

Co-organisée par



JOURNÉE PROFESSIONNELLE

RESTAURATION COLLECTIVE ET
PRODUITS BIO LOCAUX

► Mercredi 29 novembre 2023 aux Herbiers



Atelier gestionnaires et cuisiniers

resecq

Quels outils pour enregistrer vos achats de
produits alimentaires et mesurer l'atteinte des
objectifs EGAim, comment compléter les outils
Ma Cantine?

Nos intervenants

Greta BELTCHIKA,
Chargée de déploiement ma Cantine

Christophe DUPIN,
Conseiller restauration – Département de la Vendée





Présentation de RESECO

Un reseau au service de nos adherents et de leurs besoins



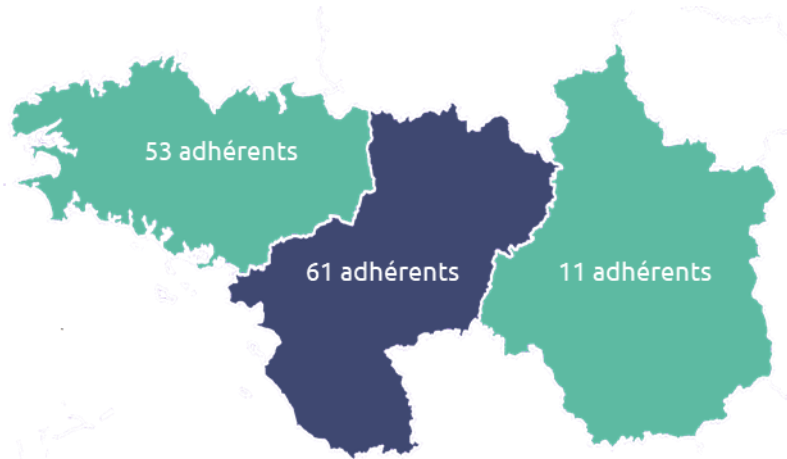
Un reseau d'acheteurs engages

Créé en 2006, une centaine d'entités publiques soucieuses d'intégrer des dispositions environnementales, économiques et sociales au sein de leur commande publique.

Particularité

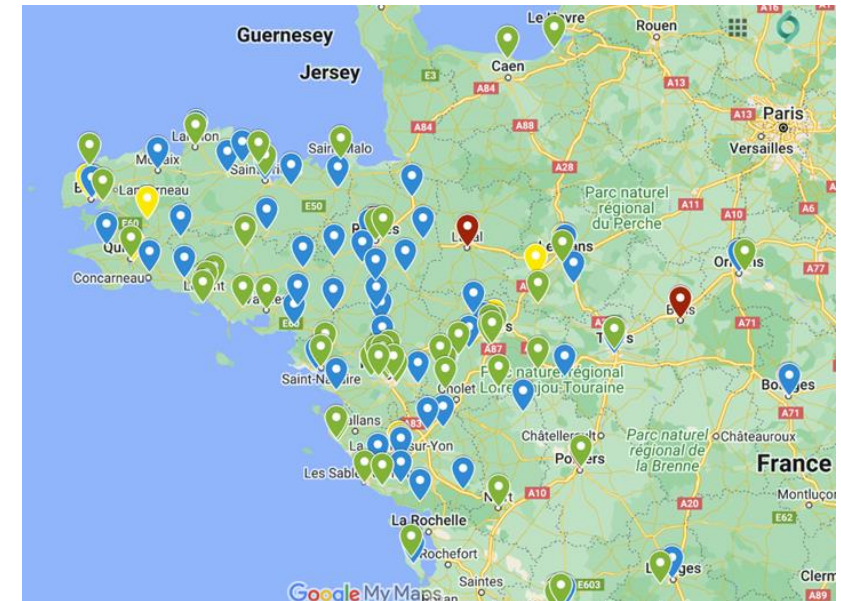
Le fonctionnement de RESECO repose sur un binôme élu-agent

+ 2 adhérents en Normandie



+ 12 adhérents en Nouvelle-Aquitaine

[lien vers la carte en ligne](#)





Utilisez-vous l'outil Ma Cantine?



