



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

*Liberté
Égalité
Fraternité*

REUNION DU CIAS

Valérie MERLE

Référente Nationale Restauration collective
Direction Générale de l'Alimentation – SDATAA

25 novembre 2021

Mesures « EGAlim » et modifications introduites par la loi « Climat »

5 mesures phares pour la restauration collective

- Des produits de qualité et durables dans les assiettes
 - Information des usagers
 - Diversification des sources de protéines et menu végétarien
 - Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires
 - Substitution des plastiques
- *Avec une application **progressive** (en fonction des mesures : dates d'entrée en vigueur différentes) et **différenciée** (mesures applicables ou non en fonction des secteurs : scolaire, médico-social...)*

Evolutions des mesures « EGalim » introduites par la loi « Climat »

Trois axes majeurs

- **Diversification des protéines**
 - Pérennisation du **menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire** qui devient **obligatoire**
 - Expérimentation (2 ans) d'une **option végétarienne quotidienne pour les collectivités territoriales volontaires**
 - Inclusion de la diversification des sources de protéines dans la **formation** initiale et continue à la cuisine
- **Qualité de la viande**
 - Ajout d'un sous-objectif de **60% de viande/poisson durables et de qualité à partir de 2024**
- **Exemplarité de l'Etat (y c ses établissements publics et les entreprises publiques)**
 - **Option végétarienne quotidienne** obligatoire à partir de 2023
 - **100% de viande/poisson durables** et de qualité à partir de 2024

Autres orientations marquantes

- **Extension des mesures « EGalim » à tous les établissements privés en 2024**
- **Transparence accrue**
 - **Affichage permanent** de la part de produits durables et de qualité **dans le restaurant**
 - **Bilan statistique annuel** sur la part de produits durables et de qualité (Parlement et grand public) dès le 01/01/22

Produits durables et de qualité (1/2)

Loi EGAlim

50% produits durables et de qualité, dont au moins
20% de produits biologiques au 1er janvier 2022

Extension du
champ des
produits
entrant dans le
décompte

produits issus du commerce équitable
dès promulgation de la loi

Produits performants en matière d'environnement
et d'approvisionnements directs

Produits issus d'exploitations bénéficiant de la
certification environnementale de niveau 2

60% de viande/poisson durables et de qualité

Restaurants
de l'Etat

100% de viande/poisson durables et de qualité

Extension

Extension à tous les restaurants collectifs « privés »
à partir du 1^{er} janvier 2024

Gouvernement

Bilan statistique annuel au 1^{er} janvier de chaque année
Dès promulgation de la loi

*dès
promulgation de
la loi*

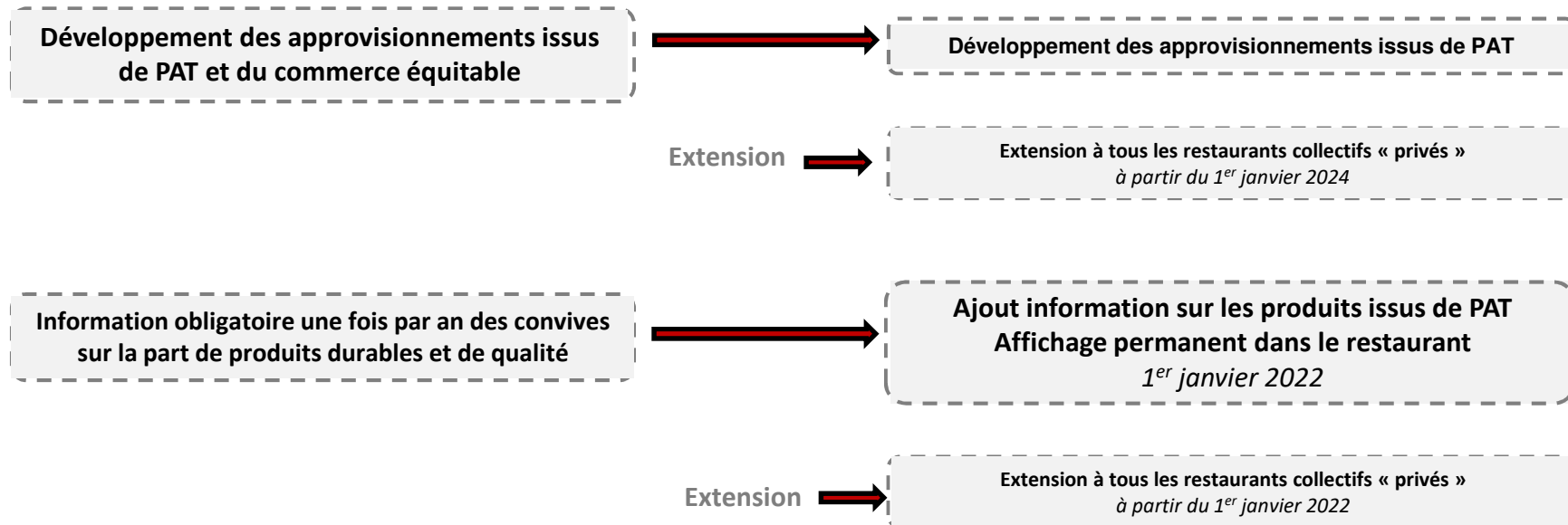
*Fin au
1^{er} janvier 2027*

1^{er} janvier 2024

Produits durables et de qualité (2/2)

