

ma-cantine
.agriculture.gouv.fr



Kit du télédéclarant

Réussir la transition vers une alimentation durable en restauration collective.

Remarque préalable

Si vous rencontrez la moindre difficulté lors d'une de ces étapes, n'hésitez pas à parcourir le centre de documentation ma cantine à l'adresse : <https://ma-cantine.crisp.help/>

Tout au long de ce document, les encarts ci-dessous (sur fond bleu) vous indiquent les mots clés à taper dans la barre de recherche du centre de documentation pour trouver des articles détaillés, à chaque étape !

👉 Consulter le centre d'aide : "**nom de l'article [à taper dans la barre de recherche]**"



Si vous ne trouvez pas de solution clé à votre difficulté, n'hésitez pas à contacter le support, par mail, à l'adresse : support-egalim@beta.gouv.fr.

Ce tutoriel vous propose un pas à pas pour réaliser la création de votre compte, l'inscription de votre (ou vos cantines), les étapes jusqu'à la télédéclaration.

1. Découvrir ma cantine

1.1 *ma cantine*, qu'est-ce que c'est ?

ma cantine accompagne la transition alimentaire dans les assiettes et les filières agricoles en donnant aux acteurs de la restauration collective les moyens d'agir, de comprendre et de valoriser leurs démarches. C'est un outil d'accompagnement et non de contrôle.

En tant que service public numérique, il est entièrement gratuit et est l'outil unique permettant de répondre à l'Article L230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime et à l'Arrêté du 14 sept. 2022, **via la télédéclaration annuelle obligatoire** des approvisionnements en restauration collective.

Cette télédéclaration contribue au suivi, au niveau national ainsi que sur l'ensemble des territoires, de l'application des lois EGAlim (2018) et Climat et Résilience (2021).

👉 Consulter la page « Comprendre mes obligations » : ma-cantine.agriculture.gouv.fr/v2/comprendre-mes-obligations

1.2 Quels établissements sont concernés ?

Sont concernés les établissements de restauration collective qui préparent et servent des repas à un public régulier, notamment écoles, crèches, hôpitaux, EHPAD, restaurants d'entreprise, administrations, centres de vacances.

La restauration collective peut être publique ou privée et propose des repas à prix modéré. Le portage de repas à domicile n'est pas concerné.

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.^[1]

👉 Consulter le centre d'aide : "[A qui s'adresse la plateforme ma cantine ?](#)"

1.3 Qui est responsable de la télédéclaration ?

Le responsable de la télédéclaration est le **responsable légal de l'établissement qui sert des repas**.

Concrètement, il peut s'agir d'un élu, d'un directeur, d'un gestionnaire administratif, d'un comptable, d'un responsable de la restauration, d'un chef ou d'un cuisinier.

Plusieurs personnes peuvent être rattachées à une même cantine et disposent ainsi des mêmes droits sur l'établissement.

Le cas de la gestion concédée

Tous les restaurants collectifs sont concernés par les obligations de la loi EGalim, quel que soit leur mode de gestion ou d'approvisionnement. **Être en gestion concédée, faire appel à un traiteur ou à un prestataire privé ne dispense ni de l'atteinte des objectifs de la loi EGalim, ni de la télédéclaration.**

👉 Consulter le centre d'aide : "[Je suis en gestion concédée et/ou approvisionné par traiteur ou prestataire, suis-je concerné par les obligations de la loi EGalim](#)"

2. Réaliser votre télédéclaration

La télédéclaration est une obligation réglementaire. L'outil ma cantine vise à rendre cette démarche la plus aisée possible, via un accès unique adapté à l'ensemble des gestionnaires de restauration.

Pour télédéclarer une cantine, vous devrez :

1. Disposer d'un **compte utilisateur « gestionnaire »** sur ma cantine
2. **Créer votre (ou vos) cantine(s)** ou être rattaché en tant que gestionnaire (ou cogestionnaire) à une cantine existante
3. **Réaliser le bilan EGalim** de votre cantine (sur l'année n)
4. Finaliser et **télédéclarer votre bilan** (au 1er trimestre de l'année n+1)
Un bilan est la synthèse de l'ensemble de vos actions au titre de la loi EGalim.

