

Je suis élu

Et je dois mettre les cantines de ma commune en conformité avec la loi EGAlim



IMPACTS DE LA LOI EGALIM* SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE :

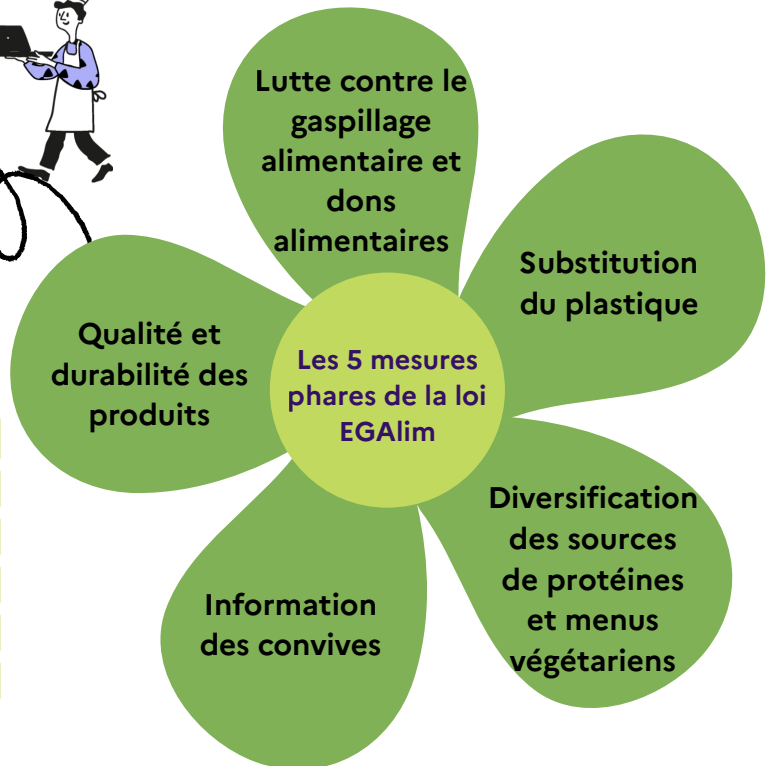
*Lois "EGAlim" et "Climat et Résilience"

- min. 50 % de produits durables et de qualité, dont min. 20 % de produits issus de l'Agriculture Biologique
- min. 60 % de produits durables et de qualité sur les viandes et poissons



Obligation de **s'inscrire et télédéclarer** ses données d'achats en produits durables et de qualité sur "Ma Cantine"

Sur <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/>



Qui est concerné ?

Toutes les cantines de France métropolitaine
80 000 en France dont 10 800 en AURA

Tous les secteurs : enseignement, médico-social, administration, entreprise...

Restaurants publics ou privés, en gestion directe ou concédée

QUELS SONT LES AVANTAGES DE LA TÉLÉDÉCLARATION ?

- **Valoriser** les efforts entrepris par les gestionnaires et la commune
- **Tenir informés** les enfants, les parents d'élèves, etc.
- **Se situer** par rapport aux objectifs de la loi et de la commune et par rapport aux autres cantines

Je suis élu

Et je veux participer à faire de ma commune un acteur majeur de la transition alimentaire



DANS QUEL BUT ?

- **Valoriser une alimentation plus saine et de meilleure qualité**
→ L'alimentation est responsable de 80% des décès prématurés par maladies non transmissibles*
- **Améliorer la santé et le bien-être des enfants**
→ 4% des enfants sont obèses et 17% sont en surpoids*
- **Soutenir les producteurs locaux engagés dans des filières durables et de qualité**
→ 7,2 % des produits agricoles français consommés en France par la restauration collective*
- **Lutter contre la précarité alimentaire**
→ 16% des Français sont en précarité alimentaire en 2022*