Greta BELTCHIKA,

Chargée de déploiement ma Cantine

Le contexte juridique

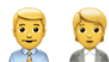
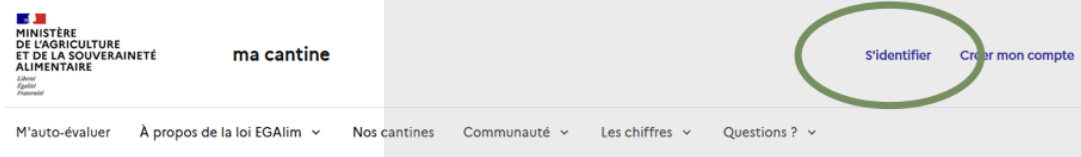
La loi EGAlim (oct, 2018), la loi Climat et Résilience (août 2021)

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

- **50% de produits durables et de qualité don't 20% de produits bio** dès le 01/01/2022
- **Un repas végétarien hebdomadaire** en restauration scolaire
- **Information aux convives** une fois par an par voie électronique ou par voie d'affichage
- **Lutte contre le gaspillage alimentaire** : l'obligation de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire et de signer une convention de don (pour les restaurants importants)
- **Substitution du plastique** : plus de bouteille d'eau, d'ustensiles à usage unique et disparition progressive des contenants de cuisine.

Qui s'inscrit sur la plateforme?

- Se créent un compte sur ma-cantine.agriculture.gouv.fr



Les **responsables légaux**
de services de restauration
collective public et privé



- Créent leur(s) cantine(s) à partir du numéro

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

- Créent un diagnostic pour l'année 2022 et 2023 et remplissent les informations relatives aux mesures EGAlim

Pour plus d'informations, consulter la [FAQ](#) et prenez contact avec ma cantine : support-egalim@beta.gouv.fr

Cas particulier de la gestion conçédée

Rappel : dans le cas d'une gestion déléguée / conçédée, si le donneur d'ordre n'a pas toutes les informations requises pour télétransmettre les données d'achat de ses cantines dans Ma Cantine :

Deux options :

1. Demander ces informations à son prestataire et les renseigner dans son "espace cantine" sur la plateforme après s'être créé un compte
2. Autoriser le prestataire à saisir lui-même dans l'espace cantine du donneur d'ordre. Dans ce cas, le prestataire doit aussi se créer un compte dans Ma cantine et il doit être ajouté en tant que co-gestionnaires de l'établissement.

Campagne 2023 de remontée des données d'achat année civile 2022

La loi EGalim a fixé un objectif ambitieux pour le contenu des assiettes dans les cantines :
🍏 au moins 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits bio

Chaque année, un bilan de progression de cet objectif doit être réalisé et remis au Parlement, pour être rendu public. Aussi, il est nécessaire que chaque restaurant collectif visé par la disposition de cette loi, transmette les éléments qui permettront la réalisation de ce bilan statistique, anonymisé.

📅 calendrier de la 3ème campagne : 1er trimestre de 2024

Comment participer ? 🗉

- Créer un compte sur ma-cantine.agriculture.gouv.fr
- Créer votre cantine avec son numéro SIRET
- Créer un diagnostic pour l'année 2022
- Télédéclarer

entre 10min et 1 jour
(suivant le niveau d'info déjà à notre disposition)



