



**PRÉFET
DE LA RÉGION
BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt

DRAAF de Bourgogne-Franche-Comté

Tutoriel de prise en main de la plateforme « Ma cantine »

A destination des responsables/gestionnaires de la restauration
collective

—
Janvier 2024

Manon SOURD, chargée de mission alimentation à la DRAAF de Bourgogne-Franche-Comté

Inspiré des travaux de Charlotte PARAYRE, DAAF de Martinique et de Guillaume DEFER, DRAAF de Bretagne

Préambule

➤ *Ma cantine, qu'est-ce que c'est ?*

« Ma cantine » est une plateforme numérique gouvernementale à destination des gestionnaires de restaurants collectifs et de leurs convives et développée par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire (MASA) et la Direction interministérielle du numérique (DINUM) pour les accompagner dans la mise en œuvre de la loi EGAlim.

➤ *Qui doit s'inscrire ?*

« Ma cantine » est destinée aux responsables légaux et aux gestionnaires publics et privés des services de restauration collective. Concrètement, il s'agit de plusieurs types de fonctions : élu de collectivité, directeur d'établissement, gestionnaire administratif, comptable, responsable restauration, chef et/ou cuisinier. Plusieurs personnes peuvent être rattachées à une même cantine. Les services de restauration peuvent être en gestion directe ou en gestion déléguée/concédée.

L'inscription des gestionnaires/responsables légaux d'un service de restauration (dans les secteurs public et privé) **est obligatoire**, depuis l'arrêté du 14 septembre 2022.

➤ *Comment s'inscrire ?*

Ce tutoriel vous propose un pas à pas pour réaliser votre inscription et les étapes de saisie de vos achats.

Rappel des mesures de la loi EGalim complétée par la loi Climat et Résilience concernant la restauration collective

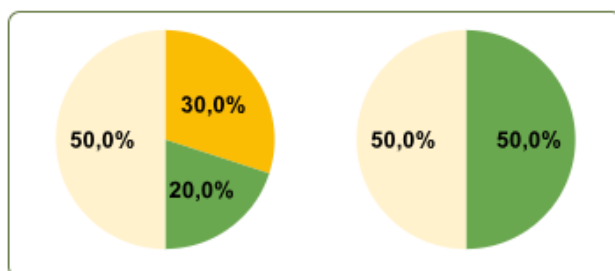


Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

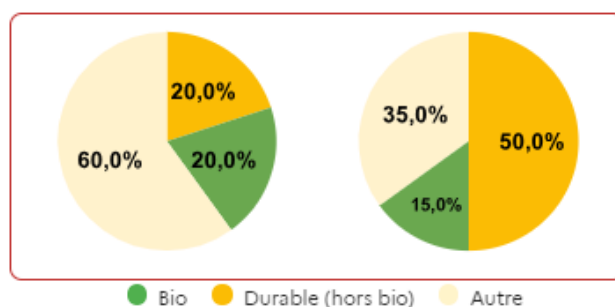
La loi EGalim et la loi Climat et Résilience encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis en restauration collective du secteur public et des établissements du secteur privé ([article L. 230-5-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime](#)). Les repas doivent comporter, à partir de l'année 2022, au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion pour les cantines en France continentale.

Ces taux (en %) sont calculés à partir de la valeur HT en euros de la somme des achats annuels alimentaires - sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises. Par exemple : pour 100 euros d'achat, au moins 20 euros doivent correspondre à des produits bio ou en conversion et au total au moins 50 euros doivent correspondre à des produits durables et de qualité (bio inclus).

Exemple de ce qui est attendu fin 2022 :



A améliorer d'ici fin 2022 :



Depuis la promulgation de la loi Climat et Résilience, l'ensemble de la restauration collective, publique comme privée, a l'obligation de proposer 50 % de produits de qualité dont 20 % de produits bio à compter de 2022 pour le public, et depuis le 1er janvier 2024, pour la restauration collective du secteur privé. A partir du 1er janvier 2024, s'est ajoutée l'obligation qu'au moins 60 % du total achats de la famille de denrées « viandes et poissons » soit composé de produits de qualité et durables, ce taux étant fixé à 100 % pour la restauration de l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales. La viande de synthèse est interdite en restauration collective. De plus, ces dispositions s'appliquent dorénavant à tous les restaurants collectifs, y compris les restaurants d'entreprises privés (RE et RIE).

→ Produits de qualité et durable

Un produit de qualité et durable au sens de l'objectif fixé par la loi EGalim doit bénéficier d'un des labels suivants :



Label rouge - signe national qui atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit similaire.



Appellation d'origine contrôlée/protégée (AOC/AOP) - désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



Indication géographique protégée (IGP) - identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.



Spécialité traditionnelle garantie (STG) - un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.



Mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE niveau 3 + niveau 2 accepté jusqu'au 31/12/2026).



Écolabel pêche durable - deux pêcheries de thon rouge de l'Atlantique (Sathoan, située à Sète, et l'organisation de producteurs de Vendée, située aux Sables-d'Olonne) ainsi qu'une halle à marée et sept entreprises de mareyage commercialisant leur production sont certifiées écolabel « Pêche Durable ».



Régions ultrapériphériques (RUP) - Produits issus de 9 régions ultrapériphériques à l'UE (Azores, Madères, Canaries, Guadeloupe, Guyane, Martinique, à la Réunion, à Mayotte, Saint-Martin).



Commerce Équitable.



Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme ».



Produit acquis suivant des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie (production, transformation, conditionnement, transport, stockage, utilisation)
- [L'article 2152-10 du code de la commande publique](#) dispose que, pour l'évaluation du coût du cycle de vie des produits, les acheteurs s'appuient sur une méthode accessible à tous, fondée sur des critères non-discriminatoires et vérifiables de manière objective et qui n'implique, pour les soumissionnaires, qu'un effort raisonnable dans la fourniture des données demandées. Ni la loi EGalim, ni le code de la commande publique n'imposent de soumettre la méthodologie de calcul du coût des externalités environnementales liées aux produits à une validation de

l'administration. Dès lors qu'ils respectent les exigences du code de la commande publique, les acheteurs ayant recours à ce mode de sélection sont libres de définir les modalités qui leur semblent les plus pertinentes sous leur responsabilité. Certaines démarches collectives et/ou certains fournisseurs accompagnent déjà les acheteurs dans la mise en place d'une méthode.



Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture. Par ailleurs, les restaurants collectifs **sont encouragés**, conformément au II. de l'article L. 230-5-1. du code rural et de la pêche maritime à développer **l'acquisition de produits dans le cadre des projets alimentaires territoriaux (PAT)**.

- Depuis 2016, le soutien à l'émergence et à la mise en oeuvre des PAT, tels que définis à l'article L.111-2-2 du code rural et de la pêche maritime, est particulièrement mis en avant dans l'appel à projets national du programme national pour l'alimentation (PNA). Ces projets collectifs permettent de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs pour développer une agriculture durable sur les territoires et la qualité de l'alimentation, au bénéfice de tous. Ils constituent donc un outil d'accompagnement pour l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim.

Le PNA3 indique l'objectif de développer au moins un PAT par département d'ici 2023. La liste des PAT labellisés est consultable : <https://agriculture.gouv.fr/pres-de-430-projets-alimentaires-territoriaux-pat-reconnus-par-le-ministere-au-1er-avril-2023>

→ Produits biologiques



Parmi ces produits de qualité, au moins 20 % des produits doivent être « bio » pour les cantines en France. C'est-à-dire :

- des produits issus de l'agriculture biologique.
- des produits végétaux étiquetés « en conversion ».

Concerne :

- *Scolaire*
- *Administration*
- *Universitaire*
- *Crèche*
- *Médical*
- *Social*
- *Loisirs*
- *Entreprise*



Cas particuliers

Les produits Bleu-Blanc-Cœur (BBC) entrent-ils dans les 50% de produits durables et de qualité ?

A ce jour, pour les produits issus de la démarche Bleu-Blanc-Cœur ne bénéficiant pas d'un signe ou mention « officiel » listé par la loi EGAlim, il est possible de les

comptabiliser, comme pour tout autre produit, dans les objectifs de la loi EGAlim à condition qu'ils soient sélectionnés à l'issue d'un processus de sélection ciblant « les produits acquis selon les modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales tout au long de son cycle de vie » ou « les produits dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ». Le recours à ces modalités de sélection relève du libre choix et de la responsabilité de l'acheteur, dans le respect du code de la commande publique.

MSC pêche durable

La catégorie citée par la loi EGAlim est « Produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ». Le [label MSC](#) (porté par l'ONG internationale MSC) est différent de la certification par [l'écolabel « Pêche Durable »](#). Dans le cas où un fournisseur propose des produits labellisés « MSC pêche durable » en lieu et place de produits labellisés « écolabel Pêche durable », l'acheteur, sous sa propre responsabilité et sur la base d'éléments de preuve apportés par le fournisseur, peut étudier l'équivalence, dans le respect du code de la commande publique, de produits labellisés avec la catégorie écolabel « Pêche Durable ».

Quid des produits locaux ? Sont-ils pris en compte dans les 50% de produits EGAlim ?

