



DÉCOUVREZ NOTRE COMMUNAUTÉ

Ma cantine, c'est aussi un **espace blog**, où vous pouvez consulter différents témoignages de gestionnaires, ou vous informer sur les actualités EGAlim. Les actions à déployer dans une cantine, ce sont nos utilisateurs qui les racontent le mieux.

Nous vous parlons également des **labels** et des nouveautés de la **loi Climat et Résilience**. Nous mettons régulièrement la plateforme à jour !

Si vous avez besoin de conseils, rendez-vous dans la rubrique **nos cantines**, un restaurant similaire au votre pourra vous partager ses astuces EGAlim.

NOUS CHERCHONS DES BETA-TESTEURS...

Vous souhaitez **participer à l'amélioration de notre plateforme** pour mieux répondre à vos besoins? Alors, intégrez notre communauté de testeur directement sur : **ma-cantine.beta.gouv.fr**.

Ou en nous contactant à : **contact@egalim.beta.gouv.fr**

Qui sommes-nous ?

À propos

Ma cantine est un outil numérique en ligne depuis février 2021, à destination des gestionnaires de la restauration collective, et de ses usagers.

Notre objectif est d'informer et d'accompagner nos utilisateurs dans la mise en œuvre des obligations de la loi EGAlim, et de la loi Climat et Résilience.

Nous sommes un service public financé par le ministère de l'Agriculture et la Direction interministérielle du numérique.

Pour nous contacter :

Courriel : contact@egalim.beta.gouv.fr

Site : <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/>



MA CANTINE

*Solution numérique
d'accompagnement EGAlim*



Valorisez vos actions...

Une fois votre **diagnostic** complété (sur les données d'achat, la gestion des plastiques, la lutte contre le gaspillage alimentaire ou le plat végétarien), vous pourrez **publier** les données de votre cantine; notre outil devient alors une plateforme à votre service.

... ET COMMUNIQUEZ SUR VOS INITIATIVES !

Depuis votre compte, générez une **affiche** à destination de vos convives !

Si vous souhaitez délivrer une information plus complète, intégrer la page de votre restaurant (disponible après **publication** dans **nos cantines**) sur votre site internet, ou dans vos communications auprès de vos convives.

Tout le monde pourra découvrir votre engagement vers une transition alimentaire durable et de qualité.

Notre objectif est d'outiller les gestionnaires de cuisine pour accélérer la transition alimentaire de qualité et durable, dans nos écoles, administrations, entreprises, hôpitaux et maisons de retraite.

« EGAlim et ma cantine, c'est permettre de mieux manger, de la crèche à l'EPHAD »

DECOUVREZ NOS RESSOURCES.

Vous avez des questions sur la diversification des protéines ou sur la mise en place d'un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire ? Ma-cantine, en vous communique toutes les informations nécessaires dans l'onglet **documentation**.

Envie d'optimiser vos approvisionnements ? Découvrez également le guide pour la rédaction des marchés publics.

Vous trouverez dans cet espace des guides régulièrement mis à jour, et co-construits dans le cadre du CNRC et validés par les ministères partenaires.

En savoir plus de la loi. EGAlim :
<https://ma-cantine.beta.gouv.fr/>



“Quelles mesures m'incombent selon mon secteur ? À quelles échéances ? Quels produits pour les 50% de qualité, durables dont 20% de bio ?”

Quel est mon score EGAlim ?

Avec ou sans compte, pourquoi ne pas commencer par réaliser un diagnostic de votre restaurant pour connaître votre score EGAlim ? Pour cela, rien de plus simple. Il vous suffit d'avoir le montant HT de vos achats sur l'année en cours, ou l'année précédente, et votre SIRET !

ON VOUS ACCOMPAGNE.

Vous n'avez pas ses données à disposition. Découvrez notre **tableur de calcul des approvisionnements** par catégories de labels.

Vous avez des questions ? Nous organisons des rencontres à distance afin pour préciser votre situation et de vous apportez une réponse personnalisée.