

Appel à candidatures 2026

DRAAF Normandie

« Accompagnement des EHPAD sur le volet approvisionnement en produits EGALIM »

Ouverture du dépôt des candidatures :	17 mars 2026
Clôture du dépôt des candidatures :	15 avril 2026

1 – Contexte

1.1. Contexte réglementaire

La loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, aussi appelée « loi EGalim », appelle à la mise en œuvre de 5 grandes mesures en restauration collective :

- Des approvisionnements plus durables et de qualité ;
- Des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire ;
- Une diversification des sources de protéines ;
- La suppression des contenants et ustensiles plastiques ;
- L'information des convives.

Parmi ces mesures, une politique prioritaire du gouvernement impose aux établissements de restauration collective de s'approvisionner à 50% en produits de qualité et durables définis selon la loi EGalim, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

En complément, la loi Climat et Résilience du 22 août 2021 invite les établissements de restauration collective à proposer au moins 60% de produits de qualité et durables relatifs aux viandes et produits de la mer.

1.2. Contexte économique

L'approvisionnement en produits de qualité et durables en restauration collective est une politique prioritaire du gouvernement. Cependant, un rapport du Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux (CGAAER) datant de 2019 révélait que ces produits étaient plus coûteux que les produits conventionnels.

Néanmoins, l'ensemble des objectifs de la loi EGalim devraient pouvoir compenser les investissements pour ces produits. En effet, tel que le précise le rapport du gouvernement au Parlement portant sur le bilan statistique annuel de l'application des objectifs d'approvisionnements fixés à la restauration collective d'avril 2023, l'impact budgétaire de l'approvisionnement en produits de qualité et durables peut être maîtrisé à moyen terme grâce à certains leviers. Parmi eux, nous retrouvons deux mesures de la loi EGalim :

- La lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- L'augmentation de la part de protéines végétales par rapport à celle de protéines animales.

1.3. Contexte sanitaire

La restauration collective est également soumise à des réglementations portant sur des enjeux à la fois sanitaires et nutritionnels.

- Concernant les obligations en matière d'hygiène et de traçabilité, les établissements de restauration collective doivent mettre en œuvre un système de maîtrise de la sécurité des aliments servis afin qu'ils ne soient pas préjudiciables à la santé des consommateurs. Depuis le 1^{er} janvier 2006, ils doivent donc mettre en œuvre un programme de prérequis (PRP) comprenant des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication.
- Concernant les obligations liées aux apports nutritionnels, ils sont tenus de respecter des règles déterminées par décret relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent et de privilégier les produits de saison. Pour les établissements sociaux et médico-sociaux, sont requis :
 - o Le service de 4 à 5 plats à chaque déjeuner ou dîner ;
 - o Le respect d'exigences en matière de taille des portions et de fréquence des repas ;
 - o L'adaptation des plats proposés aux goûts et habitudes alimentaires des résidents ;
 - o Le respect d'exigences adaptées à l'âge ou au handicap des résidents ;
 - o La définition de règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces ;
 - o Le respect d'exigences minimales de variété des plats servis.
- En complément de cette réglementation, la restauration collective est incitée à suivre les recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS), plan quinquennal gouvernemental inscrit dans le Code de la Santé Publique.

2 – Objectifs de l'appel à candidatures

La DRAAF et l'ARS de Normandie souhaitent accompagner les Etablissements d'Hébergement pour Personnes Âgées (EHPAD) normands dans la mise en œuvre de la loi EGalim sur les volets « approvisionnement en produits de qualité et durables » et « diversification des sources de protéines ».

Cet appel à candidatures vise à assurer un accompagnement sourcing personnalisé (identification des produits normands EGalim) auprès de plusieurs EHPAD en Normandie ; l'objectif étant d'atteindre un approvisionnement de 50% en produits de qualité et durables, dont 20% de produits bio et 60% de produits de qualité et durables relatifs aux viandes et produits de la mer.

Le nombre de lauréats dépendra des disponibilités financières de la DRAAF.

3 – Les structures éligibles

Peuvent répondre à cet appel à candidature les structures réalisant des accompagnements sourcing en restauration collective et dont le siège se trouve en Normandie.

4 – La durée du projet

L'action se déroulera pour la période du 15 juin 2026 au 30 septembre 2028 (période indicative). L'accompagnement sera réalisé sur 3 RDV.

5 – Les critères d'éligibilité et de sélection

La candidature sera appréciée sur :

- la capacité à animer et accompagner les établissements pour réaliser un accompagnement sourcing, la bonne connaissance des produits et producteurs EGalim du territoire ;
- la qualité des partenariats, notamment avec les autres réseaux normands ou les institutionnels ;
- la légitimité du candidat.

Les dépenses éligibles ou non-éligibles sont récapitulées dans le tableau suivant :

Dépenses éligibles	Dépenses non éligibles
Dépenses de personnel impliqué dans la réalisation du projet	Achat de matériel
Frais de mission des personnels	

Une convention attributive de subvention, précisant le calendrier, les modalités de mise en œuvre, de compte-rendu et de paiement de la subvention attribuée et les engagements des lauréats en termes d'utilisation du logo du PNA, de valorisation et de partage d'expériences sera rédigée entre la structure lauréate et les services de la DRAAF de Normandie.

6 – Modalités de dépôt des candidatures

Le dossier de candidature est à déposer avant le 15 avril 2026 :

- sral.draaf-normandie@agriculture.gouv.fr (SRAL)

avec copie à

- sabine.julien@agriculture.gouv.fr (SRAL)
- marie.ameline@agriculture.gouv.fr (SRAL)

7 – Contenu et dépôt des dossiers

- Un devis détaillé à l'en tête de la structure, avec un descriptif des actions prévues et le calendrier de réalisation. Ce devis sera réalisé à l'échelle d'un établissement accompagné.
- Une lettre de demande de subvention adressée à la DRAAF Normandie,
- Un Relevé d'Identité Bancaire,
- Un justificatif de numéro SIRET.

8 – Annonce des résultats

Les candidats seront contactés par mail vers le 30 avril 2026.