Le code de la commande publique ne permet pas de faire mention directement de l'origine locale, ce qui serait contraire aux principes du droit de la concurrence. Ainsi, les produits « locaux » ne sont pas pris en compte dans l'objectif de 50 % de produits durables et de qualité, en tant que tels. Un produit local n'est comptabilisable que s'il entre dans une des catégories citées par la loi. Cependant, les guides d'achats, construits dans le cadre du Conseil National de la Restauration Collective, [consultables sur « ma cantine »](#), présentent des stratégies d'achats permettant de travailler sur des approvisionnements durables et de qualité, dans le cadre d'une démarche territoriale (notamment dans le cadre des projets alimentaires territoriaux).

Les produits « circuits courts » et « origine France » sont-ils comptabilisables au titre des 50% ?

Pour un produit « origine France » ou acquis en « circuit court », il peut être comptabilisé s'il satisfait une des catégories définies dans la loi. Pour la catégorie « produit dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture », une expertise juridique est encore en cours, pour cadrer l'utilisation de ces critères de sélection. Le suivi des caractéristiques, produit « issu d'un circuit court » ou « d'origine française » est nécessaire pour l'établissement d'un bilan statistique annuel à remettre au Parlement chaque année.

Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires

Le gaspillage alimentaire doit être analysé afin d'être réduit

Obligation de faire un diagnostic de gaspillage pour l'ensemble de la restauration collective (y compris privée) et obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. La loi AGEV vise une réduction du gaspillage

alimentaire de 50% d'ici 2025 par rapport à son niveau de 2015.

Interdiction de rendre impropre à la consommation les denrées alimentaires encore consommables

L'infraction à cette disposition est susceptible d'une amende de 3 750 €.

Dons aux associations

Depuis le 22 octobre 2020, les cuisines centrales ou sur place qui préparent plus de 3000 repas par jour ont l'obligation de proposer une convention de dons à une association habilitée.

Toutes ces mesures concernent :

- *Scolaire*
- *Administration*
- *Universitaire*
- *Crèche*
- *Médical*
- *Social*
- *Loisirs*
- *Entreprise*



Diversification des sources de protéines et menus végétariens

Les sources de protéines doivent être diversifiées

Les gestionnaires des restaurants collectifs ayant plus de 200 couverts par jour sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

Concerne :

- *Scolaire*
- *Administration*
- *Universitaire*
- *Crèche*
- *Médical*
- *Social*
- *Loisirs*
- *Entreprise*

Menu végétarien hebdomadaire

Tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés), de la maternelle au lycée, sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Par ailleurs, le menu végétarien doit s'insérer dans un plan alimentaire respectueux des exigences relatives à la qualité nutritionnelle.

Concerne :

- *Scolaire*

Qu'est-ce qu'un menu végétarien ?

Il s'agit d'un menu (toutes les composantes) sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer. Il peut cependant comprendre des protéines animales (œufs, produits laitiers). Les alternatives protéiques utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), les céréales (blé, riz, boulgour, quinoa...), les œufs et/ou les produits laitiers.

Option végétarienne quotidienne

À partir du 1er janvier 2023, les restaurants collectifs de l'État, les établissements publics et les entreprises publiques nationales doivent proposer une option végétarienne quotidienne, dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus.

Ces établissements sont les suivants :

- les universités ou enseignements supérieurs publics, administration (RA ou RIA), établissements pénitenciers, restaurants des armées ;
- les établissements publics placés sous la tutelle de l'État, comme par exemple des agences, instituts et centres nationaux (OFB, ANSES, IGF, INRAE, ...), des établissements publics de santé* (CHR/CHU, CHN, CH, HL, CHS...) ou des établissements publics nationaux (ASP, CdC, CNRS, ...) ;
- les entreprises publiques : établissements publics industriels et commerciaux, sociétés commerciales (détention majoritaire du capital par l'État).



Substitution des plastiques

Les bouteilles d'eau plate en plastique sont interdites

L'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique est interdite en restauration scolaire depuis le 1er janvier 2020. Cette mesure s'applique aux territoires desservis par un réseau d'eau potable et peut être suspendue en cas exceptionnel de restriction de l'eau destinée à la consommation humaine prononcée par le Préfet.

Concerne :

- *Scolaire*

Les ustensiles en plastique à usage unique sont interdits

La mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique suivants est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons.

Concerne :

- *Scolaire*
- *Administration*
- *Universitaire*
- *Crèche*
- *Médical*
- *Social*
- *Loisirs*
- *Entreprise*

Les contenants alimentaires en plastique sont interdits

L'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite.

À partir du 1er janvier 2025 (sauf pour les communes de - de 2000 hab : 1er janvier 2028).

Concerne :

- *Services de pédiatrie d'obstétrique et de maternité. Tous services de santé maternelle et infantile et centres périnataux de proximité*
- *Scolaire*
- *Universitaire*
- *Crèche*

Obligation de réemploi

Obligation de réemploi pour le portage à domicile depuis le 1^{er} janvier 2020.

Concerne :

- *Portage à domicile*

Obligation vente à emporter

Obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter en restauration collective.

Concerne :

- *Scolaire*
- *Administration*
- *Universitaire*
- *Crèche*
- *Médical*
- *Social*
- *Loisirs*
- *Entreprise*



Information des usagers et des convives

Les convives doivent être informés une fois par an

Les personnes morales ayant la charge d'un restaurant collectif informent à l'entrée du restaurant, par un affichage permanent, actualisé au moins une fois par an, lisible par tous les usagers et au moins une fois par an par communication électronique, les usagers des restaurants collectifs de la part des produits définis au I de l'article L. 230-5-3 et de la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis.

Possibilité de générer une affiche automatiquement une fois le diagnostic rempli :

[Affiche convives - ma cantine \(agriculture.gouv.fr\)](https://agriculture.gouv.fr/affichage-convives).

Concerne :

- *Scolaire*
- *Administration*
- *Universitaire*
- *Crèche*
- *Médical*
- *Social*
- *Loisirs*

Les gestionnaires en restauration collective communiquent sur les informations

nutritionnelles des repas servis ([article L. 230-5](#))

Les gestionnaires de restauration collective doivent communiquer, informer et consulter les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis (arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans la restauration scolaire).

Concerne :

- *Scolaire*
- *Universitaire*
- *Crèche*

Étiquetage détaillé pour toutes les viandes

A compter du 1er mars 2022, l'origine de la viande de porc, volaille, agneau et mouton servie dans tous les restaurants hors domicile (cantines, restaurants commerciaux, restaurants d'entreprises) devra être indiquée, comme cela est le cas pour les viandes bovines depuis 2002. L'étiquetage de l'origine des viandes porcines, ovines et de volaille devra mentionner le pays d'élevage et le pays d'abattage. Cette obligation s'appliquera aux viandes achetées crues par les restaurateurs, qu'il s'agisse de viandes fraîches, réfrigérées, congelées ou surgelées, mais pas aux viandes achetées déjà préparées ou cuisinées ([décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration](#)).

Concerne :

- *Scolaire*
- *Universitaire*
- *Crèche*
- *Administration*
- *Médical*
- *Social*
- *Loisirs*

Table des matières

1	Les étapes pour créer son compte sur « Ma cantine »	1
2	Les étapes pour créer une cantine sur la plateforme	2
2.1	Vous ne gérez qu'une cantine.....	2
2.2	Vous gérez plusieurs cantines.....	4
2.3	OPTION 1 : vous avez peu de cantines satellites (moins de 10).....	5
2.4	OPTION 2 : vous avez beaucoup de cantines satellites (plus de 10).....	8
3	Les étapes pour télé-déclarer ses données sur « Ma cantine »	12
3.1	Dans le cas d'une cantine simple.....	12
3.2	Dans le cas d'une cuisine centrale.....	17
3.3	Dans le cas d'une cuisine satellite.....	18
4	Les étapes pour publier ses données	18
5	Les étapes pour importer ses achats	19
6	Les autres outils disponibles sur la plateforme	23

Remarques préalables

Si vous rencontrez la moindre difficulté lors d'une de ces étapes, n'hésitez pas à contacter le support de la plateforme « Ma cantine » : support-egalim@beta.gouv.fr

