

APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT 2026-2028

À destination des établissements d'enseignement agricole publics et privés souhaitant bénéficier d'un accompagnement à la mise en œuvre de la loi EGalim en restauration collective

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 (PPG) 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 oblige les établissements de restauration collective à proposer au moins 60% de produits de qualité et durables relatifs aux viandes et produits de la mer.

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.

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.

Cadre d'intervention

Dans ce cadre, la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) de Normandie se place en soutien des acteurs de la restauration collective et les accompagne dans la mise en œuvre de la loi EGalim.

Entre 2023 et 2025, elle a accompagné les établissements supports de groupements hospitaliers territoriaux (GHT) et les restaurants inter-administratifs (RIA) sur deux volets :

- L'atteinte des 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % issus de l'agriculture biologique avec un financement de deux actions sur la commande publique animée par le Réseau des Acteurs Normands pour la Commande Publique Eco-Responsable (RANCOPER) et l'identification des produits normands EGalim proposée par la Chambre d'Agriculture et Bio en Normandie ;
- La réduction du gaspillage alimentaire avec un accompagnement collectif proposé et animé par le REGAL Normandie (Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire en Normandie).

Objectifs généraux de l'AMI

Dans le prolongement de ces actions, la DRAAF souhaite poursuivre son engagement en proposant aux établissements d'enseignement agricole publics et privés un accompagnement sur deux nouveaux volets :

- L'approvisionnement en produits de qualité et durables (PPG) ;
- La diversification des sources de protéines.

Cet AMI vise à recenser les établissements d'enseignement agricole intéressés pour être accompagnés pour la réalisation d'un sourcing (identification des produits normands EGalim) et la participation à une formation des personnels de restauration collective sur la diversification des protéines.

Sur le volet « approvisionnement en produits de qualité et durables », l'objectif est d'aller vers 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. Pour cela, un accompagnement personnalisé par des prestataires extérieurs sera proposé aux structures lauréates.

Sur le volet « diversification des sources de protéines », l'objectif est d'introduire davantage de protéines végétales par rapport aux protéines animales. Pour cela, une formation assurée par un prestataire extérieur sera proposée aux structures lauréates. Cette formation sera réalisée sur 1,5 jours : une sensibilisation aux enjeux liés à la diversification des sources de protéines la première demi-journée et la découverte des techniques de cuisine pour valoriser les protéines végétales le deuxième jour.

Temporalité de l'accompagnement :

L'accompagnement présenté ci-dessus sera réalisé entre le 01/09/2026 et le 30/09/2028.

Pour l'accompagnement personnalisé sur le volet « approvisionnement en produits de qualité et durables », les dates de réunion seront convenues selon les disponibilités des candidats retenus et des prestataires extérieurs.

Pour l'accompagnement sur le volet « diversification des sources de protéines », deux dates seront définies ultérieurement par la DRAAF Normandie, après consultation des candidats retenus, en ex Haute Normandie et en ex Basse Normandie, sous réserve des disponibilités financières de la DRAAF.

Modalités pour les établissements répondant à l'AMI :

Les établissements s'engagent à

- accorder du temps à leurs agents pour mener le projet: réunion de travail, organisation de réunion interne (en pluridisciplinarité),
- nommer 2 à 4 référents par site ayant la capacité de mobiliser les agents en interne et d'organiser des réunions,
- suivre l'ensemble des actions proposées sur les deux volets: « approvisionnement en produits de qualité et durables » et « diversification des sources de protéines »,
- présenter la candidature à l'AMI dans les instances délibératives.

Plus spécifiquement, l'accompagnement sur le volet « approvisionnement en produits de qualité et durables » engage les établissements lauréats à :

- La **mobilisation** de tous les acteurs impliqués directement ou indirectement dans les enjeux liés à la restauration collective ;
- L'organisation de **visites** d'établissement ;
- L'implication dans un comité de pilotage se réunissant régulièrement pour préparer le **bilan des achats** (à partir des factures 2025 ou de la télé déclaration 2026, bilan des achats par catégorie de produits EGalim) ;
- La participation et le travail en **binôme** entre l'acheteur et le cuisinier ;
- La **disponibilité** du binôme acheteur-cuisinier pour les 3 RDV qui seront proposés par le prestataire.

L'accompagnement sur le volet « diversification des sources de protéines » implique quant à lui :

- La **participation** à l'ensemble des journées de formation ;
- Le travail en **binôme** de l'amont (acheteurs des denrées) à l'aval (personnels de cuisine et/ou de service) ;
- La première demi journée est ouverte aux binômes acheteur/cuisinier ;
- Le deuxième jour est dédié spécifiquement aux cuisiniers.

Profil des candidats

Cet AMI s'adresse aux établissements qui préparent et servent les repas en interne.

Les établissements en gestion concédée ne sont pas prioritaires.

Les établissements doivent être libres de leurs achats en produits alimentaires.

Pièces à fournir

- Le justificatif de l'inscription sur la plateforme ma Cantine ;
- Le document de candidature rempli.

Calendrier

Cet AMI est lancé à partir du /03/2026 et se clôture le 30/04/2026.

Le lancement de l'action se fera courant septembre 2026.