Loi EGAlim

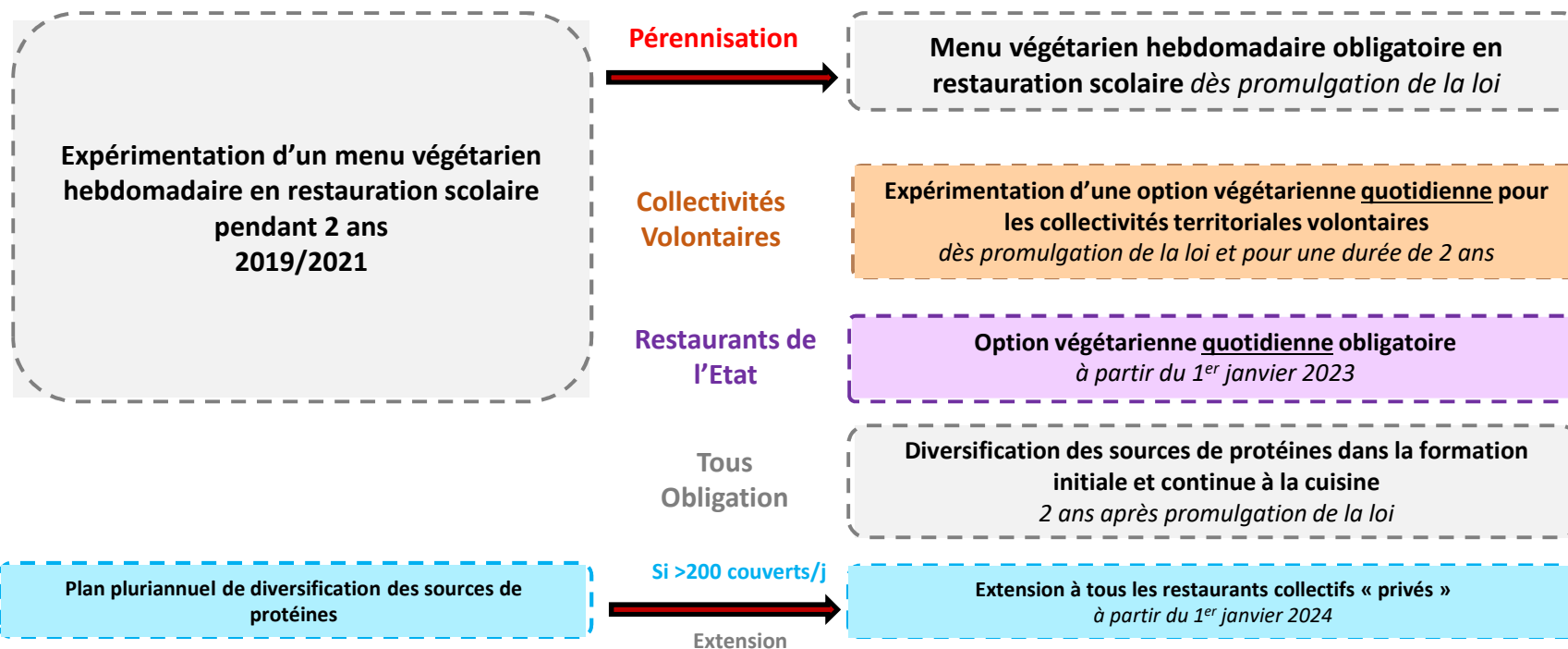
Loi Climat et résilience



Diversification des sources de protéines

Loi EGAlim

Loi Climat et résilience



Lutte contre le gaspillage alimentaire

Loi EGAlim

Loi Climat et résilience

Diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

Tous
Obligation

Interdiction de rendre les excédents alimentaires impropres à la consommation

Si > 3000
repas/j

gestionnaires
volontaires de services
de restauration
collective du « public »

Expérimentation de solution de réservation de repas
dès promulgation de la loi et pour une durée de 3 ans

modalités d'application à
préciser par décret

Appel à volontaires pour
groupe technique « flash »
du CNRC
(élaborer les modalités de
mise en œuvre)

Autres dispositions

Autres dispositions de la loi concernant la restauration collective

- **Obligation pour tous les restaurants collectifs de mettre en œuvre l'ensemble des moyens nécessaires pour atteindre les objectifs fixés par la loi, y compris par la formation** (art. 252) ;
- Interdiction de la **viande de synthèse** en restauration collective (art. 254) ;
- **Prise en compte par le chef d'établissement (collèges et lycées) des objectifs fixés en matière d'approvisionnements de produits agricoles et de denrées alimentaires définis par la collectivité compétente** et introduction d'un volet relatif à la restauration scolaire, qui vise en particulier à répondre aux objectifs d'approvisionnement de la loi EGAlim, dans les conventions passées (prévues par l'article L. 421-23 du code de l'éducation) entre l'établissement et la collectivité en vue de préciser les modalités d'exercice de leurs compétences respectives (art. 258).
- A compter du **1^{er} janvier 2025**, les services de restauration collective proposant des services de **vente à emporter** proposent au consommateur d'être servi dans un **contenant réutilisable ou composé de matières recyclables** (art. 24).