Pour compléter votre bilan, vous devez renseigner :

- Les informations relatives à votre établissement (obligatoire) – paramètres permettant d'identifier votre structure
- Les données relatives à vos achats alimentaires (obligatoire) – produits servis à vos convives

- Les informations relatives aux autres mesures (actuellement optionnelles) : lutte contre le gaspillage alimentaire, menus végétariens, substitution aux plastiques, information des convives

Etape 1 : Créer votre compte

Pour créer votre compte, munissez-vous d'une adresse e-mail professionnelle individuelle, puis rendez-vous sur : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr>

Cliquez sur « Créer mon compte », en haut à droite de la page.

N'hésitez pas à vous identifier via « MonComptePro » : solution officielle d'accès aux outils et sites Internet de l'administration, dédiée aux professionnels ! Sinon, suivez les étapes ci-dessous

Lors de l'inscription, vous devrez :

- renseigner une adresse e-mail,
- choisir un mot de passe,
- accepter les CGU (Conditions Générales d'Utilisation) de la plateforme.

👉 Consulter le centre d'aide : "[Comment créer son compte ?](#)"

Renseignez les champs ci-dessous pour créer un compte gestionnaire de cantine. Munissez-vous du **numéro SIRET** de votre ou de vos établissement(s) de restauration pour la prochaine étape : la création de votre ou de vos cantine(s).

Les champs marqués d'un astérisque (*) sont obligatoires.

Prénom Agnès	Nom d'utilisateur * agnes.dufresne
Nom Dufresne	Mot de passe * Entrez votre mot de passe
Adresse électronique * <small>Format attendu : nom@domaine.fr</small> agnes.d@example.com	Confirmation de mot de passe * Confirmez votre mot de passe
Numéro téléphone <small>Format attendu : 01 22 33 44 55</small>	<input type="checkbox"/> Je suis une développeuse ou un développeur logiciel et j'ai besoin d'accéder aux APIs <input type="checkbox"/> J'atteste avoir lu et accepté les CGU *

[S'inscrire](#)

[J'ai déjà un compte](#)

[S'identifier avec MonComptePro](#)



Félicitations, votre compte est maintenant créé !

Étape 2 : Créer votre (ou vos) restaurant(s) collectif(s)

Avant de commencer la création de restaurant sur la plateforme, prenez quelques minutes pour réunir les informations utiles.

Informations à préparer sur votre établissement

Vous aurez besoin des éléments suivants :

- **SIRET de l'établissement ou SIREN de l'unité légale de rattachement** (dans le cas où le lieu de service n'a pas de SIRET en propre, ou si plusieurs lieux sont rattachés à une même structure)
- **Modèle économique** : Public ou Privé
 - **Public** : Tout restaurant sous la responsabilité d'une personne morale de droit public, qu'il soit opéré en gestion directe ou en gestion concédée (notamment avec une société de restauration collective privée). Restaurant sous la responsabilité directe ou indirecte (via association de gestion) d'une structure publique d'État (administration centrale, services déconcentrés et opérateurs dont établissements publics), d'une collectivité (commune, EPCI, département, région), ou de la fonction publique hospitalière.
 - **Privé** : Tout restaurant sous la responsabilité d'une personne morale de droit privé : entreprise, association (hors associations de gestion d'un restaurant de structure publique), établissement scolaire privé, etc.
- **Mode de gestion** : Directe ou Concédée
- **Mode de production (ou « Type d'établissement »)** :
 - **Restaurant avec cuisine sur place** : produit sur place les repas qu'il sert aux convives (« restaurant avec cuisine sur place »)
 - **Restaurant dit « Satellite »** : sert des repas préparés par une cuisine centrale (une petite partie peut être réalisée sur place entrée / dessert)
- **Secteur(s) concerné(s)** : 3 maximum !
 - 👉 Consulter le centre d'aide : "[Quels secteurs dois-je choisir pour mon établissement ?](#)"
- **Nombre de repas** servis par jour et par an
 - 👉 Consulter le centre d'aide : "[Bien calculer son nombre de couverts](#)"

👉 Consulter le centre d'aide : "[Je veux créer ma cantine : comment faire \(et bien la nommer\) ?](#)"

Point de vigilance : votre cantine existe peut-être déjà sur *ma cantine*.

Dans ce cas, lors de la création de votre restaurant collectif (au moment de renseigner le SIRET), elle apparaîtra automatiquement et vous pourrez en demander la gestion.

En cas de difficultés :

👉 Consulter notre centre d'aide : « [Je n'ai pas accès à ma cantine / Je souhaite rejoindre une cantine déjà créée](#) »

👉 Contacter le support, à l'adresse : support-egalim@beta.gouv.fr.

