

"ma cantine", pour réussir la transition alimentaire dans les assiettes des petits et des grands



Quelques astuces prises en main de l'outil livestorm...



Seul(e)s les intervenant(e)s peuvent prendre la parole



Vous pouvez cependant intervenir pour :



vous présenter (nom, établissement, fonction, nb de couverts,...), faire vos remarques sur le **chat**



poser vos **questions** dans l'onglet dédié



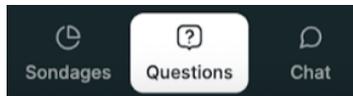
participer au(x) **sondage(s)** dans l'onglet dédié



Des temps de pause seront alloués pour répondre aux questions, remarques



Le webinaire est enregistré et vous aurez accès au replay ainsi qu'au support et à la FAQ en fin de session



Service public dédié aux lois EGAlim et Climat et Résilience et à la restauration collective, construit selon une méthode agile, répondant aux besoins des utilisateurs.

4 objectifs :



Comprendre

et décrypter les
mesures des lois
EGAlim et Climat



Accompagner

et outiller les
gestionnaires et
administrateurs



Communiquer

entre pairs et à ses
convives pour valoriser
ses actions



Collecter

les données afin
d'évaluer la politique
publique



Qui est concerné ? Qui peut s'inscrire sur la plateforme ?



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



Les structures, personnes ayant eu
délégation pour le faire (ex :
Société de Restauration Collective,
traiteurs...)

Direction ou fonctions supports:

- Élu(e)s de collectivité
- Directrices d'établissement
- Gestionnaires administratifs
- Comptables

Restauration:

- Responsables Restauration
- Chef(fe)s et/ou cuisiniers
- Gestionnaires restaurant scolaire

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

Pour les petites communes

Espace de gestion > À propos de la loi EGAim > Nos cantines > Communauté > Statistiques > Questions ? >

Accueil > Mes achats

Mes achats

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

+ Ajouter un produit | Créer plusieurs achats depuis un fichier

Chercher par produit ou fournisseur

▼ Afficher les filtres

Date	Produit	Famille	Cantine	Prix HT
16 sept. 2022	boeuf haché	Viandes et volailles fraîches et surgelées	ECOLE PRIMAIRE PUBLIQUE	400,00 €
12 mai 2022	tomate	Fruits et légumes frais et surgelés	Bien manger bien bu	100,00 €
4 mai 2022	oignon	Fruits et légumes frais et surgelés	Bien manger bien bu	100,00 €
12 juil. 2021	tomate	Fruits et légumes frais et surgelés	ECOLE PRIMAIRE PUBLIQUE	100,00 €

14 d'4 < >

Assurez le suivi de vos achats (en ligne ou par un tableur excel)

Espace de gestion > À propos de la loi EGAim > Nos cantines > Communauté > Statistiques > Questions ? >

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

Trier par ↑

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

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



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

En 2020 :
3 % bio



Communiquez avec vos convives
(affiche à générer et page de /
publication)

Générez votre affiche « information des convives »

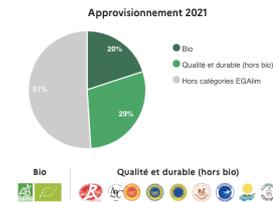
Pour mettre à jour ces données, rendez-vous sur [mes.cantines](#).

Qualité des approvisionnements dans l'établissement ECOLE PRIMAIRE PUBLIQUE



- 345 satellites
- Marchenoir
- École primaire (maternelle et élémentaire)

Sur les 59 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





Pour les grandes communes ou structures (CA, CC,...) ?

Suivez l'évolution de vos établissements (via l'import massif ou en interfaçant le logiciel de gestion GPAO) du gestionnaire

Développement et APIs

Sur cette page vous pouvez gérer vos applications et consulter la documentation de notre API.

Vous pouvez aussi [désactiver le mode développeur de votre compte](#).

<p>Gérer mes applications</p> <p>Enregistrez vos applications pour obtenir l'accès à l'API avec OAuth2</p> <p style="text-align: right;">→</p>	<p>API</p> <p>Consultez la documentation Swagger de notre API</p> <p style="text-align: right;">→</p>
---	--

Une application exemple est disponible en [open source](#). L'application est basée sur Python/Flask et utilise les APIs ma cantine.

Consultez les données en temps réel sur le périmètre de votre collectivité

Espace de gestion ▾ | À propos de la loi EGAlim ▾ | Nos cantines | Communauté ▾ | **Statistiques** ▾ | Questions ? ▾

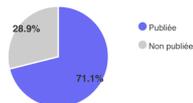
Découvrir les démarches chez vous

Région Toutes les régions ▾	Département Tous les départements ▾
EPCI Tous les EPCIs ▾	Secteur d'activité Tous les secteurs ▾
Afficher les statistiques	

Les statistiques pour l'ensemble de la plateforme

Au total, nous avons **20191** cantines sur ce site.

14357 cantines ont publié leurs données (répertoriées dans [nos cantines](#)).



Un accompagnement personnalisé suivant les typologies de communes...

Et pour toutes et tous...

- Un site de démo où vous pouvez tester la plateforme et les fonctionnalités : <https://ma-cantine-demo.cleverapps.io>
- **Des webinaires réguliers** que vous pouvez partager à vos gestionnaires
- **Une /documentation mise à jour en continu** sur les actualités réglementaires, les aides financières disponibles; les guides officiels pour les acheteurs
- (en cours) un **catalogue des acteurs** de la restauration pour trouver le partenaire adéquat dans le secteur de la restauration collective



Collecter des données en vue de l'établissement d'un bilan statistique - Campagne 2023 de remontée des données d'achat année civile 2022

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 2^{ème} campagne :**

13 février au 15 mai 2023

Comment participer ?