resecó

Question / réponse



Christophe DUPIN,
Conseiller restauration – Département de la
Vendée

Quelques chiffres pour l'année 2022-2023

→ 34 collèges publics

- (de 180 à 1300 repas/jour) en régie directe

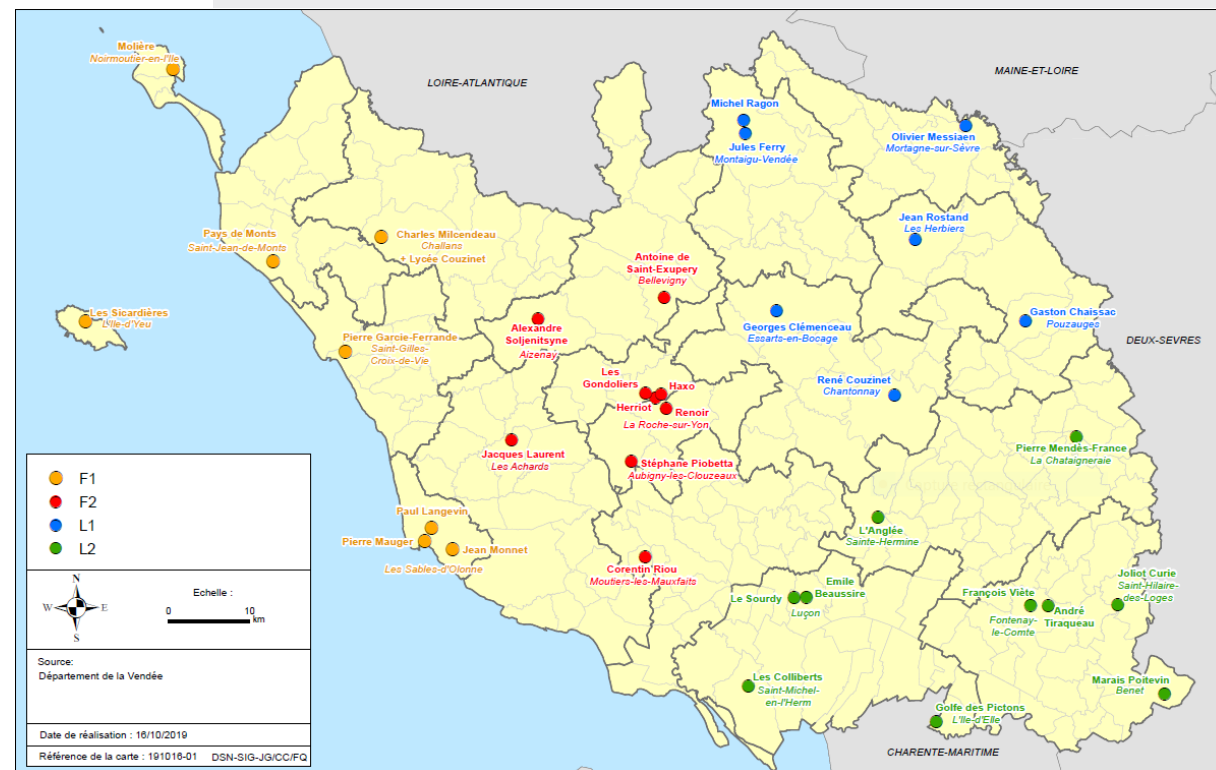
• → 332 ATTEE

→ 2 066 085 repas fabriqués sur l'année scolaire 2022-2023

→ Soit 17 000 repas / jour

→ 4 536 700 € de dépenses liées aux achats alimentaires

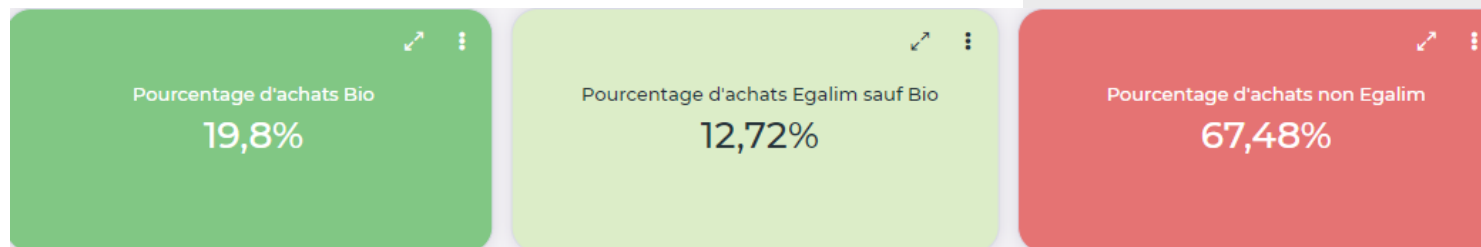
→ 4 collèges (dont 2 avec agrément communautaire)
fournissent des repas à des écoles primaires dans le cadre
d'une mutualisation



