



Procédure de télédéclaration de vos informations dans « ma cantine »

Document mis à jour le 10 janvier 2024

La plateforme *ma cantine* est un service numérique créé selon un mode agile qui évolue en permanence en fonction des retours « utilisateurs » pour vous offrir de nouvelles fonctionnalités. Les « copies écran » de la plateforme que vous retrouverez dans ce guide sont peut-être différentes de la plateforme que vous consultez maintenant mais les instructions sont toujours valables et bien mises à jour !

N'hésitez pas à nous faire un retour sur ce guide (utilité, fonctionnalité, informations manquantes ou pas assez précises) : support-egalim@beta.gouv.fr

Retrouver [ici \(https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/faq\)](https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/faq) nos réponses aux questions les plus fréquentes

Sommaire rapide

[Qui déclare dans *ma cantine* ?](#)

[Comment référencer son établissement ?](#)

[S'enregistrer en tant qu'utilisateur dans *ma cantine*](#)

[Créer sa cantine dans *ma cantine*](#)

[Cas 1 : un établissement qui produit sur place les repas qu'il sert à ses convives \(cuisine sur place\)](#)

[Cas 2 : un établissement qui sert des repas \(satellite\) préparés par un autre établissement \(cuisine centrale par exemple\)](#)

[Cas 3 : un établissement qui livre des repas \(cuisine centrale\)](#)

[Faire le bilan annuel de ses données d'achats](#)

[Informations préalables avant de renseigner ses achats 2023](#)

[Faire son bilan 2023](#)

[Télédéclarer vos données à l'Administration](#)

[Annuler sa télédéclaration](#)

[Annexes : définitions pouvant vous aider dans votre saisie](#)

Qui déclare dans *ma cantine* ?

Les personnes morales de droit public et privé, responsable d'un ou de restaurant(s) collectif(s), en gestion directe (régie) et en gestion concédée, dans les secteurs ci-dessous (voir en annexe de ce guide):

- scolaires et supérieurs (écoles, collèges, lycées, universités et autres supérieurs)
- social (établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans)
- médical (établissements de santé public ou privé)
- sociaux et médico- sociaux (crèches, EPHAD, IME, ESAT...)
- pénitentiaire, armées, police, gendarmerie
- des administrations et des établissements publics de l'Etat (agents de l'Etat)
- des collectivités territoriales (agents des collectivités)

ma cantine est destinée aux responsables légaux et aux gestionnaires publics et privés des services de restauration collective. Concrètement, il s'agit de plusieurs profils de personnes : Élu(e)s de collectivité, Directeur(trice) d'établissement, Gestionnaire administratif, Comptable, Responsable Restauration, Chef(fe) et ou cuisinier. Plusieurs personnes peuvent être rattachées à une même cantine. Les services de restauration peuvent être en gestion directe ou en gestion déléguée/concédée.

Comment référencer votre cantine sur la plateforme *ma cantine* ?

Si vous n'êtes pas encore enregistré dans *ma cantine*, en tant qu'utilisateur responsable ou gestionnaire d'un service de restauration, il vous faudra remplir les étapes 1 et 2 de cette procédure.

Si vous êtes déjà enregistré dans *ma cantine* (vous avez un compte utilisateur dans *ma cantine*), connectez-vous à votre compte en indiquant votre « nom d'utilisateur » ou votre « adresse mail » ainsi que votre « mot de passe ». Vous pouvez réinitialiser votre mot de passe si vous l'avez oublié ou demander l'envoi d'un lien de connexion pour retrouver votre cantine. Vous pouvez aller directement à l'étape 3 pour compléter votre diagnostic avec les données d'achat 2022.

Étape 1 : S'enregistrer en tant qu'utilisateur dans *ma cantine*

Sur la plateforme (<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>) :

1. Cliquer sur « créer mon compte » :


Mieux manger de la crèche à l'EHPAD



2. Remplissez les champs demandés :

Indiquer vos prénom, nom, adresse email et un mot de passe au minimum. Votre nom d'utilisateur se remplira automatiquement. D'autres informations seront utiles mais n'apparaîtront pas sur la plateforme, telles que votre numéro de téléphone ou votre fonction.

Toutes ces informations seront modifiables à posteriori en cliquant dans la barre de navigation sur « mon compte ».

 ma cantine

Bienvenue ! Renseignez les champs ci-dessous pour créer un compte gestionnaire de cantine. Munissez-vous de votre **numéro SIRET** pour la prochaine étape : la création de votre ou vos cantines.

Combien d'établissements gérez-vous ?

Prénom	Nom d'utilisateur
<input type="text" value="PRÉNOM"/>	<input type="text" value="prenom_nom"/>
Nom	Mot de passe
<input type="text" value="NOM"/>	<input type="text" value="Entrez votre mot de passe"/>
Email	Confirmation du mot de passe
<input type="text" value="agnes.d@example.com"/>	<input type="text" value="Confirmez votre mot de passe"/>
Numéro téléphone	<input type="checkbox"/> J'atteste avoir lu et accepté les CGU
<input type="text" value="0* * * * *"/>	

3. Cliquez sur « s'inscrire »

Si besoin, accéder au tutoriel vidéo (<https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/tutoriels-utiliser-la-plateforme-ma-cantine-en-tant-que-gestionnaire-detablissement>).

A la fin de cette étape, vous serez automatiquement dirigé vers l'étape 2.

🕒 Il y a des nouveaux événements à venir, découvrez-les et notre communauté !

Nos événements

Bienvenue dans votre espace, Valérie [Modifier mon profil](#)

CAMPAGNE DE TELEDECLARATION 2023 : du 9 janvier au 31 mars 2024

Dans votre espace cantine, remplissez votre diagnostic 2023 et télédeclarez vos données (arrêté ministériel du 14 septembre 2022 - en cours de modification). L'objectif : établir un bilan de suivi des mesures EGAlim permettant de mieux piloter cette politique publique par l'administration.

[Télédeclarer mes cantines](#)

[Le guide de télédéclaration](#)

[Bilan EGAlim pour la campagne de 2022](#)

Étape 2 : Créer sa cantine dans *ma cantine*

Ajoutez votre cantine, en cliquant sur « Mon tableau de bord » et en remplissant les informations demandées en fonction du profil de votre cantine. Vous trouverez ci-dessous et en annexe une liste des définitions pour les champs d'informations requis.

Le cas particulier des cantines cuisines centrales ou des gestionnaires avec plusieurs cantines, ayant choisis la procédure d'import massif en cliquant sur « créer plusieurs cantines depuis un fichier » n'est pas décrit dans ce guide. Nous vous conseillons d'aller visiter le tuto dans la documentation de 'ma cantine' ([https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/webinaires/3--Cr%C3%A9er%20plusieurs%20cantines%20\(%3E10\)%20sur%20la%20plateforme](https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/webinaires/3--Cr%C3%A9er%20plusieurs%20cantines%20(%3E10)%20sur%20la%20plateforme)) ou de contacter l'équipe de 'ma cantine' par mail : support-egalim@beta.gouv.fr

1. Cliquez sur « Ajouter une cantine » :



2. Remplissez les champs demandés :

Étape 1/2

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

Pour toute question ou difficulté veuillez consulter notre [foire aux questions](#) ou [contactez-nous](#)

SIRET : veuillez indiquer le SIRET de l'établissement où a lieu la restauration (scolaire, médico-social, hospitalier).

Si vous avez plusieurs cantines à rattacher à ce compte utilisateur, évitez d'indiquer le SIRET de la commune, car vous ne pourrez pas utiliser plusieurs fois le même SIRET pour plusieurs cantines.

Si vous avez deux établissements avec un seul numéro de SIRET, vous pouvez n'en créer qu'un seul, et réunir les données d'achats sur un même établissement. Toutefois, ce cas est suffisamment rare mais peut exister dans les petites communes, pour des établissements scolaires.

Vous ne connaissez pas votre numéro SIRET ?

Utilisez [l'Annuaire des Entreprises](https://annuaire-entreprises.data.gouv.fr/) (<https://annuaire-entreprises.data.gouv.fr/>) pour trouver le SIRET de votre cantine avec le nom de la commune,

Utilisez [l'Annuaire de l'Éducation](https://annuaire-education.fr/) (<https://annuaire-education.fr/>) pour retrouver les cantines des écoles.

Si vous voyez un message indiquant que le SIRET existe déjà, suivez les instructions qui vous sont proposées.