*source : SNANC
2025/2030, Février 2026

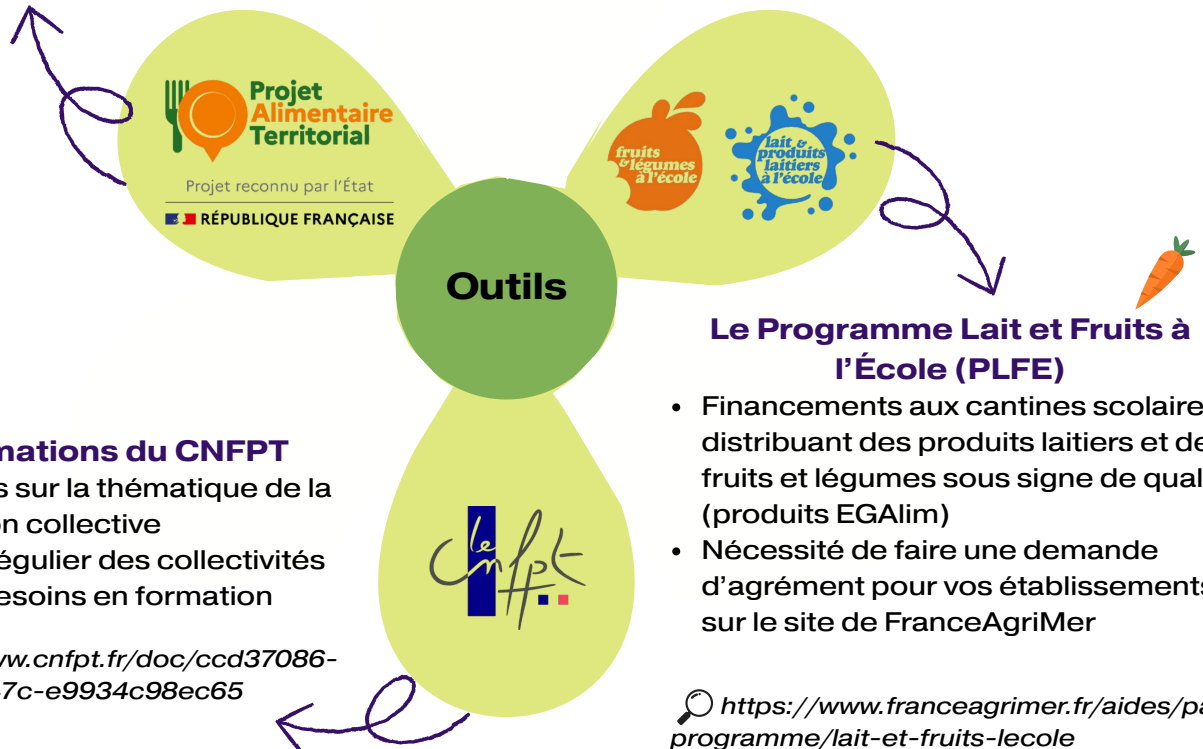
AVEC QUELS OUTILS ?



Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)

- 67 dans la région Auvergne-Rhône-Alpes au 31/12/2025 dont 50 de niveau 2
- PAT de niveau 2 tenus de poursuivre des objectifs renforcés en matière de restauration collective

🔍 Retrouvez les PAT de votre territoire sur : <https://france-pat.fr/>



Les formations du CNFPT

- Formations sur la thématique de la restauration collective
- Sondage régulier des collectivités sur leurs besoins en formation

🔍 <https://www.cnfpt.fr/doc/ccd37086-f050-48aa-947c-e9934c98ec65>

Le Programme Lait et Fruits à l'École (PLFE)

- Financements aux cantines scolaires distribuant des produits laitiers et des fruits et légumes sous signe de qualité (produits EGAlim)
- Nécessité de faire une demande d'agrément pour vos établissements sur le site de FranceAgriMer

🔍 <https://www.franceagrimer.fr/aides/par-programme/lait-et-fruits-lecole>

PLUS D'INFORMATIONS SUR :

- L'adresse générique de la DRAAF : macantine.draaf-auvergne-rhone-alpes@agriculture.gouv.fr
- Le site "Ma Cantine" : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr>
- Les ressources documentaires : <https://ma-cantine.crisp.help/fr>
- Le site de la DRAAF : <https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.rie.gouv.fr/programme-national-pour-l-alimentation-r11.html>