Principaux résultats des enquêtes conduites sur la restauration collective

Mesure du niveau de connaissance de la loi et de l'avancée sur la mesure approvisionnement en produits de qualité et durables			Évolution des achats RHD
Champ : R° Collective hors Travail privé	Champ : R° Collective secteur public	Champ : R° Collective hors Travail privé	Restauration Collective ET Commerciale (RHD)
Fin2020/Début 2021	Printemps 2021	Automne 2021	Automne 2021
<p>Étude sur la R° Collective (T0)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Connaître l'univers de la R° Collective ✓ Connaître le niveau de départ (2019) ✓ Identifier les freins et leviers à l'atteinte des objectifs <p>➤ Entretiens grands comptes et enquête en ligne</p>	<p>Mission d'appui à la mise en œuvre de l'objectif de 50% dans les services publics (DITP/EY)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Focus sur les établissements publics ✓ Cartographie de la R° Collective sur ce périmètre restreint <p>➤ Entretiens qualitatifs</p> <p>➤ Enquête auprès des RIA</p>	<p>Étude de l'avancement de la mise en œuvre de l'objectif de 50% (T1)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Approfondissement de la connaissance de l'univers ✓ Cartographie sur le périmètre complet <p>➤ Bibliographie et entretiens</p> <p>➤ Enquêtes courtes sur l'état d'avancement (2020)</p> <p>➤ Campagne de collecte d'informations via ma-cantine.beta.gouv.fr</p>	<p>Baromètre RHD FranceAgriMer/AgenceBIO</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Suivi des achats des restaurateurs par famille de produits, avec distinction BIO ✓ Mettre au point un baromètre ✓ Tester la faisabilité, l'ampleur et le degré de finesse d'une récolte automatisée de l'information à partir de factures et docs comptables <p>➤ Deux modes de recueil (analyse de données comptables ou enquête « déclarative », au choix des répondants)</p>

Objectifs et méthodologie de l'étude T0

Objectifs principaux:

- **Évaluer l'état actuel de la préparation à l'atteinte des objectifs fixés par la loi** (connaissance des dispositions, niveau initial (2019) des approvisionnements en produits durables et de qualité)
- Identifier les **freins et leviers** de l'atteinte des objectifs en 2022

Pour cela, une méthodologie couplant :

- 26 entretiens qualitatifs avec les **grands comptes** de la restauration collective publique (SRC, hôpitaux, Armées, CNOUS etc.)
- **Enquête quantitative en ligne** auprès de 925 opérateurs

La collecte des données a été effectuée par les cabinets SPQR et Cantineo.

Précautions méthodologiques

- L'**univers** de la Restauration collective est **complexe** et regroupe des situations et modes d'organisation **divers**. Il est donc difficile de reconstituer l'ensemble des cas de figure.
- **Les résultats collectés recouvrent et reflètent uniquement une partie de cet univers** (environ 20% du marché total via des données des acteurs centralisés, 5% pour l'enquête en ligne) sans qu'on puisse garantir le non recoupement de ces données entre elles (les acteurs ayant pu répondre aux deux volets).
- **Il s'agit d'une « consultation » et non d'un sondage** basé sur un échantillon représentatif stratifié selon la méthode des quotas. La structure de l'échantillon dépend donc beaucoup du taux de retour de différents acteurs, inégal sur le territoire et selon les secteurs. Il est aussi impossible de redresser cet échantillon, l'univers n'étant pas connu.
- Le fait même de répondre à l'enquête, et davantage encore de fournir des montants d'achats, peut relever d'un niveau d'implication plus important dans la démarche visant à atteindre les objectifs de la loi. Les résultats collectés sont donc **probablement surévalués** par rapport à la situation de l'ensemble de la restauration collective.
- La méthode employée pour obtenir les taux, basée sur la saisie des valeurs des achats et non des pourcentages, devrait permettre d'éviter les écueils du déclaratif (en l'occurrence la sur-déclaration) mais est relativement contraignante pour beaucoup d'acteurs et possiblement **génératrice d'abandons ou d'erreurs de saisie**, parfois impossibles à corriger a posteriori.

→ **Tous ces éléments incitent à considérer les résultats avec une certaine prudence**

Principaux enseignements

- Le secteur de la restauration collective recouvre des **cas de figure divers** et rend ainsi complexe l'appréciation de l'état de l'avancement des opérateurs dans l'atteinte des objectifs de la loi.
- **Les données chiffrées** demandées pour le calcul des taux de produits durables et de **qualité ne sont pas toujours connues par les opérateurs**, et la mise en place du suivi analytique des différents labels nécessite un **processus d'adaptation** des opérateurs.
- **La connaissance même des dispositions de la loi** relatives aux objectifs de dépenses en produits durables et de qualité **est encore perfectible** à ce stade : dans l'enquête en ligne, réalisée au début de l'année 2021, un quart de répondants ne renseigne pas correctement le taux minimal attendu pour les produits biologiques, un tiers ne connaît pas la date d'entrée en vigueur de l'obligation et seul un répondant sur deux connaît la base de calcul de ce taux.
- Si la grande majorité des répondants identifient correctement les produits biologiques, le Label Rouge, les AOP/AOC, les IGP et l'écolabel Pêche durable comme éligibles pour le calcul de 50% de taux de produits de qualité, les doutes et erreurs sont relativement fréquents sur les autres signes et critères de qualité. Ils concernent notamment les niveaux de certification environnementale, ou encore l'éligibilité de produits locaux et de labels privés.
- La connaissance des mesures est **meilleure auprès des grandes structures, celles en gestion propre et auprès du secteur scolaire**

