



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Loi EGAlim et loi Climat et Résilience Dispositions concernant la Restauration collective

Outils d'accompagnement

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**

Comment ?

En fixant des **objectifs ambitieux et inédits** au secteur de la restauration collective (près de 4 milliards de repas par an en France)

Pourquoi ?

Car elle est un **vecteur privilégié** pour induire un changement de comportement de l'ensemble de la population

Les mesures de la loi EGAlim concernant la restauration collective

❖ Les acteurs concernés

- Les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit public
- Les 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 : des modifications ou compléments
apportés par la loi Climat et Résilience

5 mesures phares pour la restauration collective

- Des produits durables et de qualité dans les assiettes
- Information des convives
- Diversification des sources de protéines et menu végétarien
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires
- Substitution des plastiques

Enjeux

Santé publique
Environnement
Justice sociale
Résilience

➤ 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...)

Des produits durables et de qualité dans les assiettes :

50 % de produits durables et de qualité, dont **20%** de produits biologiques depuis le **1^{er} janvier 2022** En vigueur

et

60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons au **1^{er} janvier 2024**
(taux porté à 100% pour la restauration d'Etat)

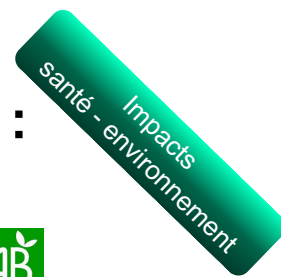
Comptabilisation des % en valeur d'achats HT par année civile

Ces seuils sont adaptés pour les territoires d'outre-mer, conformément au décret du Conseil d'Etat

décret n° 2021-1235 du 25 septembre 2021 codifié aux articles R. 271-7-1, R. 273-9 et R. 274-25-1 du CRPM

A partir de 2023 : déclaration annuelle pour chaque restaurant collectif et bilan statistique national

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 *

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)

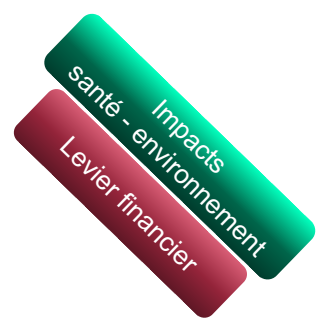
Information des convives :



- ✓ 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**
- ✓ Affichage en permanence dans le restaurant de la part de produits durables et de qualité et de produits issus des PAT **En vigueur**

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

Diversification des sources de protéines et menu végétarien



➤ **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 1^{er} 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

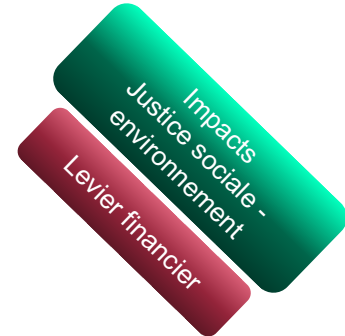
➤ Obligation de proposer **une option végétarienne quotidienne dans la restauration collective d'Etat** les établissements publics et entreprises publiques nationales* **au 1^{er} janvier 2023**

➤ 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


Ce qu'est un menu végétarien:
Le menu végétarien ne doit pas comprendre 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 cependant comporter des œufs ou des produits laitiers

Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires

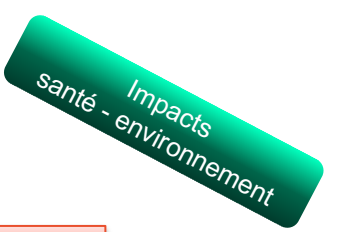


- Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réaliser un **diagnostic préalable** En vigueur
- **Interdiction de détruire** des denrées alimentaires encore consommables En vigueur
- Pour opérateurs qui préparent plus de **3 000 repas** par jour,
 - **Obligation 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**

Très prochainement :
Informations, inscription des restaurations volontaires, évaluation sur

 ma cantine

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



➤ 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) sont tenus d'être équipés d'au moins une fontaine d'eau potable accessible librement (sans frais) **En vigueur**
- 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 1^{er} 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**.



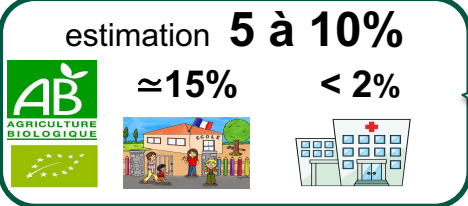
➤ Contenants :

- Interdiction au plus tard le **1^{er} 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) (**1^{er} 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 1^{er} janvier 2025**

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

Etat des lieux et constats actuels

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

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



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

*Liberté
Égalité
Fraternité*



beta.gouv.fr

 ma cantine

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



- 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 , qu'est-ce que c'est ?

