

ma-cantine

.agriculture.gouv.fr



Réussir la transition
vers une alimentation durable

**Tutoriel de prise en main plateforme *ma
cantine***

Janvier 2026

Sommaire

- **Découvrir *ma cantine***

Page 3

- **Réalisez votre déclaration**

Page 4

- **Comprendre vos obligations**

Page 17

- **Obtenir de l'aide**

Page 18

Remarque préalable

Si vous rencontrez la moindre difficulté lors d'une de ces étapes, n'hésitez pas à contacter le support de la plateforme *ma cantine* : 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 déclaration.

Découvrir *ma cantine*

◎ *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.

ma cantine 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](#) » sur ma-cantine.agriculture.gouv.fr »

◎ *Quels établissements sont concernés ?*

Sont concerné 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.

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

◎ *Qui est responsable de la télédeclaration ?*

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

Concrètement, il peut s'agit 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 notre centre d'aide : « [Je suis en gestion concédée/approvisionné par traiteur ou prestataire, suis-je concerné par les obligations de la loi EGalim](#) »

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 **télé déclarer 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 **télé déclarer votre bilan** (au 1^{er} 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 : Créez votre compte

1. Créez votre compte utilisateur

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 « Créez 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.

Un nom d'utilisateur est généré automatiquement. Pensez à le noter.

Il est recommandé d'indiquer votre prénom et votre nom afin de faciliter votre identification en tant que gestionnaire.

Consulter notre centre d'aide : « [Comment créer son compte ?](#) »

Plusieurs gestionnaires peuvent être rattachés à une même cantine et disposent des mêmes droits d'ajout et de modification.

En cas de changement d'équipe, pensez à anticiper la passation.

En dernier recours, une assistance est disponible : support-egalim@beta.gouv.fr

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* Format attendu : nom@domaine.fr agnes.d@example.com	Confirmation de mot de passe* Confirmez votre mot de passe
Numéro téléphone Format attendu : 01 22 33 44 55	<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.

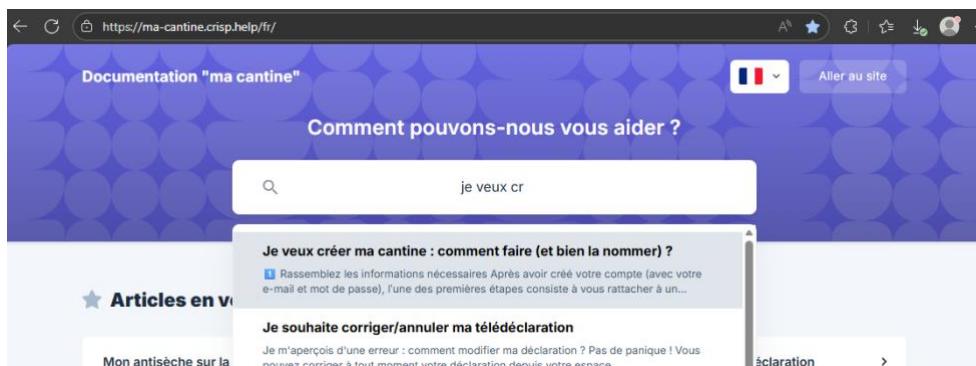
Informations à préparer sur votre établissement

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 ! voir notre [article](#) dédié pour les détails**
- **Nombre de repas servis** par jour et par an

Ces informations sont déclaratives et doivent être modifiées au fil des évolutions de l'établissement, si nécessaire (mise à jour du nombre de couvert, changement du mode de gestion, etc).

☞ Consulter notre 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

Lors de la création de votre restaurant collectif, lorsque vous renseignez votre SIRET, si votre cantine a déjà été créée, elle apparaîtra automatiquement et vous pourrez en demander la gestion. En cas de difficulté, vous pouvez contacter le support technique.

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

⌚ 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 notre centre d'aide : « [Le SIRET est-il obligatoire pour créer ma cantine ? Que faire si je n'en ai pas ?](#) »

The screenshot shows a search bar with the query 'le SIRET'. Below it, a snippet of an article titled 'Le SIRET est-il obligatoire pour créer ma cantine ? Que faire si je n...'. The snippet explains that the SIRET is mandatory for every food establishment and provides a link to the full article.

⑤ 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 interface includes sections for 'Configuration' (with a dropdown for days open per week set to 5), 'Coefficients de pondération' (with sliders for Déjeuner, Diner, Petit-déjeuner, and Goûter), and a summary table for 'Couverts par jour' (showing 0 for all periods). To the right, there are summary boxes for 'Par jour' (0 weighted covers) and 'Par an' (0 weighted covers), along with links to copy the configuration or access the main site.

