



**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
RÉUNION**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



## Loi EGAlim et loi Climat et Résilience

### Dispositions concernant la restauration collective et outils d'accompagnement

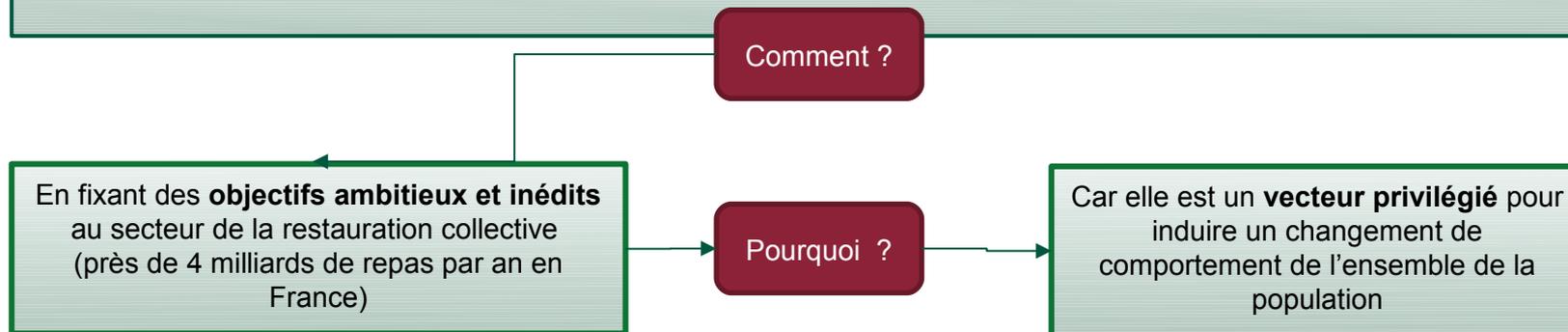
---

Mars 2022

## Les objectifs de la loi EGAlim :

- ✓ Améliorer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire (juste rémunération des agriculteurs ...)
- ✓ Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits pour une alimentation saine, de qualité et durable

✓ ~~Permettre à chacun d'accéder à une alimentation saine, sûre et durable. Le gouvernement fait de la politique de l'alimentation un moteur de réduction des inégalités sociales et un vecteur de santé publique~~  
**ET de transition écologique**



# Les mesures de la loi EGalim concernant la restauration collective

## Acteurs concernés

- **Restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit public**
- Restaurants collectifs gérés par des personnes morales de **droit privé** en charge d'une mission de service public (périmètre de l'article L. 230-5 du CRPM) :
  - services de restauration scolaire et universitaire
  - services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans
  - services de restauration des établissements de santé
  - services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux
  - services de restauration des établissements pénitentiaires
- **Toute la restauration collective privée sera concernée en 2024**

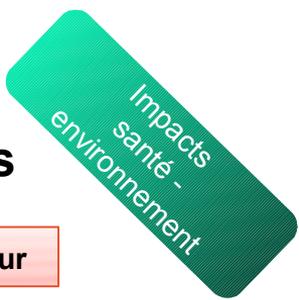
en rouge : modifications ou compléments  
apportés par la loi Climat et Résilience

# 5 mesures phares pour la restauration collective

1. Des produits durables et de qualité dans les assiettes
  2. Information des convives
  3. Diversification des sources de protéines et menu végétarien
  4. Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires
  5. 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...)