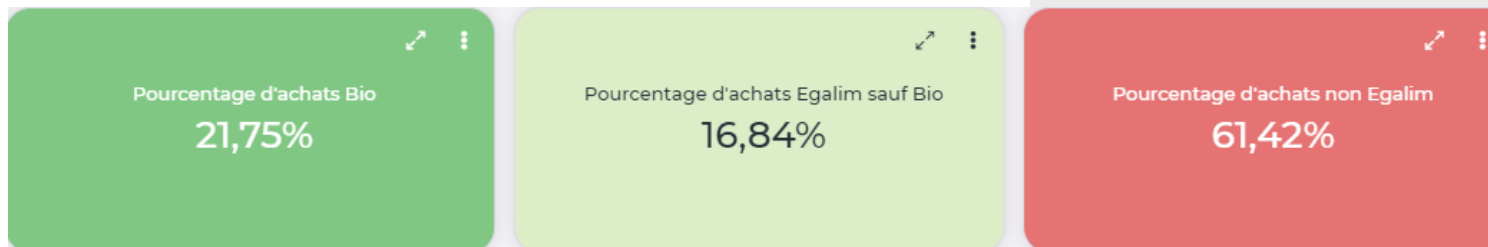
✓ La restauration collective, un enjeu fort pour le Département :

- plus de 2 000 000 repas servis chaque année (2 125 225 repas servis en 2022) dans les 34 collèges publics du Département – 15 180 repas/ jour en moyenne,
- une restauration autogérée (achat de denrées cuisinées sur site),
- 2020 : coût « matières premières » d'1,81 € pour un coût « repas » de 7,60 € (4,60 € à la charge de la collectivité, 3 € pour les familles)
- 2022 : coût « matières premières » de 2,20 € (+21%) pour un coût « repas » de 8,20 € (+7,9%, 4,70 € à la charge de la collectivité, 3,50 € pour les familles)
- 2023: coût « matières premières » de 2,35 € (+6,81%) pour un coût « repas » de 8,60 € (+4,87%), 4,70 € à la charge de la collectivité, 3,90 € pour les familles)

