



ma-cantine

.agriculture.gouv.fr

**13 octobre 2022 :
« ma cantine, un outil
numérique gouvernemental
pour la loi EGAlim »**

ma-cantine, qu'est-ce que c'est ?

ma cantine , qu'est-ce que c'est ?

La **plateforme gouvernementale** dédiée aux lois EGAlim et Climat et Résilience et à la **restauration collective**, construit selon la méthode agile, répondant aux besoins des utilisateurs. Elle 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** pour le bilan statistique annuel et l'évaluation de la politique publique

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
- Directeurice 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

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 SICO (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

Mes achats

Générer mon affiche achats

Mon compte

Il y a des nouveaux événements à venir, découvrez-les et notre communauté !

Nos événements

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		Facture		
<input type="text"/>		 Choisissez un fichier ou glissez-le ici Facture en PDF ou image acceptée		
Fournisseur	Prix HT			
<input type="text"/>	<input type="text"/>			
Cantine	Date d'achat	Caractéristiques		
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Bio	<input type="checkbox"/> Label rouge	<input type="checkbox"/> Appellation d'origine (AOC / AOP)
Famille de produit		<input type="checkbox"/> Indication géographique protégée (IGP)	<input type="checkbox"/> Spécialité traditionnelle garantie (STG)	<input type="checkbox"/> Certification environnementale de niveau 2 ou HVE
<input type="radio"/> Viandes et volailles fraîches et surgelées	<input type="radio"/> Charcuterie	<input type="checkbox"/> Écolabel pêche durable	<input type="checkbox"/> Région ultrapériphérique (RUP)	<input type="checkbox"/> Commerce équitable
<input type="radio"/> Produits aquatiques frais et surgelés	<input type="radio"/> Fruits et légumes frais et surgelés	<input type="checkbox"/> Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »	<input type="checkbox"/> Produits acquis prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales pendant son cycle de vie	<input type="checkbox"/> Produits acquis sur la base de leurs performances en matière environnementale
<input type="radio"/> BOF (Produits laitiers, beurre et œufs)	<input type="radio"/> Boulangerie / Pâtisserie fraîches	<input type="checkbox"/> Non-EGAlim	<input type="checkbox"/> Provenance France	<input type="checkbox"/> Circuit-court
<input type="radio"/> Boissons	<input type="radio"/> Autres produits frais, surgelés et d'épicerie	<input type="checkbox"/> Local		
		<input type="button" value="Annuler"/> <input type="button" value="Valider"/> <input type="button" value="Valider et ajouter un nouveau"/>		

Communiquer avec ses convives : nos cantines

Maintenant que vous connaissez votre score EGAim, 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](#)

< 1 2 3 ... 1044 1045 1046 >

Trier par

Date de création

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 ?

8 % bio



27 % durables et de qualité (hors bio)



Communiquer avec ses convives : générez votre affiche

La loi climat et résilience dispose 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 la diagnostic de l'année N-1 rempli :

The screenshot shows a web interface for generating a menu information sheet. At the top, there is a navigation bar with 'Gérer mes cantines' and a dropdown menu containing 'À propos de la loi EGALim', 'Nos cantines', 'Communauté', 'Statistiques', and 'Contact'. A sidebar on the left lists 'Mes cantines', 'Mes achats', 'Générez mon affiche', and 'Mon compte'. The main content area is titled 'Générez votre affiche « information des convives »'. Below the title, there is a paragraph explaining that filling out the form will generate a PDF to be shown to customers. A link 'En savoir plus sur la mesure' is provided. A dropdown menu for 'Choisissez la cantine' is set to 'La Cantine de ma cantine', with a 'Générez mon affiche' button next to it. At the bottom, there is a section 'Plus de détail (facultatif)' with a large empty text area.

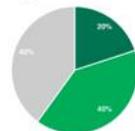
Qualité des approvisionnements dans l'établissement La Cantine de ma cantine



5 satellites
€1 3000 par jour
0 bio
0 hors bio

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

Approvisionnement 2021



Rappel 2020



● Bio
● 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.



ma.cantine.agriculture.gouv.fr

ma cantine : espace de valorisation de la restauration collective

Des contenus numériques à dispositions des usagers

Nous proposons divers contenus pour pour favoriser l'émulation et change des pratiques professionnelles : en donnant la parole aux acteur.ice.s du secteurs les, via un espace blog et des podcasts (à venir) ; ou grâce à la documentation du CNRC.

