

Les outils normands



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

Liberté
Égalité
Fraternité

La loi EGalim en restauration collective

Guide EGalim Normand

Édition mars 2021

<https://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/Guide-EGALIM-des-produits-normands>

5 mesures pour mieux manger



Au moins 50 % de produits de qualité et durables dont 20 % de bio.



Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires (diagnostic + dons aux associations).



Diversification des sources de protéines et menus végétariens.



Substitution des plastiques (à usage unique).



Information des usagers et convives.

Les réseaux normands



Lutter contre le gaspillage alimentaire



<https://www.regal-normandie.fr/>



Connaître les politiques de territoire



<https://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/Le-reseau-regional-des-PAT>



<https://neci.normandie.fr/clubs/rancoper-reseau-des-acheteurs-normands-pour-la-commande-publique-eco-responsable>



sabine.julien@agriculture.gouv.fr



Octobre 2018

Août 2021

50 % de produits de qualité et durables

En vigueur au 01/01/2022

Produits sous sigle de qualité et labels



Produits issus du commerce équitable

Labels « nord-sud »



Labels universels



Labels « origine France »



60 % de viande et poisson de qualité et durables
(100 % dans les RIA) - Au 01/01/2024



Mode de calcul

100€ HT d'achat de denrées alimentaires



50€ HT de produits de qualité



Dont 20€ HT de produits d'agriculture biologique

Les outils nationaux

Ressources accessibles par différents canaux :
métiers, thématiques (dont livrables CNRC)



ma cantine

- Un outil d'autodiagnostic
- Un tableur pour le suivi de ses achats
- Un accès à tous les livrables

ma-cantine.beta.gouv.fr