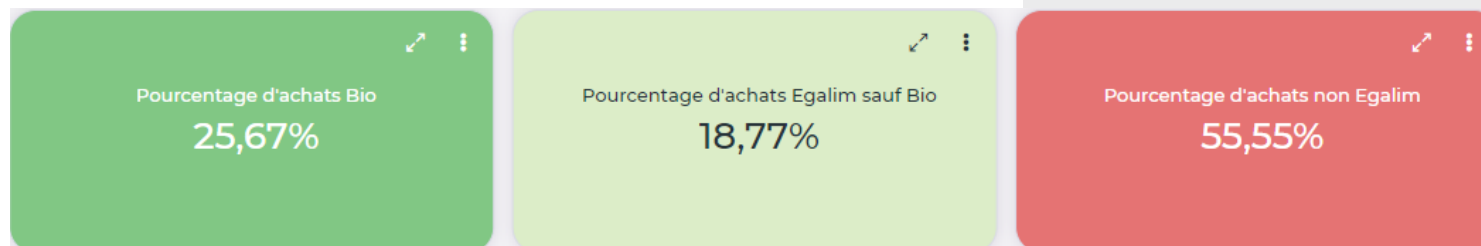
➤ 2021: → **32,52 %** SIQO



➤ 2022: → **38,58 %** SIQO



➤ 2023: → **44,45 %** SIQO

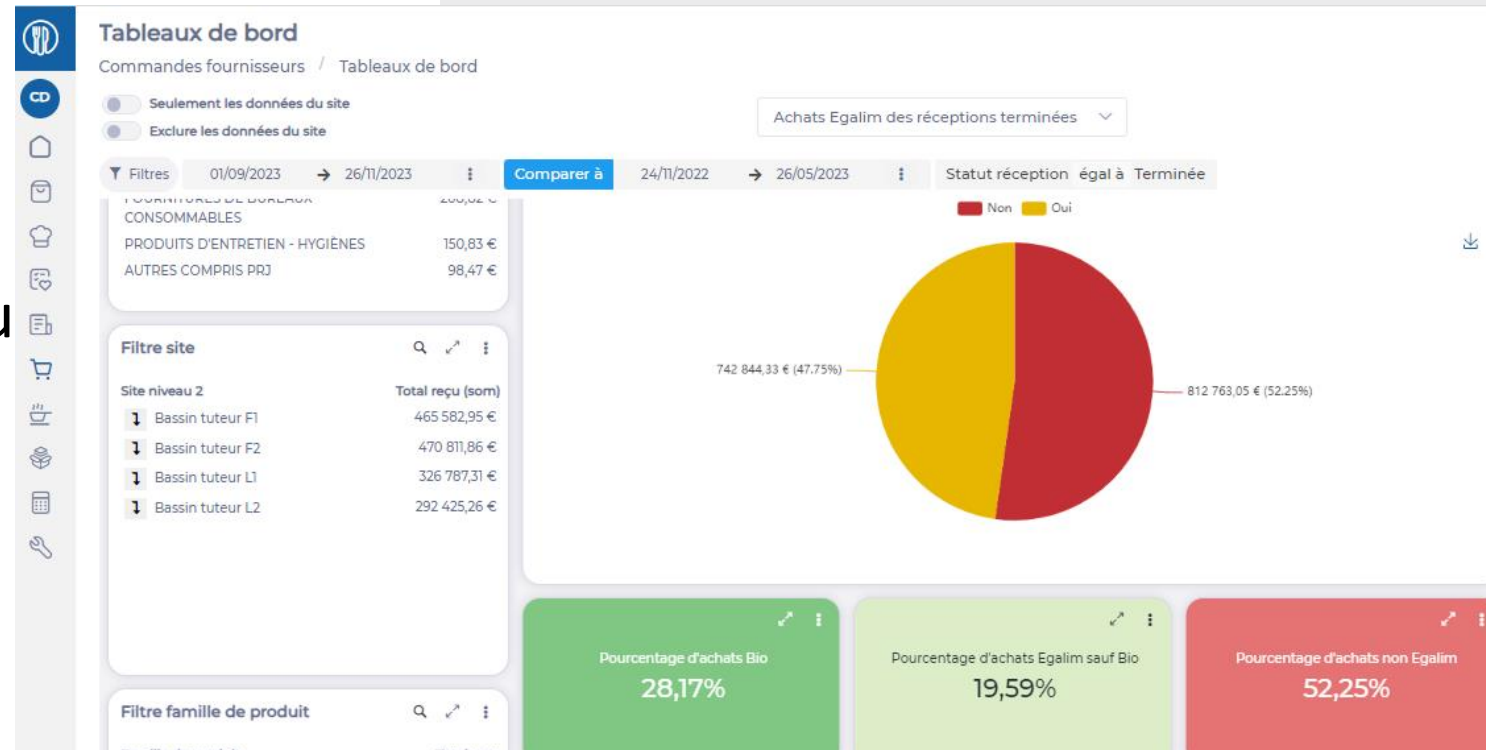


Bilan comparatif des indicateurs

Indicateurs	Coût MP moyen				Approvisionnement BIO				Total EGALIM SIQO		
	2023	2022	2021	2020	2023 % Bio	2022 % Bio	2021 % Bio	2020 % Bio	2023	2022	2021
	2,35 €	2,10 €	1,88 €	1,91 €	25,67%	21,75%	19,80%	15,58%	44,45%	38,58%	32,95%

