



SOMMAIRE

- Le mot de la diététicienne
- Santé et nutrition
 - Les pique-niques
 - La dénutrition
- Qualité et durabilité
 - Campagne de télédéclaration 2026
 - Nouveautés 2026
 - Observatoire EGAlim
- Hygiène
 - Traçabilité des produits de maraîchage
 - Vigilance relative aux produits crus
- L'Agenda
 - Validation des menus

Le mot de la diététicienne

Ce nouveau bulletin nutritionnel a été conçu pour vous accompagner, une fois encore, dans vos missions quotidiennes au service de la santé, de la sécurité et du bien-être de vos convives. À travers ces pages, vous trouverez des repères réglementaires, des rappels essentiels et des points de vigilance, mais aussi des éléments concrets pour vous aider à faire évoluer vos pratiques avec sérénité.

La restauration collective joue un rôle central à chaque étape de la vie : de l'enfance au grand âge, elle est un levier majeur de prévention, d'éducation alimentaire et de maintien de la santé. C'est pourquoi ce numéro aborde des thématiques variées et complémentaires : l'équilibre des repas en situation particulière, comme les pique-niques, le repérage et la prévention de la dénutrition, les évolutions liées à la démarche EGAlim, ou encore les exigences indispensables en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Je vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année, placées sous le signe de la gourmandise (sans excès !), afin d'aborder l'année 2026 avec enthousiasme, prêts à concrétiser vos projets collectifs.

Bonne lecture !

Santé et Nutrition

Les pique-niques

La saison des pique-niques sera lancée dès le mois de mai !

Pour rappel, l'équilibre alimentaire s'applique également aux pique-niques. Ces menus doivent s'intégrer dans votre trame, être comptabilisés dans les fréquences et répondre à la même réglementation qu'un menu classique.

De manière générale, les pique-niques se composent d'un sandwich ou d'une salade de féculents, accompagnés d'une entrée crue, d'un morceau de fromage et d'une compote ou d'un fruit.

Habituellement, les services de restauration sont informés des jours de pique-nique une fois que les trames de menus ont déjà été élaborées, voire validées par la diététicienne.

Dans ce cas, il est impératif que votre pique-nique coïncide avec un menu dont :

- Le plat principal est à base de féculents ;
- La denrée protidique n'est ni une viande non hachée de bœuf, veau, agneau ou abats, ni un poisson, ni un menu végétarien.

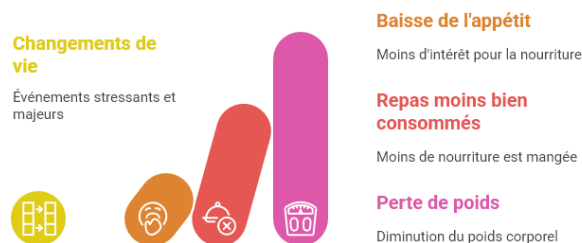
Si le jour choisi pour la sortie scolaire ne répond pas à ces critères (ce qui est très fréquent), il vous faudra intervertir des jours de menus dans la semaine afin de les respecter et de garantir aux enfants une qualité de repas suffisante. En effet, les viandes nobles et les poissons se font parfois rares en dehors des restaurants scolaires ; il est donc important de maintenir ces repas, tout comme l'obligation du menu végétarien.

La dénutrition

L'alimentation accompagne chaque étape de la vie. Elle ne sert pas seulement à nourrir le corps : elle reflète aussi l'état de santé physique et moral d'une personne.

Lors de changements importants (maladie, entrée en institution, isolement, perte d'autonomie, situation familiale ou scolaire mal vécue, ...), l'alimentation peut devenir un **signal d'alerte**. Une baisse de l'appétit, des repas moins bien consommés ou une perte de poids doivent toujours attirer l'attention.

Les changements de vie impactent l'alimentation



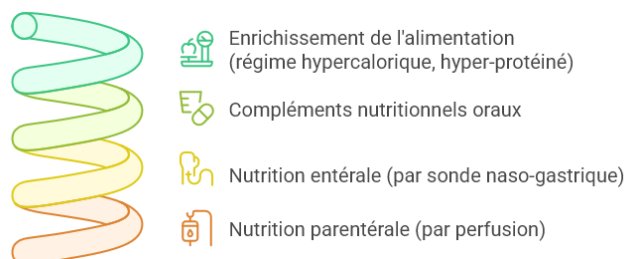
La dénutrition est un **problème de santé publique majeur** : elle touche environ **2 millions de personnes en France**, en particulier les populations les plus fragiles.