Étape 2/2

Ajouter ma cantine

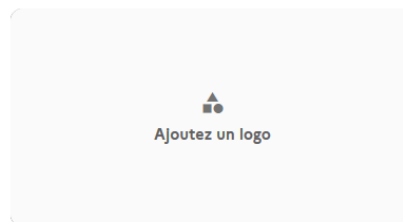
Étape 2/2 : Compléter les informations

SIRET

Nom de la cantine

Ville

Logo



Nom de la cantine : quand vous saisissez cette information, pensez que des usagers peuvent vouloir chercher votre cantine, et que de nombreux établissements portent le même nom : soyez précis 😊! Vous pouvez vous reporter à notre article de blog sur la [stratégie de nommage de sa cantine](https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/blog/39/) (<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/blog/39/>).

Ville : commune où se situe la cantine

Logo : vous pouvez ajouter un logo qui caractérise votre cantine (celui de la commune, du restaurant par exemple). Il s'affichera si vous autorisez la publication de vos informations sur la plateforme, dans votre vitrine, et si vous utilisez la fonctionnalité « créer mon affiche pour l'information de mes convives ». En bas de page, vous pourrez

aussi ajouter une autre image, celle de votre restaurant ou tout autre image de votre choix.

Mon établissement...

produit sur place les repas qu'il sert à ses convives

sert des repas préparés par un autre établissement

livre des repas mais n'a pas de lieu de service en propre

livre des repas et accueille aussi des convives sur place

Couverts moyen par Jour (convives sur place) Concerne uniquement les cantines recevant des convives

Nombre total de couverts à l'année

Nombre de cantines/lieux de service à qui je fournis des repas Concerne uniquement les cuisines qui livrent à des satellites

Mon établissement...

Indiquez un des quatre types de profil ci-dessous :

- produit sur place les repas qu'il sert à ses convives
- sert des repas préparés par un autre établissement
- livre des repas mais n'a pas de lieu de service en propre
- livre des repas et accueille aussi des convives sur place

Certains champs sont obligatoires à remplir en fonction du type de fonctionnement de votre établissement.

Définition du repas/couvert : Le nombre de couverts ou de repas est défini comme étant une demi-journée alimentaire, à savoir petit-déjeuner + repas de midi et collation + repas du soir, soit pour certains établissements deux repas/j/convive.

Cas 1 : un établissement qui produit sur place les repas qu'il sert à ses convives

Mon établissement...

produit sur place les repas qu'il sert à ses convives

sert des repas préparés par un autre établissement

livre des repas mais n'a pas de lieu de service en propre

livre des repas et accueille aussi des convives sur place

Couverts moyen par Jour (convives sur place) Concerne uniquement les cantines recevant des convives

Nombre total de couverts à l'année

Nombre de cantines/lieux de service à qui je fournis des repas Concerne uniquement les cuisines qui livrent à des satellites

Couverts moyens par jour : indiquer le nombre de convives sur place/couverts servis, en moyenne par jour

Nombre total de couverts à l'année : indiquer le nombre de convives /couverts servis sur une année civile

Choix du secteur d'activité :

Il s'agit d'indiquer dans quel secteur d'activité fonctionne votre restaurant. Le choix peut être fait parmi 6 grandes catégories de secteur redécoupées en sous-secteurs (tous les

secteurs et sous-secteurs sont en annexe de ce guide). Choisissez parmi la liste déroulante. Les plus fréquents sont : écoles primaires ; secondaires collèges ou lycées ; hôpitaux, etc.

Par exemple, vous êtes une cantine de restaurant scolaire dans une école publique : votre cantine relève du secteur « Enseignement » et du sous-secteur « école primaire (maternelle et élémentaire) ».

The screenshot shows a web form with two main sections. On the left, under 'Secteurs d'activité', there is a dropdown menu currently showing 'Enseignement'. Below it, a list of sub-sectors is displayed with checkboxes: 'Ecole primaire (maternelle et élémentaire)' (checked), 'Secondaire collège', 'Secondaire lycée (hors agricole)', 'Secondaire lycée agricole', and 'Supérieur et Universitaire'. On the right, under 'Type d'établissement', there is a dropdown menu currently showing 'Public'.

Cas particulier des établissements relevant des sous- secteurs « restaurants administratifs de l'Etat (RA), inter administratifs (RIA), des Armées, Police, Gendarmerie, des Prisons, et autres établissements du secteur public. Le champ ministère de tutelle est à remplir obligatoirement.

The screenshot shows a web form for 'Restaurants administratifs d'Etat (RA)'. It features a dropdown menu for 'Secteurs d'activité' set to 'Restaurants administratifs d'Etat (RA)'. To its right is a dropdown menu for 'Type d'établissement' set to 'Sélectionnez...'. Below these is a dropdown menu for 'Ministère de tutelle' set to 'Sélectionnez le Ministère de tutelle'. At the bottom, there is a section for 'Mode de gestion' with two radio buttons: 'Directe' and 'Concédée'.

Type d'établissement : il s'agit d'indiquer le type de public servi, privé ou public.

Ex un restaurant administratif géré par une association, une école publique, un hôpital seront « publics »

Ex une école privée, une clinique, une entreprise privée seront « privés »

Mode de gestion :

Indiquer « directe » quand vous gérez directement le service de restaurant (achats, préparation des repas, gestion du personnel etc.).

Indiquer « concédée » quand vous êtes en délégation de service public ou en prestation de service (par exemple : vos repas sont livrés en liaison froide ou chaude par une société de restauration ou un traiteur).

Enregistrer les informations relatives au profil de votre cantine en validant à chaque étape.

Modifications ou mises à jour des informations relatives au profil de votre cantine

A tout moment, vous pourrez mettre à jour les données profil de votre cantine dans le bloc « mon établissement ». Il est recommandé de faire cette mise à jour annuellement et de vérifier ses informations avant de télédéclarer ses données.



Mon établissement

Nom : Ecole primaire Alfred Lebrun
Commune : Mont-de-Marsan (40)

Secteur d'activité : Ecole primaire (maternelle et élémentaire)
Mode de gestion : Non renseigné

Couverts par jour : 120
Couverts par année : 25000

Mon établissement sert des repas préparés par cuisine centrale de l'Essort

[Modifier mon établissement](#)

L'option d'ajout d'un gestionnaire est intéressante pour pouvoir gérer, à plusieurs, les informations relatives à une cantine et autoriser, par exemple, son prestataire à renseigner des données d'achat.

Il suffit de renseigner la ou les adresse(s) mail du/des gestionnaire(s) supplémentaire(s).


Mon équipe

Actuellement, vous êtes la seule personne qui peut modifier cet établissement et ajouter des données.

[Gérer mon équipe](#)

Gestionnaires

Tous les gestionnaires peuvent modifier et supprimer une cantine, ainsi qu'ajouter et enlever autres gestionnaires.

 Valérie merle
Vous êtes gestionnaire de cette cantine

Ajouter un gestionnaire

Adresse email

[Ajouter](#)

Vous êtes maintenant dans votre nouvel espace *ma cantine* et vous pouvez faire votre bilan 2023 sur votre ou vos établissements.

Cas 2 : un établissement qui sert des repas (satellite) préparés par un autre établissement (cuisine centrale par exemple)

Mon établissement...

- produit sur place les repas qu'il sert à ses convives
- sert des repas préparés par un autre établissement
- livre des repas mais n'a pas de lieu de service en propre
- livre des repas et accueille aussi des convives sur place

Couverts moyen par **jour** (convives sur place)



Ce champ doit contenir une chiffre supérieure à zéro

Nombre total de couverts à l'**année**



Ce champ doit contenir une chiffre supérieure à zéro

Nombre de cantines/lieux de service à qui je fournis des repas



Concerne uniquement les cuisines qui livrent à des satellites

SIRET de la cuisine centrale

14 caractères attendus

SIRET de la cuisine centrale : indiquer le numéro SIRET de la cuisine centrale (celui de la collectivité ou de la société de restauration) qui vous livre les repas. Attention ce SIRET doit être différent de celui de la cantine.

Choix du secteur d'activité :

Il s'agit d'indiquer dans quel secteur d'activité fonctionne votre restaurant. Le choix peut être fait parmi 6 grandes catégories de secteur redécoupées en sous-secteurs (tous les secteurs et sous-secteurs sont en annexe de ce guide). Choisissez parmi la liste déroulante. Les plus fréquents sont : écoles primaires ; secondaires collèges ou lycées ; hôpitaux, etc.

Par exemple, vous êtes une cantine de restaurant scolaire dans une école publique : votre cantine relève du secteur « Enseignement » et du sous-secteur « école primaire (maternelle et élémentaire) ».