Indicateurs	Fait-Maison				Gaspillage alimentaire			
	2023 Total en %	2022 Total en %	2021 Total en %	2020 Total en %	grammage déchets 2022	grammage déchets 2022	grammage déchets 2021	grammage déchets 2020
	>65 %	61,95%	63,08%	63,08%	80 gr/elève	86 gr/elève	76 gr/elève	70 gr/elève

- ✓ **Janvier 2021** : Déploiement du logiciel EASILYS sur 8 collèges « Pilotes »
- ✓ **Septembre 2021**: Déploiement du logiciel Easilys à l'ensemble des collèges avec une collecte et analyse en temps réel
- ✓ **Septembre 2022**: Bilan de la 1ère année scolaire

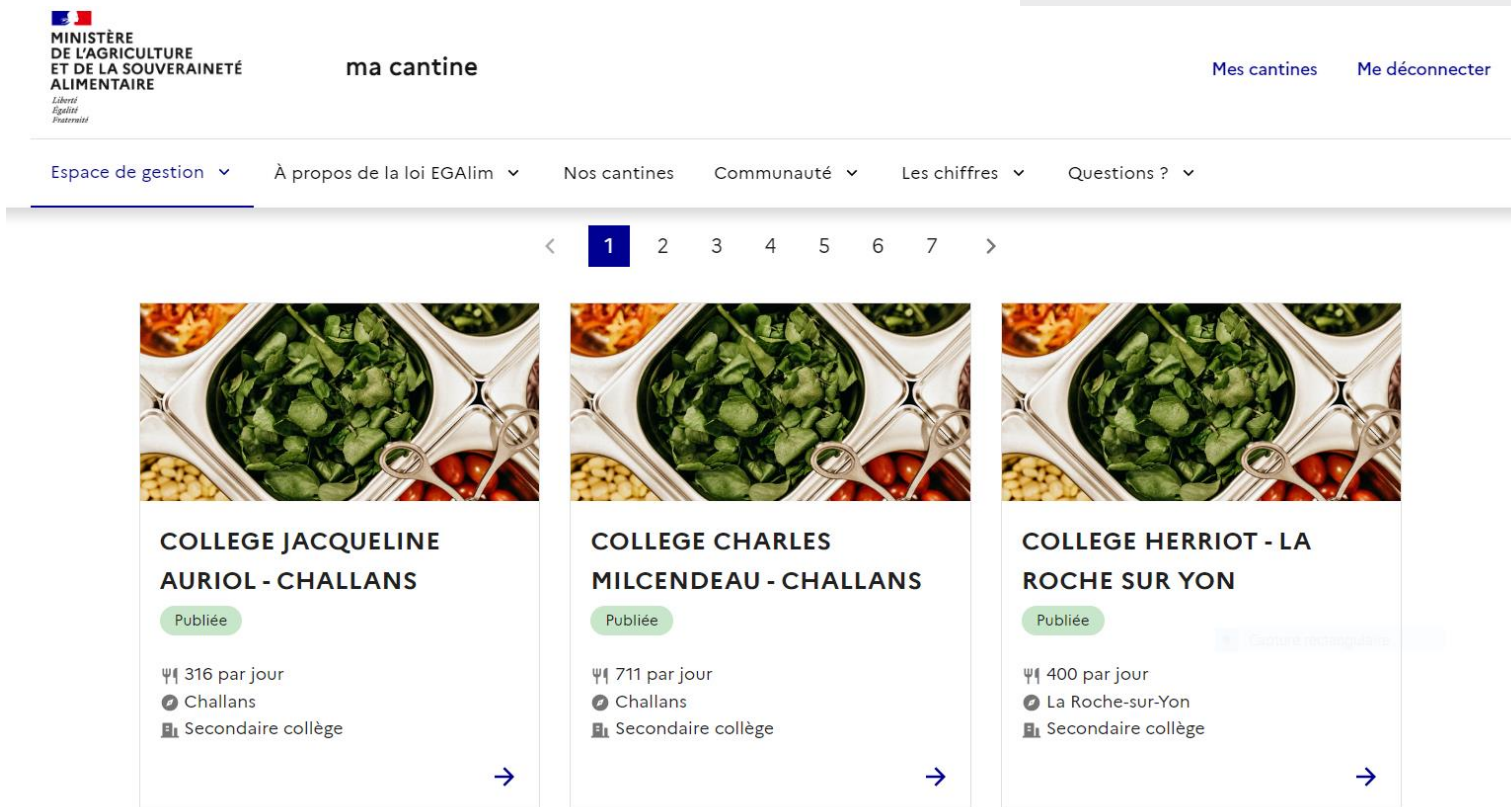


Conversion Logiciel Easily site Ma Cantine

LABEL EASILYS	EQUIVALENCE MA CANTINE
Agriculture Biologique	BIO
Appellation d'origine contrôlée	AOCAOP
Appellation d'origine protégée	AOCAOP
Autres mentions valorisantes (bleu blanc coeur...)	EXTERNALITES
Commerce Equitable	COMMERCE_EQUITABLE
Ecolabel pêche durable	PECHE_DURABLE
Fermier, produit à la ferme	FERMIER
Haute valeur environnementale	HVE
Indication géographique protégée	IGP
Label Rouge	LABEL_ROUGE
Région Ultra Périphérique	RUP
Spécialité traditionnelle garantie	STG

Téledéclaration site Ma Cantine

<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/gestion?cantinePage=1>



The screenshot shows the 'ma cantine' web application interface. At the top left is the logo of the Ministry of Agriculture and Food Sovereignty, with the text 'MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE' and the motto 'Liberté