



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Les outils d'accompagnement

**Les mesures pour la restauration collective dans
la Loi EGAlim complétée par Loi Climat et Résilience**

Mise en œuvre opérationnelle accompagnée par le Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

Le CNRC ?

- ✓ C'est l'instance de concertation informelle qui regroupe les acteurs de la restauration collective
- ✓ Son rôle : Accompagner et suivre la mise en œuvre opérationnelle de la loi EGalim

Différents livrables sont proposés par les groupes techniques du CNRC, notamment :

➤ Une plateforme gouvernementale

 ma cantine

➤ Un bouquet de ressources



➤ **Des outils accessibles à tous** : Plaquette, guides, modèles de conventions, vidéos ...

- **co-construits** avec les acteurs dans le cadre du CNRC,
- **validés** par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, et autres ministères selon le sujet

(exemple : les guides de marchés publics sont validés par la Direction des Affaires Juridiques et la Direction des Achats de l'Etat du ministère de l'Economie, des Finances et de la Relance)

Un service numérique dédié construit selon une approche startup d'Etat répondant aux besoins des utilisateurs

- **Comprendre** les mesures de la loi : Décryptage des mesures de la loi EGAlim (bientôt complété par celles de la loi Climat et Résilience)
- **Accompagner** par des outils et des ressources
- **Communiquer** en publiant les informations des cantines, favorisant la transparence
- **Collecter** des données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel par l'administration

Exemple d'écran

Diagnostiquer ma cantine sur les mesures de la loi EGalim

La loi EGalim vise à apporter une alimentation saine, de qualité et plus durable dans nos assiettes.



[Créer mon compte](#)



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.



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

[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](#)

Plateforme gouvernementale ma-cantine.beta.gouv.fr



Vous voulez savoir où vous en êtes des mesures EGAlim

Vous pouvez faire une simulation sur les différents aspects de la loi EGAlim avec les données de votre cantine.

[Simuler la situation de ma cantine](#)



Vous avez besoin d'aide pour le calcul ?

Si vous ne connaissez pas votre part de bio, produits durables, produits issus du commerce équitable, nous vous proposons un outil simple pour les calculer. Sous forme de tableur, remplissez vos achats HT suivant leurs labels et/ou sigles de qualité.

[Télécharger un tableur d'aide au calcul](#)

← Mes cantines

📄 cantine de Val

📅 2020

🔴 Vous n'avez pas encore télédéclaré ce diagnostic

📄 Diagnostics

2020

2019

📄 Publication

📄 Gestionnaires

🗑️ Supprimer

Modifier mon diagnostic

Cantine

cantine de Val

2020

🔴 Vous n'avez pas encore télédéclaré ce diagnostic

Cliquez sur les catégories ci-dessous pour remplir votre diagnostic

- 🍷 Au moins 50 % de produits de qualité et durables dont 20 % de bio 50 % bio, 20 % de qualité et durable
- 🗑️ Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires
- 🌱 Diversification des sources de protéines et menus végétariens
- 📄 Substitution des plastiques Contenants de cuisson, contenants de service, bouteilles, ustensiles substitués
- 👤 Information des usagers et convives

Excel appro

Fichier Édition Arrêtage Insertion Format Données Graphs Aide

		BIO		LABEL ROUGE		ADP/NOG/IGP/STG		ÉCOLABEL Pêche durable		Produits fermiers, de la ferme, produit à la ferme		LOGO RUP	
		NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL
1	JANVIER	VALEUR €	200,00 €	1000,00 €	0,00 €	0,00 €	2,00 €	0,00 €	0,00 €	200,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
2		POURCENTAGE	8,33%	41,67%	0,00%	0,00%	0,08%	0,00%	0,00%	8,33%	0,00%	0,00%	0,00%
3	FEBVIER	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
4		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
5	MARS	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
6		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
7	AVRIL	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
8		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
9	MAI	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
10		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
11	JUIN	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
12		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
13	JUILLET	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
14		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
15	AUT	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
16		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
17	ANNÉE CIVILE PCD	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
18		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%

Télécharger notre tableur

Format .ods Format .xlsx

Blog

Découvrez notre espace blog et témoignages

Visiter

Documentation

Ressources pour les acteurs et actrices de la restauration collective

Consulter 

Devenir testeur

Ce site est en expérimentation, devenez testeur !