Il est donc essentiel d'assurer un **suivi attentif et régulier** des convives les plus à risque :

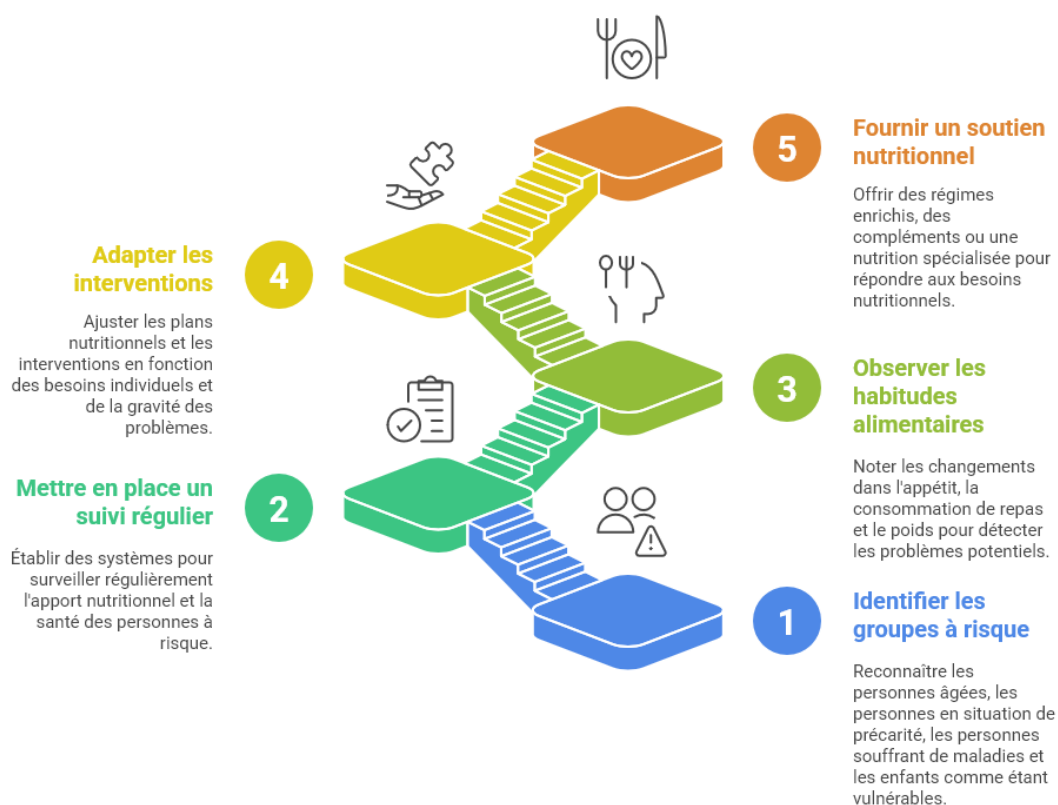
- Les personnes âgées (en établissement ou en portage de repas à domicile),
- Les personnes en situation de précarité,
- Les personnes souffrant d'obésité ou de maladies aiguës ou chroniques,
- Les enfants.

Un **état des lieux régulier** (observations, pesées, suivi des consommations) permet de repérer rapidement une situation de dénutrition et d'adapter la prise en charge.

Selon la gravité, différentes solutions peuvent être mises en place :



Combattre la dénutrition



Made with Napkin

👉 Pour mieux comprendre les enjeux de la dénutrition et l'importance du repérage précoce, une courte [vidéo pédagogique](#) est proposé par le CHU de Poitiers.

La **collaboration avec la diététicienne** est indispensable. N'hésitez pas à la solliciter pour échanger, poser vos questions et définir ensemble la stratégie nutritionnelle la plus adaptée à chaque situation.