Principaux enseignements

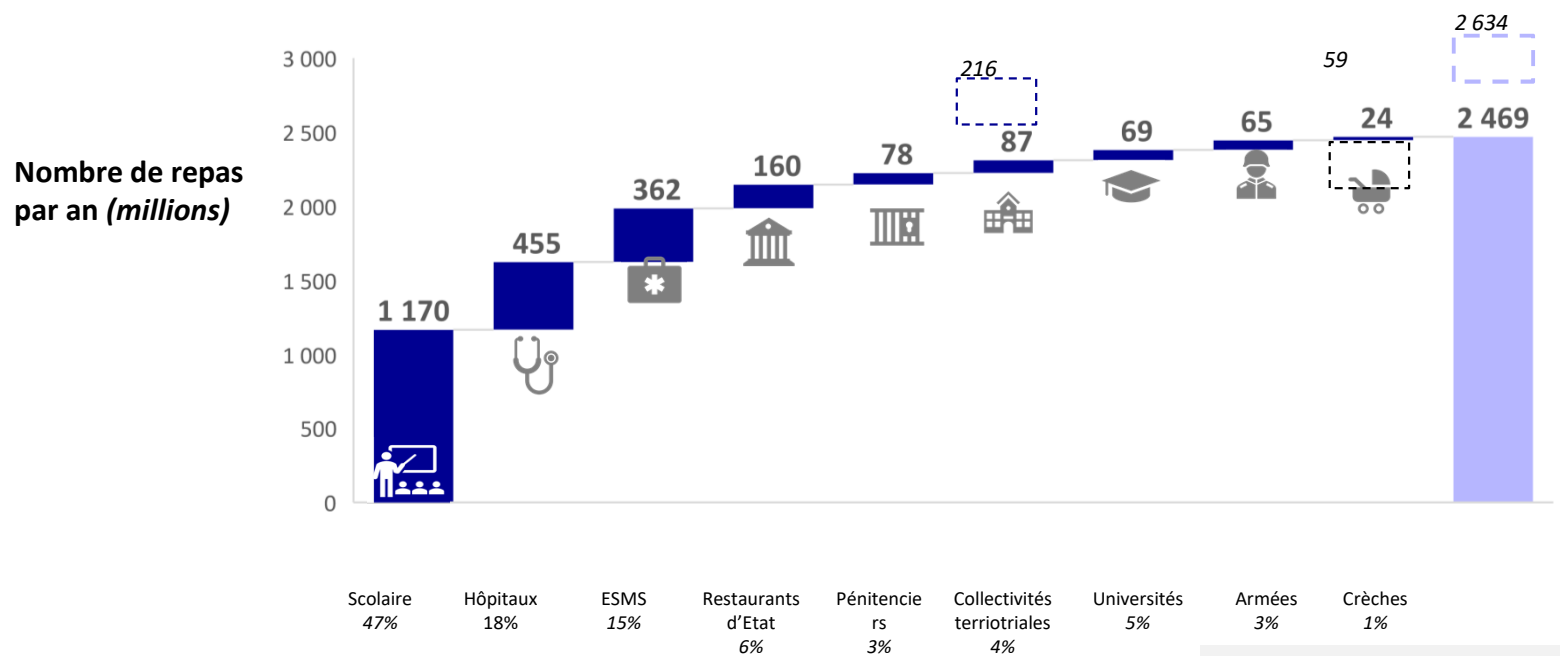
- Les taux déclarés par les répondants à l'enquête en ligne permettent d'estimer à **10%** le **taux global des dépenses en produits biologiques pour 2019**. Il est de **15%** pour le **secteur scolaire** et **4,5%** pour les autres secteurs réunis, tirés vers le bas par le **secteur médico-social** (taux inférieur à 2% et un faible taux de réponse).
- **Ce taux de 10% est donc probablement surévalué** car basé sur les répondants qui sont potentiellement les plus motivés et avancés dans le suivi des objectifs.
- **Par comparaison, le taux évalué à partir de données fournies par quelques grands comptes** de la restauration collective, représentant plus de 20% des repas de la restauration collective, **est inférieur et se situe à 5% pour le bio et à 6% pour les autres produits de qualité**.
- Sur les 702 questionnaires en ligne renseignant le montant d'achats, **seuls 16% atteignent ou dépassent en 2019 le seuil de 20% fixé par la Loi**.
- **L'information est encore moins accessible sur les autres produits durables que le bio** : seuls 105 répondants au global, tous secteurs confondus, renseignent des valeurs d'achat sur au moins un critère de qualité. Ces produits représenteraient **5%** des achats alimentaires de ce groupe restreint, qui s'ajoutent à 10% des achats consacrés aux produits biologiques.
- Les informations saisies le plus souvent concernent le Label Rouge, les AOP/AOC, les produits fermiers, l'écolabel Pêche et les « équivalents ».