Enjeux

Santé publique  
Environnement  
Justice sociale  
Résilience



# 1. Des produits durables et de qualité dans les assiettes

- **50 % (20 % à La Réunion) de produits durables et de qualité, dont 20% (5% à La Réunion) de produits biologiques depuis le 1er janvier 2022**  
(à La Réunion : 35% dont 10% au 1er janvier 2026 et 50% dont 20% au 1er janvier 2030)

En vigueur

et

- **60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons au 1er janvier 2024 (taux porté à 100% pour la restauration d'Etat)**  
(adaptation prévue pour les outre-mer)

- *Comptabilisation des % en valeur d'achats HT par année civile*
- *A partir de 2023 : déclaration annuelle pour chaque restaurant collectif et bilan statistique national*

en rouge : modifications ou compléments apportés par la loi Climat et Résilience

# 1. Des produits durables et de qualité dans les assiettes



## Les produits durables et de qualité ciblés :

- Agriculture biologique et autres signes officiels de la qualité et de l'origine (Label rouge, AOP/AOC, IGP, spécialité traditionnelle garantie)
  - Produits bénéficiant des mentions valorisantes : issus d'une exploitation bénéficiant de la haute valeur environnementale – « HVE », fermiers (sous conditions)
  - Jusqu'au 31/12/2026, produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2
  - Produits bénéficiant de l'écolabel pêche durable
  - Produits bénéficiant du logo RUP
  - Produits issus du commerce équitable
  - Produits sélectionnés sur les coûts imputés aux externalités environnementales
- Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs \*

en rouge : modifications ou compléments apportés par la loi Climat et Résilience



Critère  
Sélection Achat

Critère sélection  
Achat\*

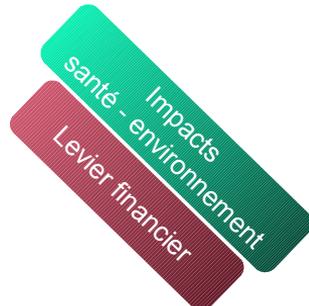
**Les produits locaux ou « de proximité » ne répondent pas à la définition d'un produit durable et de qualité**

+ **Incitation** à développer l'acquisition de produits issus des projets alimentaires territoriaux (PAT)

## 2. Information des convives

- ✓ Information des usagers une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, de la part de produits durables et de qualité En vigueur
- ✓ Information des usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire, universitaire et crèches En vigueur
- ✓ Affichage en permanence dans le restaurant de la part de produits durables et de qualité et de produits issus des PAT

en rouge : modifications ou compléments  
apportés par la loi Climat et Résilience



### 3. Diversification des sources de protéines et menu végétarien

en rouge : modifications ou compléments apportés par la loi Climat et résilience

- **Plan pluriannuel de diversification des protéines** pour les restaurants qui servent plus de 200 couverts par jour en moyenne (extension au privé à partir du 1er janvier 2024) **En vigueur**
- Obligation de proposer un **menu végétarien** au moins une fois par semaine dans la restauration scolaire. Pérennisé par la loi Climat et Résilience **En vigueur**
- Obligation de proposer **une option végétarienne quotidienne dans la restauration collective d'Etat** les établissements publics et entreprises publiques nationales\* **au 1er janvier 2023**
- Expérimentation pour les collectivités territoriales volontaires de proposer **une option végétarienne quotidienne obligatoire** (expérimentation pour 2 ans)

Très prochainement :  
Informations, inscription des collectivités  
volontaires, évaluation sur  ma cantine

#### Menu végétarien:

*Pas de viande, ni de poisson (ou mollusques et crustacés), ni en entrée, ni en plat, ni en ingrédient dans la sauce et la garniture. Il peut comporter des œufs ou des produits laitiers.*

## 4. Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires



- Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réaliser un **diagnostic préalable** En vigueur
- **Interdiction de détruire** des denrées alimentaires encore consommables En vigueur
- Pour opérateurs qui préparent plus de **3 000 repas** par jour,
  - **Obligation d'établir une convention de don avec association caritative habilitée** En vigueur
  - **Obligation de mettre en place un plan de gestion de la qualité du don** En vigueur
  - **Obligation de rendre publics les engagements** en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment les procédures de contrôle interne et les résultats obtenus En vigueur
- Expérimentation du recours à une solution de réservation de repas En vigueur