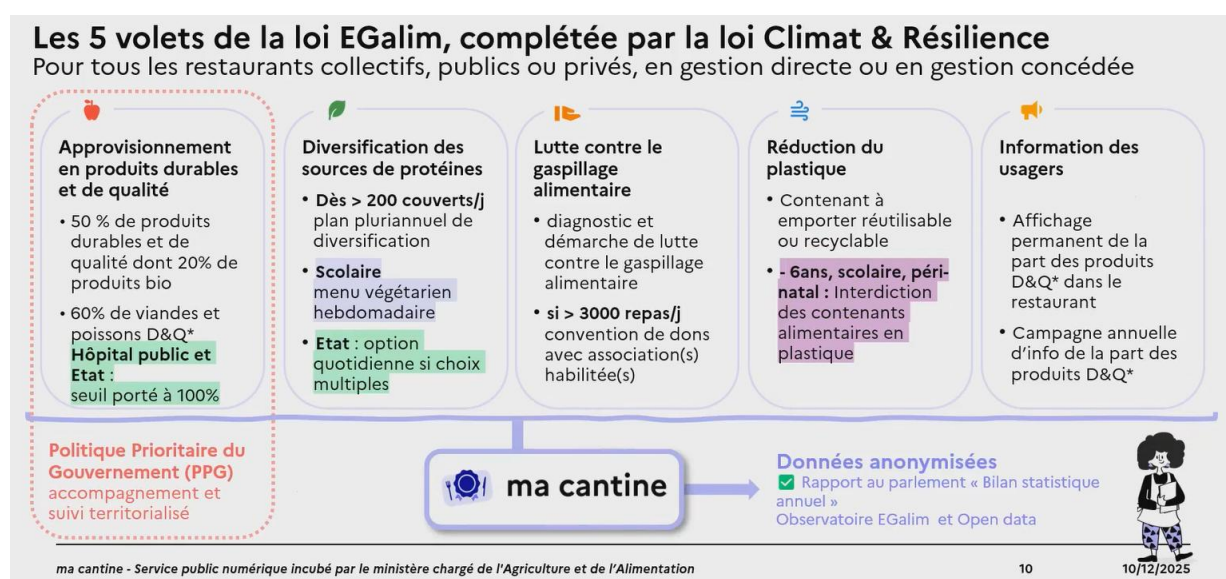
Qualité et durabilité

Campagne de télédéclaration 2026

La **prochaine campagne de télédéclaration** de vos données d'achat ouvrira prochainement. Elle se déroulera du **12 janvier au 31 mars 2026** et portera sur les **achats réalisés en 2025**.

À l'issue de cette période, une **phase de modification de deux semaines** sera proposée. La correction des données sera accessible uniquement aux collectivités ayant validé leur télédéclaration, afin de permettre la consolidation des informations. Durant cette phase, vous aurez également la possibilité de **supprimer votre télédéclaration** si vous n'êtes finalement pas en mesure de la compléter de manière satisfaisante.

Nous vous invitons à suivre le [webinaire](#) « **Télédéclaration 2026 : tout comprendre avant l'ouverture de la campagne** », disponible sur le site internet « ma-cantine ». Ce webinaire présente notamment un récapitulatif des objectifs réglementaires qui vous sont fixés.



Le ministère a pleinement pris en compte les difficultés que peut représenter la télédéclaration et le suivi des données. À ce titre, le ministre a annoncé et signé un arrêté permettant de **maintenir, pour l'année 2026, la possibilité de télédéclarer en mode simplifié pour l'ensemble des cantines**.

Arrêté du 27 novembre 2025 modifiant l'arrêté du 14 septembre 2022 fixant les modalités de transmission, par les gestionnaires de restaurants collectifs, des données nécessaires à l'établissement du bilan statistique annuel mentionné au V de l'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

Par ailleurs, un projet de loi serait en cours d'élaboration et pourrait prévoir la **pérennisation du dispositif de saisie simplifiée pour toutes les cantines**. Une communication spécifique vous sera adressée si cette disposition venait à être confirmée.

Nouveautés 2026

Plusieurs améliorations ont été apportées au site « ma-cantine » dont voici une synthèse.

Amélioration du système de gestion et de télédéclaration groupée

Le système de gestion des structures a été simplifié :

- Suppression de l'objet « cuisine centrale avec lieu de restauration sur place ». Le lieu de restauration est désormais considéré comme un satellite disposant de son propre nombre de couverts.
- L'objet « Cuisine centrale » devient un « Groupe de satellites », afin de mieux refléter l'organisation réelle des structures.

Saisie des données

Des champs obligatoires et facultatifs ont fait leur apparition pour la télédéclaration de vos données, y compris en mode simplifié.