Focus sur le numéro SIRET

Le numéro SIRET permet d'identifier juridiquement votre établissement.

Il est essentiel d'utiliser le SIRET du lieu de restauration (lieu de service). Par exemple, dans le cas d'une cantine scolaire sur le lieu de l'école, il faut renseigner le SIRET de l'école (et non le SIRET de la commune).

Le SIRET doit être celui de la structure responsable légale, et pas celui du prestataire !

👉 Consulter le centre d'aide : « Le SIRET est-il obligatoire pour créer ma cantine ? Que faire si je n'en ai pas ? »

Bien estimer le nombre de couverts

Pour vous aider, ma cantine met à disposition un outil de calcul qui permet d'estimer ce nombre à partir de données simples (jours de service, effectifs, types de repas).

The screenshot shows the 'Configuration' interface of the 'ma cantine' tool. It includes sections for 'Configuration' (opening days, options), 'Coefficients de pondération' (meal coefficients), and a 'Couverts par jour' table.

Configuration

Jours d'ouverture / semaine (lundi à vendredi): 5

Options

- ☐ Adapter le nombre de couverts du mercredi
- ☐ Ouvert le samedi
- ☐ Ouvert le dimanche
- ☐ Ouvert en vacances scolaires (hors juillet/août)
- ☐ Ouvert en vacances d'été

Coefficients de pondération

☼ Déjeuner: 1,00 🍽 Dîner: 1,00 🍳 Petit-déjeuner: 0,30 🍷 Goûter: 0,20

Couverts par jour

Période	☼ Déjeuner	🍽 Dîner	🍳 Petit-déjeuner	🍷 Goûter	Total
En semaine	0	0	0	0	0

Summary (right side):

- Par jour: 0 couverts pondérés
- Par an: 0 couverts pondérés
- [Copier le lien avec ma configuration actuelle](#)
- [Accéder à ma cantine](#)

👉 Consulter le centre d'aide : « Bien calculer son nombre de couverts »

Vous gérez plusieurs cantines ?

Si vous avez un grand nombre d'établissements à créer ou modifier, il est possible d'importer un fichier Excel (ou .csv) qui contient l'ensemble des données des établissements. Cette fonctionnalité permet de créer ou modifier plusieurs cantines en une seule fois, à partir d'un fichier bien structuré.

Vous êtes gestionnaires d'une cuisine centrale et/ou de ses satellites ?

Si vous gérez une cuisine centrale et ses restaurants livrés, ou alors un lot de restaurants satellites partageant les mêmes approvisionnements, ma cantine vous permet de faire des **bilans groupés**.

Les données renseignées à la maille du groupe seront automatiquement téléversées sur l'ensemble des restaurants satellites du groupe. La répartition des données entre les restaurants satellites se fait en fonction du nombre de couverts renseignés sur chaque satellites.

Attention : pour que la télédéclaration de l'ensemble des satellites du groupe soit effective, il faut bien veiller à télédéclarer le bilan renseigné à la maille du groupe (voir les étapes 3 et 4).

👉 Consulter le centre d'aide : « [Les groupes de restaurants satellites : définition et gestion](#) » et « [Comment télédéclarer un groupe de restaurants satellites ?](#) »

Etape 3 : Faire son bilan annuel

Le bilan est la « photo » annuelle de vos avancées en regard de la loi EGalim. Il peut être réalisé :

- au fil de l'année (par exemple, le bilan est complété progressivement dès lors qu'un gestionnaire renseigne des achats via le module « Mes achats »), ou alors en une fois coup via la page « Mon bilan annuel ».
- uniquement sur le volet « approvisionnements durables et de qualité », mais ainsi sur les autres volets de la loi (Gaspillage alimentaire, menus végétariens, etc.)

Seul le volet « approvisionnement durable et de qualité » est obligatoire. **Il est ainsi nécessaire de finaliser le bilan de ses achats de l'année n-1 au cours du 1er trimestre de l'année n (afin de le télédéclarer avant le 31 mars).**

👉 Consulter le centre d'aide : « [Mon antisèche sur la télédéclaration](#) » afin d'avoir toutes les informations sur les données à rassembler pour le bilan et sa télédéclaration

Etape 3.1 : Que contient le bilan

Trois types d'informations :

- **Les informations de l'établissement** (obligatoire)

L'exactitude des informations de votre établissement est importante (notamment votre secteur d'activité). Ces informations servent ensuite aux services du ministère de l'Agriculture, de la

Souveraineté alimentaire à élaborer le rapport annuel au Parlement. L'onglet « Établissement » vous propose de vérifier ces informations (voir capture ci-dessous).

