

Accompagner la mise en œuvre de la loi EGAlim : ressources et outils à disposition des établissements d'enseignement agricole

1 La plateforme gouvernementale d'accompagnement « [ma cantine](#) »

La plateforme gouvernementale d'accompagnement « [ma cantine](#) » est la **ressource essentielle** pour l'accompagnement vers la mise en œuvre des objectifs de la loi EGAlim.

Elle propose des documents à jour de la réglementation et des outils pour accompagner les acteurs sur les bonnes pratiques en restauration collective, notamment plusieurs guides élaborés par des collectifs d'acteurs de la restauration collective membres du Conseil National de la Restauration Collective :

- [Les obligations pour le secteur scolaire](#)
- [Un espace documentation](#)
- [Des webinaires](#)
- [Une foire aux questions](#)
- [Outil d'autoévaluation sur les 5 mesures de la loi EGAlim](#)

Elle a un [espace blog](#) avec des articles d'actualités et des témoignages comme celui de l'[EPLEFPA du Loir et Cher](#).

Dans un objectif d'accroître la transparence de ce que nous mangeons, on peut consulter [les statistiques par région, département, secteur...](#) et même [par cantine](#) .

=> **La bonne idée** : [S'abonner à l'infolettre mensuelle](#)

➤ S'enregistrer sur la plateforme ma cantine

- [Créer une cantine sur la plateforme](#)
- [Créer son compte utilisateur](#)

➤ Réaliser le suivi de ses données d'achats

=> **Conseil de pro** : « *je remplis le tableau quotidiennement, c'est bien plus facile !* »

- Un [tableur sous format excel](#) pour calculer la part de bios et de produits labélisés
- [Utiliser la fonctionnalité "suivi d'achat"](#)
- [Importer ses achats](#)

➤ [Télédéclarer ses données annuellement](#)

2 Les ressources sur les 5 mesures clés de la loi EGAlim pour la restauration collective

1 [Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes](#)

✓ **Trouver les produits**

- Trouver des catégories de produits en recherchant par labels, SIQO et/ou régions avec [le moteur de recherche de l'INAO](#)
- [Les Projets Alimentaires de Territoires \(PAT\), pour développer l'approvisionnement en produits durables et de qualité des restaurants collectifs des territoires](#)
- La plateforme agrilocal : <https://www.agrilocal.fr/>
- [La page de l'agence bio dédiée à la restauration collective](#)

✓ **Respecter les règles de la commande publique**

- [Télécharger le guide pratique CNRC de rédaction des marchés publics pour des appros durables à destination des acteurs de la restauration collective en gestion directe](#)
- [Télécharger le guide pratique CNRC à destination des acteurs de la restauration collective en prestation de service](#)
- [Un exemple de clausier régional par le réseau 3AR \(région Nouvelle-Aquitaine\)](#)
- [Commerce équitable](#)

2 [Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires](#)

- [Consulter le Guide d'accompagnement – décret d'expérimentation de solution de réservation de repas en restauration collective](#)
- [Réduire le gaspillage et mieux valoriser les déchets alimentaires en restauration collective \(ADEME, 2022\)](#)
- [Prévention et gestion des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges et lycées \(Geres – 2021\)](#)
- [Les ressources du réseau régional REGAL'im en région PACA](#)
- [Réduire le choix, communiquer et continuer à se former : conclusions du Guide de recommandations pour gérer les offres à choix multiple \(Selfideal, juin 2020\)](#)
- [Tableau de diagnostic de gaspillage Optigede](#)
- [Recettes anti-gaspi](#)
- [Fabriquer un Gâchimètre de pain \(Vidéo ADEME, 2019 – 2:54\) - Gachimètre Annexes](#)

3 [Diversification des menus](#)

- [Télécharger un guide sur le menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire](#)
- [Télécharger le cadre général du plan pluriannuel de diversification des sources de protéines](#)
- [Recettes végétariennes](#) et [livret de 10 recettes à base de légumineuses](#)

4 [Substitution des plastiques](#)

- [Livre blanc de AGORES des alternatives aux plastiques](#)

5 [Information des usagers et convives](#)

- [Générer votre affiche avec notre outil en ligne](#)
- [Petit guide illustré pour une communication efficace avec ses convives \(RIA de Lyon et DRAAF AURA\)](#)

Au-delà de l'obligation légale, valoriser les efforts faits au niveau de la restauration auprès des parents et apprenants : venir en cuisine, dialoguer avec le chef, dédier une page sur le site internet de l'établissement, sur l'ENT, communiquer lors des JPO, organiser des dégustations ...