Principaux enseignements

- Les réponses semblent suggérer la considération des **labels privés** (principalement MSC, BBC) et des **produits locaux** comme équivalents aux SIQO éligibles selon la loi, que ce soit pour pallier à la disponibilité insuffisante des denrées éligibles sur le territoire (2^e difficulté la plus citée), ou pour concilier les exigences de la Loi avec la volonté de privilégier les produits locaux.
- En effet, **4 répondants sur 5 déclarent avoir une politique d'achats locaux**, et la recherche des fournisseurs locaux capables de fournir les produits biologiques ou sous SIQO est la stratégie d'atteinte des objectifs la plus citée spontanément. Le recours aux plateformes d'approvisionnement de type Agrilocal ressort aussi fortement.
- Si la moitié des répondants évoquent les difficultés liées à la **disponibilité** de produits biologiques ou autres produits durables et 39% pointent une offre des grossistes encore insuffisante à leurs yeux, **la difficulté principale est de loin le surcoût généré par l'achat de denrées durables**, et notamment celles issues de l'agriculture biologique (75% l'évoquent, dont 43% en tant que principale difficulté).
- Les autres difficultés, plus secondaires, concernent la **transition forcément progressive** pour s'adapter aux nouvelles exigences : les moyens humains, la formation du personnel, la logistique, ou encore les engagements pluriannuels. Le calcul des dépenses consacrées aux produits durables nécessite en soi une mise en place ou une évolution des outils de suivi.
- D'ailleurs, à ce stade **seuls 55% des répondants déclarent informer les usagers** sur le taux actuel de produits durables et de qualité dans les repas servis dans leurs établissements. Le manque de temps (44%) et d'informations disponibles (27%) en sont les raisons les plus citées.

Etude DITP - Focus RIA

Répartition du marché de la restauration collective entre les différents secteurs inclus dans le périmètre (nombre de repas/an)



Le secteur « crèches » étant non significatif, il n'a pas fait l'objet d'une cartographie détaillée.

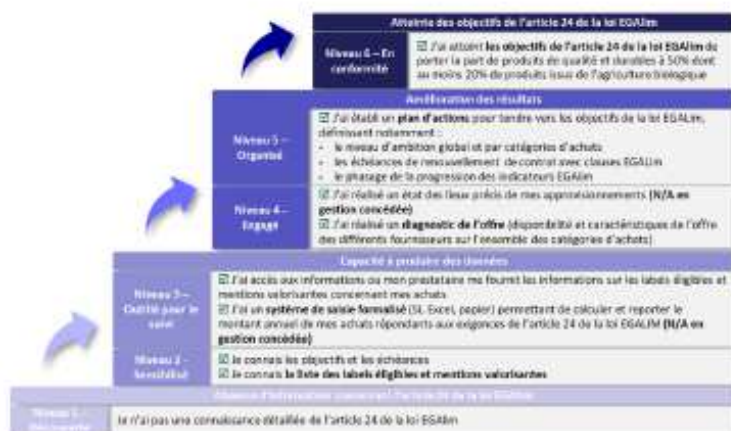
XX

Fourchette haute pour le secteur

Une enquête a été lancée en juin 2021 auprès des 84 RIA pour mesurer leur niveau de maturité et remonter un indicateur

1

AUTODIAGNOSTIC DE MATURITE



Une grille de maturité pour objectiver le niveau de connaissance de la loi et la capacité à remonter des données

2

SAISIE DES DONNEES D'APPROVISIONNEMENT

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

Si vous ne connaissez pas une valeur, laissez le champ vide.

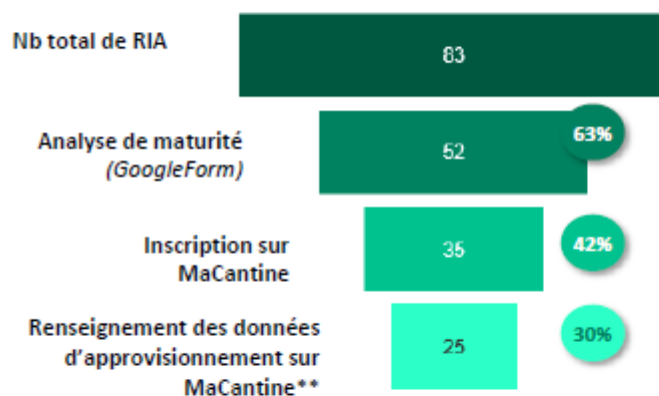
En 2019, la valeur (en HT) de mes achats alimentaires...	En 2020, la valeur (en HT) de mes achats alimentaires...
- totale	- totale
<input type="text"/>	<input type="text"/>
- en produits bio	- en produits bio
<input type="text"/>	<input type="text"/>
- en autres produits de qualité et durables (hors bio)	- en autres produits de qualité et durables (hors bio)
<input type="text"/>	<input type="text"/>
- en produits issus du commerce équitable	- en produits issus du commerce équitable
<input type="text"/>	<input type="text"/>

Un recueil des données d'approvisionnement en produits bio, durables ou de qualité pour connaître l'état d'avancement de la réforme et inciter à utiliser Ma-Cantine

Un parcours complémentaire permettant de faire le lien entre le niveau de maturité et la capacité à fournir des données et d'inciter les RIA à déclarer leur taux d'approvisionnement sur Ma-Cantine pour la première fois

Les deux tiers des RIA ont participé à l'enquête RIA mais seul un tiers d'entre eux a renseigné des données d'approvisionnement

TAUX DE REPONSE



CONSTATS



L'organisation du réseau et le dispositif d'animation ont permis une mobilisation importante des acteurs sur une courte période (enquête lancée du 11 au 23 juin).