- **Approvisionnements : les données d'achats alimentaires de l'année** (obligatoire)
- **Les autres actions** : gaspillage, menus végétariens, plastiques, information des convives (optionnelles, mais valorisantes)

Tant que les éléments obligatoires ne sont pas remplis, la télédéclaration du bilan ne sera pas possible.

Mon bilan annuel 2025

A COMPLÉTER

Qualité des produits

A compléter (obligatoire)

NIVEAU : **INCONNU**

Renseignez la valeur (en € HT) de vos achats alimentaires total pour voir la synthèse de vos données.

Lutte contre le gaspillage

A compléter (optionnel)

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

Menus végétariens

A compléter (optionnel)

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

Interdiction du plastique

A compléter (optionnel)

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

Information des convives

A compléter (optionnel)

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

A COMPLÉTER

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire : Télédéclaration

SIRET : 11007001800012

[Changer d'établissement](#)

2025

A COMPLÉTER

- Établissement **Complété**
- Appro. **A compléter (obligatoire)**
- Gaspillage **Complété**
- Menus végétariens **Complété**
- Substit. plastiques **A compléter (optionnel)**
- Info. convives **A compléter (optionnel)**

[Télédéclarer](#)

[Question, problème ?](#)
[Contactez-nous](#)

Données relatives à mon établissement

SYNTHÈSE [Modifier mes données](#)

Nom de la cantine Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire	Nombre moyen de couverts par jour 3 000
SIRET 11007001800012	Nombre total de couverts par an 98 745
Modèle économique Public	
Mode de gestion Directe	Commune Paris
Type de production Mon établissement prépare ce qu'il sert à ses convives	
Secteur d'activité Restaurants administratifs d'état (ra)	
Administration générale de tutelle Agriculture, Alimentation et Forêts	

Etape 3.2 : Approvisionnements : bilan simple ou bilan détaillé, lequel choisir ?

Si vous avez des données précises sur vos approvisionnement, il est intéressant de les valoriser via un bilan détaillé. Vous pouvez également renseigner (et suivre) vos achats en temps réel via

le module « Mes achats » : dans ce cas, les champs du bilan détaillés seront automatiquement complétés.

Le bilan conditionne le type de télédéclaration :

- télédéclaration simplifiée = bilan simple
- télédéclaration détaillée = bilan détaillé

Dans tous les cas, vous respectez la même obligation réglementaire.

👉 Consulter le centre d'aide : "[Télédéclaration simplifiée ou détaillée : laquelle choisir ?](#)" et le "[récapitulatif des champs à renseigner \(matrice et tableau\)](#)"

Etape 3.3 : Quatre façons de compléter la partie *Approvisionnements durables et de qualité* de son (ou ses) bilan(s)

Option 1 : utiliser l'outil « Mes achats » et le remplissage automatique de son (ou ses) bilan(s)

Cette fonctionnalité gratuite permet aux structures n'ayant pas de logiciel de gestion de suivre ses achats en tenant compte des différentes catégories EGalim pour chaque achat.

Focus sur l'outil de suivi d'achat en ligne

ma cantine met à disposition un outil de suivi des achats, en option. Cet outil vous permet de préparer votre bilan, surtout si vous n'avez pas d'outil dédié.

💡 Il n'est pas obligatoire.

💡 Il ne remplace pas un logiciel de commande ou de gestion des stocks.

L'outil vous aide à saisir vos achats manuellement toutes au long de l'année ou de façon consolidée. Il est pensé uniquement pour le suivi des achats en regard des obligations réglementaires de la loi EGalim.

Deux façons de l'utiliser :

- **Au fil de l'eau** : Vous saisissez vos achats régulièrement, produit par produit ou par lot. Ainsi, vous disposerez d'un tableau de bord qui permet d'avoir un suivi en temps réel de la proportion en produits durables et de qualité, par catégorie de label, et fa-milles de produits.
- **En une ou plusieurs fois** : Vous renseignez des montants globaux par catégorie. Par exemple : « fruits et légumes bio – année n ».