Un service numérique dédié aux lois EGAlim et Climat et Résilience, construit selon une startup d'Etat répondant aux besoins des utilisateurs. Elle propose de :

- **Comprendre les mesures de la loi : Décryptage des mesures de la loi EGAlim complété celles de la loi Climat et Résilience**
- **Accompagner les utilisateur avec nos outils et des ressources**
- **Communiquer en générant une affiche, ou en publiant les informations des cantines, la transparence, l'émulation**
- **Collecter des données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel par**

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 EGAAlim



Gérer ma cantine pour atteindre mes objectifs

Être outillé pour atteindre les objectifs des lois EGAAlim 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



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

contact@egalim.beta.gouv.fr

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



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](#)



Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

Les mesures phares expliquées

Approvisionnements :

Un nouveau sous-objectif
Extension à tous en 2024

📅 Entrée en vigueur

À partir du 1er janvier 2022 et 2024 pour la restauration privée

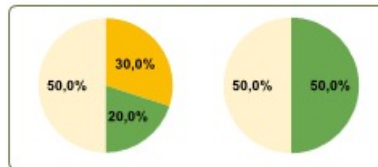
👤 Pour qui ?

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

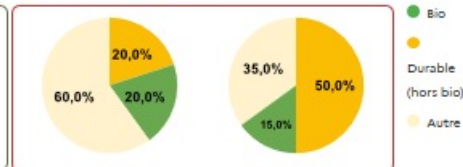
La loi EGalim et la loi Climat et Résilience encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis en restauration collective du secteur public et des établissements du secteur privé (article L. 230-5 du Code Rural et de la Pêche Maritime). Les repas doivent comporter, 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 (consulter [notre blog](#) pour le seuil des autres régions).

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. i.e. 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 :



● Bio
 ● Durable (hors bio)
 ● Autre

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 d'ici le 1er janvier 2024 pour la restauration collective du secteur privé. Depuis la promulgation de la loi Climat et Résilience, à partir du 1er janvier 2024, au moins 60% du total achat de la famille de denrées « viandes et poissons » est composé des 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. Le 1er janvier 2024, ces dispositions s'appliquent à tous les restaurants collectifs, y compris tous les restaurants d'entreprise (RE et RIE).

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**


ACCOMPAGNER

Autodiagnostic

Simulez un diagnostic avec les données de votre établissement

[Rentrer mes données](#)

 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

 Information des usagers et convives

 Substitution des plastiques

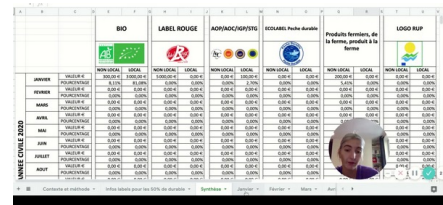
[Je m'évalue !](#)

[Je m'évalue !](#)

[Je m'évalue !](#)

[Je m'évalue !](#)

[Je m'évalue !](#)



The screenshot shows a detailed data table with columns for various certification labels (BIO, LABEL ROUGE, AOP/AOC/IGP, etc.) and rows for different products or establishments. It includes a small profile picture of a person in the bottom right corner of the table area.

Télécharger notre tableau

[Format .ods](#)

[Format .xlsx](#)



Vous voulez éviter le gaspillage ? Télécharger ce modèle type de convention aux associations auxquelles faire des dons.



Télécharger le cadre général du plan pluriannuel de diversification des sources de protéines.

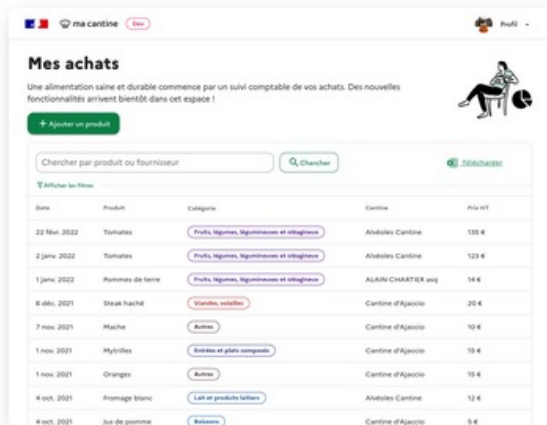


L'information convives, par mail et par affichage, de la part de bio, durable et commerce équitable est d'ores et déjà en vigueur. Pour générer votre affiche, tester notre formulaire.