Néanmoins, si les 2/3 des RIA ont répondu à l'enquête de maturité, 42% se sont inscrits sur Ma-Cantine, et seuls 30% ont effectivement renseigné des données sur la plateforme



1/3 des RIA n'ont pas répondu du tout à l'enquête, ce qui démontre l'importance de renforcer les actions d'animation pour comprendre les raisons de l'absence de réponse



Des RIA et des CASEP en attente d'accompagnement et de retours pour contribuer à tendre vers les projections les plus optimistes

Près de la moitié des répondants à l'enquête n'ont pas renseigné de données sur MaCantine, illustrant la difficulté des restaurants à accéder à la donnée, même lorsqu'ils sont disposés à répondre à une enquête

Plus de la moitié des répondants se déclarent « en découverte » ou à peine « sensibilisés » aux objectifs EGAlim

ANALYSE DU NIVEAU DE MATURITE



CONSTATS



52% des RIA ayant répondu à l'enquête se disent de niveau 1 « Découverte » ou de niveau 2 « Sensibilisés », c'est-à-dire pas « en capacité d'agir » pour tendre vers les objectifs EGAlim



48% des RIA ayant répondu à l'enquête disent atteindre au moins un niveau de maturité 3 (outillés pour le suivi), représentant 30% de l'ensemble des RIA.

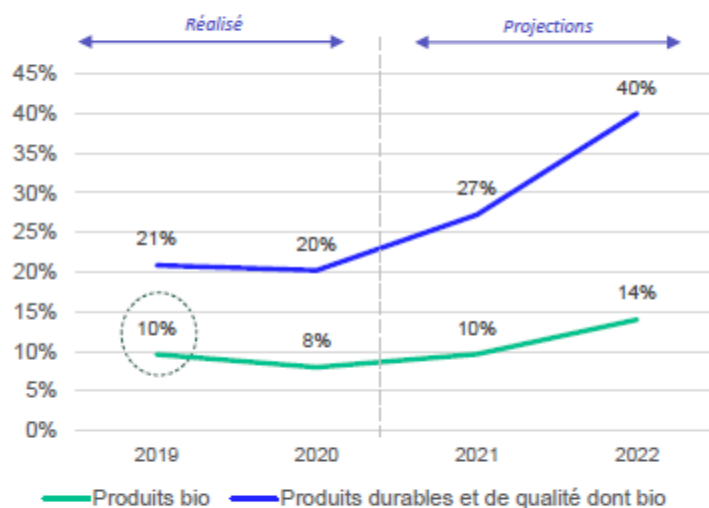


La plupart des RIA non outillés (niveaux 1 & 2) n'ont pas renseigné de données sur les approvisionnements. Les RIA ayant renseigné des données sont majoritairement en gestion concédée (9 sur 12)


L'analyse du niveau de maturité des RIA vis-à-vis de la réforme confirme un manque d'outillage et de préparation conduisant une grande partie d'entre eux à une incapacité à suivre leurs approvisionnements et à produire de la donnée


Les RIA en capacité de fournir des données ne sont qu'à mi-chemin par rapport aux objectifs de la loi EGAlim


ANALYSE DES DONNÉES D'APPROVISIONNEMENT



CONSTATS

- 
 Parmi les 30% de RIA qui ont remonté des données sur 2020 :
 - Le taux de bio s'élève à 8%
 - Le taux de produits durables et de qualité (dont bio) s'élève à 20%

- 
 Des RIA à mi-chemin, qui ciblent davantage une augmentation des produits durables et de qualité plutôt que des produits bio

- 
 Un taux de bio, en 2019 inférieur à celui de l'enquête T0 (10% contre 14%) mais concernant un échantillon différent : seuls 7 RIA ont renseigné des données à la fois dans les enquêtes T0 et RIA

Des prévisions plutôt optimistes et fondées sur un échantillon que l'on peut supposer le plus mature sur la réforme (car le seul en capacité de remonter des données) qui ne prévoient tout de même pas une trajectoire vers la conformité dès 2022

L'enquête réalisée auprès des RIA confirme les enseignements déduits des enquêtes précédentes



Ecart par rapport à l'objectif

- Des RIA encore éloignés des objectifs de loi EGAlim (en 2020 : 8% de bio et 20% de produits durables et de qualité (dont bio), y compris pour ceux *a priori* plus « matures » que la moyenne)
 - Des données de projection pour 2022 en-deçà des objectifs de la loi pour les produits durables et de qualité dont les produits issus de l'agriculture biologique associée à une plus forte augmentation de produits non bio (+20 points entre 2020 et 2022 contre une augmentation de 6 points pour les produits bio)
-



Capacité à remonter des données

- Une faible part de RIA outillée pour le suivi (~30%)
 - Une faible capacité à produire de la donnée : 48% des répondants ont renseigné des données d'approvisionnement, représentant 30% du total des RIA
 - Des données à contrôler et à homogénéiser : différences de données entre l'enquête T0 et l'enquête RIA, possible intégration de labels privés, etc.
-



