/06/21







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



DGAL 12



# Maintenant, créez votre compte et votre cantine et rejoignez notre communauté ?!

2. Créer votre compte : remplissez le 1. Allez sur ma cantine, 3. Ajoutez votre cantine formulaire Prénom S'identifier Créer mon compte • Nouvelle cantine Nom de la cantine Dufresne Email agnes.d@example.com Nom d'utilisateur Mot de passe Je suis... Entrez votre mot de passe https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil Confirmation du mot de passe Confirmez votre mot de passe J'atteste avoir lu et accepté les <u>CGU</u>









#### Par ici, on propose un espace d'entraide et rencontre, participez!

Vous avez besoin d'aide? Rejoignez l'espace « notre communauté »

#### Webinaires à venir

Membres de la communauté partagent expériences et conseils pour utiliser notre plateforme et améliorer votre offre, inscrivez-vous pour y assister!

#### Rejoindre la communauté

Vous êtes gestionnaire en restauration collective et souhaitez vous appuyer sur une communauté de paires pour élargir votre réseau, communiquer sur vos bonnes pratiques, partager des opportunités ou demander des conseils? Rejoignez le groupe Facebook de rencontre, d'entraide et d'échange « Ma Cantine - groupe d'entraide gestionnaires »





Rejoindre le groupe

#### Foire aux questions

Vous n'êtes pas familier avec les obligations réglementaires ? Vous vous posez des questions sur votre responsabilité ? Vous avez besoin d'aide sur plusieurs aspects techniques ou légaux ? Rassurez-vous! Vous n'êtes pas les seuls à vous poser ces questions.

**DGAL**