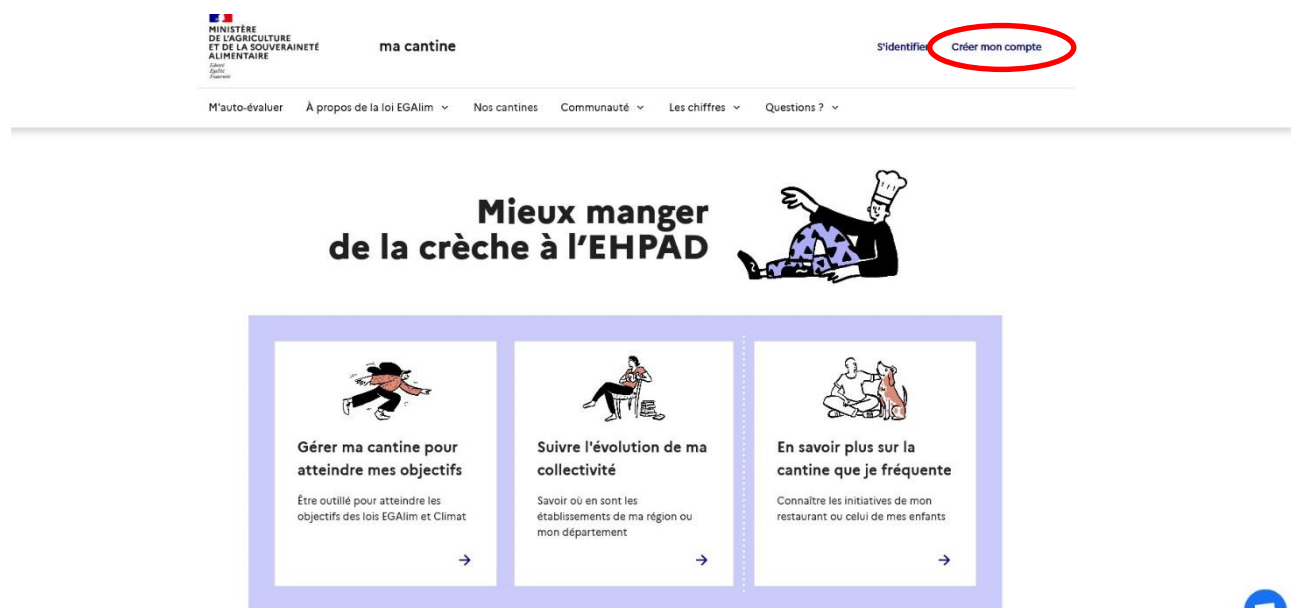
Vous pouvez également contacter la DRAAF de Bourgogne-Franche-Comté pour un accompagnement de proximité : pna.draaf-bourgogne-franche-comte@agriculture.gouv.fr

1 Les étapes pour créer son compte sur « Ma cantine »

Voir le tutoriel vidéo : [Ma Cantine - webinaire « Créer son compte utilisateur » \(agriculture.gouv.fr\)](https://agriculture.gouv.fr)

Accédez à la page internet suivante : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr>
Ou tapez dans votre moteur de recherche : ma cantine

Vous voyez apparaître, sur votre écran, la page suivante :



Il vous suffit alors de cliquer sur « **Créer mon compte** » en haut à droite de cette page.

Vous accédez ensuite à la page suivante :

Bienvenue ! Renseignez les champs ci-dessous pour créer un compte gestionnaire de cantine. Munissez-vous de votre **numéro SIRET** pour la prochaine étape : la création de votre ou vos cantines.

Combien d'établissements gérez-vous ?

Je suis une développeuse ou un développeur logiciel et j'ai besoin d'accéder aux APIs

Prénom Nom d'utilisateur

Nom Mot de passe

Email Confirmation du mot de passe

Numéro téléphone J'atteste avoir lu et accepté les [CGU](#)

[J'ai déjà un compte](#)

- On vous demande alors de **compléter des informations sur le nombre d'établissements que vous gérez et sur vous**: nom, prénom, adresse mail, numéro de téléphone (facultatif). Cela génère automatiquement un nom d'utilisateur.
- Vous devez ensuite choisir un mot de passe.
- Enfin, il suffit de cocher la case « J'atteste avoir lu et accepté les CGU » en cliquant dessus et de cliquer sur « S'inscrire ».

Votre compte est maintenant créé !

2 Les étapes pour créer une cantine sur la plateforme

Voir le tutoriel vidéo : [Ma Cantine - webinaire « Créer une cantine sur la plateforme » \(agriculture.gouv.fr\)](#)

Une fois votre compte créé, cela vous conduit à la page suivante sur laquelle vous pouvez ajouter directement une cantine :

The screenshot shows the 'ma cantine' interface. At the top, there is a navigation bar with the logo of the 'MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINÉTÉ ALIMENTAIRE' and the text 'ma cantine'. Below the navigation bar, there is a main content area with a heading 'Ajouter ma cantine' and a sub-heading 'Étape 1/2 : Renseignez le SIRET de votre établissement'. The main content area contains a text input field for the SIRET number, a 'Valider' button, and an 'Annuler' button. Below the input field, there is a link to 'faire aux questions' or 'contacter-nous'. At the bottom of the page, there is a footer with the logo of the 'MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINÉTÉ ALIMENTAIRE' and a paragraph of text explaining the platform's purpose and providing links to 'legifrance.gouv.fr', 'gouvernement.fr', 'service-public.fr', and 'data.gouv.fr'.

Plusieurs options s'offrent alors à vous :

- **Si vous connaissez le numéro SIRET de votre établissement** : vous pouvez directement l'inscrire dans l'espace dédié
- **Si vous ne connaissez pas le numéro SIRET de votre établissement** : vous pouvez le retrouver dans [l'Annuaire des entreprises](#) pour les cantines hors établissements scolaires. Vous pouvez le retrouver dans [l'Annuaire de l'Éducation](#) pour les cantines scolaires.
- **Si vous gérez plusieurs cantines**, cliquer sur « Annuler », pour accéder directement à votre espace personnel et pouvoir créer plusieurs cantines depuis un fichier. **Rendez-vous à l'étape 2.2 pour la suite des étapes.**

2.1 Vous ne gérez qu'une cantine

- Une fois le numéro SIRET inscrit dans la case correspondante, cliquez sur « Valider ». **Attention à ne pas inscrire les espaces du numéro SIRET !**

- Vous voyez alors apparaître la page suivante sur votre écran :

ma cantine

Mes cantines Me déconnecter

Espace de gestion À propos de la loi EGAlim Nos cantines Communauté Les chiffres Questions ?

Il y a des nouveaux événements à venir, découvrez-les et notre communauté ! Nos événements

Accueil > Gérer mes cantines > Ajouter ma cantine

Ajouter ma cantine

Étape 2/2 : Compléter les informations

SIRET

Modifier

Nom de la cantine

Cantine de la DAAF

Ville

Fort-de-France

Logo

Ajoutez un logo

Mon établissement...

produit sur place les repas qu'il sert à ses convives

sert des repas préparés par un autre établissement

livre des repas mais n'a pas de lieu de service en propre

livre des repas et accueille aussi des convives sur place

Couverts moyen par jour (convives sur place)

Nombre total de couverts à l'année

Nombre de cantines/lieux de service à qui je fournis des repas

Secteurs d'activité

Type d'établissement

Mode de gestion

Directe

Concédée

Images

Ajoutez une image

Annuler Valider

- Vous pouvez alors **nommer votre cantine** et **vérifier la localisation** de cette dernière.
- Vous devez ensuite obligatoirement compléter des informations relatives à votre cantine en fonction du mode de fonctionnement de votre cantine :
- **Si vous produisez sur place** : vous devez indiquer le nombre de couverts moyens par jour et par an.
 - **Si vous êtes une cuisine satellite** : vous devez indiquer le nombre de couverts moyens par jour et par an ainsi que le numéro SIRET de votre cuisine centrale. Si vous ne le connaissez pas, là encore un annuaire est à votre disposition pour le trouver.
 - **Si vous livrez des repas mais que vous ne disposez pas d'un lieu de service** : vous devez indiquer le nombre de couverts livrés à l'année et le nombre de cantine que vous fournissez.
 - **Si vous livrez des repas et recevez du public** : vous devez indiquer le nombre de couverts moyens par jour et par an ainsi que le nombre de cantines que vous fournissez.
- Vous devez ensuite définir votre **secteur d'activité (école, administration...)**, le **type d'établissement (public ou privé)** et votre **mode de gestion (directe ou concédée)**.

- Vous pouvez aussi facultativement ajouter une image pour personnaliser votre cantine (logo). Une fois ces informations complétées, cliquez sur « Valider ».

Cela vous conduit alors sur cette page :

The screenshot shows the 'ma cantine' website interface. At the top left is the logo of the 'MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE'. The main header includes 'ma cantine' and navigation links like 'Mes cantines' and 'Me déconnecter'. A secondary navigation bar contains 'Espace de gestion', 'À propos de la loi EGAlim', 'Nos cantines', 'Communauté', 'Les chiffres', and 'Questions?'. A left sidebar lists menu items: 'Mes cantines', 'Cantine de la DAAF', 'Diagnostics' (highlighted), 'Publication', 'Générer mon affiche', 'Gestionnaires', and 'Supprimer'. The main content area is titled 'Diagnostics' and contains the text: 'Créez un diagnostic pour découvrir où vous en êtes des mesures EGAlim. Si vous le souhaitez, la création d'un diagnostic vous permettra également de mettre en avant votre cantine en la publiant sur nos cantines. Vous pouvez créer un diagnostic par année.' Below this text is a blue button labeled 'Ajouter un diagnostic'. At the bottom of the page, there is a footer with the ministry logo, a paragraph explaining the tool's purpose, a list of social media links (legifrance.gouv.fr, gouvernement.fr, service-public.fr, data.gouv.fr), and a 'Mentions légales' link.