Très prochainement :  
Informations, inscription des collectivités  
volontaires, évaluation sur  ma cantine

en rouge : modifications ou compléments  
apportés par la loi Climat et Résilience

## 5. Réduction de l'usage du plastique (1/2)

Impacts  
santé - environnement

### ➤ Bouteilles en plastique :

- Interdiction de l'utilisation de **bouteilles d'eau plate en plastique** pour la restauration scolaire En vigueur
- Les établissements recevant du public (ERP) En vigueur sont tenus d'être équipés d'au moins une fontaine d'eau potable accessible librement (sans frais)
- Les restaurants doivent indiquer de manière visible la possibilité pour le consommateur de demander de l'eau potable gratuite En vigueur
- Interdiction de distribuer gratuitement des bouteilles en plastique contenant des boissons dans les ERP et dans les locaux à usage professionnel En vigueur

### ➤ Assiettes / Gobelets / Couverts :

- Interdiction de la mise à disposition de **gobelets, verres, assiettes** jetables de cuisine pour la table en **plastique à usage unique** En vigueur
- Interdiction de la mise à disposition des **ustensiles en plastique à usage unique : pailles, couverts, assiettes, couvercles des gobelets à emporter, piques à steak ...** En vigueur
- **Les gobelets, couverts, assiettes** et récipients utilisés dans le cadre des services de portage quotidien de repas à domicile doivent être **réemployables** (collecte en vue de réemploi = les ustensiles seront utilisés à nouveau pour un usage identique) En vigueur
- **A partir du 1er janvier 2023**, tous les restaurants devront servir les repas et les boissons consommés dans l'enceinte du restaurant dans des **gobelets, assiettes, récipients réemployables avec des couverts réemployables.**

## 5. Réduction de l'usage du plastique (2/2)

Impacts  
santé - environnement

### ➤ Contenants : .

- Interdiction au plus tard le **1er janvier 2025**, des **contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique** dans la restauration des établissements scolaires, universitaires et d'accueil des enfants de moins de 6 ans et dans les services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, les centres périnataux de proximité ainsi que les autres services de santé maternelle et infantile (sauf dérogations) (**1er janvier 2028** pour les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants)
- Obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter en restauration collective à compter du **1er janvier 2025**

en rouge : modifications ou compléments  
apportés par la loi Climat et résilience

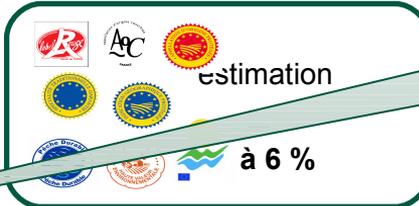
# Etat des lieux métropole et constats actuels

estimation 5 à 10%

Enquête dite  
« T0 »  
Chiffres 2019



Seulement  
1/3 des  
restaurants  
ont pu  
répondre



Informations  
très peu  
disponibles

Périmètre  
« Etat »

Restaurants inter-administratifs  
(1/3 de répondants)  
Environ 20% EGalim dont 8% bio

**A La Réunion :**  
< 2% de produits AB  
≈ pas de produits durables et de qualité  
**MAIS 40%** de produits locaux

## Des freins...

- Une connaissance de la loi EGalim imparfaite
- Des contraintes budgétaires parfois fortes (secteur hospitalier, pénitentiaire...) et des surcoûts à compenser
- Une tension sur le marché des produits de qualité et un besoin de structuration des filières

## ... mais aussi des leviers

- **Un dispositif d'accompagnement qui se met en place dans le cadre du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)**
- Accompagnement terrain pour des **projets de restauration durable** qui mobilisent des leviers de compensation des surcoûts (diversification des sources de protéines, lutte contre le gaspillage alimentaire ...)
- **La structuration des filières** et la coopération entre l'offre et la demande, notamment dans le cadre des **projets alimentaires territoriaux (PAT)** et le dynamisme des filières de qualité et durables

En cours

Enquête dite  
« T1 »