Recours à la gestion concédée

- Pour les RIA les moins outillés (niveaux de maturité 1 & 2), les restaurants en gestion concédée sont davantage en mesure de fournir des données

Plateforme « ma-cantine »

L'EQUIPE EN CHARGE DE MA CANTINE



Valérie Merle
Intrapreneuse DGAL
Référente Nationale
Restauration Collective Ouest /
Egalim
valerie.merle@agriculture.gouv.fr



Alejandro Guillen
Développeur web
alejandro.mantecon-quillen@beta.gouv.fr



Jennifer Stéphan
Responsable produit
jennifer.stephan@beta.gouv.fr



Helen Root
Développeuse web
helen.root@beta.gouv.fr



André Gauthier
Chargé de déploiement
andré.gauthier@beta.gouv.fr



Pauline EYHERABIDE
Secteur sanitaire et médico-social



Jean-Baptiste JACOB
Secteur des SRC



Greta BELTCHIKA
Secteur scolaire

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



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 **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 : évolution de la plateforme et informations (déjà 4 numéros parus)
- **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.

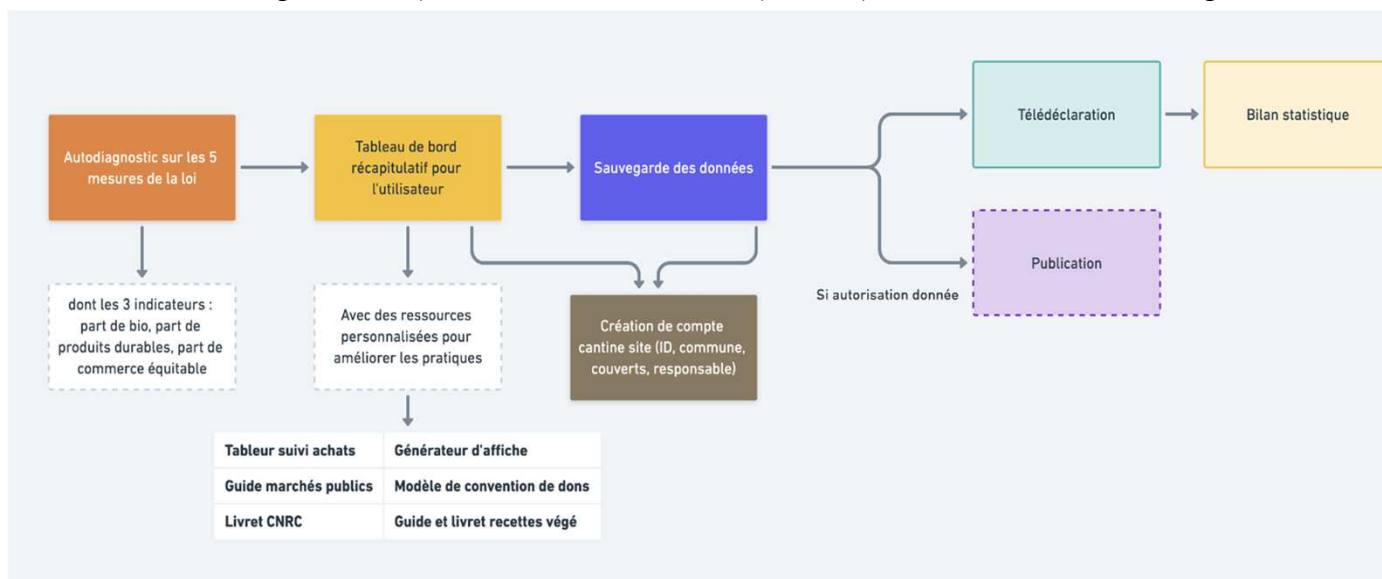


Plateforme gouvernementale
ma-cantine.beta.gouv.fr



LOGIQUE DE LA PLATEFORME

👤 De l'autodiagnostic à la publication des données en passant par la télédéclaration (sauvegarde)



Fournir un service (autodiagnostic et aides par les ressources et accompagnement de l'équipe) pour la remontée de données.



Comprendre les mesures de la loi : Décryptage des mesures de la loi EGAlim & Climat

Les objectifs de la loi EGAlim



Promouvoir une alimentation saine et respectueuse de l'environnement.



Réduire les inégalités d'accès à une alimentation durable et de qualité.



Assurer la juste rémunération des agriculteurs du secteur agricole.

[Télécharger le livret de la loi EGAlim concernant la restauration collective](#)

Les enjeux de la restauration collective

La restauration collective représente près de **4 milliards de repas servis par an** dans plus de 90 000 sites de restauration, des cantines scolaires, des hopitaux, des EPHAD, des entreprises, des administrations... Agir sur la composition des assiettes est un levier fort pour améliorer l'impact sur notre santé et sur l'environnement tout en influençant positivement les filières d'agriculture biologique et de qualité. Les mesures en faveur d'une alimentation plus durable peuvent contribuer à modifier les comportements alimentaires notamment chez les plus jeunes.



Comprendre les mesures de la loi : Décryptage des mesures de la loi EGalim & Climat

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.





Plateforme gouvernementale ma-cantine.beta.gouv.fr



Accompagner par des outils et des ressources



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 tableau, remplissez vos achats HT suivant leurs labels et/ou sigles de qualité.