Vous pouvez alors passer à l'étape suivante décrite dans le paragraphe 3. **Les étapes pour télé-déclarer ses données sur « Ma cantine ».**

2.2 Vous gérez plusieurs cantines

- Après avoir cliqué sur « Annuler », vous accéder à la page suivante :

The screenshot shows the 'ma cantine' website 'Mes cantines' page. At the top left is the ministry logo. The main header includes 'ma cantine' with a 'DémO' button and navigation links like 'Développement et APIs' and 'Me déconnecter'. A secondary navigation bar contains 'Mon tableau de bord', 'Mes achats', 'M'améliorer', 'Toutes les cantines', 'Comprendre mes obligations', 'Aide', and 'Mon compte'. Below the navigation is a prompt: 'Cliquez ci-dessous pour regarder l'état de toutes vos cantines et les actions à faire pour chacune.' followed by a blue button 'Mes actions'. The main content area is titled 'Mes cantines' and features a search bar 'Recherche par nom ou SIRET de l'établissement' and a dropdown menu 'Toutes les cantines'. Below the search bar is a pagination indicator showing '1' and '2'. The main content displays three cantine cards, each with a photo of food and the following details: 1. 'Institut Agro Rennes-Angers' (Publiée), €500 par jour, livrés, Rennes, Universitaire. 2. 'Département d'Ille et Vilaine' (Publiée), €100 par jour, livrés, Rennes, Administration. 3. 'CHU Rennes Pontchaillou' (Publiée), €500 par jour, livrés, Rennes, Médical. Each card has a right-pointing arrow.

Deux options s'offrent alors à vous :

2.3 OPTION 1 : vous avez peu de cantines satellites (moins de 10)

Lorsque vous avez peu de cantines satellites, le plus simple est de les saisir une par une sur la plateforme « Ma cantine ». Suivez la procédure suivante (ceci est un exemple réalisé sur la plateforme de démonstration de « Ma cantine ». Il n'a aucune incidence sur les données publiques) :

- Créez votre cuisine centrale en cliquant sur « ajouter une cantine ».

The screenshot displays the user interface of the 'Ma cantine' platform. At the top, it says 'Bienvenue dans votre espace, Guillaume' with a 'Modifier mon profil' link. Below this is a section for 'Mes actions' with a button labeled 'Mes actions'. The main section is titled 'Mes cantines' and features a navigation bar with 'ma cantine' and 'Démo' buttons, along with links for 'Développement et APIs' and 'Me déconnecter'. A secondary navigation bar includes 'Mon tableau de bord', 'Mes achats', 'M'améliorer', 'Toutes les cantines', 'Comprendre mes obligations', 'Aide', and 'Mon compte'. The main content area shows a grid of canteen cards. Each card includes a photo of food, the canteen name, a 'Publiée' status, and details such as price per day, location, and type. The cards shown are: Institut Agro Rennes-Angers (500 par jour, Rennes, Universitaire), Département d'Ille et Vilaine (100 par jour, Rennes, Administration), CHU Rennes Pontchaillou (500 par jour, Rennes, Médical), Rennes métropole (100 par jour, Rennes, Administration), and Préfecture de la région Bretagne (5 satellites, 500 par jour, Rennes, Administration). To the right of the grid is a large white box with a blue plus sign and the text 'Ajouter une cantine'. A red arrow points from the top of the page down to this button. Below the button is the text 'ou' and a link 'Créer plusieurs cantines depuis un fichier'.

- Renseignez le numéro SIRET (sans espaces) de votre cuisine centrale puis cliquez sur « valider ».

Ajouter ma cantine

Étape 1/2 : Renseignez le SIRET de votre établissement

Vous ne le connaissez pas ? Utilisez l'[Annuaire des Entreprises](#) pour trouver le SIRET de votre cantine, ou l'[Annuaire de l'Éducation](#) pour les cantines scolaires.

SIRET

40180302800208

Valider

Annuler

Pour toute question ou difficulté veuillez consulter notre [foire aux questions](#) ou [contactez-nous](#)

- Renseignez toutes les informations inhérentes à votre cuisine centrale :
 - Le nom ;
 - La ville ;
 - La situation de votre cuisine centrale (4 choix) ;
 - (selon le choix fait) Le nombre de repas quotidien servis sur place ;
 - Le nombre de repas servis à l'année (y compris les couverts livrés) ;
 - Le nombre de cantines/lieux de service à qui des repas sont fournis ;
 - Le secteur d'activité (plusieurs choix possibles en fonction des établissements livrés) ;
 - Le type d'établissement (public ou privé) ;
 - Le mode de gestion (directe ou concédée) ;
 - (facultatif) Des images de la restauration.

The screenshot shows the 'Ajouter ma cantine' form in the 'ma cantine' application. The form is titled 'Étape 2/2 : Compléter les informations'. It includes a SIRET field with the value '40180302800208' and a 'Modifier' button. The 'Nom de la cantine' field contains 'OCEANE DE RESTAURATION'. The 'Ville' dropdown menu is set to 'Plescop (56, Morbihan, Bretagne)'. There is a logo field with the text 'Logo Cliquez sur le logo pour changer' and a logo for 'OCEANE DE RESTAURATION' with the tagline 'GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ'. The 'Mon établissement...' section has four radio button options: 'produit sur place les repas qu'il sert à ses convives', 'sert des repas préparés par un autre établissement', 'livre des repas mais n'a pas de lieu de service en propre', and 'livre des repas et accueille aussi des convives sur place' (which is selected). Below this are three input fields: 'Couverts moyen par jour (convives sur place)' with the value '250', 'Nombre total de couverts à l'année (y compris les couverts livrés)' with the value '35000', and 'Nombre de cantines/lieux de service à qui je fournis des repas' with the value '3'. The 'Secteurs d'activité' dropdown is set to 'Scolaire' and the 'Type d'établissement' dropdown is set to 'Public'. The 'Mode de gestion' section has two radio button options: 'Directe' (selected) and 'Concédée'. At the bottom, there is an 'Images' section with a button labeled 'Ajoutez une image'.

- Cliquez sur « valider ».
- Vous arrivez sur la page ci-dessous. Vous pouvez ensuite ajouter vos différents satellites en renseignant leur numéro de SIRET (attention à ne pas renseigner le SIRET des communes ou des EPCI mais bien de chaque établissement).

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

ma cantine Démo

Développement et APIs Me déconnecter

Mon tableau de bord Mes achats M'améliorer Toutes les cantines Comprendre mes obligations Aide Mon compte

← Mes cantines

☰ OCEANE DE RESTAURATION

- Satellites
- Diagnostics
- Publication
- Publier mes satellites
- Générer mon affiche
- Gestionnaires
- Supprimer

Vos cantines satellites

Cette cuisine centrale fournit des repas à 3 cantines. Vous n'avez ajouté aucune cantine satellite.

Nom	SIRET	Couverts par jour
Vous n'avez pas renseigné des satellites		

Ajoutez une nouvelle cantine satellite

Utilisez le formulaire en dessous pour ajouter des satellites un après l'autre. Sinon, utilisez notre [outil d'import des cantines et diagnostics](#) si vous avez les données en format CSV.

Étape 1/2 : Renseignez le SIRET de votre établissement

Vous ne le connaissez pas ? Utilisez l'[Annuaire des Entreprises](#) pour trouver le SIRET de votre cantine, ou l'[Annuaire de l'Éducation](#) pour les cantines scolaires.

SIRET

- Renseignez les informations de la cantine satellite puis cliquez sur « ajouter ».

Ajoutez une nouvelle cantine satellite

Utilisez le formulaire en dessous pour ajouter des satellites un après l'autre. Sinon, utilisez notre [outil d'import des cantines et diagnostics](#) si vous avez les données en format CSV.

Étape 2/2 : Compléter les informations

SIRET
21560260800097

Nom de la cantine Ville

Secteurs d'activité

Couverts par jour Couverts par an

- Répétez la procédure pour les autres satellites.

Félicitations, votre cuisine centrale et ses satellites sont créés !

2.4 OPTION 2 : vous avez beaucoup de cantines satellites (plus de 10)

Voir le tutoriel vidéo : [Ma Cantine - webinaire « Créer plusieurs cantines \(>10\) sur la plateforme » \(agriculture.gouv.fr\)](https://agriculture.gouv.fr/ma-cantine-webinaire)

- Cliquez sur « Créer plusieurs cantines depuis un fichier ».

The screenshot shows the 'ma cantine' dashboard. At the top, there's a navigation bar with 'ma cantine' and 'Mes cantines Me déconnecter'. Below that, a banner says 'Bienvenue dans votre espace, Charlotte' and 'Prenez connaissance du bilan EGAlim pour la campagne de 2022'. The main section is 'Mes cantines' with a large blue plus sign and 'Ajouter une cantine'. Below this, the option 'Créer plusieurs cantines depuis un fichier' is circled in red. There are also sections for 'Quelques outils pour commencer' with links to articles and webinars.

- Vous avez alors accès à plusieurs choix :

Importer vos données

Vous êtes en mesure d'exporter vos données en format CSV ? Utilisez notre outil d'import pour ajouter vos cantines rapidement !
Sinon, utilisez notre [formulaire pour ajouter une nouvelle cantine](#) tout en simplicité depuis votre navigateur.

Choisissez un des types d'import suivants :

The screenshot shows three import options for canteens:

- Importer des cantines sans diagnostic**: Vous voulez importer des cantines sans données d'approvisionnement.
- Importer des cantines et diagnostics simples**: Vous connaissez les valeurs totaux, bio, et de qualité et durable.
- Importer des cantines et diagnostics complets**: Vous connaissez les labels et les familles de produits de vos achats.

Vous gérez une cuisine centrale ?

Renseignez vos satellites et vos données d'approvisionnement avec le même fichier

The screenshot shows two options for updating satellite canteens:

- Mettre à jour vos satellites et renseigner des diagnostics simples**: Vous voulez renseigner vos satellites et vous connaissez les valeurs totaux, bio, et de qualité et durable.
- Mettre à jour vos satellites et renseigner des diagnostics complets**: Vous voulez renseigner vos satellites et vous connaissez les labels et les familles de produits de vos achats.

