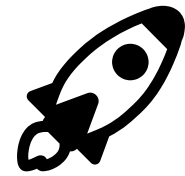




beta.gouv.fr



# Webinaire du 22.02.2022



# Le contexte juridique et politique

- La loi **EGAlim** en vigueur novembre 2018 :

**Plusieurs temporalités** mais une même série d'actions en cinq axes :

- **50% d'alimentation de qualité et durable dont 20% de bio** dès le 01/01/2022
- **Diversification des protéines alimentaires** et expérimentation du **plat végétarien** hebdo
- **Lutte contre le gaspillage alimentaire** : vient compléter les dispositifs précédentes avec l'obligation de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire.
- **Fin du plastique** pour l'eau, les couverts et les contenants dans les restaurants collectifs
- **Information aux convives** une fois par an par voie électronique ou par voie d'affichage





# Le contexte juridique et politique

- **La loi Climat et Résilience** du 22 août 2021 : quels ajouts ?
  - **Généralisation du plat végétarien hebdomadaire ;**
  - Expérimentation du **plat végé quotidien** pour les cantines **scolaires** volontaires ;
  - **Généralisation d'une option végé quotidienne au 1/01/2023 pour la restauration d'Etat ;**
  - **60% de produits labélisés pour les viandes et poissons et 100% pour les RA au 01/01/2024 ;**
  - **Restauration collective privée concernée dès 01/01/2024 ;**
  - **Obligation pour tous les restaurants collectifs** de mettre en œuvre l'ensemble des moyens nécessaires pour atteindre les objectifs fixés par la loi, y compris par la formation
  - Rapport annuel au Parlement.



# La création de ma cantine

- Quoi ? Une plateforme développée par la DINUM et le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, en ligne depuis février 2021.
- Comment ? Une investigation pour mieux comprendre l'écosystème et les attentes / besoins de toutes les parties prenantes de la restauration collective.
- Quel objectif ? Créer une solution qui réponde aux besoins



# 🎯 Les objectifs de ma cantine

- **L'information** aux acteurs de la restauration collective (élus, gestionnaires, parents et convives) :
  - Actualisation du site en temps réel, au fil des évolutions législatives ;
  - Mise à disposition des guides du CNRC.
- **L'accompagnement** et le suivi des cantines :
  - Rencontres à distance pour répondre aux problématiques des utilisateurs.
- Organiser la **télédéclaration** des données d'approvisionnements

# Les outils proposés par ma cantine

- **Un Excel pour suivre ses achats :**
  - Le problème : pas d'outil pour catégoriser et suivre les approvisionnements.
  - Solution : un tableau de suivi des approvisionnements
- **Auto-diagnostic Egalim et publication de la cantine :**
  - Le problème : je n'ai pas de visibilité sur mon pourcentage et je ne sais pas le communiquer.
  - Solution : le calcul et le suivi des mesures via le diagnostic / la communication via la publication.
- **Un générateur d'affiche pour faire la communication :**
  - Le problème : pas de modèle pour effectuer ma communication.
  - Solution : un outil de génération automatique d'affiche.