Secteurs d'activité

Enseignement

Ecole primaire (maternelle et élémentaire)

Secondaire collège

Secondaire lycée (hors agricole)

Secondaire lycée agricole

Supérieur et Universitaire

Type d'établissement

Public

Cas particulier des établissements relevant des sous- secteurs « restaurants administratifs de l'Etat (RA), inter administratifs (RIA), des Armées, Police, Gendarmerie, des Prisons, et autres établissements du secteur public. Le champ ministère de tutelle est à remplir obligatoirement.

Secteurs d'activité Type d'établissement

Restaurants administratifs d'Etat (RA) Sélectionnez...

Ministère de tutelle

Sélectionnez le Ministère de tutelle

Mode de gestion

Directe

Concédée

Type d'établissement : il s'agit d'indiquer le type de public servi, privé ou public.
 Ex un restaurant administratif géré par une association, une école publique, un hôpital seront « publics »

Ex une école privée, une clinique, une entreprise privée seront « privés »

Mode de gestion :

Indiquer « directe » quand vous gérez directement le service de restaurant (achats, préparation des repas, gestion du personnel etc.).

Indiquer « concédée » quand vous êtes en délégation de service public ou en prestation de service (par exemple : vos repas sont livrés en liaison froide ou chaude par une société de restauration ou un traiteur).

Enregistrer les informations relatives au profil de votre cantine en validant à chaque étape.

Modifications ou mises à jour des informations relatives au profil de votre cantine

A tout moment, vous pourrez mettre à jour les données profil de votre cantine dans le bloc « mon établissement ». Il est recommandé de faire cette mise à jour annuellement et de vérifier ses informations avant de télédéclarer ses données.



Mon établissement

Nom : Ecole primaire Alfred Lebrun
 Commune : Mont-de-Marsan (40)

Secteur d'activité : Ecole primaire (maternelle et élémentaire)
 Mode de gestion : Non renseigné

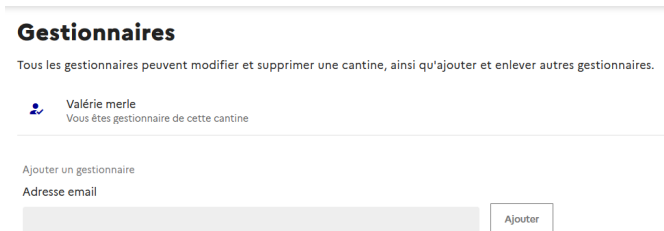
Couverts par jour : 120
 Couverts par année : 25000

Mon établissement sert des repas préparés par cuisine centrale de l'Essort

[Modifier mon établissement](#)

L'option d'ajout d'un gestionnaire est intéressante pour pouvoir gérer, à plusieurs, les informations relatives à une cantine et autoriser par exemple son prestataire à renseigner des données d'achat.

Il suffit de renseigner la ou les adresse(s) mail du/des gestionnaire(s) supplémentaire(s).



Vous êtes maintenant dans votre nouvel espace *ma cantine* et vous pouvez faire votre bilan 2023 sur votre ou vos établissements.

Cas 3 : un établissement qui livre des repas (cuisine centrale)

3.1 Etablissement qui n'a pas de lieu de service en propre

Mon établissement...

- produit sur place les repas qu'il sert à ses convives
- sert des repas préparés par un autre établissement
- livre des repas mais n'a pas de lieu de service en propre
- livre des repas et accueille aussi des convives sur place

Couverts moyen par Jour (convives sur place)



Concerne uniquement les cantines recevant des convives

Nombre total de couverts à l'année (y compris les couverts livrés)



Ce champ doit contenir une chiffre supérieure à zéro

Nombre de cantines/lieux de service à qui je fournis des repas



Ce champ doit contenir une chiffre supérieure à zéro

Nombre total de couverts à l'année : indiquer le nombre de convives /couverts servis sur une année civile

Nombre de cantines/lieux de service : indiquer le nombre de sites desservis (satellites), hors service de portage à domicile.

3.2 Établissement qui accueille aussi des convives sur place

Mon établissement...

- produit sur place les repas qu'il sert à ses convives
- sert des repas préparés par un autre établissement
- livre des repas mais n'a pas de lieu de service en propre
- livre des repas et accueille aussi des convives sur place

Couverts moyen par **jour** (convives sur place)



Ce champ doit contenir une chiffre supérieure à zéro

Nombre total de couverts à **l'année** (y compris les couverts livrés)



Ce champ doit contenir une chiffre supérieure à zéro

Nombre de cantines/lieux de service à qui je fournis des repas



Ce champ doit contenir une chiffre supérieure à zéro

Nombre moyen de couverts par jour : uniquement le nombre moyen de couvert par jour servis sur place.

Nombre total de couverts par an : le nombre total de couverts par an comprend les couverts livrés et ceux pris sur place.

Nombre de cantines/lieux de service : indiquer le nombre de sites desservis (satellites), hors service de portage à domicile.

Renseignements obligatoires sur les satellites

Vous devrez donner les détails concernant vos lieux de service (satellites) après avoir validé ou plus tard en cliquant, dans votre espace cantine, dans le bloc « mon établissement », sur « ajouter mes satellites ».

Un petit encart vous rappellera que les informations relatives à votre établissement ne sont pas complètes, le cas échéant.

Vous avez déclaré que votre établissement livrait des repas à 5 cantines, mais nous comptons 0 cantines associées à votre établissement dans notre base de données. Veuillez corriger le divergence avant télédéclarer.

[Gérer mes satellites](#)

Mon établissement

Accédez ci-dessous aux différents outils de gestion de votre établissement sur la plateforme « ma cantine ».

Mes satellites

Ajoutez et publiez les cantines que vous livrez

0 / 5 satellites renseignés

[Ajouter mes satellites](#) [Publier](#)

Ma vit

Statut

Dernière |

Visiteurs (

[Publier m](#)

Ajouter chaque satellite desservi. Les informations demandées sont relatives au SIRET du ou des lieux de service (satellites), Nom de la cantine, ville, secteur d'activité, Nombre de couvert/jour et Nombre de couvert/an.

Ajoutez une nouvelle cantine satellite

Utilisez le formulaire en dessous pour ajouter des satellites un après l'autre. Sinon, utilisez notre [outil d'import des cantines et diagnostics](#) si vous avez les données en format CSV.

Étape 2/2 : Compléter les informations

SIRET
0850100018 Modifier

Nom de la cantine Ville

Secteurs d'activité

Couverts par jour Couverts par an Ajouter

Vos cantines satellites

Cette cuisine centrale fournit des repas à 5 cantines. Vous en avez renseigné 1.

Nom	SIRET	Couverts par jour	
Ecole primaire Alfred Lebrun	21470319100012	120	Mettre à jour

1-1 of 1 < >

Ajoutez une nouvelle cantine satellite

Utilisez le formulaire en dessous pour ajouter des satellites un après l'autre. Sinon, utilisez notre [outil d'import des cantines et diagnostics](#) si vous avez les données en format CSV.

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 Valider

Si vous avez plusieurs satellites, vous devrez renouveler cette saisie pour chaque satellite. Si vous avez de nombreux satellites (au moins une dizaine par exemple), vous pouvez importer en une seule fois toutes les données relatives à vos satellites. Cliquer sur le lien proposé (outil d'import des cantines et diagnostics).

En cas de difficulté, n'hésitez pas à contacter l'équipe de *ma cantine* : support-egalim@beta.gouv.fr

Choix du secteur d'activité :

Il s'agit d'indiquer dans quel secteur d'activité fonctionne votre restaurant. Le choix peut être fait parmi 6 grandes catégories de secteur redécoupées en sous-secteurs (tous les secteurs et sous-secteurs sont en annexe de ce guide). Choisissez parmi la liste déroulante. Les plus fréquents sont : écoles primaires ; secondaires collèges ou lycées ; hôpitaux, etc. Les cuisines centrales peuvent desservir plusieurs secteurs.

Secteurs d'activité

Enseignement

- Ecole primaire (maternelle et élémentaire)
- Secondaire collège
- Secondaire lycée (hors agricole)
- Secondaire lycée agricole
- Supérieur et Universitaire

Type d'établissement

Public

Cas particulier des établissements relevant des sous- secteurs « restaurants administratifs de l'Etat (RA), inter administratifs (RIA), des Armées, Police, Gendarmerie, des Prisons, et autres établissements du secteur public. Le champ ministère de tutelle est à remplir obligatoirement.

Secteurs d'activité

Restaurants administratifs d'Etat (RA)

Type d'établissement

Sélectionnez...