=> **La bonne idée** : mobiliser les apprenants pour qu'ils deviennent les ambassadeurs de la restauration durable dans l'établissement

Ressources complémentaires sur les 5 mesures :

- [Bouquet de ressources du CNFPT](#)
- [Le site OPIGEDE de l'ADEME](#) :
 - [des retours d'expériences](#)
 - [des outils pratiques](#)

3 Un levier financier à mobiliser : le programme « fruits et lait à l'école »

Le programme Fruits et lait à l'école financé par l'Union européenne soutient la distribution de fruits et légumes frais et/ou de lait et de produits laitiers aux élèves du primaire et du secondaire dans les établissements scolaires. Il permet de financer la différence de prix d'achat entre produit conventionnel et produit sous SIQO. Il accompagne ainsi la montée en gamme de la qualité des produits consommés à la cantine, telle que prévue dans la loi EGalim.

Le dépôt des demandes d'agrément pour l'année scolaire 2023/2024 est ouvert jusqu'au 30 novembre 2023.

Tous les détails sur le site Internet de [FranceAgriMer](https://franceagri.fr).

4 Les dispositifs spécifiques pour l'enseignement agricole

- Dans le cadre du Plan National de Formation, des journées d'échanges sur l'alimentation durable dans l'enseignement agricole : du 14 au 16 novembre 2023 à L'Institut Agro de Florac.
- L'espace Resana « *EGAlim et alimentation durable* » : plateforme de veille, infos sur les webinaires, formations, événements. Inscription auprès d' irene.allais@educagri.fr ou sylvie.robert@supagro.fr
- Les appels à projets conjoints SRAL-SRFD lancés par les DRAAF pour une restauration collective durable et de qualité dans l'enseignement agricole
- Les dispositifs permettant de conduire de projets : pacte enseignant, les dispositifs Emergence, projet de développement, chef de projet.
- Les outils de gouvernance (PLEPA, projet d'établissement) permettent d'intégrer les objectifs de la loi EGalim dans les orientations stratégiques de l'établissement et de faire le lien avec les productions de l'exploitation ou de l'atelier de transformation.
- Les référentiels de formation et en particulier les modules pluridisciplinaires permettent d'associer les apprenants et d'élargir à la thématique de « l'alimentation durable » .
- Le réseau des élèves volontaires écoresponsables constitue des forces vives pour développer des projets contribuant à l'atteinte des objectifs EGalim. Un exemple parmi d'autres : STOP au plastoc à l'Agrocampus 47.

5 Des labels comme moteurs de progrès

Certains établissements s'engagent dans des démarches de labellisation. Elles constituent à la fois un défi collectif à relever pour les équipes, une démarche de progrès et au final, une reconnaissance du travail engagé et une valorisation de l'image de l'établissement.

- Label Ecocert en cuisine : EPLEFPA Le Valentin à Bourg les Valence, à Pamiers, à Merdrignac, à Lons le Saunier, à Digne-Carêmejane, au LPA à la Tour du Pin, St Rémy de Provence,...
- Mon restau responsable : Agricampus de Laval, Legta de Sucinio à Morlaix, LEGTA du Plixbourg à Wintzenheim, ...
- Territoire Bio engagé : EPLEFPA de Brive Voutezac, les 3 sites de l'EPLEFPA de Saintonge (Saintes, Jonzac Chadignac), LPA de Blois, ...

NB Liste non exhaustive d'établissements labellisés

6 Les contacts

- L'équipe associée à la plateforme « ma cantine » : support-egalim@beta.gouv.fr
- Les chargés de mission de l'animation et du développement des territoires, de l'expérimentation et de l'innovation des SRFD.
- L'animatrice du réseau thématique « Alimentation » pour l'enseignement agricole : irene.allais@educagri.fr