Dans les deux cas, ma cantine agrège automatiquement les données pour votre bilan : Dès lors que l'ensemble des achats sont renseignés via l'outil, il vous suffira de valider chaque étape du bilan précomplété automatiquement, puis de le télédéclarer.

👉 Consulter le centre d'aide : « [L'outil de suivi d'achat en ligne](#) »

Les achats peuvent également être importés via tableurs Excel (ou .csv), à condition de respecter une nomenclature précise.

👉 Consulter le centre d'aide : « [Importer des achats](#) »

Option 2 : compléter directement son bilan via le formulaire ma cantine, depuis le tableau de bord de chaque restaurant (ou d'un groupe de satellites)

Depuis le tableau de bord : ouvrez la page de votre restaurant (ou votre groupe de restaurants satellites le cas échéant), choisissez l'année des achats concernée, cliquez sur "Faire le bilan". Vous arrivez alors dans l'espace du bilan.

Si vous êtes gestionnaires de plusieurs cantines avec cuisines sur place, n'hésitez pas à vous tourner vers les options 3 et 4 afin de gagner du temps, et éviter de compléter chaque bilan un par un pour chaque restaurant.

👉 Consulter le centre d'aide : « [Comment faire mon bilan ?](#) »

Option 3 : importer votre (ou vos) bilan(s) via un tableur Excel

Depuis le tableau de bord, vous pouvez importer un fichier préparé à l'avance. Cette option est utile si vous travaillez déjà avec des tableaux et/ou que votre fournisseur ou logiciel vous permet d'extraire une synthèse EGalim de vos achats.

👉 Consulter le centre d'aide : « [Importer des bilans](#) »

Option 4 : téléverser automatiquement son bilan de votre logiciel de gestion vers ma cantine **[attention, nécessite que votre logiciel de gestion soit interfacé avec ma cantine]**

Si vous utilisez un logiciel de suivi des achats (GPAO, facturation, commandes), la solution la plus simple et la plus fiable est l'envoi automatique des données via l'API ma cantine.

Concrètement vous n'avez rien à faire vous-même, c'est votre éditeur de logiciel qui se connecte à ma cantine. Parlez-en à votre éditeur !

💡 L'API est aujourd'hui le moyen le plus simple et le plus fiable pour télédéclarer.

👉 Consulter notre centre d'aide : «Automatiser la transmission des données d'achats depuis mon logiciel de suivi (GPAO) vers « ma cantine »

Focus : comment savoir quel label est pris en compte sans les achats durables et de qualité ?

Dans [le centre de d'aide](#), vous trouverez toutes les informations concernant les familles de produits concernés et les labels. Utilisez la barre de recherche pour taper des mots clefs, puis cliquez sur la suggestion d'article qui correspond le mieux à votre demande.

Une fois toutes les valeurs renseignées, la page de synthèse vous montre votre positionnement par rapport aux obligations de la loi.

Etape 3.4 : Compléter les autres volets EGalim de son bilan

Vous pouvez compléter les autres volets du bilan pour valoriser vos actions sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, de diversification des sources de protéines (dont menus végétariens), de substitution des plastiques et d'information des convives. Le plateforme vous accompagne pas-à-pas sur ces différents volets, via des formulaires simples et accessibles qui vous permettent de vous évaluer sur votre progression en regard des objectifs de la loi.

Etape 4 : Télédéclarer son (ou ses) restaurant(s) collectif(s)

Télédéclarer son bilan de l'année 2025 au cours de la campagne de télédéclaration 2026 (du 12 janvier au 31 mars 2026)

Une fois votre bilan complété, pensez bien à cliquer sur le bouton "Télédéclarer".

2025

A TÉLÉDECLARER

- Établissement Complété
- Appro. Complété
- Gaspillage Complété
- Menus végétariens Complété
- Substit. plastiques Complété
- Info. convives Complété

Télédéclarer

Question, problème ?
[Contactez-nous](#)

Données relatives à mon établissement

SYNTHÈSE [Modifier mes données](#)

Nom de la cantine ECOLE MATERNELLE DES VALLEES	Nombre moyen de couverts par jour 400
SIRET 21610169100030	Nombre total de couverts par an 70 000
Modèle économique Public	
Mode de gestion Directe	Commune FLERS
Type de production Mon établissement prépare ce qu'il sert à ses convives	

Sans cette action, votre télédéclaration n'est pas valide.