Égalité Fraternité'. The main header includes 'ma cantine' and navigation links for 'Mes cantines' and 'Me déconnecter'. A secondary navigation bar contains dropdown menus for 'Espace de gestion', 'À propos de la loi EGAlim', 'Nos cantines', 'Communauté', 'Les chiffres', and 'Questions?'. Below this is a pagination control showing page 1 of 7. The main content area displays three cards for different schools, each featuring a photo of a salad bar and the following information:

- COLLEGE JACQUELINE AURIOL - CHALLANS**
Publiée
316 par jour
Challans
Secondaire collège
- COLLEGE CHARLES MILCENDEAU - CHALLANS**
Publiée
711 par jour
Challans
Secondaire collège
- COLLEGE HERRIOT - LA ROCHE SUR YON**
Publiée
400 par jour
La Roche-sur-Yon
Secondaire collège

Téledéclaration site Ma Cantine

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

COLLEGE STEPHANE PIOBETTA - AUBIGNY

☎ 568 par jour

📍 Aubigny-Les Clouzeaux

🏫 Enseignement

Qualité de la nourriture en 2022


38 % bio



10 % durables et de qualité (hors bio)






Téledéclaration site Ma Cantine


 **MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE**

ma cantine Capture rectangulaire [Mes cantines](#) [Me déconnecter](#)

[Mon tableau de bord](#) [Mes achats](#) [M'améliorer](#) [Toutes les cantines](#) [Comprendre mes obligations](#) [Aide](#) [Mon compte](#)

-  Générer mon affiche
-  Gestionnaires
-  Supprimer

Une fois télédéclaré, vous ne pouvez plus modifier votre diagnostic.