ACCOMPAGNER :

Un outil de suivi des achats

Découvrez les fonctionnalités de ma cantine



Mes achats

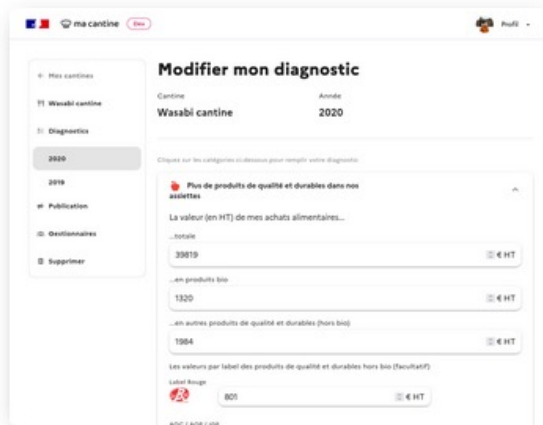
Une alimentation saine et durable commence par un suivi comptable de vos achats. Des nouvelles fonctionnalités arrivent bientôt dans cet espace !

+ Ajouter un produit

Chercher par produit ou fournisseur [Rechercher](#)

[Afficher les filtres](#)

Date	Produit	Catégorie	Cantine	Prix HT
22 Nov. 2022	Tomates	Fruits, légumes, légumineuses et oléagineux	Alvéoles Cantine	135 €
2 janv. 2022	Tomates	Fruits, légumes, légumineuses et oléagineux	Alvéoles Cantine	123 €
1 juin 2022	Pommes de terre	Fruits, légumes, légumineuses et oléagineux	ALAIN CHAMTIER snc	54 €
8 déc. 2021	Steak haché	Vianilles, volailles	Cantine d'Ajaccio	20 €
7 nov. 2021	Maïs	Autres	Cantine d'Ajaccio	10 €
1 nov. 2021	Mylittles	Boissons et plats complets	Cantine d'Ajaccio	10 €
1 nov. 2021	Oranges	Autres	Cantine d'Ajaccio	10 €
4 oct. 2021	Fromage blanc	Lait et produits laitiers	Alvéoles Cantine	12 €
4 oct. 2021	Jus de pomme	Boissons	Cantine d'Ajaccio	5 €



Modifier mon diagnostic

Cantine: Wasabi cantine | Année: 2020

Choisissez sur les catégories ci-dessous pour remplir votre diagnostic:

2020

- Publication
- Questionnaires
- Supprimer

2019

Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

La valeur (en HT) de mes achats alimentaires...

...assiettes: € HT

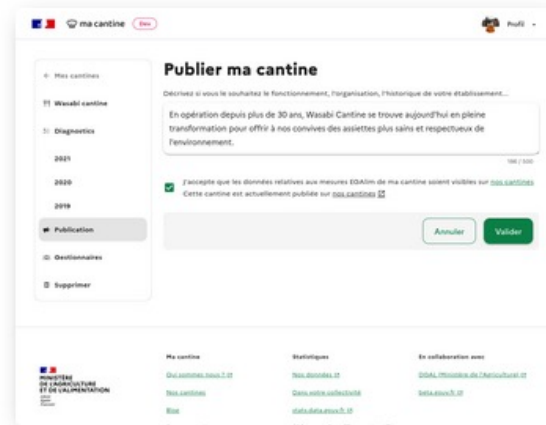
...en produits bio: € HT

...en autres produits de qualité et durables (hors bio): € HT

Les valeurs par label des produits de qualité et durables hors bio (fourchettes)

Label Bio: € HT

AGC / AOP / IGP



Publier ma cantine


Décrivez si vous le souhaitez le fonctionnement, l'organisation, l'historique de votre établissement...

En opération depuis plus de 30 ans, Wasabi Cantine se trouve aujourd'hui en pleine transformation pour offrir à nos convives des assiettes plus saines et respectueuses de l'environnement.

J'accepte que les données relatives aux mesures EDALim de ma cantine soient visibles sur [DOL DIGESTIONS](#). Cette cantine est actuellement publiée sur [DOL DIGESTIONS](#).

