

Campagne d'optimisation de MaCantine

Bonjour,

Vous trouverez dans ce PDF des éléments de précision visant à faciliter au maximum votre participation à cette enquête. Une vidéo explicative a aussi été réalisée pour vous guider. [Cliquez ici pour la visionner](#).

Pour rappel, nous vous invitons à :

- Dans un premier temps : Créer un profil utilisateur sur MaCantine
 - Dans un deuxième temps : Ajouter le profil de votre restaurant
 - Dans un troisième temps : **Renseigner votre état d'avancement et vos projections** par rapport à l'objectif de 50% d'approvisionnement en produits de qualité et durables, dont au moins 20% de bio (montants en € HT du total des approvisionnements, des produits de qualité et durables et des produits bio)
- La date limite pour répondre à l'enquête sera le 22 novembre 2021.**

Merci beaucoup pour votre participation !

Pour toute question, vous pouvez nous contacter à l'adresse :
contact@egalim.beta.gouv.fr

Deux sessions de questions-réponses sont organisées les mercredis 10 et 17 novembre entre 15h et 16h30. Vous pourrez échanger en direct avec les équipes de MaCantine. **Pour participer, il vous suffit d'appeler le 01 73 00 69 59 puis d'entrer le code 254 692 515# lors des horaires indiqués.**

Etape 1 – Créez un profil et remplissez votre niveau de maturité

Cliquez sur le lien suivant <https://ma-cantine.beta.gouv.fr> pour participer à l'enquête

A

En cas de première utilisation de la plateforme, cliquez sur « **créer un compte** »
Si vous possédez déjà un compte, cliquez sur « **se connecter** »

Diagnostiquer ma cantine sur les mesures de la loi EGAlim

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



Créer mon compte

B

Complétez **les champs** du formulaire d'inscription

C

Cochez **l'ensemble des cases** pour lesquelles vous remplissez les critères

ma cantine

Prénom

Agnès

Nom

Dufresne

Email

agnes.d@example.com

Nom d'utilisateur

agnes.dufresne

Mot de passe

Entrez votre mot de passe

Confirmation du mot de passe

Confirmez votre mot de passe

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

Les affirmations suivantes concernent l'article 24 de la loi EGAlim, encadrant les objectifs d'approvisionnements (50% de produits durables et de qualité dont 20% de bio). Parmi ces affirmations, plusieurs choix sont possibles. Choisissez celles qui correspondent à votre situation :

- Je n'ai pas une connaissance détaillée de l'article 24 de la loi EGAlim
- Je connais les objectifs et les échéances
- Je connais la liste des labels éligibles et mentions valorisantes
- J'ai accès aux informations ou mon prestataire me fournit les informations sur les labels éligibles et mentions valorisantes concernant mes achats
- J'ai un système de saisie formalisé (SI, Excel, papier) permettant de calculer et reporter le montant annuel de mes achats répondants aux exigences de l'article 24 de la loi EGAlim (Non applicable en gestion concédée)
- J'ai réalisé un état des lieux précis de mes approvisionnements
- J'ai atteint les objectifs - 50% et 20%, de l'article 24 de la loi EGAlim
- J'ai établi un plan d'actions pour tendre vers les objectifs de la loi EGAlim, définissant notamment : le niveau d'ambition global et par catégories d'achats ; les échéances de renouvellement de contrat avec clauses EGAlim ; le phasage de la progression des indicateurs EGAlim
- J'ai atteint les objectifs de l'article 24 de la loi EGAlim de porter la part de produits de qualité et durables à 50 % dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique

S'inscrire



Si vous possédez déjà un compte, cliquez sur « **modifier mon profil** » pour renseigner votre taux de maturité

D

À la fin, cliquez sur « **S'inscrire** » pour recevoir l'email de confirmation de création de votre compte

Etape 2 - Renseignez les informations relatives à vos restaurants (1/2)

Je gère moins de 5 établissements de restauration

A Cliquez sur « **Ajouter une cantine** » pour renseigner les informations relatives à vos restaurants



Cette opération doit être réalisée pour chacun des restaurants dont vous avez la charge. Une cuisine centrale vaut pour une seule cantine

Mes cantines



B Complétez **les champs** du formulaire d'identification de votre restaurant

Sélectionnez le secteur d'activité dans lequel opère le restaurant.