- **Créer un compte ;**
- **Remplir le diagnostic 2022**
- **Télédéclarez !**

← Mes cantines

Manger bio

Satellites

Diagnostics

2022

2021

Améliorer ma cantine

Publication

Gestionnaires

Supprimer

Modifier mon diagnostic

Cantine Manger bio Année 2022

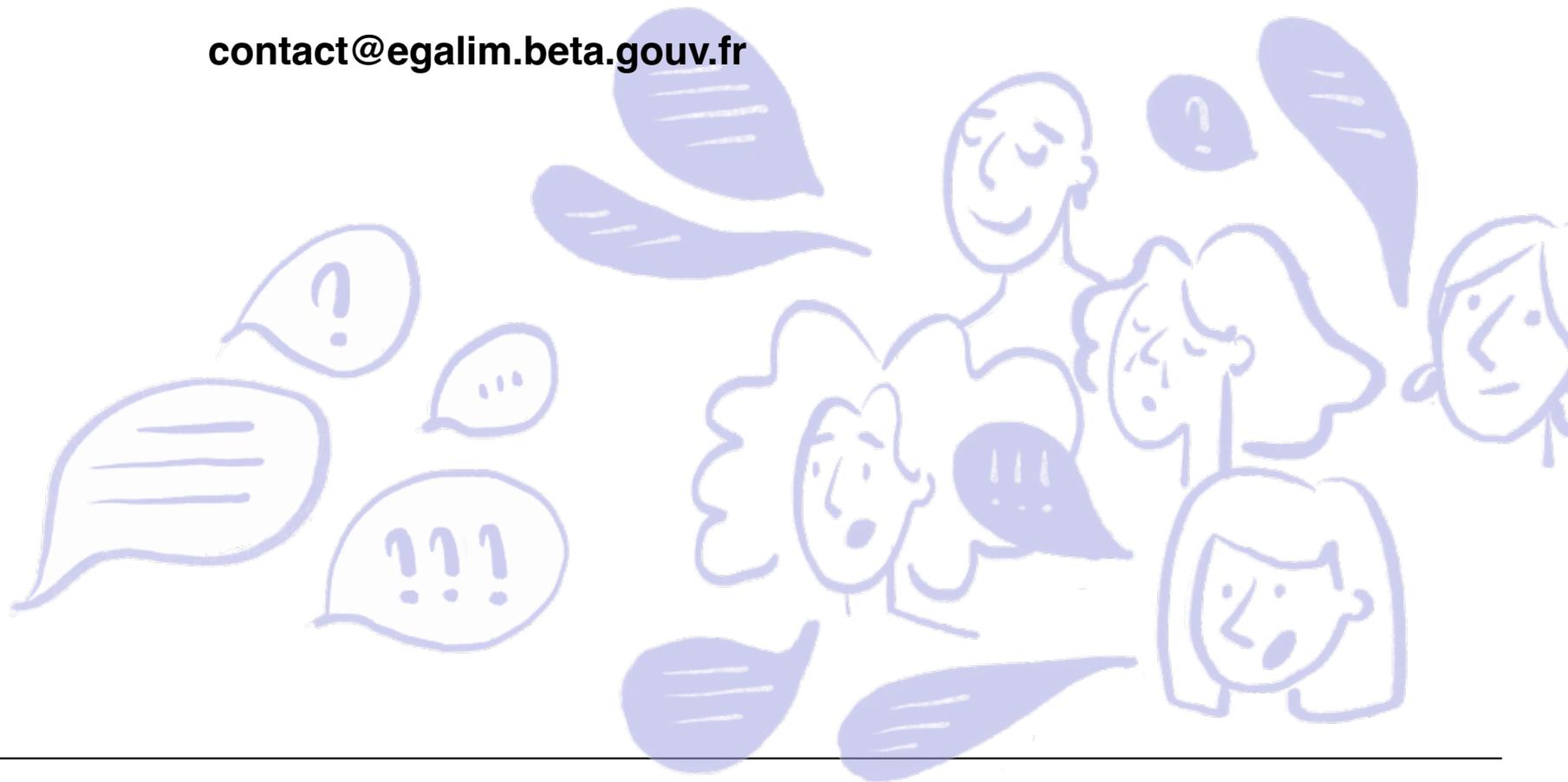
Je rentre les données concernant toutes les mesures EGalim pour mes cantines satellites
 Je rentre seulement les données d'approvisionnement pour mes cantines satellites

Cliquez sur les catégories ci-dessous pour remplir votre diagnostic

 Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes	30 % bio, 22 % 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

Questions

contact@egalim.beta.gouv.fr



DÉMO

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
ma cantine Staging Profil

Mieux manger de la crèche à l'EHPAD

Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

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

...totale
Je ne sais pas € HT

...en produits bio
Je ne sais pas € HT

...en autres produits de qualité et durables (hors bio)
Je ne sais pas € HT

Les valeurs par label des produits de qualité et durables hors bio (facultatif)

Label Rouge
AOC / AOP / IOP

Configurer ma cantine pour atteindre mes objectifs

Outil pour atteindre les objectifs des lois EGAlim et Climat

Suivre l'évolution de mon territoire

Savoir où en sont les établissements de ma région ou mon département

En savoir plus sur la cantine

Connaitre les établissements de restauration

33 % ont réalisé la mesure « qualité des produits »

La mesure

35 % bio moyen

14 % durables et de qualité moyen