Choix 1 : Importer des cantines sans diagnostic : Importation massive de cantine sans données d'achat ;

Choix 2 : Importer des cantines et diagnostics simples : Importation massive de cantine avec données d'achat simplifiées ;

Choix 3 : Importer des cantines et diagnostics complets : Importation massive de cantine avec données d'achat détaillées.

Peu importe votre choix, vous avez accès à plusieurs formats de téléchargement de vos données : Excel, OpenDocument ou CSV. Téléchargez celui pouvant s'ouvrir sur votre ordinateur.

1. Préparer le fichier

[Voir les données requises pour l'import de cantines seulement.](#)

On met à votre disposition un fichier exemple avec les données en bon format

- [Télécharger le fichier exemple en format Excel](#) ↓
XLSX – 6 Ko
- [Télécharger le fichier exemple en format OpenDocument](#) ↓
ODS – 10 Ko
- [Télécharger le fichier exemple en format CSV](#) ↓
CSV – 321 o



- Téléchargez le fichier et complétez-le avec les informations demandées. **Attention ! Pour compléter ce document, vous devez respecter une nomenclature précise qui est présentée ci-dessous et visible plus bas sur la page internet (capture d'écran ci-dessous).**



Format du fichier

Le fichier CSV doit être encodé avec UTF-8 et contenir un diagnostic par ligne. Chaque ligne doit aussi inclure les informations de la cantine associée.

Les données doivent être présentées dans l'ordre indiqué ci-dessous.

Si un diagnostic pour la même année et la même cantine existe déjà il ne sera pas modifié.

Colonnes

Colonne	Champ	Description	Type	Exemple	Obligatoire
1	SIRET de l'établissement	Ce SIRET doit être unique car il correspond à un lieu physique.	14 chiffres, avec ou sans espaces	000 000 000 00000	✓
2	Nom de l'établissement		Texte libre	Ma Cantine	✓
3	Code géographique INSEE de la ville			69123	X
4	Code postal	En cas d'absence de code INSEE, ce champ devient obligatoire.		69001	X
5	SIRET de la cantine distributrice ou SRC	Ce SIRET peut être vide ou utilisé pour plusieurs lignes, dans le cas où c'est le gestionnaire de la SRC ou de la cuisine centrale qui remplit les lignes pour chaque cuisine-site/satellite.	14 chiffres, avec ou sans espaces	999 999 999 99999	X
6	Nombre de repas servis par jour		Chiffre	300	✓
7	Nombre total de couverts à l'année	Y compris les couverts livrés	Chiffre	67000	✓
8	Secteurs	Options acceptées : Supérieur et Universitaire , Autres structures d'enseignement , Hôpitaux , Autres établissements de soins , IME/ITEP , Autres établissements sociaux et médicaux sociaux , Centre de vacances/sportif , Autres établissements de loisirs , Restaurants d'entreprises , Restaurants inter-entreprises , Autres établissements non listés , Restaurants des armées/police/gendarmerie , Restaurants inter-administratifs d'Etat (RIA) , Restaurants des prisons , Restaurants administratifs des collectivités territoriales , Autres établissements du secteur public , Restaurants administratifs d'Etat (RA) , EHPAD/ maisons de retraite / foyers de personnes âgées , Secondaire collège , Secondaire Lycée agricole , ESAT/établissements spécialisés , Ecole primaire (maternelle et élémentaire) , Cliniques , Secondaire lycée (hors agricole) , Crèche . Spécifiez plusieurs en séparant avec + .	Texte (choix unique)	Supérieur et Universitaire+Autres structures d'enseignement	✓
9	Mode de production	Le mode de production de votre cantine. Les options : - <code>central</code> si vous êtes une cuisine centrale sans lieu de consommation - <code>central_serving</code> si vous êtes une cuisine centrale qui accueille aussi des convives sur place, - <code>site</code> si vous êtes une cantine qui produit les repas sur place, et - <code>site_cooked_elsewhere</code> si vous êtes une cantine qui sert des repas préparés par une cuisine centrale.	Texte (choix unique)	central	✓
10	Mode de gestion	Comment le service des repas est géré. Options acceptées : <code>direct</code> (directe) et <code>conceded</code> (concedé).	Texte (choix unique)	direct	✓
11	Secteur économique	Le type d'établissement. Options acceptées : <code>public</code> et <code>private</code> (privé).	Texte (choix unique)	public	X
12	Gestionnaires additionnels (adresses emails)	Les personnes avec ces adresses seront considérées comme gestionnaires de la cantine et pourront modifier toutes ses données.	Texte (adresses email séparées par une virgule)	gestionnaire1@example.com, gestionnaire2@example.com	X

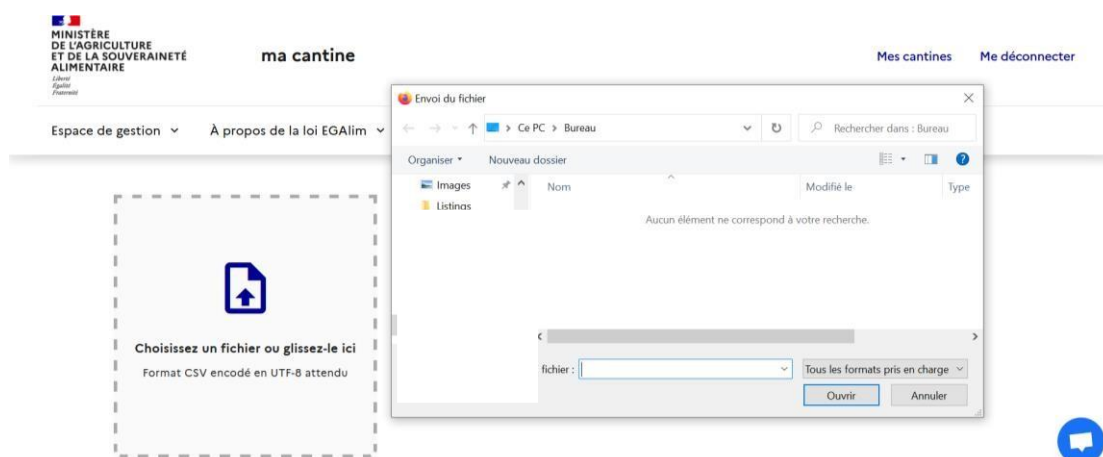
Les champs suivants concernent les données d'approvisionnement.

Rien d'autre colonnes requises.

Dans le fichier Excel vous avez la possibilité d'associer le(s) gestionnaire(s) de la cantine afin qu'il(s) puisse(nt) collaborer au remplissage des données.

Toutes les données ne sont pas obligatoires : vous pouvez voir les données obligatoires dans la colonne « obligatoire » tout à droite du tableau de la nomenclature des données.

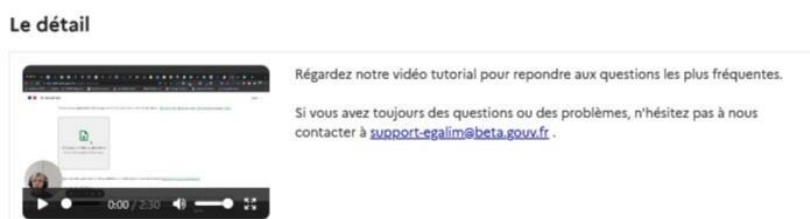
- Une fois le document complété, enregistrez-le sur votre ordinateur dans un endroit facile à retrouver.
- Transférez ensuite votre document vers le site « Ma cantine ». Pour cela, cliquez sur cet encart :



Recherchez votre fichier et cliquez sur « ouvrir » pour le télé-verser sur le site « Ma cantine ».

Si besoin, de l'aide est proposée sur cette page :

- Via une courte vidéo



- Via le contact de l'équipe de « Ma cantine » par message

Vous avez besoin d'aide ?

Si votre fichier comptable agréé ne ressemble pas du tout à ça, vous pouvez nous l'envoyer en remplissant les champs ci-dessous ou nous contacter directement à l'adresse support-egalim@beta.gouv.fr.

Votre email

Prénom et nom

Message (facultatif)

Fichier

3 Les étapes pour télé-déclarer ses données sur « Ma cantine »

RAPPEL DE SEMANTIQUE : sur « Ma cantine » un diagnostic peut être fait n'importe quand dans l'année. Il peut être modifié et vous avez la possibilité de le compléter en plusieurs fois. La campagne télé-déclaration intervient une fois par an et consiste en la transmission de votre diagnostic des données d'achat de l'année n-1 à l'administration (lors de la campagne, un bouton « transmettre mon diagnostic » apparaît sur votre interface).

3.1 Dans le cas d'une cantine simple

- Une fois votre compte créé, vous pouvez aller sur la page d'accueil, sur laquelle vous retrouverez votre ou vos cantine(s) :



- Vous pouvez alors cliquer sur la cantine pour laquelle vous souhaitez réaliser un diagnostic.
- Cela vous amène directement sur la page « **Diagnostics** ».