Au moment de cliquer, une fenêtre de récapitulatif s'ouvre. Prenez un instant pour relire vos informations.

Si tout est correct, cochez la case « je déclare sur l'honneur la véracité de mes informations », puis cliquez sur « Télédéclarer ces données ».

Après la télédéclaration, vous pouvez télécharger un justificatif : conservez-le. Il prouve que vous avez bien télédéclaré et donc que votre (ou vos) restaurant(s) respectent l'obligation de transmission au parlement (Arrêté du 14 sept. 2022) en regard des objectifs EGalim définis dans l'article L230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime

Campagne de correction : du 15 au 29 avril

En cas d'erreur, une période de correction est ouverte du 15 au 29 avril 2026. Vous pourrez alors "annuler" temporairement votre télédéclaration afin de modifier (ou corriger) votre bilan. Attention : une nouvelle validation de la télédéclaration est nécessaire après correction.

Dans le cas exceptionnel où vous n'avez pas pu consolider vos résultats, vous pouvez également annuler votre télédéclaration.

Focus sur le générateur d'affiche

La transparence est l'un des 5 piliers de la loi EGalim.

Une fois votre télédéclaration terminée, vous pouvez utiliser le générateur d'affiche pour créer un PDF prêt à afficher ou à envoyer aux convives.

Il présente la part de produits durables et de qualité à partir de vos données annuelles d'achats.

👉 Consulter la page <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/creation-affiche>

Focus sur « Trouver ma cantine » : rendre visibles vos engagements

Les données que vous télédéclarez sur ma cantine sont consultables par le public via l'outil « Trouver ma cantine ». Les convives peuvent y voir les engagements et actions de leur cantine sur les piliers EGalim.

👉 Consulter la page « <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/trouver-une-cantine> »

Merci pour votre engagement

En partageant vos données sur *ma cantine*, vous valorisez vos engagements et apportez des retours de terrain essentiels qui permettent d'éclairer les politiques publiques et de faire progresser, collectivement, la qualité des repas servis chaque jour.

3. Comprendre vos obligations

La loi EGalim (Équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire), complétée par la loi Climat et Résilience, fixe des objectifs sur la qualité des produits servis en restauration collective. Ces règles s'appliquent à toutes les cantines, publiques comme privées. (source : lois EGalim 2018 et Climat et Résilience 2021)

3.1 Les objectifs à atteindre

Sur une année complète, vos achats alimentaires doivent représenter, en valeur d'achat HT :

- au moins 50 % de produits durables et de qualité,
- dont au moins 20 % de produits bio ou en conversion.

💡 **Concrètement** : pour 100 € d'achats alimentaires, au moins 20 € doivent être bio, et au moins 50 € doivent relever de produits de qualité (bio inclus).

3.2 Quels produits comptent comme "durables et de qualité" ?

Sont notamment pris en compte :

- les produits bio,
- les produits sous labels officiels (Label Rouge, AOP, IGP...),
- certains labels environnementaux ou de commerce équitable,
- des produits sélectionnés via des critères d'achat environnementaux.

Hormis pour les produits issus du commerce équitable, un produit ayant plusieurs labels ne peut être comptabilisé que dans une seule catégorie.

Dans *ma cantine*, vous renseignez vos montants d'achats, la plateforme calcul automatiquement les pourcentages, vous voyez si les objectifs sont atteints.

👉 Pour savoir précisément quels labels sont comptabilisés et comment les renseigner, consulter le centre d'aide : "[Comprendre mes obligations : qualité et durabilité des produits](#)"

3.3 Les autres piliers de la loi à connaître

Au-delà de la qualité des produits, les lois EGalim, AGECL (Anti-gaspillage pour une économie circulaire) et Climat et Résilience reposent sur quatre autres piliers.

Ils concernent la lutte contre le gaspillage alimentaire, la diversification des sources de protéines avec des menus végétariens, la réduction du plastique dans la préparation et le service des repas, et l'information des convives sur la qualité des repas servis. Ces obligations s'inscrivent dans une logique progressive d'amélioration des pratiques, adaptée aux réalités de terrain.

👉 Consulter la page « Comprendre mes obligations » : ma-cantine.agriculture.gouv.fr/v2/comprendre-mes-obligations

4. Obtenir de l'aide

Vous n'êtes pas seul pour avancer avec ma cantine et les obligations EGAlim. Plusieurs ressources existent, selon votre besoin du moment.