☞ Consulter notre centre d'aide : « [Bien calculer son nombre de couverts](#) »

⑥ Vous gérez plusieurs cantines ?

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

☞ Consulter notre centre d'aide : « [Importer des cantines \(création ou mise à jour\)](#) »

❸ 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 ainsi automatiquement téléversées sur l'ensemble des restaurants satellites du groupe. La plateforme répartit automatiquement les données entre les cantines satellites en fonction du nombre de couverts.

Attention : pour que la déclaration 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 notre 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 végétarien, 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 1^{er} trimestre de l'année n, **afin de le télé déclarer avant le 31 mars.**

Pour préparer votre déclaration vous pouvez rassembler les données en amont grâce à l' « Antisèche de déclaration 2026 ».

 Consulter « L'antisèche 2026 » en annexe 2

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

À COMPLÉTER

- Qualité des produits** À 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** À 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** À 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** À compléter (optionnel)
Limitier les matières plastiques dans votre cuisine et dans votre cantine pour réduire vos déchets et protéger l'environnement.
- Information des convives** À compléter (optionnel)
Tous les ans, informer les convives et leurs proches de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

À COMPLÉTER

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

SIRET : 11007001800012 Changer d'établissement

2025

À COMPLÉTER

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

Télédeclarer

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

Établissement Appro. Gaspillage Menus végétariens Subst. plastiques Info. convives

Données relatives à mon établissement

SYNTHÈSE [Modifier mes données](#)

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

2. Approvisionnements durables et de qualité : 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 notre centre d'aide : « [Télédéclaration simplifiée ou détaillée : laquelle choisir ?](#) »

 Consulter la matrice des champs à remplir dans l'annexe 1 : « Matrice des données d'achat à déclarer sur ma cantine en 2026 »

3. Quatre façons de compléter la partie obligatoire « Approvisionnements durables et de qualité » de son (ou ses) bilan(s)

3.1. Option 1 : utiliser l'outil « Mes achats », qui permet de pré-compléter automatiquement 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 familles 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, le bilan est pré-complété automatiquement : il vous suffira de valider chaque étape du bilan (par catégorie de produit), puis de le déclarer.

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

 Les achats peuvent être importés également via des tableurs Excel (ou .csv), à condition de respecter une nomenclature précise. Consulter notre centre d'aide : «[Importer des achats](#)»

3.2. 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, vous devrez compléter chaque bilan un par un, par restaurant. N'hésitez pas à vous tourner vers les options 3 et 4 afin de gagner du temps !

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

3.3. 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.

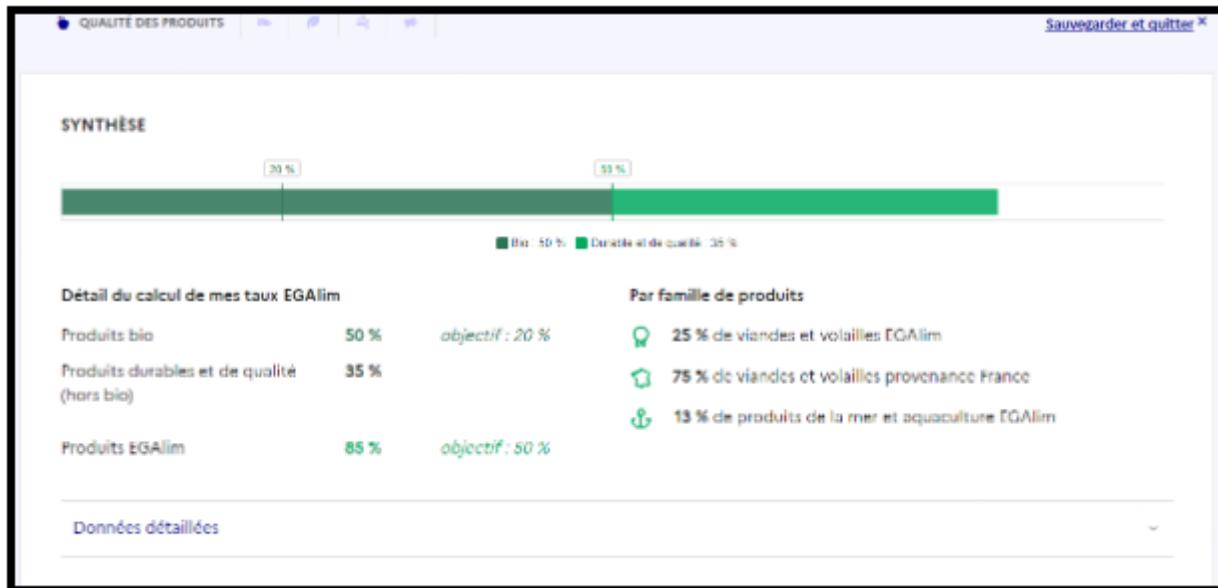
👉 Consulter notre centre d'aide : «[Importer des bilans](#)»

3.4. 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 déjà 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 déclarer.