- Cliquez sur « Ajouter un diagnostic ».
- La page suivante vous permet de compléter les données propres à votre cantine au regard des 5 mesures phares de la loi EGAlim (voir la capture d'écran page suivante) :
 - Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes ;
 - Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires ;
 - Diversification des sources de protéines et menus végétariens ;
 - Substitution des plastiques ;

- Informations des usagers et convives.

← Mes cantines

☰ DIRECTION DE L ALIMENTATI...

☰ Diagnostics

☰ Publication

☰ Générer mon affiche

☰ Gestionnaires

☰ Supprimer

Nouveau diagnostic

Cantine: DIRECTION DE L ALIMENTATION DE L AGRICULTURE ET DE LA FORET MARTINIQUE

Année: 2022

Cliquez sur les catégories ci-dessous pour remplir votre diagnostic

Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes	Incomplet
Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires	
Diversification des sources de protéines et menus végétariens	
Substitution des plastiques	Pas de mesures de substitution
Information des usagers et convives	

Certaines informations liées à votre établissement seront incluses dans votre diagnostic. Merci de vérifier qu'elles sont à jour.

☰ Données relatives à mon établissement

Annuler Sauvegarder

- Cliquez sur les intitulés de chaque mesure pour les compléter progressivement :

Pour toutes les données d'achat il s'agit de données exprimées en € HT (Hors Taxe) et non en volume.

Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes Incomplet ^

Suivant le niveau d'information disponible, vous pouvez choisir entre ces deux types de déclaration. Pour les achats des années 2021 et 2022, toutes les déclarations peuvent être remplies avec la "saisie simplifiée". Pour les données d'achats 2023, la "saisie simplifiée" sera accessible uniquement aux établissements de moins de 200 couverts/jour.

Télédéclaration - saisie simplifiée Vous connaissez les valeurs totaux, bio, et de qualité et durable
 Télédéclaration - saisie détaillée Vous connaissez les labels et les familles de produits de vos achats

Produit ayant plusieurs labels : la valeur d'achat de ce produit ne pourra être comptée que dans une seule des 4 catégories ci-dessous. Par exemple, un produit à la fois biologique et label rouge ne sera comptabilisé que dans la catégorie 'bio'.

La valeur (en HT) de mes achats Bio ou en conversion Bio
 € HT

La valeur (en HT) de mes achats SIQO (AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge)
 € HT

La valeur (en HT) des autres achats EGAlim
 € HT

Critères d'achat : La valeur (en HT) de mes achats prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales ou acquis sur la base de leurs performances en matière environnementale.
 € HT [Plus d'informations](#)

Zoom sur les familles « viandes et volailles » et « produits de la mer et de l'aquaculture »

Depuis la loi Climat et Résilience, un nouvel objectif pour une alimentation saine et durable a été ajouté : pour les achats de 2024, au moins 60% de viandes et poissons de qualité et durables. Ce taux est porté à 100 % pour les restaurants collectifs gérés par l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales.

La réalisation du bilan annuel fait par l'administration implique également de connaître la part des produits origine France. Pour ce type de saisie, l'information est requise seulement pour la famille des viandes.

La valeur (en HT) des mes achats en viandes et volailles fraîches ou surgelées total
 € HT

La valeur (en HT) des mes achats EGAlim en viandes et volailles fraîches ou surgelées
 € HT

La valeur (en HT) des mes achats provenance France en viandes et volailles fraîches ou surgelées
 € HT

La valeur (en HT) des mes achats en poissons, produits de la mer et de l'aquaculture total
 € HT

La valeur (en HT) des mes achats EGAlim en poissons, produits de la mer et de l'aquaculture
 € HT

Achats EGAlim = Achats compatibles EGAlim tous labels confondus (SIQO et non SIQO)

- Si vous connaissez le détail de vos achats, vous pouvez aussi effectuer une télé-déclaration détaillée en choisissant cette option en haut de la page :

Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes Incomplet ^

Suivant le niveau d'information disponible, vous pouvez choisir entre ces deux types de déclaration. Pour les achats des années 2021 et 2022, toutes les déclarations peuvent être remplies avec la "saisie simplifiée". Pour les données d'achats 2023, la "saisie simplifiée" sera accessible uniquement aux établissements de moins de 200 couverts/jour.

Télédéclaration - saisie simplifiée Vous connaissez les valeurs totaux, bio, et de qualité et durable
 Télédéclaration - saisie détaillée Vous connaissez les labels et les familles de produits de vos achats

ATTENTION : à partir de la télé-déclaration 2024 sur les données d'achat 2023, seules les cantines servant moins de 200 couverts par jour auront la possibilité de renseigner un diagnostic simplifié. Dans le cas où votre restauration collective sert plus de 200 couverts par jour il faudra obligatoirement remplir le diagnostic détaillé qui reprend les achats en valeurs hors taxes (HT) par label et par famille de produit.

Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires

J'ai réalisé un diagnostic sur les causes probables de gaspillage alimentaire

J'ai mis en place un plan d'actions adapté au diagnostic réalisé

J'ai réalisé des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire :

Pré-inscription des convives obligatoire

Sensibilisation par affichage ou autre média

Formation / information du personnel de restauration

Réorganisation de la distribution des composantes du repas

Choix des portions (grande faim, petite faim)

Réutilisation des restes de préparation / surplus

Autre : donnez plus d'informations

J'ai réalisé des mesures de mon gaspillage alimentaire

Autres commentaires

Diversification des sources de protéines et menus végétariens

J'ai mis en place un menu végétarien dans ma cantine :

Moins d'une fois par semaine

Une fois par semaine

Plus d'une fois par semaine

De façon quotidienne

Le menu végétarien proposé est :

Un menu végétarien en plat unique, sans choix

Un menu végétarien composé de plusieurs choix de plats végétariens

Un menu végétarien au choix, en plus d'autres plats non végétariens

Le plat principal de mon menu végétarien est majoritairement à base de :

De céréales et/ou les légumineuses secs (hors soja)

De soja

De fromage

D'œufs

De plats transformés prêts à l'emploi

Expérimentation de l'option végétarienne quotidienne pour les collectivités volontaires

Pour participer à l'expérimentation d'une option végétarienne quotidienne, telle que prévue par la loi Climat et résilience, nous vous proposons de répondre à quelques questions sur la mise en œuvre de l'option végétarienne quotidienne dans votre établissement.

En particulier, les questions portent sur les catégories de plats végétariens servis, l'impact sur les pesées de gaspillage alimentaire, la fréquentation, la satisfaction des convives et le coût des repas. Il est également possible de participer si une option végétarienne quotidienne est déjà mise en place dans votre établissement.

Je suis volontaire pour participer à l'expérimentation.

Substitution des plastiques Pas de mesures de substitution -

Je n'utilise plus de contenants alimentaires de cuisson / de réchauffe en plastique

Je n'utilise plus de contenants alimentaires de service en plastique

Je ne mets plus à disposition des convives des bouteilles d'eau plate en plastique

Je ne mets plus à disposition des convives des ustensiles à usage unique en matière plastique

Information des usagers et convives

J'informe mes convives sur la part de produits de qualité et durables, entrant dans la composition des repas servis, et sur les démarches d'acquisition de produits issus d'un PAT (projet alimentaire territorial)

Je fais cette information :

Régulièrement au cours de l'année

Une fois par an

Moins d'une fois par an

J'informe sur la qualité des approvisionnements :

Par affichage sur le lieu de restauration

Par voie électronique (envoi d'e-mail aux convives, sur site internet ou intranet (mairie, pronote))

Autre : donnez plus d'informations

J'informe sur la qualité nutritionnelle des repas

Lien vers le support de communication

<https://>

Ajoutez toutes les mesures mises en place au sein du réfectoire ou de l'établissement par un membre de votre équipe ou par l'équipe administrative /pédagogique.

Qu'est-ce qu'un menu végétarien ?
Il s'agit d'un **menu sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer.**

Il peut cependant comprendre des protéines animales (*œufs, produits laitiers*), des légumineuses (*lentilles, pois chiches, haricots...*), des céréales (*blé, riz, boulgour...*) pour remplacer les sources protéiques animales.

Cette mesure s'applique aux territoires desservis par un réseau d'eau potable et peut être suspendue en cas exceptionnel de restriction de l'eau destinée à la consommation humaine prononcée par le Préfet ou lorsqu'elle répond à un impératif de santé publique.

- Avant de cliquer sur « **Sauvegarder** », pensez à vérifier l'exactitude des données relatives à votre établissement :

Certaines informations liées à votre établissement seront incluses dans votre diagnostic. Merci de vérifier qu'elles sont à jour.

🍴 Données relatives à mon établissement

Mon établissement prépare ce qu'il sert à ses convives

Nom de la cantine
DIRECTION DE L ALIMENTATION DE L AGRICULTURE ET DE LA FORET MARTINIQUE

Ville
Fort-de-France

Couverts moyen par **Jour** (convives sur place) : 100
Nombre total de couverts à l'**année** : 25000

Secteurs d'activité : Restaurants administratifs des collectivi...
Type d'établissement : Public

Mode de gestion
 Directe
 Concédée

[Annuler](#) [Sauvegarder](#)

- Une fois le diagnostic complété, une synthèse au regard de la loi est effectuée par le site et vous permet de **positionner** votre cantine par rapport aux autres cantines similaires dans l'onglet « Améliorer ma cantine » :

Diagnostics

+ Ajouter un diagnostic

- 2022 DIRECTION DE L ALIMENTATION DE L AGRICULTURE ET DE LA FORET MARTINIQUE
Données d'approvisionnement complétées
Créé il y a 3 h, modifié à l'instant
- 2021 DIRECTION DE L ALIMENTATION DE L AGRICULTURE ET DE LA FORET MARTINIQUE
Données manquantes
Créé il y a 3 h

Étes-vous satisfait de la plateforme « ma cantine » ?
☆☆☆☆

Des outils sont disponibles afin d'améliorer vos pratiques et dispositifs pour chaque mesure de la loi, comme le générateur d'affiche d'informations aux convives, des recettes pour le menu végétarien...