Synthèse des  
connaissances et des  
études depuis la loi  
EGalim

Compléments

Rapport au **Parlement**  
2022

# 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)*

 ma cantine

## Plateforme « ma-cantine »



Sélectionner l'icône pour insérer une image,  
puis disposer l'image en arrière plan  
(Sélectionner l'image avec le bouton droit de la souris /  
Mettre à l'arrière plan)



**beta.gouv.fr** aide les administrations publiques à construire des services numériques utiles, simples, faciles à utiliser et **qui répondent vraiment aux besoins des gens**. Pour cela, nous avons diffusé une approche différente de la conception de service numérique, surnommée “**approche Startup d’État**”.

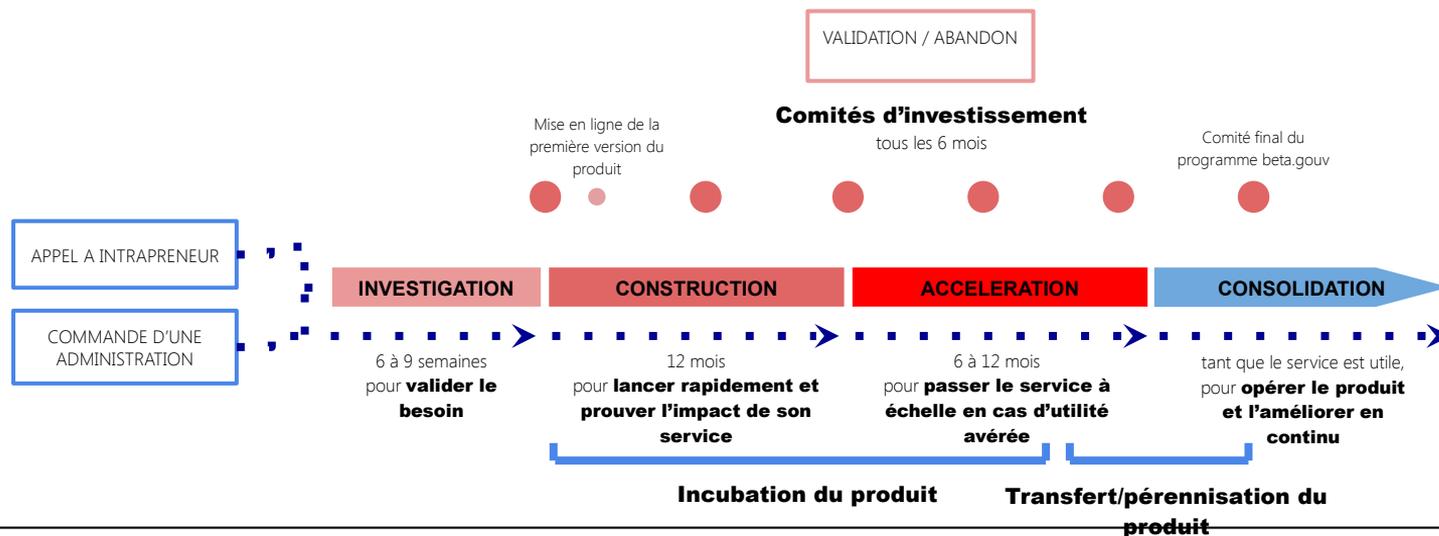
Nos parti-pris :

- les **besoins des utilisateurs** avant ceux des administrations
- de l'**amélioration continue** plutôt que de la conformité à un plan
- des **équipes autonomes et responsables**

## Problèmes à investiguer :

- Difficultés des acteurs de la restauration collective (restaurants collectifs, élus locaux...) dans la mise en œuvre des dispositions de la loi Egalim ?
- Besoin d'information des citoyens sur ces dispositions et leur mise en œuvre.