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

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

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

Documentation "ma cantine"

Comment pouvons-nous vous aider ?

Recherche : equitable

Commerce équitable et loi EGALIM en restauration collective

Les produits "commerce équitable" entrent-ils dans le décompte des 50 % de produits durables et de qualité ? Les labels du commerce équitable cités sur le site de Commerce...

Comprendre mes obligations : qualité et durabilité des produits

Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes Entrée en vigueur À partir du 1er janvier 2022 et 2024 pour la restauration privée. Pour qui ? Pour tous les restaurants...

Dans notre centre de ressource 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.

Nous vous remercions de bien étudier la documentation avant de contacter notre support.

 Consulter notre centre d'aide : «[ma-cantine.crisp.help](#)».

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)

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



The screenshot shows the 'Télédéclarer' (Declare) page. On the left, there's a sidebar with a dropdown menu set to '2025'. Below it, a red box highlights the 'Télédéclarer' button, which is also pointed to by a red arrow. The main content area is titled 'Données relatives à mon établissement' (Data related to my establishment). It includes sections for 'SYNTHÈSE' (Synthesis) and 'Modifiez mes données' (Modify my data). The synthesis section displays various details about the establishment, such as its name ('ECOLE MATERNELLE DES VALLEES'), SIRET number ('21610169100030'), average daily customers ('400'), total annual customers ('70 000'), economic model ('Public'), management mode ('Directe'), production type ('Mon établissement prépare ce qu'il sert à ses convives'), and commune ('FLERS').

Sans cette action, votre déclaration n'est pas transmise.

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

1. Campagne de correction

En cas d'erreur, une période de correction est ouverte du 15 au 29 avril 2026.

Vous pouvez alors ajuster votre déclaration si nécessaire.

Focus sur le générateur d'affiche

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

Une fois votre déclaration 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 déclarez 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.

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)

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).

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 ne peut être comptabilisé que dans une seule catégorie, même s'il a plusieurs labels.

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

☞ Pour savoir précisément quels labels sont comptabilisés et comment les renseigner, [consultez l'article dédié en ligne sur la qualité des produits.](#)

3. Les autres piliers de la loi à connaître

Au-delà de la qualité des produits, les lois EGALIM, AGEC (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](#) » sur ma-cantine.agriculture.gouv.fr »

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.

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.](#)

Parcourez notre centre de documentation en ligne

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, c'est quoi ?

Le Conseil national de la restauration collective (CNRC) est une instance de concertation créée en 2019.

Il aide à 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 sont accessibles depuis notre centre de ressources](#)

Besoin d'un appui local sur EGAlim ?

Des acteurs publics peuvent vous accompagner près de chez vous :

DRAAF (ou DAAF en outre-mer, DRRIAAF en Île-de-France)

→ Vos relais principaux sur EGAlim et *ma cantine*.

Ils informent, orientent et accompagnent.

Ils ne contrôlent pas et ne sanctionnent pas.

Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)

→ Actions locales, échanges, ressources.

En complément de l'accompagnement réglementaire.

Régions et départements

→ Selon les territoires, des conseillers spécialisés peuvent exister.

GAB – Groupements d'Agriculteurs Bio

→ Appui possible sur l'approvisionnement bio, selon les départements.

☞ Bon réflexe : commencez par identifier votre DRAAF / DAAF / DRRIAAF.

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.](#)

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.](#)

Pour conclure

En 2025, 33 797 restaurants ont réalisé leur déclaration et ont ainsi contribué à visibiliser 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 déclaration la plus simple, fiable et accessible possible. C'est un travail mené quotidiennement par l'équipe *ma cantine*. *ma cantine* ne se limite toutefois pas à un outil de déclaration.

La plateforme met également 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.

Nous vous remercions par avance de répondre à nos enquêtes de satisfaction lorsque vous les recevrez : elles contribuent concrètement à faire évoluer la plateforme.

 [Pensez également à vous inscrire à notre newsletter pour suivre les évolutions, les ressources et les temps forts de *ma cantine*.](#)

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.