3.2 Dans le cas d'une cuisine centrale

Voir le **tutoriel vidéo** : [Ma Cantine - webinaire « Les obligations pour une cuisine centrale » \(agriculture.gouv.fr\)](https://agriculture.gouv.fr/ma-cantine-webinaire-les-obligations-pour-une-cuisine-centrale)

Lorsqu'une cuisine centrale fait un diagnostic, cette page apparaît :

The screenshot shows the 'ma cantine' interface. At the top, there is a header with the logo of the 'MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE' and the text 'ma cantine Démo'. Below the header, there is a navigation bar with links: 'Mon tableau de bord', 'Mes achats', 'M'améliorer', 'Toutes les cantines', 'Comprendre mes obligations', 'Aide', and 'Mon compte'. The main content area is titled 'Nouveau diagnostic'. It shows the selected cantine as 'Préfecture de la région Bretagne' and the year as '2024 (prévisionn...'. There are two radio buttons for data entry: 'Je rentre les données concernant toutes les mesures EGAlim pour mes cantines satellites' (selected) and 'Je rentre seulement les données d'approvisionnement pour mes cantines satellites'. Below this, there is a list of categories to be filled: 'Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes' (Incomplet), 'Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires', 'Diversification des sources de protéines et menus végétariens', 'Substitution des plastiques' (Pas de mesures de substitution), and 'Information des usagers et convives'. At the bottom, there is a note: 'Certaines informations liées à votre établissement seront incluses dans votre diagnostic. Merci de vérifier qu'elles sont à jour.' and a dropdown menu for 'Données relatives à mon établissement'. Two buttons are at the bottom right: 'Annuler' and 'Sauvegarder'.

- Deux possibilités s'offrent à vous :
 - **« Je rentre les données concernant toutes les mesures EGAlim pour mes cantines satellites »** : dans ce cas, toutes les catégories peuvent être remplies par la cuisine centrale qui fait alors un diagnostic global pour elle et pour toutes ses cuisines satellites.
 - **« Je rentre seulement les données d'approvisionnement pour mes cantines satellites »** : dans ce cas, seule la catégorie « Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes » peut être remplie par la cuisine centrale (les autres catégories seront grisées). Les autres catégories sont à remplir par les cuisines satellites (qui doivent se créer un compte sur la plateforme au préalable).

3.3 Dans le cas d'une cuisine satellite

Voir le **tutoriel vidéo** : [Ma Cantine - webinaire « Les obligations pour une cantine satellite » \(agriculture.gouv.fr\)](#)

A NOTER : Pour le moment, il est recommandé de remplir les données d'achat au niveau de la cuisine centrale. A l'avenir, chaque cuisine satellite pourra déclarer ses données.

4 Les étapes pour publier ses données

- Une fois votre diagnostic effectué, vous pouvez **publier vos résultats** ce qui les rendra publics sur la plateforme. Les données de votre cantine seront ensuite visibles par tous dans l'onglet « [nos cantines](#) ».

Pour cela, il vous suffit de cliquer sur l'onglet « **Publication** » :



- Vous pouvez **si vous le souhaitez** ajouter un petit commentaire sur vos modes de fonctionnement, d'organisation...
- Cochez ensuite la case « j'accepte que les données relatives aux mesures EGAlim de ma cantine soient visibles sur nos cantines ».

Ainsi, vous pourrez permettre aux autres cantines de se positionner par rapport à d'autres cantines du même secteur d'activité et du même département, mais aussi de pouvoir discuter par message avec d'autres membres de la plateforme pour échanger sur vos pratiques et dispositifs.

5 Les étapes pour importer ses achats

Pour faciliter les diagnostics et la télé-déclaration annuelle, « Ma cantine » vous offre la possibilité de suivre vos achats directement en ligne sur la plateforme. Cela vous facilite la tâche en vous évitant d'importer tous vos achats une fois par an.

- Pour trouver cette fonctionnalité, allez sur votre page d'accueil et cliquez sur l'encart « Gérer mes achats » dans l'outil « Suivi d'achats ».

Bienvenue dans votre espace, Charlotte [Modifier mon profil](#)

Cliquez ci-dessous pour regarder l'état de toutes vos cantines et les actions à faire pour chacune.

Mes actions

Mes cantines



DIRECTION DE L'ALIMENTATION DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORET MARTINIQUE

Non-publiée

€1100 par jour

Fort-de-France

Restaurants administratifs des collectivités territoriales



ou

Créer plusieurs cantines depuis un fichier



Êtes-vous satisfait de la plateforme « ma cantine » ?



Mes outils

Tableau 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 siges de qualité. Merci à nos beta-testeurs et notamment au PETR Pays d'Armagnac qui nous ont inspiré ce tableau.

Télécharger le tableau

Suivi d'achats

Une alimentation saine et durable commence par un suivi comptable de vos achats. Rentrez et suivez vos achats pour faciliter la télédéclaration annuelle.

Gérer mes achats

Trouver des acteurs de l'éco-système pour

Générateur d'affiches

Mes achats

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

+ Ajouter un produit

Créer plusieurs achats depuis un fichier

? Comment utiliser le suivi d'achats ?



+

➤ Vous avez alors **deux possibilités** :

- Ajouter vos achats produit par produit (option à privilégier si vous avez décidé de vous servir de « Ma cantine » comme votre outil de suivi quotidien de vos achats);

[+ Ajouter un produit](#)

Voir le tutoriel vidéo : [Ma Cantine - webinaire « Utiliser la fonctionnalité "suivi d'achat" » \(agriculture.gouv.fr\)](#)

- Effectuer un import de plusieurs produits à partir d'un fichier (option à privilégier si vous utiliser un autre logiciel pour comptabiliser vos achats).

 [Créer plusieurs achats depuis un fichier](#)

Voir le tutoriel vidéo : [Ma Cantine - webinaire « Importer ses achats » \(agriculture.gouv.fr\)](#)

Ajout des achats produit par produit :

Vous devez préciser pour chaque produit acheté un certain nombre de caractéristiques. Une fois les informations remplies une fois, « Ma cantine » les retient et vous proposera des pré-remplissages lors de vos prochaines saisies.

Cette méthode permet de classer le produit selon ses caractéristiques (nature du produit, label...) et de pré-remplir le diagnostic servant à la télé-déclaration annuelle.

UN GAIN DE TEMPS CONSIDÉRABLE.

Import des achats à partir d'un fichier :

Vous devez télécharger un fichier exemple disponible en plusieurs formats : CSV, Excel ou Opendocument.

Une fois téléchargé, vous devez compléter le document en respectant la nomenclature précisée en bas de la page.

Toutes les caractéristiques du produit sont **obligatoires**. La description de l'achat et le fournisseur sont des textes libres. Pour tout le reste, il faut utiliser des **formats bien précis** ou choisir parmi les options proposées dans la nomenclature.

N'hésitez pas à faire des copier-coller pour éviter les erreurs.

OPTION LONGUE MAIS NECESSAIRE SI VOUS UTILISEZ UN OUTIL EXTERNE.

Créer des achats via CSV

Créez plusieurs achats pour vos cantines en transférant un fichier CSV suivant les spécifications ci-dessous.

Vous pouvez également télécharger un fichier exemple en format de choix : [CSV \(.csv\)](#), [Excel \(.xlsx\)](#), [OpenDocument \(.ods\)](#).



Si vous avez des questions ou des problèmes, n'hésitez pas à nous contacter à support-egalim@beta.gouv.fr.

Format du fichier

Le fichier CSV doit être encodé avec UTF-8 et contenir un achat par ligne.

Les données doivent être présentées dans l'ordre indiqué ci-dessous.

Colonnes

Colonne	Champ	Description	Type	Exemple	Obligatoire
1	SIRET de la cantine ayant réalisé l'achat	La cantine avec ce SIRET doit être déjà enregistrée sur notre plateforme.	14 chiffres, avec ou sans espaces	000 000 000 00000	✓
2	Description de l'achat		Texte libre	Pommes de terre	✓
3	Fournisseur		Texte libre	Le traiteur du village	✓
4	Date d'achat		Date en format AAAA-MM-JJ	2022-01-30	✓
5	Prix HT	En format 1234 / 1234,9 / 1234,9€.	Chiffre	3290,23	✓
6	Famille de produits	Options acceptées : VIANDES_VOLAILLES, OUAISSEMENTS, PRODUITS_DE_LA_MER, FRUITS_ET_LEGUMES, PRODUITS_LAITIERS, BOULANGERIE, BOISSONS, AUTRES	Texte (choix unique)	VIANDES_VOLAILLES	✓
7	Caractéristiques	Options acceptées : BIO, LABEL_ROUGE, AGRICULTURE_ORGANIQUE, PRODUIT_DE_LA_MER, BIOLOGIQUE, BIO, COMMERCE_EQUITABLE, FERMIER, EXTERIEUR, PERFORANCE, FRANCE, SIRET_DESTINATIONS, LOCAL. Spécifiez plusieurs en séparant avec un ;	Texte (choix unique)	BIO,GP	✓
8	Définition de local	Obligatoire si l'achat a la caractéristique de LOCAL. Options acceptées : AUTOUR_SERVICE, DEPARTEMENT, REGION, AUTRE.	Texte (choix unique)	AUTOUR_SERVICE	✓

Fichier exemple

Nous mettons à votre disposition un fichier exemple en format de choix : [CSV \(.csv\)](#), [Excel \(.xlsx\)](#), [OpenDocument \(.ods\)](#) à remplir avec vos données.