Ministère de tutelle

Sélectionnez le Ministère de tutelle

Mode de gestion

Directe

Concédée

Type d'établissement : il s'agit d'indiquer le type de public servi, privé ou public.
Ex un restaurant administratif géré par une association, une école publique, un hôpital seront « publics »
Ex une école privée, une clinique, une entreprise privée seront « privés »

Mode de gestion :

Indiquer « directe » quand vous gérez directement le service de restaurant (achats, préparation des repas, gestion du personnel etc.).
 Indiquer « concédée » quand vous êtes en délégation de service public ou en prestation de service (par exemple : vos repas sont livrés en liaison froide ou chaude par une société de restauration ou un traiteur).

Enregistrer les informations relatives au profil de votre cantine en validant à chaque étape.

Modifications ou mises à jour des informations relatives au profil de votre cantine
 A tout moment, vous pourrez mettre à jour les données profil de votre cantine dans le bloc « mon établissement ». Il est recommandé de faire cette mise à jour annuellement et de vérifier ses informations avant de télédéclarer ses données.



Mon établissement

Nom : Ecole primaire Alfred Lebrun
Commune : Mont-de-Marsan (40)

Secteur d'activité : Ecole primaire (maternelle et élémentaire)

Mode de gestion : Non renseigné

Couverts par jour : 120

Couverts par année : 25000

Mon établissement sert des repas préparés par cuisine centrale de l'Essort

[Modifier mon établissement](#)

L'option d'ajout d'un gestionnaire est intéressante pour pouvoir gérer, à plusieurs, les informations relatives à une cantine et autoriser par exemple son prestataire à renseigner des données d'achat.

Il suffit de renseigner la ou les adresse(s) mail du/des gestionnaire(s) supplémentaire(s).


Mon équipe

Actuellement, vous êtes la seule personne qui peut modifier cet établissement et ajouter des données.

[Gérer mon équipe](#)

Gestionnaires

Tous les gestionnaires peuvent modifier et supprimer une cantine, ainsi qu'ajouter et enlever autres gestionnaires.

 **Valérie merle**
Vous êtes gestionnaire de cette cantine

Ajouter un gestionnaire

Adresse email

[Ajouter](#)

Vous êtes maintenant dans votre nouvel espace *ma cantine* et vous pouvez faire votre bilan 2023 sur votre ou vos établissements.

Étape 3 : Faire le bilan annuel de ses données d'achats

1. Sélectionnez votre établissement dans votre espace cantine à partir de votre tableau de bord



Mon tableau de bord Mes achats M'améliorer ▾

→



Ecole publique Jacques Cartier

Non-télédéclarée (2023) Publiée

3500 par jour

● Marcheprime

🏫 Ecole primaire (maternelle et élémentaire)

→

2. Faire votre bilan 2023 :
Cet écran vous informe que vous n'avez pas encore renseigné de données pour 2023 ou qu'il vous faut les compléter.

Ecole publique Jacques Cartier

Changer d'établissement

Ma progression

2023

1 DONNÉES À COMPLÉTER

C'est le moment de se lancer !

Réalisez un bilan complet pour mesurer votre avancée par rapport aux objectifs de la loi EGAlim, et parcourez des ressources personnalisées selon votre situation et vos résultats pour vous aider dans votre transition vers une alimentation plus durable.

Lutte contre le gaspillage
1 DONNÉES À COMPLÉTER

Analyser votre situation, mettre en place des solutions comme la réservation de repas, et valoriser les restes par des dons aux associations.

Diversification des menus
1 DONNÉES À COMPLÉTER

Proposer plus d'options végétariennes dans vos menus et construire un plan pluriannuel en faveur d'une offre plus durable.

Interdiction du plastique
1 DONNÉES À COMPLÉTER

Limiter les matières plastiques dans votre cuisine et dans votre cantine pour réduire vos déchets et protéger l'environnement.

Information des convives
1 DONNÉES À COMPLÉTER

Tous les ans, informer les convives et leurs proches de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

Faire le bilan 2023

Ce bloc vous permet de renseigner votre situation par rapport aux 5 mesures de la loi EGAlim. Les données d'achat à télédéclarer sont à renseigner en cliquant sur le bouton « Faire le bilan 2023 ». Vous serez alors conduit dans un tunnel de progression où vous seront présentées les différentes mesures EGAlim sous forme d'onglet : approvisionnement, gaspillage, protéines végétales, substitution des plastiques, info convives, dans lesquels vous pourrez naviguer soit en suivant le chemin de progression proposé soit en cliquant sur l'onglet correspondant.

Le dernier onglet « Établissement » vous permettra de vérifier et de corriger vos informations avant de télédéclarer.

Ecole publique Jacques Cartier

Changer d'établissement

Ma progression

2022

2023

2024 (prévisionnel)

2025 (prévisionnel)

🍷 Appro. 🗑️ Gaspillage 🌱 Protéines végétales 🔄 Substit. plastiques 👤 Info. convives 🏠 Établissement

Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

Depuis 2022, les repas doivent comporter 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 métropolitaine.

Faites le bilan de vos achats pour :

- vous situer par rapport à ces objectifs,
- bénéficier de **ressources personnalisées** selon votre situation pour vous améliorer,
- **informer vos convives** directement sur la plateforme ma cantine ou en générant facilement une affiche,
- et **participer aux campagnes annuelles de collecte de données d'achat** pour permettre d'établir le bilan statistique national.

Pour cela, vous avez besoin a minima de connaître la valeur totale de vos achats de l'année, et les valeurs totales d'achats bios, de qualité, et durables.

Sauf mention contraire, toutes les questions sont obligatoires.

Commencer

Informations préalables avant de renseigner ses achats 2023

- En 2024, chaque gestionnaire, public et privé, doit transmettre les **données d'achat 2023** selon deux formats possible :
- Format détaillé (recommandé pour les gestionnaires équipés d'un outil de suivi des achats)
- Format simplifié, **possible pour tous encore deux ans**, sur la base des **10 valeurs d'achat ci-dessous**.

<p>La valeur (en HT) de mes achats alimentaires total</p> <input type="text" value="je ne sais pas"/> € HT	<p>La valeur (en HT) des mes achats en viandes et volailles fraîches ou surgelées total</p> <input type="text" value="je ne sais pas"/> € HT
<p>Produit ayant plusieurs labels : la valeur d'achat de ce produit ne pourra être comptée que dans une seule des 4 catégories ci-dessous. Par exemple, un produit à la fois biologique et label rouge ne sera comptabilisé que dans la catégorie 'bio'.</p> <p>La valeur (en HT) de mes achats Bio ou en conversion Bio</p> <input type="text" value="je ne sais pas"/> € HT	<p>La valeur (en HT) des mes achats EGALim en viandes et volailles fraîches ou surgelées</p> <input type="text" value="je ne sais pas"/> € HT
<p>La valeur (en HT) de mes achats SIQO (AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge)</p> <input type="text" value="je ne sais pas"/> € HT	<p>La valeur (en HT) des mes achats provenance France en viandes et volailles fraîches ou surgelées</p> <input type="text" value="je ne sais pas"/> € HT
<p>La valeur (en HT) des autres achats EGALim</p> <input type="text" value="je ne sais pas"/> € HT	<p>La valeur (en HT) des mes achats en poissons, produits de la mer et de l'aquaculture total</p> <input type="text" value="je ne sais pas"/> € HT
<p>Critères d'achat : La valeur (en HT) de mes achats prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales ou acquis sur la base de leurs performances en matière environnementale.</p> Plus d'informations	<p>La valeur (en HT) des mes achats EGALim en poissons, produits de la mer et de l'aquaculture</p> <input type="text" value="je ne sais pas"/> € HT
<input type="text" value="je ne sais pas"/> € HT	

Il faut indiquer des valeurs d'achats en euros, hors taxe correspondant à la somme de vos achats 2023 en fonction des catégories de produits proposées (produits dits « EGAlim ») et selon une répartition par familles de produit dont « produits viandes fraîches ou surgelées » et « produits de la mer et de l'aquaculture ». Une définition de ces deux familles de produit est présentée en annexe de ce guide et sera actualisée au cours du temps.

Si vous n'avez pas fait d'achat de produits correspondant aux catégories proposées, il faut saisir la valeur « 0 ». Si vous ne connaissez pas la valeur d'achat des produits correspondant aux catégories proposées, laisser le champ non renseigné avec la mention « je ne sais pas ».

