

Appel à candidatures 2026
DRAAF Normandie
**« Accompagnement du CROUS de Normandie sur
le volet « diversification des sources de protéines »**

Ouverture du dépôt des candidatures :	16/03/2026
Clôture du dépôt des candidatures :	15/04/2026

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 scolaires et universitaires, sont requis :
 - o Le service de 4 à 5 plats à chaque déjeuner ou dîner, dont nécessairement un plat principal avec une garniture, et un produit laitier ;
 - o Le respect d'exigences minimales de variété des plats servis ;
 - o La mise à disposition de portions de taille adaptée ;
 - o La définition de règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.
- 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 souhaite accompagner les établissements du CROUS de Normandie sur la « diversification des sources de protéines ».

Cet appel à candidatures vise à assurer l'animation d'une formation des personnels de restauration collective sur cette thématique.

Cette formation sera réalisée sur 1,5 jours : une sensibilisation aux enjeux liés à la diversification des sources de protéines pour une demie journée et la découverte des techniques de cuisine pour valoriser les protéines végétales le deuxième jour.

3 – Les structures éligibles

Peuvent répondre à cet appel à candidature les structures réalisant des formations à la diversification des sources de protéine pour la restauration collective et dont le siège se trouve en Normandie.

4 – La durée de la formation

La formation se déroulera entre le 1^{er} juin 2026 et le 30 juin 2027. Deux sessions de formation sont envisagées, une sur Caen et une sur Rouen. Le nombre de stagiaires pour chaque session est estimé à 10/12 personnes.

5 – Les critères d'éligibilité et de sélection

La candidature sera appréciée sur :

- la capacité à animer une formation sur la diversification des sources de protéine dans la restauration collective, la bonne connaissance des techniques de cuisine et des enjeux de la diversification des sources de protéines ainsi que la bonne connaissance des spécificités liées à la restauration collective pour cuisiner et servir des protéines végétales ;
- 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 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,
- Une lettre de demande de subvention adressée à la DRAAF Normandie,
- Le budget prévisionnel du projet,
- Un Relevé d'Identité Bancaire,
- Un justificatif de numéro SIRET.

8 – Annonce des résultats

Les candidats seront contactés par mail avant le 8 mai 2026.