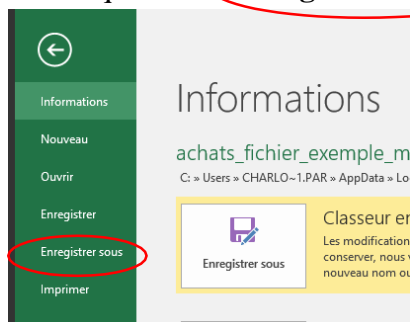
Si vous avez des questions ou des problèmes, n'hésitez pas à nous contacter à support-egalim@beta.gouv.fr.

- Une fois le fichier complété, il faut impérativement l'exporter sous format CSV :
 - **Si vous utilisez le modèle en format CSV** : pas de difficulté, vous devez simplement l'enregistrer ;
 - **Si vous utilisez d'autres formats** : il suffit simplement de modifier le format lors de l'enregistrement (voir ci-dessous).

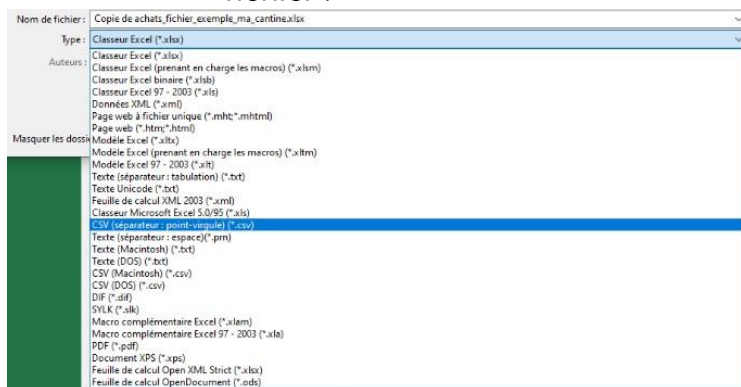
Sur Excel, cliquez sur « **Fichier** » en haut à gauche de votre fenêtre :



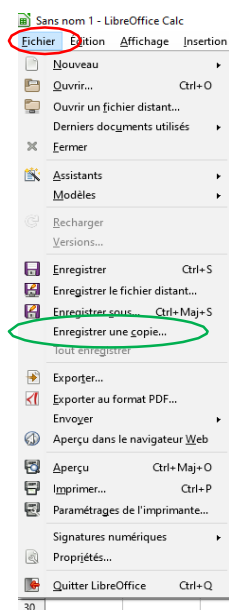
Puis cliquer sur « **Enregistrer sous** » :



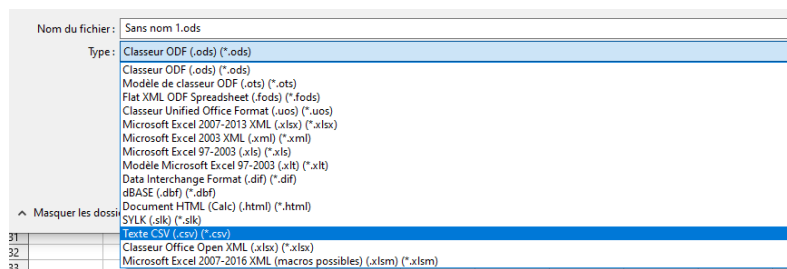
Enfin choisissez le format **.csv** pour enregistrer votre fichier :



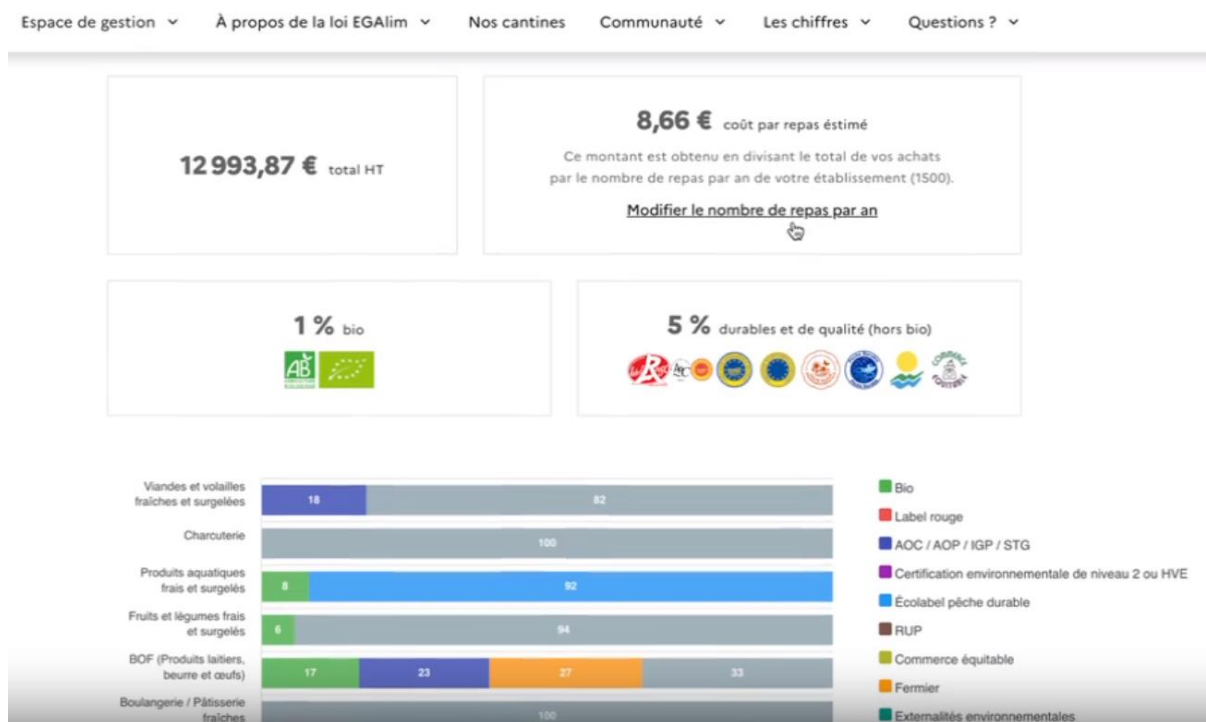
Sur LibreOffice Calc, cliquez sur « **Fichier** » en haut à gauche, puis « **Enregistrer sous...** »



Puis, choisissez le format **.csv** pour enregistrer votre fichier :



- Une fois cette étape terminée, importez le fichier sur « Ma cantine ». Vos achats sont ensuite automatiquement mis en forme et apparaissent sur la plateforme.
- Une nouvelle fonctionnalité apparaît alors : « La synthèse de mes achats » sur laquelle vous pourrez piloter vos achats : le montant total HT, le coût estimé par repas, le pourcentage des achats AB et des produits EGAlim total et par famille de produits...



- Toutes ces données d'achat seront ensuite automatiquement reportées dans votre diagnostic préalable à la télé-déclaration.

6 Les autres outils disponibles sur la plateforme

Aide tout au long des étapes : support-egalim@beta.gouv.fr

Liens vers les webinaires en vidéo :

Tous les enregistrements des webinaires passés sont directement accessibles sur cette page : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/communaute/>

- Vidéo de présentation générale de « Ma cantine » : <https://www.loom.com/share/38b9308adc8e4df0a961ea469c92ce97>
- Vidéo pour créer son compte utilisateur : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/webinaires/1-Cr%C3%A9er%20son%20compte%20utilisateur>
- Vidéo pour créer une cantine sur la plateforme : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/webinaires/2-Cr%C3%A9er%20une%20cantine%20sur%20la%20plateforme>
- Vidéo pour créer plusieurs cantines sur la plateforme : [https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/webinaires/3-Cr%C3%A9er%20plusieurs%20cantines%20\(%3E10\)%20sur%20la%20plateforme](https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/webinaires/3-Cr%C3%A9er%20plusieurs%20cantines%20(%3E10)%20sur%20la%20plateforme)
- Vidéo pour télé-déclarer ses données sur ma cantine : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/webinaires/4-T%C3%A9l%C3%A9clarer%20ses%20donn%C3%A9es%20sur%20ma%20cantine>
- Vidéo pour importer ses achats : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/webinaires/10-Importer%20ses%20achats>
- Vidéo pour utiliser la fonctionnalité « suivi d'achat » <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/webinaires/4-T%C3%A9l%C3%A9clarer%20ses%20donn%C3%A9es%20sur%20ma%20cantine>

Les dates des futurs webinaires sont renseignées sur la même page.