Comme l'illustre la matrice de données ci-dessous (saisie simplifiée et détaillée), la saisie simplifiée évolue comme suit :

- Les champs principaux deviennent **obligatoires** car ils constituent le cœur de la télédéclaration et permettent de valoriser les produits de qualité et durables. Il est désormais impératif de renseigner :
 - o Total des achats de l'année,
 - o Totaux par catégorie : bio, SIQO et autres achats EGAlim,
 - o Viandes et volailles fraîches ou surgelées : total des achats de cette famille de produits et valeur globale pour ceux de relevant de la catégorie EGAlim
- Restent **facultatifs** :
 - o Critères d'achats (externalités et performances environnementales)
 - o Poissons et produits de la mer
 - o Commerce équitable : les produits pourront être répartis entre le bio et le non-bio (autres achats EGAlim) si votre collectivité est très engagée dans le suivi de ce point en particulier
 - o Origine France

Pour la télédéclaration détaillée, l'adaptation en champ obligatoires et facultatifs est déclinée par famille de produits.

L'option « **produits locaux** » est disponible uniquement dans la version détaillée. Bien que ces données ne soient pas comptabilisées dans les 50% de produits durables et de qualité, elles permettent d'objectiver le rôle de la restauration collective dans le **soutien à l'agriculture française**.

Matrice des données d'achat à télédéclarer sur ma cantine - 2026

ma cantine

TD simplifiée
 6 champs obligatoires
 13 champs facultatifs

TD détaillée
 53 champs obligatoires
 48 champs facultatifs

	Total toutes catégories	Bio ou en conversion	Label rouge	AOC / AOP / IGP / SFG	Certif. environnementale niveau 2 ou 3 (HVE)	Écolabel pêche durable	RUP	Fermier	Commerce équitable non bio	Externalités environnementales	Performances environnementales	non-EGAlim	Origine France	dont « local » km à définir
Total toutes familles de produits	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Viandes et volailles fraîches ou surgelées	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Charcuterie	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Poissons, produits de la mer / aquaculture	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Fruits et légumes frais et surgelés	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
BOF (Produits laitiers, beurre et œufs)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Boulangerie / Pâtisserie fraîches	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Boissons	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Autres produits frais, surgelés et d'épicerie	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Matrice de télédéclaration 2026

Importance du nombre de couverts

La fiabilité des données relatives au **nombre de couverts** est essentielle afin de garantir la pertinence des statistiques, notamment pour le calcul du **coût denrée**.

À cette fin, le site « ma-cantine » a procédé à une refonte de la 1^{ère} étape de son formulaire de télédéclaration.

Grâce à cet item de nombre de couverts, vous pouvez également réaliser votre télédéclaration sur une année partielle.

Exemple :

Si vous commencez votre relevé de données en septembre, vous devrez ajuster le nombre de couverts à la période effectivement déclarée (de septembre à décembre), et non à l'ensemble de l'année civile.

Cette cohérence garantit des données corrélées et des pourcentages fiables.

N'hésitez donc pas à tester les fonctionnalités de la plateforme sur 4 mois de données d'achats avant de vous lancer sur une année complète.

Finalisation de la télédéclaration

Une fois les données d'approvisionnement renseignées, vous pouvez compléter le bilan relatif :

- à vos démarches liées à la lutte contre le gaspillage,
- aux menus végétariens,
- à la substitution des plastiques,
- à l'information aux convives

Vous pouvez ensuite **valider votre télédéclaration**.

Votre **justificatif de télédéclaration** est alors immédiatement disponible au téléchargement.

Observatoire EGAlim

[L'observatoire EGAlim](#) est un bilan statistique. Il est disponible sur le site internet « ma-cantine » et agrège les données par année, par territoire(s), par secteurs et par caractéristiques d'établissement. Les résultats sont présentés en prenant en compte 4 indicateurs de produits durables. L'intérêt est de situer votre établissement selon différents axes pour orienter vos choix politiques et/ou pour communiquer auprès de vos convives et de leurs familles sur les résultats obtenus.

Les données sont implémentées dans l'observatoire EGAlim après la publication du rapport au Parlement.

A date, il ne s'agit que de la première version de l'observatoire EGAlim en restauration collective. La version finale n'est pas encore disponible.

Voici les résultats, annoncés lors du webinaire, sur les données 2024 concernant l'ensemble des télédéclarations tous secteurs confondus.

RESULTATS		
Photo 2025 (données 2024)		
RESULTATS GLOBAUX (tous segments confondus)	Taux globaux (% achats)	Taux de cantines ayant atteint l'obligation*
Produits Bio (Obligation = 20%)	11,8 %	43,8 %
Produits durables et de qualité (Obligation = 50%)	29,5 %	34,4 %
50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits Bio		29,4 %

Et vous, où vous situez-vous ?