 **Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes** 38 % bio, 10 % de qualité et durable

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.


Téledéclaration - saisie simplifiée Vous connaissez les valeurs totaux, bio, et de qualité et durable

Téledéclaration - saisie détaillée Vous connaissez les labels et les familles de produits de vos achats


Téledéclaration - saisie détaillée

La valeur (en HT) de mes achats alimentaires total

180432.23 € HT

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

48271.77 € HT

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

6436.37 € HT

Pour la saisie, vous ne devez affecter le produit qu'une dans une seule catégorie. Par exemple, un produit à la fois biologique et label rouge sera comptabilisé que dans la catégorie 'bio'.

80 / 80 champs remplis

80 / 80 champs remplis

	Bio	38 % ▾
	Label rouge	4 % ▾
	AOC / AOP / IGP / STG	2 % ▾
	Certification environnementale de niveau 2 ou HVE	2 % ▾
	Écolabel pêche durable	3 % ▾
	RUP	▾
	Commerce équitable	▾
	Fermier	▾
	Externalités environnementales	< 1 % ▾
	Performance environnementale	▾

Téledéclaration site Ma Cantine

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

Diversification des sources de protéines et menus végétariens

J'ai mis en place un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales

Ce plan comporte, par exemple, les actions suivantes (voir guide du CNRC) :

- Agir sur les plats et les produits (diversification, gestion des quantités, recette traditionnelle, gout...)
- Agir sur la manière dont les aliments sont présentés aux convives (visuellement attrayants)
- Agir sur la manière dont les menus sont conçus en soulignant attributs positifs des plats
- Agir sur la mise en avant des produits (plats recommandés, dégustation, mode de production...)
- Agir sur la formation du personnel, la sensibilisation des convives, l'investissement dans de nouveaux équipements de cuisine...

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 légumes 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.

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

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

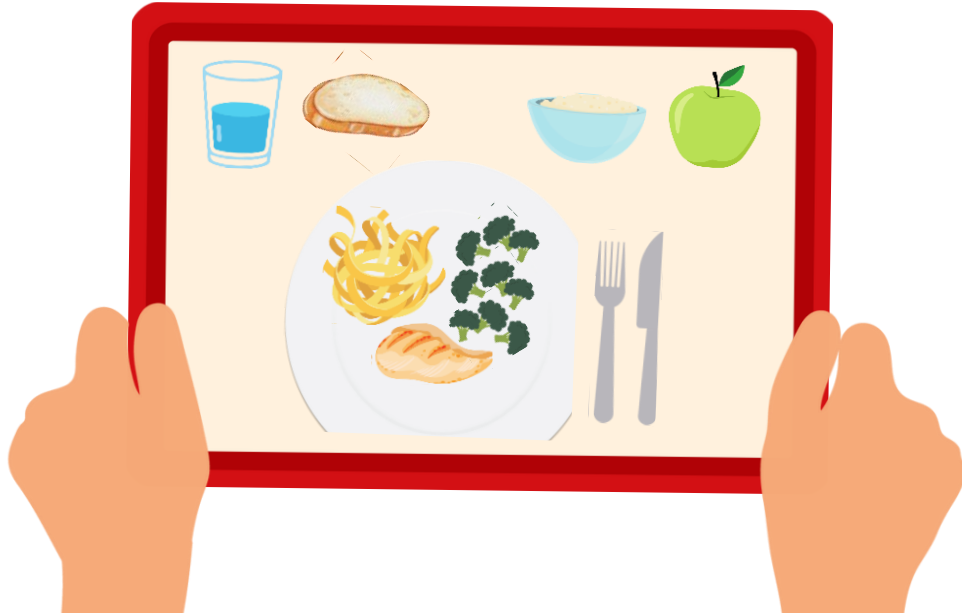
Données relatives à mon établissement



resecó

Question / réponse

Co-organisée par



AVEC LE SOUTIEN DE NOS PARTENAIRES