Règles de comptabilité des produits : cas d'un produit ayant plusieurs labels (ex : biologique et Label rouge) *La valeur de ce produit ne pourra être affecté que dans une seule des 4 catégories ci-dessous. Par exemple, un produit à la fois biologique et label rouge ne sera comptabilisé que dans la catégorie 'bio'.*

Cependant, vous êtes libre d'établir votre propre règle de répartition mais vous ne devez « compter le produit » (prendre en compte sa valeur) que dans une seule catégorie.

Pour un rappel des définitions de ces catégories, vous pouvez consulter la rubrique « mesures phares » sur *ma cantine* :

<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/qualite-des-produits>

Pour la télédéclaration en mode simplifié (possible pour les campagnes sur les achats 2023 et 2024), les valeurs d'achat à indiquer sont :

- 1) Valeur totale de mes achats alimentaires toute catégorie confondue : somme des valeurs d'achat des produits alimentaires pour la confection des repas sur l'année civile 2023 (ensemble des repas, boissons et collations comprises à l'exclusion des compléments alimentaires).
- 2) Valeur totale d'achat des produits alimentaires bio ou en conversion pour 2023

- 3) Valeur totale d'achats des produits SIQO (Label Rouge, IGP, STG, AOC/AOP) pour 2023
- 4) Valeur totale d'achat des autres produits dits EGAlim, c'est à dire :
 - * Valeur totale d'achat des produits alimentaires avec mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE) ou issu d'une exploitation d'un niveau 2 de certification environnementale (jusqu'au 31/12/2026) ;
 - * Valeur totale d'achat des produits alimentaires avec Ecolabel Pêche durable pour 2023 ;
 - * Valeur totale d'achat des produits alimentaires RUP (Région ultrapériphérique) pour 2023 ;
 - * Valeur totale d'achat des produits alimentaires issus du Commerce Équitable pour 2023 ;
 - * Valeur totale d'achat des produits alimentaires avec mentions « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » pour 2023 ;
- 5) Valeur totale d'achats des produits sélectionnés sur la base des deux critères d'achat en 2023: « externalités environnementales » et « performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs »
- 6) Valeur totale d'achat pour la famille "viandes et volailles fraîches ou surgelées " pour 2023 : regroupement des valeurs d'achat des produits pouvant être rangés dans cette famille (voir en annexe la liste des produits concernés)
- 7) Valeur totale des produits EGAlim de la famille "viandes et volailles fraîches ou surgelées "
- 8) Valeur totale des produits « Origine France » de la famille "viandes et volailles fraîches ou surgelées"
- 9) Valeur totale pour la famille « produits de la mer et d'aquaculture » pour 2023 regroupement des valeurs d'achat des produits pouvant être rangés dans cette famille (voir en annexe la liste des produits concernés)
- 10) Valeur totale des produits EGAlim de la famille « produits de la mer et d'aquaculture »

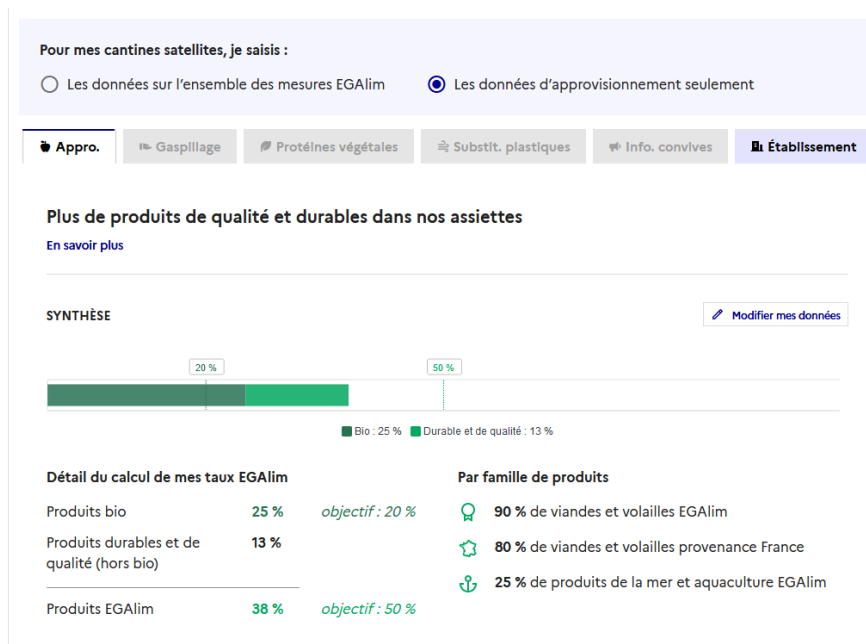
Faire son bilan 2023

Un indicateur d'étape vous renseigne sur le nombre d'étapes totales à franchir pour finaliser la saisie de vos valeurs d'achats.

Cas particulier des cuisines centrales à cette étape :

Les cuisines centrales¹ peuvent télédéclarer les données pour leurs satellites et donc faire une télédéclaration « centralisée », regroupant les achats des satellites. Les cuisines centrales peuvent aussi télédéclarer ou pas les données sur les autres mesures EGAlim selon deux modalités :

Uniquement les données d'approvisionnement



L'ensemble des données sur les mesures EGAlim

¹ Une cuisine centrale qui a plusieurs « clients » avec différents niveaux d'exigence de cahier des charges doit cependant resituer les achats à la maille « client » pour que celui-ci puisse les télédéclarer.

Pour mes cantines satellites, je saisis :

Les données sur l'ensemble des mesures EGAlim Les données d'approvisionnement seulement

Appro. Gaspillage Protéines végétales Substit. plastiques Info. convives Établissement

Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

[En savoir plus](#)

SYNTHÈSE [Modifier mes données](#)

■ Bio : 25 % ■ Durable et de qualité : 13 %

Détail du calcul de mes taux EGAlim		Par famille de produits	
Produits bio	25 %	objectif : 20 %	🌿 90 % de viandes et volailles EGAlim
Produits durables et de qualité (hors bio)	13 %		🇫🇷 80 % de viandes et volailles provenance France
Produits EGAlim	38 %	objectif : 50 %	🐟 25 % de produits de la mer et aquaculture EGAlim

Étape 1/6 : avant de décider du mode de saisie (télédéclaration simplifiée ou détaillée), vous devrez renseigner la valeur totale de vos achats alimentaires en 2023.

QUALITÉ DES PRODUITS [Sauvegarder et quitter](#) ✕

Étape 1 sur 6

Valeurs totales des achats alimentaires

Étape suivante : Choix du mode de saisie

Total (en € HT) de tous mes achats alimentaires

20000 € HT

[Revenir à l'étape précédente](#) [Sauvegarder et continuer](#)

Sauvegarder et continuer votre progression pour indiquer, dans l'étape suivante, le mode de télédéclaration choisie : saisie simplifiée ou saisie détaillée.

Étape 2/6 :

QUALITÉ DES PRODUITS [Sauvegarder et quitter](#) ✕

Étape 2 sur 6

Choix du mode de saisie

Étape suivante : Valeurs totales des achats Bio et SIQO (Label Rouge, AOC / AOP, IGP, STG)

Selon le niveau d'information disponible, vous pouvez choisir entre les deux types de saisie suivantes.

Télédéclaration - saisie simplifiée Vous connaissez les valeurs totales de vos achats bio et de qualité

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

[Revenir à l'étape précédente](#) [Sauvegarder et continuer](#)

Sauvegarder et continuer votre progression pour rentrer vos achats en mode simplifié.

Etape 3/6 :

Indiquer à l'étape 3, le total de vos achats bio et SIQO en vous déplaçant avec l'ascenseur à droite.

The screenshot shows a web form titled 'QUALITÉ DES PRODUITS' with a progress bar at the top. The current step is 'Étape 3 sur 6' with the title 'Valeurs totales des achats Bio et SIQO (Label Rouge, AOC / AOP, IGP, STG)'. Below the title is a progress bar. The next step is 'Étape suivante : Valeurs totales des autres achats EGAlim'. The form contains two input fields: 'La valeur (en HT) de mes achats Bio ou en conversion Bio' with an 'Optionnel' label and a value of '5000 € HT'; and 'La valeur (en HT) de mes achats SIQO (Label Rouge, AOC / AOP, IGP, STG)' with an 'Optionnel' label and a value of '2000 € HT'. To the right of the input fields are logos for 'AB Bio Agriculture Biologique' and various European Protected Designation of Origin (PDO) logos (Label Rouge, AOC, AOP, IGP, STG). At the bottom right, there are buttons for 'Revenir à l'étape précédente' and 'Sauvegarder et continuer'.

Etape 4/6 :

Indiquer à l'étape 4, le total des « autres achats EGAlim » et « critères d'achat » en vous déplaçant avec l'ascenseur à droite.