Hygiène

Traçabilité des produits de maraîchage

Les services de la DDETSPP (services vétérinaires) confirment que le principe de traçabilité ne requiert pas, en lui-même, le relevé d'un numéro de lot pour chaque produit. L'objectif de la traçabilité est simplement de pouvoir :

- Remonter jusqu'au produit en cas de retrait-rappel et ainsi éviter sa consommation par le consommateur final,
- Retrouver le producteur en cas de TIAC (toxi-infection alimentaire collective).

Ainsi, vous pouvez faire un relevé sommaire des informations à votre disposition lors de la livraison de produits (à risques faibles) par vos fournisseurs locaux de maraîchage : fruits, légumes, légumes secs.

Les informations impératives à reporter sur votre fiche de réception sont la nature du produit, la datation de la livraison, et la DDM (date de durabilité minimale) ou DLC (date limite de consommation) s'il y a lieu.

N'hésitez pas à faire valider votre process par le laboratoire puis pensez à mettre à jour votre plan de maîtrise sanitaire (PMS) si besoin, en fonction de leurs remarques.

Vigilance relative aux produits crus

Alerte sur les betteraves crues

Il y a quelques mois, de nouvelles intoxications ont eu lieu suite à la consommation de betteraves crues. La DDETSPP maintient donc l'alerte sur ce produit et vous conseille de ne servir les betteraves que lorsqu'elles sont cuites.

Produits à base de lait cru

Il est **strictement interdit** de servir des produits au lait cru aux enfants de **moins de 5 ans**. Cela comprend donc le lait cru et les fromages au lait cru.

<https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-base-de-lait-cru-rappel-des-precautions-prendre>

Saumon fumé et crevettes

Le risque principal de ces produits réside dans la présence fréquente de listéria. Le pouvoir pathogène de cette bactérie est important c'est pourquoi il est essentiel de limiter la proposition de ce type de produits, y compris dans les menus de fêtes. Seule une cuisson suffisante permet de tuer ces micro-organismes.

Pour rappel, les produits crus sont interdits uniquement pour les enfants de moins de 3 ans.

Il est donc de votre responsabilité de proposer tout de même ce type de produits pour des enfants plus âgés ou pour des personnes fragiles (personnes âgées, immunodéprimées, ...) pour lesquels le risque reste néanmoins bien réel.

D'autre part, si un produit contaminé entre dans vos locaux, il sera difficile de vous en débarrasser car ils sont très sujets à la création de biofilm.

Pour de plus amples détails, n'hésitez pas à solliciter votre prestataire en microbiologie (pour la majorité d'entre vous, il s'agit du laboratoire départemental).

L'Agenda

Validation des menus

Services de restauration scolaire :

Périodes à valider	Dates précises	Nombre de semaines de la période	Planches de menus à envoyer à la diététicienne <u>au plus tard</u>
Mars – Avril	Du 23/02 au 03/04/2026	6	Vendredi 23 janvier 2026
Mai – Juin	Du 20/04 au 03/07/2026	11	Vendredi 20 mars 2026
Septembre – Octobre	Du 01/09 au 16/10/2026	7	Vendredi 19 juin 2026
Novembre – Décembre	Du 02/11 au 18/12/2026	7	Vendredi 25 septembre 2026
Janvier – Février	Du 04/01 au 12/02/2027	6	Vendredi 27 novembre 2026

Établissements pour personnes âgées :

Pensez à créer un décalage de deux mois entre le mois en cours et celui qui doit être validé. Concrètement, en janvier, il faudrait que la cellule réceptionne vos menus de mars.

Prestations du service « conseils en matière de diététique et hygiène alimentaire »

- Validation des menus (écoles, maisons de retraite, ...)
- Participation aux commissions menus dans les collectivités
- Information en matière de nutrition : équilibre des repas, recommandations du GEM RCN, menus végétariens, ...
- Information en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire : assistance pour la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire : BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène), HACCP (Analyses des points critiques pour leur maîtrise), TIAC (Toxi-infection alimentaire collective), ...
- Aide à l'élaboration du dossier de demande d'agrément, Plan de Maîtrise Sanitaire
- Intervention auprès du personnel, des parents d'élèves, des élèves, ...
- Possibilité de participation à diverses manifestations sur le goût, la nutrition, l'hygiène, ...



Souhaitant que ce bulletin nutritionnel réponde entièrement à vos attentes, je suis à l'écoute de toutes suggestions, remarques ou demandes de thèmes à traiter. Vous pouvez me joindre au 05.45.69.45.84 ou sur ma messagerie : dietetique@cdg16.fr