Une sélection de choix multiples est possible dans le cas d'une cuisine centrale

Précisez si les établissements dans lesquels opèrent votre restaurant sont **publics ou privés**

Précisez si la gestion de l'établissement est directe ou si vous avez recours à un prestataire externe pour réaliser les repas

Nouvelle cantine

Nom de la cantine

SIRET

Ville

Couverts moyen par jour

Secteurs d'activité

Type d'établissement

Images

Logo

Mode de gestion Directe Concédée

Mode de production Cuisine centrale Cuisine-site

C Une fois les données renseignées, cliquez sur « **Valider** »

Etape 2 - Renseignez les informations relatives à vos restaurants (2/2)

Je gère plus de 5 établissements de restauration

Option 1 - Importer des données en format CSV

Mes diagnostics

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.

+ Ajouter un diagnostic  Importer plusieurs diagnostics

A Créez un **fichier Excel** reprenant les intitulés exactes présentés dans « **Importer plusieurs diagnostics** »

B Passez votre fichier Excel **en format CSV** au moment de l'enregistrer sous format « CSV UTF-8 (*.csv) »

C Cliquez sur « **Importer plusieurs diagnostics** » pour télécharger votre fichier au format CSV permettant de transmettre les données à MaCantine

Une vidéo explicative de ce processus est disponible [en cliquant ici](#)

Option 2 – Importer des données sous un format Excel

Créer un fichier Excel contenant les informations suivante pour chaque restaurant :

1/ Identification de la cantine :

- SIRET, nom de l'établissement, code postal, secteur(s) d'activité, mode de gestion (directe/concédée), mode de gestion (centrale/sur site)

2/ Taux d'approvisionnement (montants € HT) :

- Total, bio, de qualité (hors bio), commerce équitable, label rouge, AOP/AOC/IGP, HVE et certification environnementale 2

Envoyez votre base de données Excel aux adresses mails suivantes :

malorie.chartoire@fr.ey.com et contact@egalim.beta.gouv.fr

Merci d'utiliser la même adresse mail que celle utilisée pour créer votre compte MaCantine.

Etape 3 - Renseignez votre état d'avancement et vos projections par rapport à l'article 24 de la loi EGalim (1/2)

Renseignez votre état d'avancement et vos projections par rapport à l'objectif de 50% de produits de qualité et durables dont 20% de bio sur MaCantine

Mes diagnostics

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.

 [Ajouter un diagnostic](#)  [Importer plusieurs diagnostics](#)

A

Cliquez sur « **Savoir où j'en suis** » pour arriver sur la page d'évaluation des mesures de la loi EGalim

B

Puis cliquez sur la section de la mesure concernant l'approvisionnement d'au moins 50% de produits de qualité et durables dont 20% de bio, pour renseigner votre état d'avancement et vos projections

Nouveau diagnostic

Cantine

EY

Année

Année du diagnostic

Cliquez sur les catégories ci-dessous pour remplir votre diagnostic



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

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

Annuler

Valider

Etape 3 - Renseignez votre état d'avancement et vos projections par rapport à l'article 24 de la loi EGalim (2/2)


Renseignez votre état d'avancement et vos projections par rapport à l'objectif de 50% de produits de qualité et durables dont 20% de bio sur MaCantine

Pour plus de détails sur la liste des produits éligibles, [cliquez ici](#) !

C Choisissez le restaurant et l'année concernée.
Les démarches sont à réaliser pour 2020 et 2021.