Gérer mes cantines ▾ À propos de la loi EGAlim ▾ Nos cantines Communauté ▾ Statistiques ▾ Contact ▾

Accueil > Communauté > Blog



Découvrez notre espace blog et témoignages

Filtrer par type d'article

< 1 2 3 4 >

Témoignage de Florent BUSSON : l'alimentation au cœur d'une démarche responsable.

16 août 2021

Témoignage

Découvrez les initiatives du Lycée Victor Hugo de Lunel pour atteindre les 44% d'alimentation de qualité et durable, avec plus de 900 repas par jour.

Loi Climat et Résilience : quel impact sur les obligations EGAlim ?

26 juillet 2021

Réglementation

Article précisant les ajouts aux obligations EGAlim apportés par la loi Climat. Celui-ci est susceptible d'être modifié.

Témoignage de Sylvie SOAVE autour de son projet de Système d'Alimentation Local et Durable — l'alimentation autrement !

19 juillet 2021

Témoignage

Sylvie SOAVE, ingénieure et enseignante en agronomie, nous explique les actions déployées au sein du Lycée agricole, Campus Vert d'Azur.

Des contenus numériques à dispositions des usagers

Nous proposons divers contenus pour favoriser l'émulation et change des pratiques professionnelles : en donnant la parole aux acteurs et actrices du secteur, via un espace blog et des podcasts (à venir) ; ou grâce à la documentation du CNRC.

Gérer mes cantines ▾ À propos de la loi EGAlim ▾ Nos cantines **Communauté ▾** Statistiques ▾ Contact ▾

Accueil > Communauté > Blog



Découvrez notre espace blog et témoignages

Filtrer par type d'article

< 1 2 **3** 4 >

Témoignage de Florent BUSSON : l'alimentation au cœur d'une démarche responsable.

16 août 2021

Témoignage

Découvrez les initiatives du Lycée Victor Hugo de Lunel pour atteindre les 44% d'alimentation de qualité et durable, avec plus de 900 repas par jour.

Loi Climat et Résilience : quel impact sur les obligations EGAlim ?

26 juillet 2021

Réglementation

Article précisant les ajouts aux obligations EGAlim apportés par la loi Climat. Celui-ci est susceptible d'être modifié.

Témoignage de Sylvie SOAVE autour de son projet de Système d'Alimentation Local et Durable — l'alimentation autrement !

19 juillet 2021

Témoignage

Sylvie SOAVE, ingénieure et enseignante en agronomie, nous explique les actions déployées au sein du Lycée agricole, Campus Vert d'Azur.



Campagne 2022 de remontée des données d'achat année civile 2021

La loi EGalim a fixé un objectif ambitieux pour le contenu des assiettes dans les cantines :

🍏 au moins 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits bio

Chaque année, un bilan de progression de cet objectif doit être réalisé et remis au Parlement, pour être rendu public. Aussi, il est nécessaire que chaque restaurant collectif visé par la disposition de cette loi, transmette les éléments qui permettront la réalisation de ce bilan statistique, anonymisé.

 **calendrier de la 1ère campagne : 18 juillet au 16 octobre 2022**

Comment participer ?

- **Récupérer votre compte ;**
- **Remplissez le diagnostic 2021 ;**
- **Télédeclarez !**

Télédeclarer 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

teledeclarationcantine.dgal@agriculture.gouv.fr

 [Télédeclarer mon diagnostic](#)

