

Vous avez dit  ma cantine ?



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

contact@egalim.beta.gouv.fr



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



Vidéo

ma cantine , quels outils à destination des EHPAD ?

En tant qu'établissement proposant un 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 EGAAlim



Gérer ma cantine pour atteindre mes objectifs

Être outillé pour atteindre les objectifs des lois EGAAlim 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 se trouvent les établissements de ma région ou mon département



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

En savoir plus de la loi EGAAlim :
<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

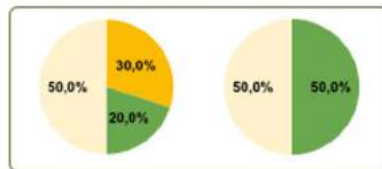
Pour qui ?

Scolaire
Administration
Universitaire
Médical
Social
Crèche
Loisirs
Entreprise

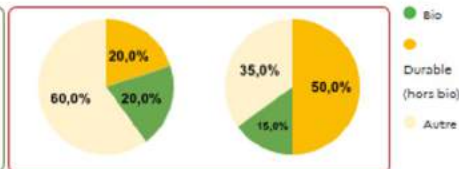
La loi EGalim et la loi Climat et Résilience encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis en restauration collective du secteur public et des établissements du secteur privé (article L. 230-5 du Code Rural et de la Pêche Maritime). Les repas doivent comporter,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



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 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

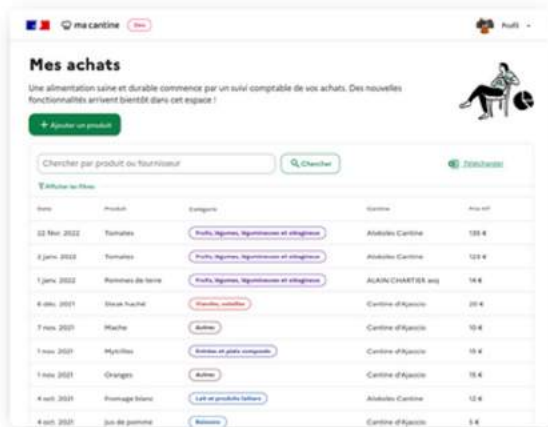
IMPORTEZ VOS CANTINES

- ❓ **Vous 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

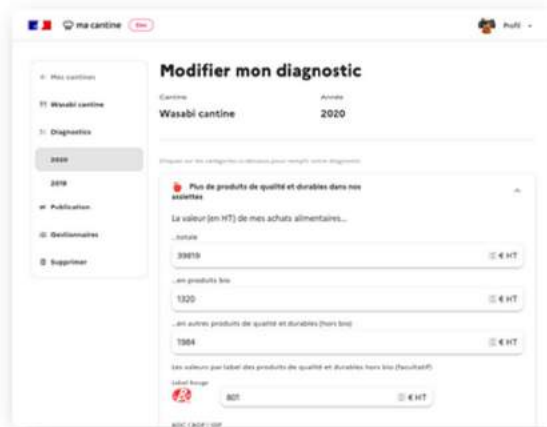


Mes achats

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

Chercher par produit ou fournisseur

Date	Produit	Compagnie	Nom	Prix HT
02 Nov 2022	Tomates	Purty, Nigama, légumes et végétaux	Atakiba Cantine	109 €
8 juin 2022	Tomates	Purty, Nigama, légumes et végétaux	Atakiba Cantine	129 €
1 juin 2022	Painnes de seigle	Purty, Nigama, légumes et végétaux	ALAIN CHARTER SAS	14 €
4 oct 2021	Steak haché	Wasabi, cantine	Cantine d'Espézie	20 €
7 mai 2021	Maïs	Adine	Cantine d'Espézie	10 €
7 mai 2021	Mylottes	Adine et plats congelés	Cantine d'Espézie	10 €
1 mai 2021	Oranges	Adine	Cantine d'Espézie	10 €
4 oct 2021	Fromage blanc	Les produits laitiers	Atakiba Cantine	12 €
4 oct 2021	Jus de pomme	Adine	Cantine d'Espézie	5 €



Modifier mon diagnostic

Cantine: Wasabi cantine Année: 2020

Plus de produits de qualité et durables dans vos assiettes

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

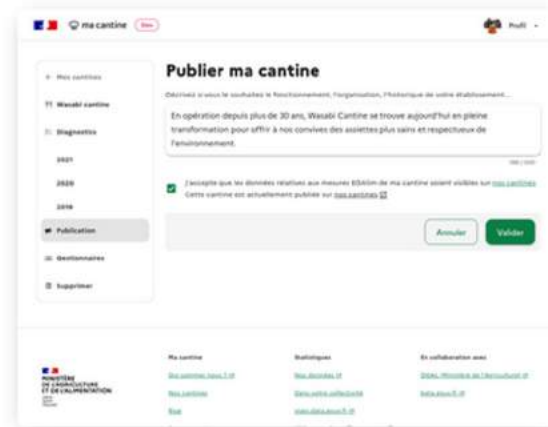
19819 € HT

1320 € HT

1984 € HT

Les valeurs par défaut des produits de qualité et durables sont les (souvent):

100 € HT



Publier ma cantine

Obtenir le statut de soussous le fonctionnement, l'organisation, l'histoire 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 (État de ma cantine soient visibles sur DIAL (SIREN))

Cette cantine est actuellement publiée sur DIAL(SIREN)

Annuler Valider

Ma cantine: [Wasabi, cantine](#)

Statistiques: [Mes achats](#), [Mes diagnostics](#), [Mes publications](#)

En collaboration avec: [DGAL, Ministère de l'Agriculture](#), [SMA, Agence S.M.A.](#)

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](#)

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

Suivre les actualités du site ma cantine

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

Votre adresse email

Valider



Qualité des approvisionnements dans l'établissement cantine de Valérie



€11 000 par jour
Eure-et-Loire

Sur les 1000 repas servis aux convives, pour l'année 2021, voici la répartition, en valeur d'achat, des produits bios, 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 garnissant avec « ma cantine » plateforme gouvernementale en équipementation, cet établissement a rempli ses obligations d'information des convives.



ma-cantine.beta.gouv.fr

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

4 établissements correspondent à votre recherche



Trier par
Date de création ▾ ↑

RPA HENRI MOREAU

Ψ 10 par jour / 📍 Libourne / 🏢 Social et médico-social (esms)

En 2021 :

32 % bio 19 % de qualité et durables



RPA LE CARMEL

Ψ 20 par jour / 📍 Libourne / 🏢 Social et médico-social (esms)

En 2021 :

32 % bio 19 % de qualité et durables



RPA MICHELET

Ψ 15 par jour / 📍 Libourne / 🏢 Social et médico-social (esms)

En 2021 :

32 % bio 19 % de qualité et durables



CCAS DE LIBOURNE

Ψ 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 info-lettre** 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 télédéclaration 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

Créer 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

Logo



Je suis...