Participer

Suivre les actualités du site ma cantine

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

Valider



En résumé : ma cantine

➤ Des outils, des ressources :

- Des outils pratiques :
 - **Autodiagnostic** et un tableau de bord pour se positionner et planifier sa progression dans la démarche,
 - **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,
 - des modèles 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 **chat box sur le site** et une adresse mail de contact **contact@egalim.beta.gouv.fr**
- Devenir **bêta-testeurs** : pour participer à l'amélioration de la plateforme et à vos besoins (déjà 40 inscrits*)
- **Un blog** : pour recueillir des témoignages, des actions inspirantes (12 articles*)
- **Une info-lettre** mensuelle : évolution de la plateforme et informations (déjà 3 numéros parus*, 400 abonnés*)
- **Une page de publication** : pour valoriser l'avancée des cantines dans la mise en œuvre des mesures de la loi et mettre en valeur les actions dont elles sont fières.

Le bouquet de ressources



Ressources accessibles
à tous attractives et
diversifiées

Informations
sur la loi

Clip animé de présentation
de la loi

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

 ma cantine

Présentation de l'offre de
formation du CNFPT
(pour les agents territoriaux)

Auto-
évaluation

Contacts et
e-communauté

En préparation : 5 petites vidéos
donnant « La parole à » un acteur



Les outils accessibles à tous sur



Dans « Documentation »



❖ Décryptage :

- la plaquette EGAlim



❖ Marchés publics :

- le guide des marchés publics destiné aux acheteurs de la restauration collective en gestion directe.



- le guide des marchés publics aux acheteurs de la restauration collective en prestations de services (prévision automne 2021) .



☀ *Ces documents vont être mis à jour suite à la promulgation de la loi Climat et Résilience (22/08/2021)*

Les outils accessibles à tous sur



Dans « Documentation »



❖ Diversification des sources de protéines :

➤ le guide de la mise en œuvre du menu végétarien,

➤ le livret de recettes,



➤ le cadre général du plan pluriannuel de diversification des sources de protéines

Les vidéos

 ma cantine



La présentation de la loi



Les grands témoins

(en cours de réalisation)

D'autres ressources en lien ... l'ADEME

la Librairie

Une librairie pour télécharger / commander les ressources ADEME

<https://librairie.ademe.fr/>

- Etude Freins et leviers pour une restauration scolaire plus durable - Volet 1 (Etat des lieux biblio) : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4556-freins-et-leviers-pour-une-restauration-collective-scolaire-plus-durable.htm>
- Etude Freins et leviers pour une restauration scolaire plus durable – Volet 2 (opération témoin) « Les cantines s'engagent », en cours : <https://lescantinessengagent.fr/>

Boîte à outils OPTIGEDE

<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire>



Restauration collective

Sommaire du dossier

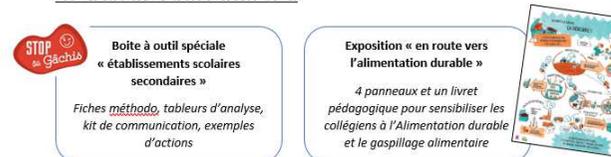
- Cadre réglementaire
- Retours d'expériences
- Outils pratiques (du diagnostic à l'action)
- Outils méthodologiques



Pour la restauration collective en général



Pour les établissements scolaires secondaires



D'autres ressources en lien

AGENCE BIO

<https://www.agencebio.org/>

INAO

<https://www.inao.gouv.fr/>

Plan de relance Soutien aux cantines de certaines petites communes

<https://www.asp-public.fr/soutien-de-certaines-cantines-scolaires>