The screenshot shows a web form titled 'QUALITÉ DES PRODUITS' with a progress bar at the top. The current step is 'Étape 4 sur 6' with the title 'Valeurs totales des autres achats EGAlim'. Below the title is a progress bar. The next step is 'Étape suivante : Zoom sur la famille « viandes et volailles »'. The form contains two input fields: 'La valeur (en HT) des autres achats EGAlim' with an 'Optionnel' label and a value of 'Je ne sais pas € HT'; and 'Critères d'achat : La valeur (en HT) de mes achats prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales ou acquis sur la base de leurs performances en matière environnementale.' To the right of the input fields are logos for various environmental and quality certifications (e.g., Fairtrade, Rainforest Alliance, etc.). At the bottom right, there are buttons for 'Revenir à l'étape précédente' and 'Sauvegarder et continuer'.

Etape 5/6 :

Saisir les informations sur la famille « produits viandes fraîches ou surgelées » qui regroupe les achats de produits que l'on peut ranger, pour 2023, dans cette famille (voir définition en annexe).

Étape 5 sur 6

Zoom sur la famille « viandes et volailles »

Étape suivante : Zoom sur la famille « produits de la mer et de l'aquaculture »



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

Optionnel

Je ne sais pas

€ HT



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

Optionnel

Je ne sais pas

€ HT



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

Optionnel

Je ne sais pas

€ HT

[Revenir à l'étape précédente](#)[Sauvegarder et continuer](#)


Étape 6/6 :

Saisir les informations sur la famille « produits de la mer et de l'aquaculture » qui regroupe les achats de produits que l'on peut ranger, pour 2023, dans cette famille (voir définition en annexe).



QUALITÉ DES PRODUITS [Sauvegarder et quitter](#) ×

Étape 6 sur 6

Zoom sur la famille « produits de la mer et de l'aquaculture »

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

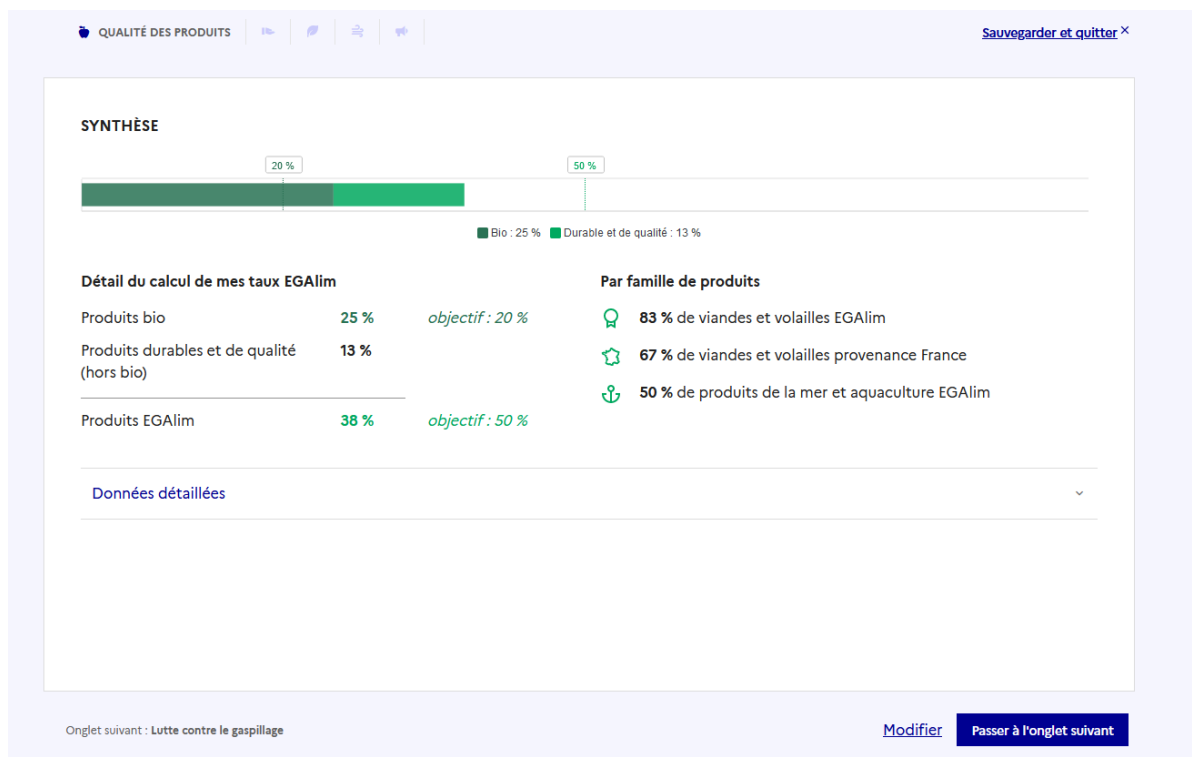
Je ne sais pas € HT

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

Je ne sais pas € HT

[Revenir à l'étape précédente](#) [Voir la synthèse](#)

Une fois ces 6 étapes passées et vos données d'achat complétées dans ce premier onglet « Appro », vous pouvez visualiser votre synthèse, vos données détaillées et les modifier le cas échéant en cliquant sur les liens dédiés :



Vous pouvez compléter maintenant les informations sur les 4 autres mesures EGAlim dans les onglets du parcours de progression ou en cliquant directement sur l'onglet qui vous convient et revenir sur un onglet en cliquant sur le lien en bas de page :

Sur le gaspillage alimentaire

Ecole publique Jacques Cartier

[Changer d'établissement](#)

Ma progression

2022

2023

2024 (prévisionnel)

2025 (prévisionnel)

[Appro.](#) [Gaspillage](#) [Protéines végétales](#) [Substit. plastiques](#) [Info. convives](#) [Établissement](#)

Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires

Votre établissement est soumis à l'obligation de faire une analyse des causes du gaspillage alimentaire, et de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Évaluez votre situation en déclarant les actions déjà entreprises, et bénéficiez ainsi de ressources personnalisées selon votre situation pour aller plus loin.

Sauf mention contraire, toutes les questions sont obligatoires.

[Commencer](#)

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

[Diversification des sources de protéines et menus végétariens →](#)

Sur la diversification des sources de protéines

Ecole publique Jacques Cartier

[Changer d'établissement](#)

Ma progression

2022

2023

2024 (prévisionnel)

2025 (prévisionnel)

[Appro.](#) [Gaspillage](#) [Protéines végétales](#) [Substit. plastiques](#) [Info. convives](#) [Établissement](#)

Diversification des sources de protéines et menus végétariens

Tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés), de la maternelle au lycée, doivent proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Par ailleurs, le menu végétarien doit s'insérer dans un plan alimentaire respectueux des exigences relatives à la qualité nutritionnelle.

Tous les gestionnaires de cantine servant plus de 200 couverts par jour doivent élaborer un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas.

Depuis 2023, les restaurants collectifs de l'État, les établissements publics et les entreprises publiques nationales doivent proposer une option végétarienne quotidienne, dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus.

Déclarez vos actions entreprises sur ce thème pour évaluer votre situation et bénéficiez de ressources personnalisées : conseils pratiques, recettes, fournisseurs agréés de votre région, autres établissements dont s'inspirer...

Sauf mention contraire, toutes les questions sont obligatoires.

[Commencer](#)

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

[Substitution des plastiques →](#)

Sur la substitution des plastiques

Ecole publique Jacques Cartier

[Changer d'établissement](#)

Ma progression

2022

2023

2024 (prévisionnel)

2025 (prévisionnel)

[Appro.](#) [Gaspillage](#) [Protéines végétales](#) **[Substit. plastiques](#)** [Info. convives](#) [Établissement](#)

Substitution des plastiques

Votre établissement, quelque soit son secteur d'activité, est déjà soumis à un certain nombre d'obligations pour réduire l'utilisation du plastique. D'autres obligations sont à venir. Pour en savoir plus, [notre page dédiée](#).

Déclarez vos actions entreprises sur ce thème pour évaluer votre situation et bénéficiez de ressources personnalisées : conseils pratiques sous forme d'articles, partenaires agréés, autres établissements dont s'inspirer...

Sauf mention contraire, toutes les questions sont obligatoires.