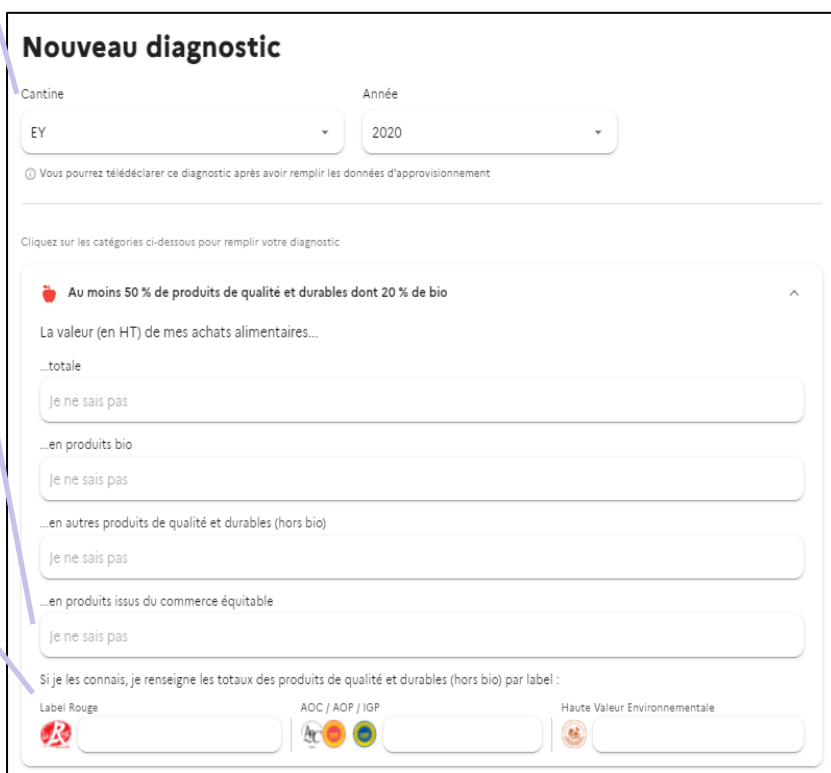
Pour aller plus loin, vous pouvez renseigner les données 2019


D Renseignez la valeur en € HT de vos achats alimentaires totaux, de produits bio, de produits durables (hors bio), issus du commerce équitable et par labels.

 Si vous ne disposez pas de la valeur en € HT de vos achats par labels, indiquez :

- 0 : je n'ai aucune référence
- 1 : j'ai des références labélisées

E Si cette information est disponible, indiquez les montants estimés sur la base des actions mises en œuvre ou prévues pour 2022 (ex : renouvellement de marchés, modification de contrats d'approvisionnements, etc.)



 Votre restaurant est en gestion concédée et vous n'avez pas les montants en € HT des produits alimentaires ?

→ Renseignez les informations transmises par votre prestataire sur une base 100.

Exemple : En 2020, 40% des produits alimentaires étaient des produits durables (hors bio) et 5% des produits étaient bio, indiquez :

- Dans la catégorie «... totale » : 100,
- Dans la catégorie «... de produits bio » : 5
- Dans la catégorie « de produits durables (hors bio) » : 40

Etape complémentaire – Continuez votre diagnostic en utilisant les autres fonctionnalités de MaCantine (1/2)

Pour aller plus loin, MaCantine permet aux restaurants de s'auto-évaluer sur les autres mesures de la loi EGAlim

Une fois vos données d'approvisionnement remplies, vous avez la possibilité de renseigner **d'autres démarches et actions mises en œuvre dans votre établissement** (lutte contre le gaspillage alimentaire, menu végétarien...)



Modifier mon diagnostic

Cantine Année
Au bien manger 2020

Vous n'avez pas encore télédéclaré ce diagnostic

Cliquez sur les catégories ci-dessous pour remplir votre diagnostic

-  **Au moins 50 % de produits de qualité et durables dont 20 % de bio** 20 % bio, 30 % de qualité et durable
-  **Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires**
-  **Diversification des sources de protéines et menus végétariens**
-  **Substitution des plastiques** Contenants de cuisson, contenants de service, bouteilles, ustensils substitués
-  **Information des usagers et convives**

Cliquez ensuite sur l'onglet « **Publication** ». Une pastille verte s'allume quand celle-ci est prête à être activée.

Un champ de texte libre vous invite à renseigner des informations complémentaires. Cela peut être la genèse de votre cantine, un mot sur l'équipe...

Etape complémentaire – Continuez votre diagnostic en utilisant les autres fonctionnalités de MaCantine (2/2)