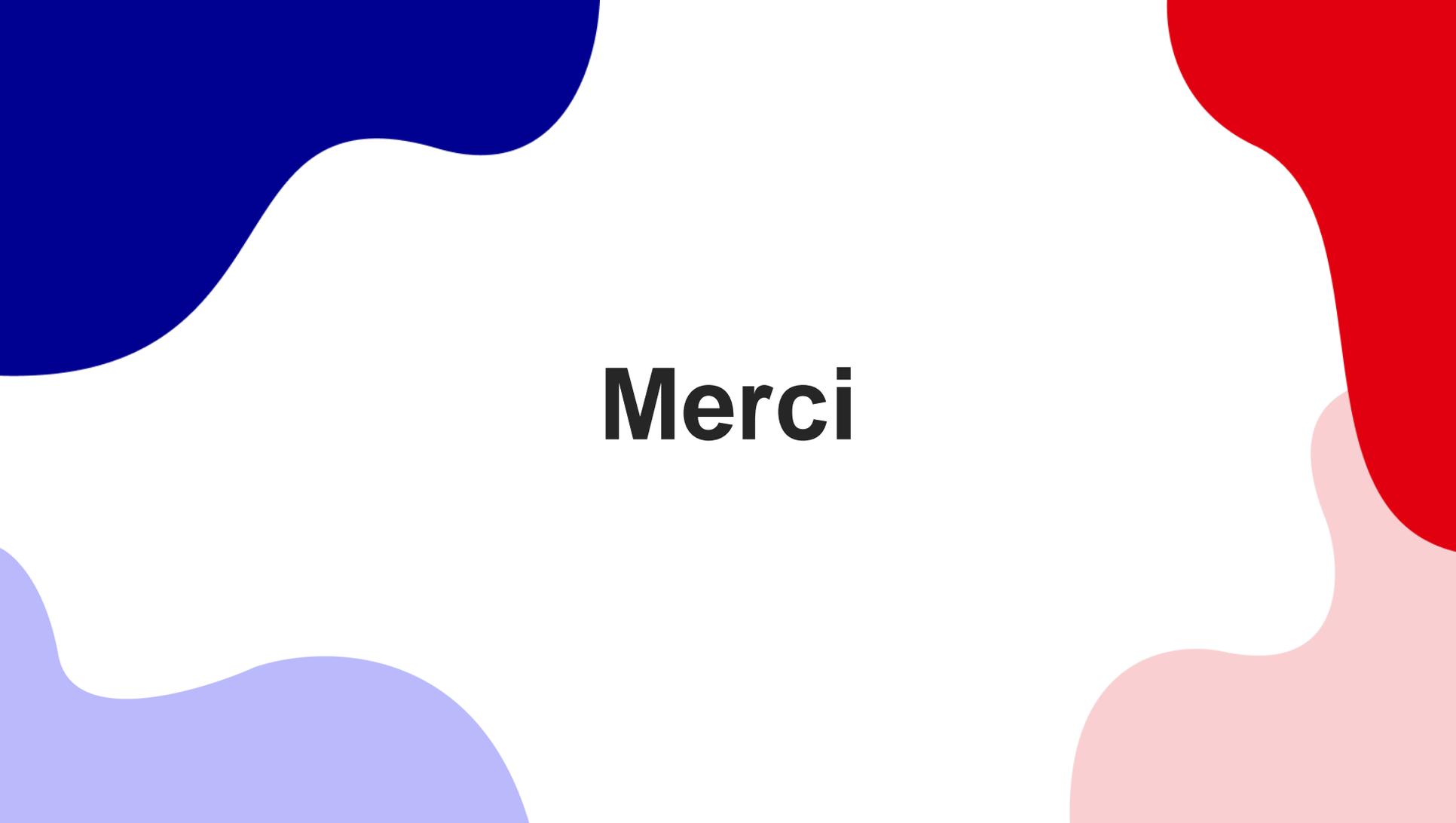
L'interfaçage avec les éditeurs de logiciels

Pour faciliter la transmission de données pour les personnes disposant déjà d'un outil de suivi des achats (GPAO ou autre), nous travaillons sur la possibilité de transmission de données directement sur les outils numériques des éditeurs ou via un import Excel.

The screenshot shows the 'ma cantine' web application. At the top left is the logo of the Ministry of Agriculture and Food Sovereignty. The main header includes the text 'ma cantine' and navigation links for 'Développement et APIs' and 'Me déconnecter'. A secondary navigation bar contains 'Gérer mes cantines', 'À propos de la loi EGAlim', 'Nos cantines', 'Communauté', 'Statistiques', and 'Contact'. Below this, a breadcrumb trail reads 'Accueil > Mes achats'. The main heading is 'Mes achats', followed by a message: 'Une alimentation saine et durable commence par un suivi comptable de vos achats. Des nouvelles fonctionnalités arrivent bientôt dans cet espace !'. To the right is an illustration of a person sitting at a table with a pie chart. Below the message are two buttons: '+ Ajouter un produit' and 'Créer plusieurs achats depuis un fichier'. A search bar with the placeholder 'Chercher par produit ou fournisseur' and a magnifying glass icon is present, along with a 'Télécharger' button. A 'Afficher les filtres' link is also visible. The main content is a table with the following data:

Date	Produit	Famille	Cantine	Prix HT
5 oct. 2022	abricots	Fruits et légumes frais et surgelés	La Cantine de ma cantine	10,00 €

At the bottom right of the table area, it shows '1-1 of 1' with navigation arrows. A blue chat bubble icon is located in the bottom right corner of the page.

The background features abstract, organic shapes in blue, red, and purple. The blue shape is in the top-left corner, the red shape is in the top-right corner, and the purple shape is in the bottom-left corner. The central area is white.

Merci