[Commencer](#)

[← Diversification des sources de protéines et menus végétariens](#)

[Information des usagers et convives. →](#)

Sur l'information faite aux convives

Ecole publique Jacques Cartier

[Changer d'établissement](#)

Ma progression

2022

2023

2024 (prévisionnel)

2025 (prévisionnel)

[Appro.](#) [Gaspillage](#) [Protéines végétales](#) [Substit. plastiques](#) **[Info. convives](#)** [Établissement](#)

Information des usagers et convives

Les gestionnaires de cantines doivent informer leurs usagers et convives sur la qualité alimentaire (au sens EGAlim) et nutritionnelle des repas servis. Pour en savoir plus sur cette mesure, [notre page dédiée](#).

Déclarez vos actions entreprises pour informer vos convives sur la qualité des repas.

Sauf mention contraire, toutes les questions sont obligatoires.

[Commencer](#)

[← Substitution des plastiques](#)

[Établissement →](#)

Vous êtes presque au bout du tunnel, le dernier onglet « établissement » vous offre un aperçu des données saisies sur le profil de votre établissement. Penser à les modifier si nécessaire :

Le SIRET de l'établissement est-il le bon ? Le nombre de repas servis en 2023 a-t-il changé ? Etes-vous référencés dans le bon secteur ou sous-secteur d'activité ?

Cas particulier des cuisines centrales

Vous ne pourrez pas télédéclarer vos données si vous n'avez pas complété vos informations sur les satellites desservis.

Télédéclaration impossible

Télédéclaration possible

Mes satellites

2 sur 5 satellites renseignés

⚠ Pour télédéclarer le bilan de 2023, le nombre déclaré et le nombre renseigné doivent être les mêmes.

Nom	SIRET
Ecole primaire Alfred Lebrun	21470319100012
Cantine démo	21470037900016

Gérer mes satellites

Mes satellites

2 sur 2 satellites renseignés

Nom	SIRET
Ecole primaire Alfred Lebrun	21470319100012
Cantine démo	21470037900016

Gérer mes satellites

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

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

[Vérifier et télédéclarer mes données 2023](#)

Étape 4 : Télédéclarer vos données à l'Administration

Vous avez saisi vos données d'achat, mis à jour les informations relatives aux autres mesures EGAlim, vérifié les informations relatives à votre établissement alors vous êtes prêt à télédéclarer ces informations à l'Administration, DGAL (Direction générale de l'Alimentation) - ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA) en vue d'établir le bilan annuel 2024 sur les données 2023 qui sera remis au Parlement et sera un document public.

À la fin de la saisie de vos données dans le tunnel de progression pour l'année 2023, dans l'onglet « Établissement », vous devez cliquer sur le bouton « vérifier et télédéclarer mes données 2023 » :

Ecole publique Jacques Cartier

[Changer d'établissement](#)

Ma progression

2022

2023

2024 (prévisionnel)

2025 (prévisionnel)

Appro.

Gaspiillage

Protéines végétales

Substit. plastiques

Info. convives

Établissement

Données relatives à mon établissement

SYNTHÈSE

[Modifier mes données](#)

Nom de la cantine

Ecole publique Jacques Cartier

ⓘ Choisir un nom précis pour votre établissement permet aux convives de vous trouver plus facilement. Par exemple : *École maternelle Olympe de Gouges, Centre Hospitalier de Bayonne, Restaurant administratif Les Lucioles...*



SIRET
21330122900018



Commune
Marcheprime



Type de production
Mon établissement prépare ce qu'il sert à ses convives

Mode de gestion
Directe



Secteur d'activité
Ecole primaire (maternelle et élémentaire)

Type d'établissement
Public



Couverts moyens par jour
3 500

Nombre total de couverts à l'année
200 000

[← Information des usagers et convives](#)

Vérifier et télédéclarer mes données 2023

Une fenêtre pop-up vous présentera une dernière fois pour vérification, les données que vous avez saisies avant de les télédéclarer.

Les données non renseignées, non obligatoires, apparaîtront clairement sous la mention « je ne sais pas ».

Télédéclaration : Ecole publique Jacques Cartier

Veillez vérifier les données pour 2023 ci-dessous.

Mes achats Bio ou en conversion Bio	5 000,00 € HT
Mes achats SIQO (Label Rouge, AOC / AOP, IGP, STG)	2 000,00 € HT
Mes achats prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales ou acquis sur la base de leurs performances en matière environnementale	Je ne sais pas
Autres achats EGAlim	500,00 € HT
Mes achats en viandes et volailles fraîches ou surgelées total	3 000,00 € HT
Mes achats EGAlim en viandes et volailles fraîches ou surgelées	2 500,00 € HT
Mes achats provenance France en viandes et volailles fraîches ou surgelées	2 000,00 € HT
Mes achats en poissons, produits de la mer et de l'aquaculture total	1 000,00 € HT

Je déclare sur l'honneur la véracité de mes informations

[Annuler](#) [Modifier](#) [Télédéclarer ces données](#)

Si certaines informations saisies semblent erronées, vous pourrez lire un message d'avertissement, avant validation définitive, comme ci-dessous et vous pourrez les corriger en cliquant sur le bouton modifier :

Télédéclaration : Ecole publique Jacques Cartier

Veillez vérifier les données pour 2023 ci-dessous.

Données relatives à votre établissement

Nom de la cantine	Ecole publique Jacques Cartier
Numéro SIRET	21330122900018
Ville	Marcheprime
Mode de gestion	Directe
Type d'établissement	Mon établissement prépare ce qu'il sert à ses convives

Ces données sont-elles correctes ?

- Vos jours de service sont estimés à 6 par an. S'il s'agit d'une erreur, veuillez modifier les chiffres « nombre de repas par jour » et/ou « nombre de repas par an ».

Je déclare sur l'honneur la véracité de mes informations

[Annuler](#) [Modifier](#) [Télédéclarer ces données](#)

Voilà, vous êtes prêt à télédéclarer :

- Cocher la case « je déclare sur l'honneur la véracité de mes informations »
- Cliquer sur « télédéclarer ces données »

Ecole publique Jacques Cartier

[Changer d'établissement](#)

Ma progression

- 2022
- 2023**
- 2024 (prévisionnel)
- 2025 (prévisionnel)

Votre bilan 2023 a bien été télédéclaré.
Votre bilan a été télédéclaré à l'Instant. En cas d'erreur, vous pouvez annuler votre télédéclaration et modifier vos données jusqu'au 31 mars 2024.

[Télécharger le justificatif](#) ⬇️ [Annuler ma télédéclaration](#) ✕

PDF – 60 Ko

[Appro.](#) [Gaspillage](#) [Protéines végétales](#) [Substit. plastiques](#) [Info. convives](#) [Établissement](#)

Vous pourrez également télécharger le justificatif de télédéclaration qui résume l'ensemble des informations fournies à l'Administration.



Justificatif pour télédéclaration 2023

Télédéclaration faite le mardi 9 janvier 2024 par Valérie merle

Informations de mon établissement

- **Nom** : Ecole publique Jacques Cartier
- **SIRET** : 21330122900018
- **Mode de production** : Cantine qui produit les repas sur place
- **Code Insee** : 33555
- **Nombre de repas par jour** : 3500
- **Nombre de repas par an** : 20000
- **Secteurs d'activité** : Ecole primaire (maternelle et élémentaire)
- **Mode de gestion** : Directe
- **Type d'établissement** : Public

Vous avez choisi la télédéclaration simplifiée.

L'arrêté du 14 septembre 2022 rend obligatoire la saisie et la transmission des données d'achat de l'année n-1 à l'administration.

Pour l'année 2023, les données suivantes ont été télédéclarées le mardi 9 janvier 2024 via la plateforme numérique « ma cantine » :

- **Valeur totale en HT des achats alimentaires** : 20000,00 €

Dans votre espace cantine, le statut de votre établissement a été mis à jour avec des pastilles vertes :



Ecole publique Jacques Cartier

Télédéclarée (2023) Publiée

€ 3500 par jour

Marcheprime

Ecole primaire (maternelle et élémentaire)



Ecole publique Jacques Cartier

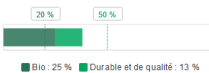
[Changer d'établissement](#)

Ma progression

2023

BILAN TÉLÉDÉCLARÉ

Qualité des produits



Composer des repas avec au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de bio, pour proposer une alimentation plus saine et écologique à vos convives.



Lutte contre le gaspillage

[DONNÉES À COMPLÉTER](#)

Analyser votre situation, mettre en place des solutions comme la réservation de repas, et valoriser les restes par des dons aux associations.



Diversification des menus

[DONNÉES À COMPLÉTER](#)

Proposer plus d'options végétariennes dans vos menus et construire un plan pluriannuel en faveur d'une offre plus durable.