**Une solution : lancement d'une Startup d'État** pour accompagner les acteurs de la restauration collective dans la mise en œuvre de la loi EGALim, suivre cette mise en œuvre et informer les convives sur la qualité et la durabilité de leur alimentation



## □ Mieux manger de la crèche à l'EHPAD

### - Transition alimentaire dans la restauration collective -

**Impact  
souhaité**

Amélioration des indicateurs d'achats, de gaspi, de diversification alimentaire, de réduction d'utilisation du plastique d'années en années

**Objectifs**

Aider les cantines à  
comprendre et  
mettre en oeuvre  
**EGAlim**

Permettre la  
remontée des  
données au niveau  
national

Transparence pour les  
convives et parents  
des convives

**Moyens**

Fournir un service pour l'information, la remontée de données et la communication.



## Plateforme gouvernementale ma-cantine.beta.gouv.fr



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 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, l'émulation
- **Collecter** des données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel par l'administration

# L'ÉQUIPE EN CHARGE DE MA CANTINE



## Valérie Merle

Intrapreneuse DGAL  
Référente Nationale Restauration  
Collective Ouest / Egalim  
[valerie.merle@agriculture.gouv.fr](mailto:valerie.merle@agriculture.gouv.fr)



## Jennifer Stéphan

Responsable produit  
[jennifer.stephan@beta.gouv.fr](mailto:jennifer.stephan@beta.gouv.fr)



## André Gauthier

Chargé de déploiement  
[andré.gauthier@beta.gouv.fr](mailto:andré.gauthier@beta.gouv.fr)



## Alejandro Guillen

Développeur web  
[alejandro.mantecon-guillen@beta.gouv.fr](mailto:alejandro.mantecon-guillen@beta.gouv.fr)



## Helen Root

Développeuse web  
[helen.root@beta.gouv.fr](mailto:helen.root@beta.gouv.fr)



Pauline EYHERABIDE  
Secteur sanitaire et médico-social



Jean-Baptiste JACOB  
Secteur des SRC



Greta BELTCHIKA  
Secteur scolaire

# COMPRENDRE

## 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.



Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

[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](#)

## ACCOMPAGNER



### 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
- Un **outil de suivi de ses achats** pour alimenter le bilan annuel (en cours de développement)
- Des modèles d'affiche pour **l'information aux convives**

## Nouvel achat

Description du produit

Fournisseur

Prix HT

Cantine

Date d'achat

Facture



Choisissez un fichier ou glissez-le ici

Facture en PDF ou image acceptée

Catégorie

- Viandes, volailles
- Fruits, légumes, légumineuses et oléagineux
- Entrées et plats composés
- Boissons
- Beurre, oeuf, fromage
- Aliments infantiles
- Autres
- Produits de la mer
- Produits céréaliers
- Lait et produits laitiers
- Aides culinaires et ingrédients divers
- Produits sucrés
- Glaces et sorbets

Caractéristiques

- Bio
- Appellation d'origine (AOC/AOP)
- HVE ou certification environnementale de niveau 2
- Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »
- Produits acquis prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales pendant son cycle de vie
- En conversion bio
- Indication géographique protégée (IGP)
- Pêche durable
- Produits équivalents aux produits bénéficiant de ces mentions ou labels
- Produits acquis sur la base de leurs performances en matière environnementale
- Label rouge
- Spécialité traditionnelle garantie (STG)
- Région ultrapériphérique (RUP)
- Commerce équitable

		BIO		LABEL ROUGE		AOP/AOC/IGP/STG		ECOLABEL 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
		VALEUR €	POURCENTAGE	VALEUR €	POURCENTAGE	VALEUR €	POURCENTAGE	VALEUR €	POURCENTAGE	VALEUR €	POURCENTAGE	VALEUR €	POURCENTAGE
ANNEE CIVILE 2020	JANVIER	300,00 €	0,11%	3 000,00 €	0,00%	5 000,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	100,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%
	POURCENTAGE	0,11%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
	FEBVIER	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%
	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
	MARS	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%
	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
	AVRIL	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%
	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
	MAI	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%
	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
	JUN	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%
	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	
JUILLET	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	
POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%		
AOUT	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00%	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00%	
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