4.1 Suivez nos webinaires

L'équipe *ma cantine* organise régulièrement des webinaires gratuits. Ils sont pensés pour couvrir les différents cas d'usage de la plateforme.

👉 Inscrivez-vous au webinaire le plus adapté à votre situation sur la page dédiée.

4.2 Parcourez notre documentation en ligne (centre d'aide)

Le centre de documentation est mis à jour en continu. Il est organisé sous forme de FAQ, avec un moteur de recherche simple. La plupart des questions courantes y trouvent leur réponse.

Vous y trouverez aussi de nombreux guides pratiques rédigés par le CNRC.

Le CNRC (Conseil national de la restauration collective)

Le CNRC est une instance de concertation et de travail multiacteurs créée en 2019. Elle permet, à travers plusieurs groupes de travail, de traduire concrètement les objectifs des lois EGAlim et Climat et Résilience. Ses groupes de travail produisent des guides et outils adaptés aux réalités du terrain.

Tous les guides du CNRC sont accessibles depuis le centre de ressources

4.3 Besoin d'un appui local sur EGAlim ?

Des acteurs publics peuvent vous accompagner près de chez vous :

- **La DRAAF (ou DAAF en outre-mer, DRIAAF en Île-de-France)**

Vos relais principaux sur EGAlim et ma cantine. Ils informent, orientent et accompagnent.

- **Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)**

Actions locales, échanges, ressources. En complément de l'accompagnement réglementaire

👉 Parcourir la Carte de PAT et prendre contact avec la structure porteuse du PAT de mon territoire : "[Carte des PAT - France PAT](#)"

- **Les Régions et Départements**

Selon les territoires, des conseillers spécialisés peuvent vous accompagner.

-

GAB – Groupements d'Agriculteurs Bio

Appui possible sur l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique, selon les départements.

💡 Bon réflexe : commencez par identifier la DRAAF / DAAF / DRIAf de votre territoire

4.4 Besoin d'un accompagnement professionnel pour faire évoluer votre cantine ?

ma cantine met à disposition un **catalogue des acteurs de l'écosystème** qui référence des structures publiques ou privées proposant des accompagnements gratuits, ou des prestations payantes.

👉 Consultez le catalogue en ligne pour identifier les acteurs adaptés à vos besoins : ma-cantine.agriculture.gouv.fr/acteurs-de-l-eco-systeme

4.5 Besoin d'un support technique ?

L'équipe *ma cantine* est mobilisée pour vous aider. Le support en ligne est assuré 4 jours par semaine pendant toute la période de télédéclaration.

👉 En cas de blocage technique, n'hésitez pas à contacter l'assistance à l'adresse support-egal-im@beta.gouv.fr

Pour conclure

En 2025, 33 797 restaurants ont réalisé leur télédéclaration et ont ainsi contribué à rendre visible la transformation à l'œuvre dans la restauration collective. On espère avoir pu vous donner toutes les clefs afin que vous puissiez vous aussi contribuer à cet effort collectif.

ma cantine est une plateforme de service public, *open source* et en constante évolution. Elle s'améliore continuellement grâce aux retours des utilisateurs et à la prise en compte des réalités du terrain. Notre priorité est de vous accompagner au mieux dans vos obligations EGAlim, en rendant la télédéclaration la plus simple, fiable et accessible possible.

La plateforme met à votre disposition des ressources pour comprendre la réglementation, partager des repères clairs et vous aider à améliorer la qualité des repas servis.

Vos contributions, vos usages et vos retours sont essentiels.

👉 N'hésitez pas à vous inscrire à notre lettre d'information pour suivre les évolutions, les ressources et les temps forts de *ma cantine* : voir tout en bas de la page d'accueil ma-cantine.agriculture.gouv.fr/

Suivre les actualités du site ma cantine

Inscrivez-vous à la newsletter et recevez environ 1 email par mois.

Votre adresse électronique

Format attendu : nom@domaine.fr

Valider

Vous n'êtes pas seul : l'équipe *ma cantine* et l'ensemble des acteurs de terrain sont à vos côtés. Merci pour votre engagement en faveur d'une alimentation plus saine, durable et de qualité.

★ N'hésitez pas à donner votre avis en 10 secondes sur ce document, afin que nous puissions l'améliorer, via ce lien <https://tally.so/r/vGPXE8>

[1] <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000021573483/2024-02-01/>