Me cantine
[Mes cantines](#)
[Wasabi cantine](#)

Statistiques
[Mes cantines](#)
[Wasabi cantine](#)
[DOL DIGESTIONS](#)

En collaboration avec
 [Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation](#)
[DOL DIGESTIONS](#)

Gérez vos achats, suivez votre approvisionnement, publiez vos données, et plus encore !
 Pour profiter de ces outils créez un compte ou connectez-vous.

M'identifier

Créer mon compte

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



Qualité des approvisionnements dans l'établissement cantine de Valérie



1000 repas par jour
Bordeaux

Sur les 1000 repas servis aux convives, pour l'année 2021, voici la répartition, en valeur d'achat, des produits bio, de qualité et durables (liste de labels ci-dessous) utilisés dans la confection des repas



Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants. En partenariat avec « ma cantine », plateforme gouvernementale en expérimentation, cet établissement a rempli ses obligations d'information des convives.



ma-cantine.beta.gouv.fr

❖ Décryptage :

➤ la plaquette EGAlim

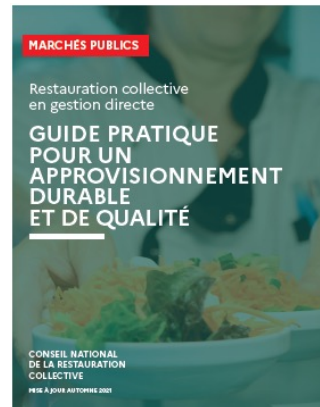
Ce document est en cours de révision



❖ Marchés publics :

➤ le guide des marchés publics destiné aux acheteurs de la restauration collective en gestion directe.

(mise à jour automne 2021) *Ce document est en cours de révision*



➤ le guide des marchés publics aux acheteurs de la restauration collective en prestations de services (automne 2021)

Ce document est en cours de révision



❖ Diversification des sources de protéines :

➤ le guide de la mise en œuvre du menu végétarien,

➤ le livret de recettes,



➤ le cadre général du plan pluriannuel de diversification des sources de protéines

COMMUNIQUER : 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

<

1

2

3

...

32

33

34

>

Trier par

Date de création

↑

COMMUNIQUER : Donner des chiffres clés sur la restauration collective

Découvrir les démarches chez vous

Région

Toutes les régions

Département

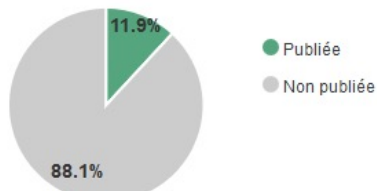
Tous les départements

Afficher les statistiques

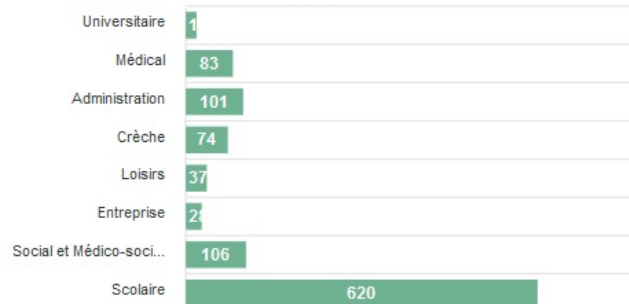
Les statistiques pour « ma cantine »

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



Maintenant, créez votre compte 🚀 !

1. Allez sur ma cantine,

S'identifier

Créer mon compte



2. Remplissez le formulaire

Prénom

Agnes

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](#)

3. Ajoutez votre cantine

Nouvelle cantine

Nom de la cantine

SIRET

Ville

Logo

Ajoutez un logo

Je suis...

Une question ? Un problème ?

contact@egalim.beta.gouv.fr

Le plan d'accompagnement MAA

 ma cantine

une source
d'informations
officielle et à
jour

1. Faire connaître la plateforme ma cantine

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

Parvenir à
toucher les
utilisateurs
finaux



- Le 1^{er} 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

- ✓ Coordination avec les DRAAF en qualité de relais régionaux et pour mobiliser les lycées agricoles

2. Faire utiliser la plateforme ma cantine

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

Equipe
déploiement
« ma
cantine »

Suivre les objectifs de la loi
Evaluer la politique publique

Le bouquet de ressources



Ressources accessibles
à tous attractives et
diversifiées

Informations
sur la loi



Clip animé de présentation
de la loi

7 petites vidéos
donnant « La parole
à » un acteur

Ressources accessibles
par différents itinéraires :
métiers, thématiques
(dont livrables CNRC)

Présentation de l'offre de
formation du CNFPT
(pour les agents territoriaux)

ma cantine

Auto-
évaluation

Contacts et
e-communauté