Annuler

Valider

Valider et ajouter un nouveau

## ACCOMPAGNER

### 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



## COMMUNIQUER

Encourager les restaurants à **publier leurs informations** sur leur situation vis-à-vis d'EGAlim pour leurs convives, les élus et les autres cantines



### 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

🔍 Chercher

#### Filtres

Région

Toutes les régions

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

## COMMUNIQUER

Donner des **chiffres clés** sur la restauration collective

### Découvrir les démarches chez vous

Région

Toutes les régions

Département

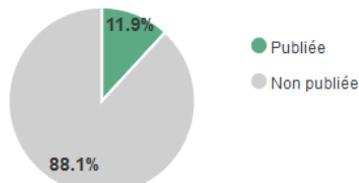
Tous les départements

Afficher les statistiques

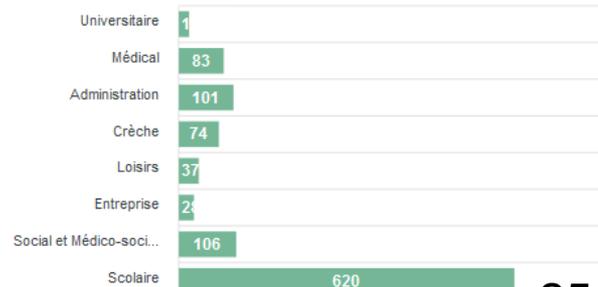
### Les statistiques pour « ma cantine »

Au total, nous avons **925** cantines sur ce site.

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



Nombre de cantines par secteur



## 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** **2021**

📘 Vous n'avez pas encore télédéclaré ce diagnostic

Cliquez sur les catégories ci-dessous pour remplir votre diagnostic

 Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes	40 % 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	Pas de mesures de substitution	▼

### 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.

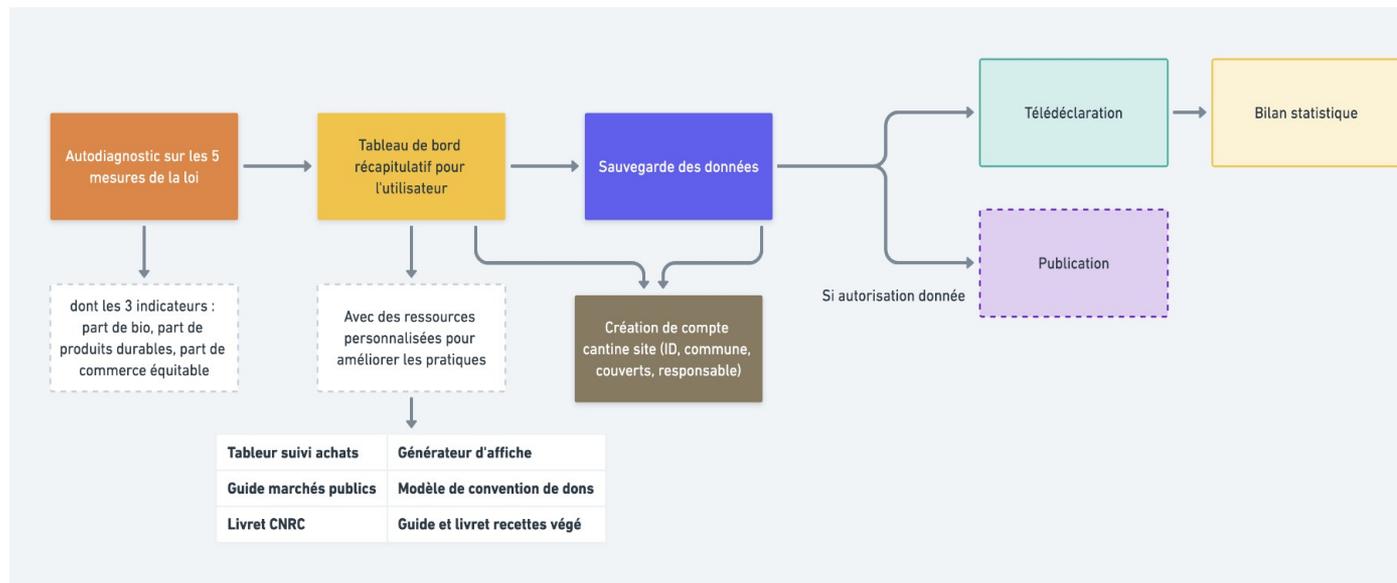
Nous vous proposons d'utiliser les informations de votre autodiagnostic 2021 et de les transmettre, avec votre accord, à la DGAL, direction du Ministère de l'agriculture en charge de l'élaboration de ce bilan.