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

← Mes cantines

🏠 cantine de Val

📊 Diagnostics

2020

2019

📄 Publication

⚙️ Gestionnaires

🗑️ Supprimer

Modifier mon diagnost...

Cantine: **cantine de Val** Année: **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, ustensils substitoués
- 👤 Information des usagers et convives

		BIO		LABEL ROUGE		AOP/AOC/GP/STG		ÉCOLEABE Produits durables		Produits fermiers, de la ferme, produits 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	VALLEUM	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00
2	FEBVIER	VALLEUM	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00
3	MARS	VALLEUM	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00
4	AVRIL	VALLEUM	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00
5	MAI	VALLEUM	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00
6	JUN	VALLEUM	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00
7	JUILLET	VALLEUM	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00
8	AOÛT	VALLEUM	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00

Télécharger notre tableau

Format .xls Format .xlsx



Accompagner par des outils et 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





Plateforme gouvernementale ma-cantine.beta.gouv.fr



- **Accompagner** par des outils et des ressources

- la plaquette EGAlim



- 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.





Plateforme gouvernementale ma-cantine.beta.gouv.fr



Accompagner par des outils et des ressources

- 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

Communiquer en publiant les informations des cantines, favorisant la transparence



Nos cantines

Découvrez les initiatives prises par nos cantines pour une alimentation saine, de qualité, et plus durable

Recherche par nom de l'établissement

Chercher

Filtres [Désactiver tous les filtres](#)

● Région

28 - Normandie



Département

Tous les départements



Secteur d'activité

Tous les secteurs



Dans les assiettes, part de...

bio minimum

0

%

bio, qualité et durables min

0

%

Repas par jour

Min

Max

Mode de gestion

Tous les modes



4 établissements correspondent à votre recherche



Trier par

Date de création





Plateforme gouvernementale ma-cantine.beta.gouv.fr



Communiquer en publiant les informations des cantines, favorisant la transparence

4 établissements correspondent à votre recherche



COLLEGE GUY DE MAUPASSANT
₣ 610 par jour / Saint-Martin-de-Fontenay / Scolaire

17 % bio 35 % de qualité et durables

SIREST ROUEN BOIS-GUILLAUME
₣ 7400 par jour / Rouen / Scolaire, crèche, loisirs

39 % bio 20 % de qualité et durables

AGESSO RIA de Caen
₣ 300 par jour / Caen / Administration

10 % bio 9 % de qualité et durables

Collège Val d'AURE
₣ 300 par jour / Isigny-sur-Mer / Scolaire

7 % bio 23 % de qualité et durables





Plateforme gouvernementale ma-cantine.beta.gouv.fr



Communiquer en publiant les informations des cantines, favorisant la transparence

Collège Val d'AURE

300 par jour
Isigny-sur-Mer
Scolaire
[Contactez-nous](#)

Que mange-t-on dans les assiettes en 2020 ?

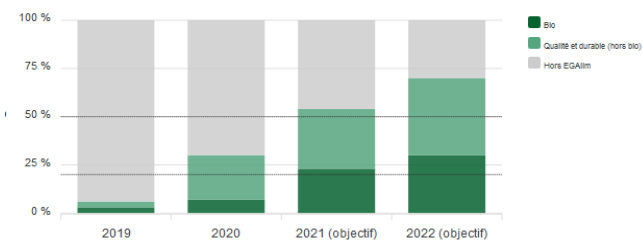
7 % bio



23 % durables et de qualité



Évolution des produits dans nos assiettes sur les années



Nos démarches



Équilibre nutritionnel et menu végété
Les protéines des repas servis peuvent aussi être présents dans des plats végétariens.



Transparence et communication
Votre gestionnaire communique et informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !



Une démarche 0 plastique
La cantine n'utilise plus du tout de plastique ni pour sa production ni pour le service.

Contactez « Collège Val d'AURE »

Votre email

Prénom et nom (facultatif)

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

Collecter des données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel

← Mes cantines

🔍 Test cantine de Val

☰ Diagnostics

2021

2020

📄 Publication

👤 Gestionnaires

🗑 Supprimer

Modifier mon diagnostic

Cantine Année

Test 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	33 % bio, 13 % 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, ustensils substitués	▼
 Information des usagers et convives		▼



Plateforme gouvernementale ma-cantine.beta.gouv.fr



Collecter des données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel

Télédéclarer 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 2020 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

ma cantine

Télédéclarer mon diagnostic

Justificatif pour télédéclaration 2020

Cantine Test cantine de Val (SIRET 21330063500017)

Télédéclaration faite le lundi 11 novembre 2021 par Valérie Merle

Conformément à l'article 24 de la loi EGAlim, chaque établissement est tenu de renseigner et transmettre à l'administration ses données, notamment en termes d'approvisionnement sur l'année civile passée.

Pour l'année 2020, les données suivantes ont été télédéclarées le lundi 11 novembre 2021 via la plateforme numérique ma cantine :

- Valeur totale en HT des achats alimentaires : 15000,00 €

Modifier mon diagnostic

Cantine

Année

Test cantine de Val

2020

Ce diagnostic a été télédéclaré à l'instant.

Télécharger mon justificatif

Où en est-on aujourd'hui?

Statistiques ma cantine





 **ma cantine**

contact@egalim.beta.gouv.fr