Interdiction du plastique

[DONNÉES À COMPLÉTER](#)

Limiter les matières plastiques dans votre cuisine et dans votre cantine pour réduire vos déchets et protéger l'environnement.



Information des convives

[DONNÉES À COMPLÉTER](#)

Tous les ans, informer les convives et leurs proches de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.



Annuler sa télédéclaration

Vous avez cliqué sur le bouton « Télédéclarer ces données » et vous voulez revenir en arrière ou corriger des informations : Pas de panique ! Vous pouvez annuler votre télédéclaration pendant la campagne en cours, soit jusqu'au 31 mars 2024. Cependant, après ce délai, la télédéclaration ne pourra plus être annulée et vos données ne pourront plus être modifiées.

Votre bilan 2023 a bien été télédéclaré.

Votre bilan a été télédéclaré à l'instant. En cas d'erreur, vous pouvez annuler votre télédéclaration et modifier vos données jusqu'au 31 mars 2024.

[Télécharger le justificatif](#)  [Annuler ma télédéclaration](#) 

PDF – 60 Ko

Un message vous demandera d'abord de confirmer votre annulation.

Voulez-vous vraiment annuler votre télédéclaration pour l'année 2023 ?

En l'annulant vous devrez soumettre à nouveau une télédéclaration pour 2023 conformément à l'article 24 de la loi EGAlim.

Un message pop-up confirmera l'annulation de votre télédéclaration.

Votre établissement retrouvera son statut « bilan à télédéclarer » (plus de pastille verte).

Annexes : définitions pouvant vous aider dans votre saisie

Nomenclature de familles de produit :

Fruits et légumes frais et surgelés ;

Charcuterie ;

Viandes et volailles fraîches et surgelées

Cette famille est composée au moins des denrées listées dans le décret du 26/01/2022, c'est-à-dire les viandes bovines, porcines, ovines et de volailles (yc lapin) au sens du règlement (UE) no 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 modifié concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Cette famille inclut aussi les viandes de type cabri, kangourou, cerf...pouvant être servies dans les DOM.

Les viandes fraîches ou surgelées avec une première transformation de type découpe ou viandes hachées sont incluses dans cette famille de produits.

Sont exclues les préparations élaborées composites comportant de la viande.

Produits aquatiques frais et surgelés

La famille des produits de la pêche est étendue à la famille « produits aquatiques frais et congelés » qui prend en compte les produits de la pêche, de l'aquaculture mais en excluant les préparations élaborées composites comportant de la viande et/ou du poisson et les produits en boîte (sardine, thon, maquereau...).

BOF (Produits laitiers, beurre et œufs) ;

Boulangerie/Pâtisserie fraîches ;

Autres produits frais, surgelés et d'épicerie (Produits secs, farine, épices) ;

Boissons ;

2- Types de produits :

Les types de produits sont ceux définis dans la loi (Article L.230-5-1), que l'on retrouve que le site *ma cantine* et rappelés en annexe.

Liste des secteurs et sous-secteurs d'activité en restauration collective pris en compte dans *ma cantine* :

Administration :

Restaurants administratifs d'Etat (RA) : préciser obligatoirement le Ministère de rattachement

Restaurants inter-administratifs d'Etat (RIA)

Restaurants des armées/police/gendarmerie

Restaurants des prisons

Restaurants administratifs des collectivités territoriales

Autres établissements du secteur public : *centres de recherche (INRA, CNRS...), SNCF, SDIS, entreprise publique...*

Enseignement :

Ecole élémentaire (maternelle et primaire)

Secondaire collège

Secondaire Lycée (hors agricole)

Secondaire Lycée agricole

Université et supérieur

Autres structures d'enseignement (*formation professionnelle, apprentissage*)

Santé :

Hôpitaux (*CHU CHR*)

Cliniques

Autres établissements de soins (*centre de rééducation, de traitement de suite, maison de repos et de convalescence, santé mentale*)

Social et médico-social :

Crèches

EHPAD/ maisons de retraite / foyers de personnes âgées

ESAT/établissements spécialisés

IME/ITEP

Autres établissements sociaux et médico sociaux (*foyers travailleurs, MAS, FAM, CRP, centres d'addictologie, CHRS, foyers d'adultes, foyers occupationnels, MDPH, associations caritatives, Maison de l'enfance, MECS, Foyer de jeunes, habitats jeunes*)

Loisirs :

Centre de vacances/Centre sportif/ centre de loisirs ALSH

Autres établissements de loisirs

Entreprise :

Restaurants d'entreprises

Restaurants inter-entreprises

Autres :

Autres établissements non listés

Définitions génériques

Restauration collective : activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat ainsi que l'activité des cuisines centrales, qui le cas échéant, les approvisionnent. (Arrêté ministériel du 21/12/2009).

Produits alimentaires (les) à prendre en compte sont l'ensemble des denrées achetées pour être distribuées, sous forme de repas, aux convives y compris dans les goûters, les petits déjeuners et les collations et en prenant aussi en compte les boissons servies. Seuls certains types de denrées sont à exclure ex : compléments alimentaires. Les denrées à prendre en compte sont « uniquement le cadre de la restauration collective (exclusion des denrées achetées par les collectivités pour des repas faits dans le cadre d'évènementiels ou des repas à emporter vendus, faits par des opérateurs de restauration collective) ».

Calcul des seuils EGAlim : les calculs sont faits sur la base des données en valeur d'achats (en €) HT des produits alimentaires qui répondent à au moins un des critères de la loi, rapportée à la valeur HT en € de l'ensemble des achats de produits alimentaires d'une année civile entrant dans la composition des repas.

Exemple : pour 100 € d'achats de produits alimentaires, au moins 20 € doivent correspondre à l'achat de produits biologiques et au moins 50 € au total à des produits entrant dans le décompte des 50 %.

Produits/ denrées alimentaires

Les produits alimentaires achetés sont à ventiler dans la nomenclature de familles de produits ci-dessous (un produit ne peut être rentré que dans une seule famille de produit) et par type de produits (catégories EGAlim).

Autres définitions des champs requis pour la télédéclaration

Données relatives à la cantine et au responsable, donneur d'ordre, gestionnaire (le déclarant)

L'identité du déclarant : nom de la personne morale de droit public ou de droit privé en charge du service de restauration.

Possibilité de « déléguer » cette déclaration qui peut reposer sur un « contrat » entre les parties :

- soit une convention est prévue entre collectivités responsables (département et région) et les établissements qui mettent en œuvre le service de restauration (collège et lycée) ;
- soit un contrat entre donneur d'ordre et prestataire le spécifie. Dans ce cas, le prestataire peut réaliser la déclaration ou transmettre les éléments à déclarer au donneur d'ordre.

Un exemple de convention de délégation de déclaration (<https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/infos-generales-sur-contexte-r%C3%A9glementaire/master/procedure-campagne-de-remontee-des-donnees-annuelle>) est disponible dans la documentation de *ma cantine*.

Numéro SIRET : il s'agit d'un numéro à 14 chiffres, saisi sans espace. Ce numéro peut être soit :

-le numéro SIRET de la cantine où sont servis les repas. *Par exemple l'école (où sont servis les repas), l'établissement public local d'enseignement (EPLÉ XX), la cuisine de l'EHPAD XX ;*

-le numéro SIRET de la cuisine centrale où sont fabriqués les repas qui vont être servis sur d'autres sites (les satellites). Les cuisines centrales sont généralement des établissements disposant d'un agrément sanitaire et ont à ce titre un numéro SIRET spécifique;

Astuce : vous ne connaissez pas le numéro SIRET de votre établissement, le site <https://annuaire-entreprises.data.gouv.fr/> vous permet de le retrouver.

Commune du lieu de restauration

Vous devez saisir les premières lettres de la commune, en indiquant les caractères accentués, une fonctionnalité d'auto-complétion vous donnera le choix si nécessaire.

Type de fonctionnement de la cantine

Cuisine centrale : établissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées à au moins un restaurant satellite ou à une collectivité de personnes à caractère social.

Cuisine sur place : établissement dont l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être consommées uniquement sur place.

Restaurant satellite : établissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale.

Mode de gestion :

La modalité « gestion directe ou en régie » : Les collectivités/Etablissements gèrent l'ensemble du service de restauration par leurs propres moyens. Ils achètent les denrées, confectionnent les repas et les servent aux convives.

La modalité « gestion concédée » : Les collectivités/Établissements confient en toute ou partie, la gestion de la restauration collective à un opérateur privé (société de restauration, traiteur, association) ou public (syndicat mixte). Cette gestion peut revêtir plusieurs formes de la prestation de la fabrication des repas jusqu'au service de cette prestation.