Je déclare sur l'honneur la véracité de mes informations

 Télédéclarer mon diagnostic

## 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.

# ma cantine en résumé :

## ➤ Des outils, des ressources :

### • Des outils pratiques :

- **Autodiagnostic** et un tableau de bord pour se positionner et planifier sa progression dans la démarche
- **Tableur pour le suivi de ses achats** et aller vers les 50% de produits durables et de qualité
- Modèle 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 :

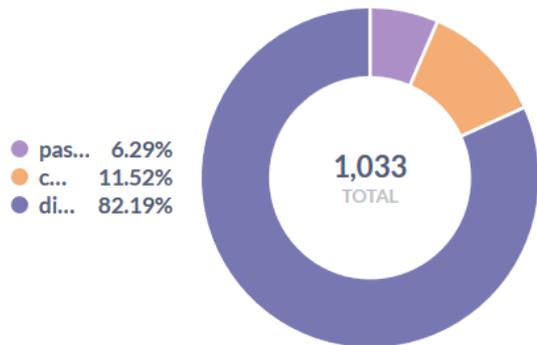
- Une assistance aux utilisateurs par une adresse mail de contact [contact@egalim.beta.gouv.fr](mailto:contact@egalim.beta.gouv.fr)
- Possibilité de devenir beta-testeurs pour participer à l'amélioration de la plateforme et à vos besoins
- Un blog pour recueillir des témoignages, des actions inspirantes
- Une info-lettre mensuelle pour se tenir informer sur l'évolution de la plateforme (déjà 4 numéros parus)
- Une page de publication : pour valoriser l'avancée des cantines dans la mise en œuvre des mesures de la loi, mettre en valeur les actions dont elles sont fières et favoriser l'émulation.

## ➤ Un outil de pilotage de politique publique :

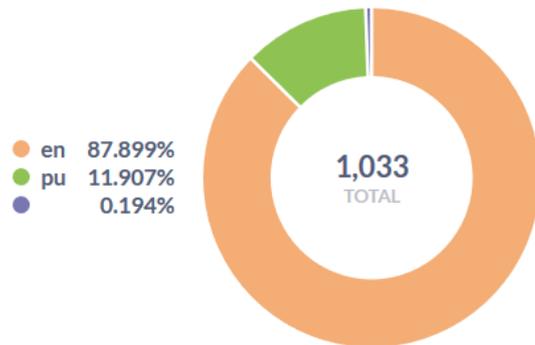
- Un module de télédéclaration de données pour le bilan statistique annuel à remettre au parlement
- Un accès à des données statistiques (bientôt)