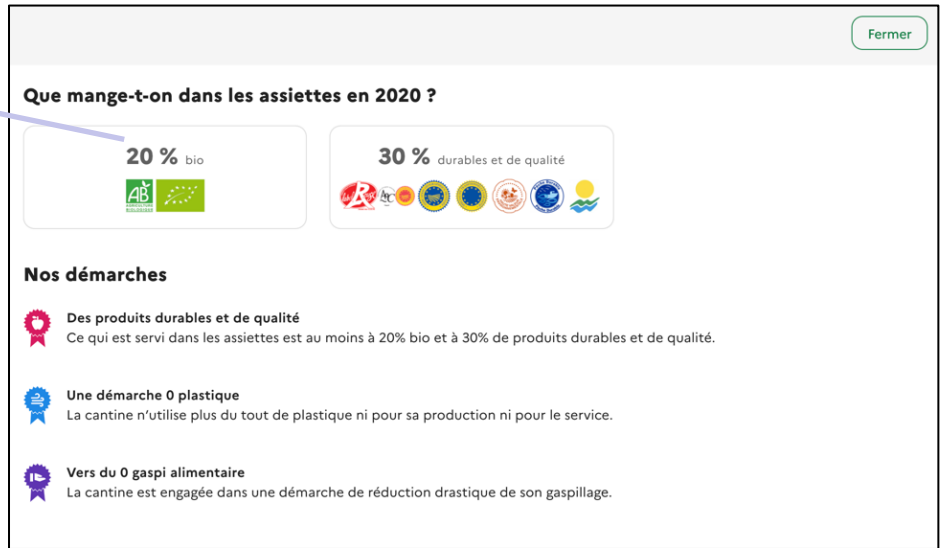
MaCantine vous propose aussi une solution pour valoriser les actions mises en place

Un aperçu vous permet de visualiser l'affichage que donnera votre fiche cantine

[Fermer](#)

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




20 % bio



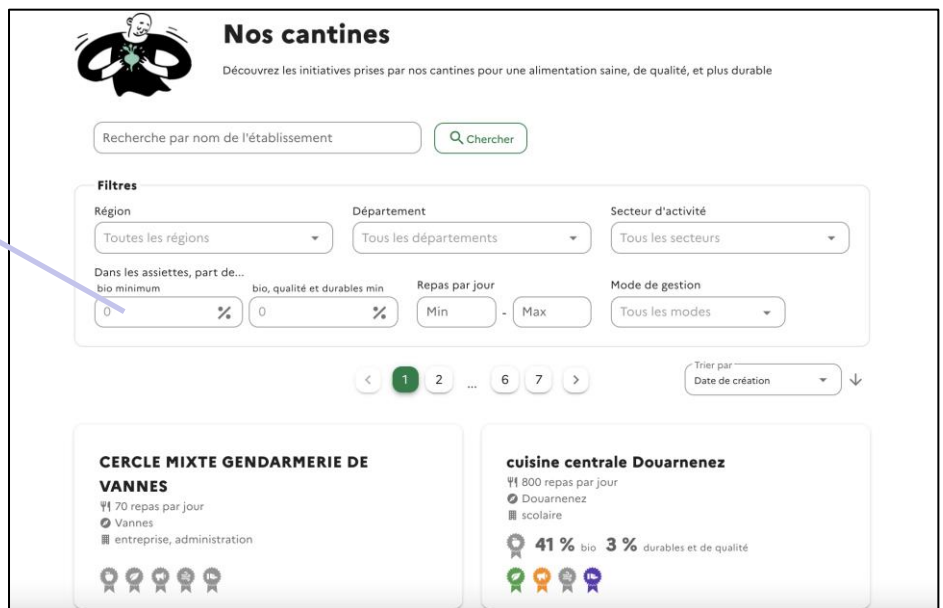
30 % durables et de qualité



Nos démarches

-  **Des produits durables et de qualité**
Ce qui est servi dans les assiettes est au moins à 20% bio et à 30% de produits durables et de qualité.
-  **Une démarche 0 plastique**
La cantine n'utilise plus du tout de plastique ni pour sa production ni pour le service.
-  **Vers du 0 gaspi alimentaire**
La cantine est engagée dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage.

Vous pourrez donc rejoindre les premiers établissements qui ont rendu publiques leurs informations ce qui vous donnera un bon moyen d'analyser votre situation, de partager des bonnes pratiques et d'informer vos convives et leurs proches !



Nos cantines

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

Filtres

Région

Département

Secteur d'activité

Dans les assiettes, part de...

bio minimum	bio, qualité et durables min	Repas par jour	Mode de gestion
<input type="text" value="0"/> %	<input type="text" value="0"/> %	Min - Max	<input type="text" value="Tous les modes"/>

< 1 2 ... 6 7 >

Trier par
 ↓

CERCLE MIXTE GENDARMERIE DE VANNES

70 repas par jour

Vannes

entreprise, administration

cuisine centrale Douarnenez

800 repas par jour

Douarnenez

scolaire

41 % bio 3 % durables et de qualité