# Où en est-on aujourd'hui?

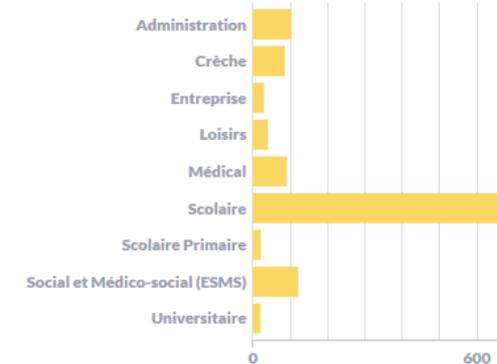
Type de gestion des cantines



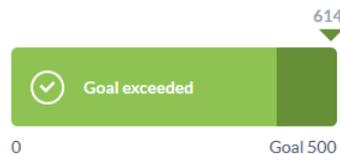
Cantines par état de publication



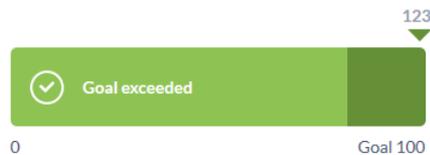
Cantines par secteur



Cantines avec au moins un diagnostic



Cantines ayant publié leurs données

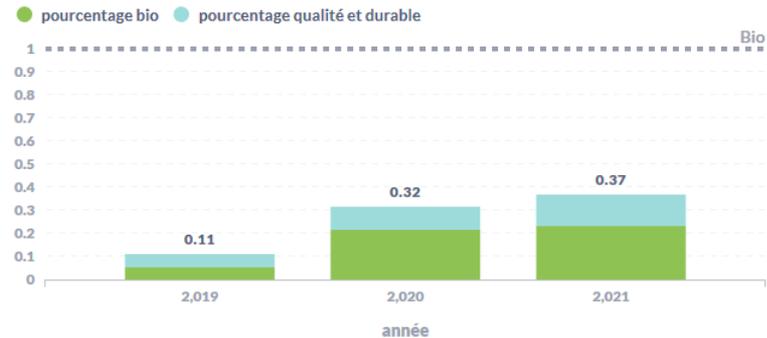


**1,317**  
 Nombre de comptes

Nouveaux comptes par jour



Répartition part de bio / part de pdts durables et de qualité - secteur scolaire



Répartition part de bio / part de pdts durables et de qualité - secteur Administration



# Plan d'accompagnement MAA en lien avec les DRAAF

## 1. Faire connaître la plateforme

- ✓ Informer / Communiquer / Relayer (réseaux nationaux, médias, salons ...)
- **6 webinaires « communicants »** 1er semestre 2022 pour toucher des acteurs « neutres »

une source  
d'informations  
officielle et à  
jour

Parvenir à  
toucher les  
utilisateurs  
finaux



- Le 1er février à 14 h : Restaurants collectifs administratifs de l'Etat
- Le 15 mars à 14 h : Sociétés de restauration collective et leurs clients
- Le 5 avril à 14 h : Restauration collective des EHPAD
- Le 17 mai à 14 h : Restauration collective des hôpitaux
- Le 31 mai à 14 h : Restauration collective des collèges et lycées (EPLE)
- Le 14 juin à 14 h : Restauration collective des établissements scolaires privés

 ma cantine

Equipe  
déploiement  
« ma  
cantine »

## 2. Faire utiliser la plateforme

- ✓ **Augmenter l'attractivité** de la plateforme : répondre aux besoins exprimés
- ✓ Inciter les utilisateurs à **publier et à télé-déclarer**

Suivre les objectifs de la loi  
Evaluer la politique publique

pour d'expérience

# ma cantine

## Mieux manger de la crèche à l'EHPAD

Accompagner la transition alimentaire de la restauration collective

Découvrir les initiatives prises par nos cantines

Suivre la mise en œuvre de la loi EGAlim



### Gérer ma cantine pour atteindre mes objectifs

Être outillé pour atteindre les objectifs des lois EGAlim et Climat



### En savoir plus sur la cantine que je fréquente

Connaitre les initiatives de mon restaurant ou celui de mes enfants



### Étudier l'évolution de mon territoire

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



[contact@egalim.beta.gouv.fr](mailto:contact@egalim.beta.gouv.fr)

Sélec  
puis c  
(Sélec  
Mettre



**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
RÉUNION**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



Merci de votre attention