



Appel à candidatures 2026-2027

DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes

**Rectorats des
académies de Lyon, Clermont et Grenoble**

« Défi agri-culinaire »

**Au sein des établissements de l'enseignement technique agricole
et des établissements d'hôtellerie-restauration**

Ouverture du dépôt des candidatures :	21 avril 2026
Clôture du dépôt des candidatures :	5 juin 2026
Réponse aux candidats :	15 juin 2026
Mise en œuvre des projets : <ul style="list-style-type: none">- Préparation du projet- Réalisation et rencontres	1^{er} septembre 2026 – 30 juin 2027

Table des matières

1 – Contexte et objectifs	4
2 – Les attendus de l’appel à candidatures	7
3 – Les bénéficiaires	7
4 – Le dépôt des candidatures et la durée du projet	7
5 – Les critères d’éligibilité et de sélection	8
6 – Les livrables	9
7 – Les financements	9
8 – Modalités de dépôt des candidatures auprès de la DRAAF	11
9 – Annonces des résultats	11
Annexe 0 – Bilan de la 1 ^{ère} édition	12
Annexe 1 – Exemple d’actions	13
Annexe 2 – Financement des projets	14
Annexe 3 – Cartographie des établissements	17
Annexe 4 – Fiche projet	
Annexe 5 – Budget et plan de financement	
Annexe 6 – Logos	
Annexe 7 – Liste des établissements	
Annexe 8 – Liste des productions des établissements agricoles	

Préambule

Le présent appel à candidature (AAC) est porté par deux structures : la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes au travers de ses deux services - le service régional de l'alimentation (SRAL) et le service régional de la formation et du développement (SRFD) - et l'Education Nationale avec les académies de Lyon, Clermont-Ferrand et Grenoble.

Lors de la première édition du Défi agri-culinaire (décembre 2024 – juin 2026), les établissements d'enseignement technique agricole du Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté Alimentaire et les établissements du Ministère de l'Education Nationale proposant des formations de restauration et d'hôtellerie ont démontré tout l'intérêt d'un travail collaboratif et transversal sur le thème de la « terre à la table », tant pour les apprenants que pour les enseignants-formateurs.

C'est dans le prolongement de cette dynamique, que la deuxième édition du Défi agri-culinaire est proposée.

L'ensemble des établissements rattachés au Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté Alimentaire et au Ministère de l'Education Nationale sont concernés, qu'ils soient publics ou privés, pour leurs formations initiales scolaires ou leurs formations par apprentissage.

1 – Contexte

Après une première édition réussie du Défi agri-culinaire, ce deuxième appel à candidature vise à pérenniser l'action et essaimer vers d'autres établissements.

Cet appel à candidatures traduit une volonté forte de promouvoir et de valoriser la gastronomie en Auvergne-Rhône-Alpes et de fédérer les acteurs.

L'installation du futur Centre National de la Gastronomie¹ dans la région est portée par la Préfecture de région, le Conseil Régional d'Auvergne-Rhône-Alpes et la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes ; il constituera un formidable outil de transversalité pour les acteurs : de la production agricole à la restauration en passant par les filières et l'ensemble des formations qu'elles soient agricoles ou en hôtellerie, restauration et métiers de bouche.

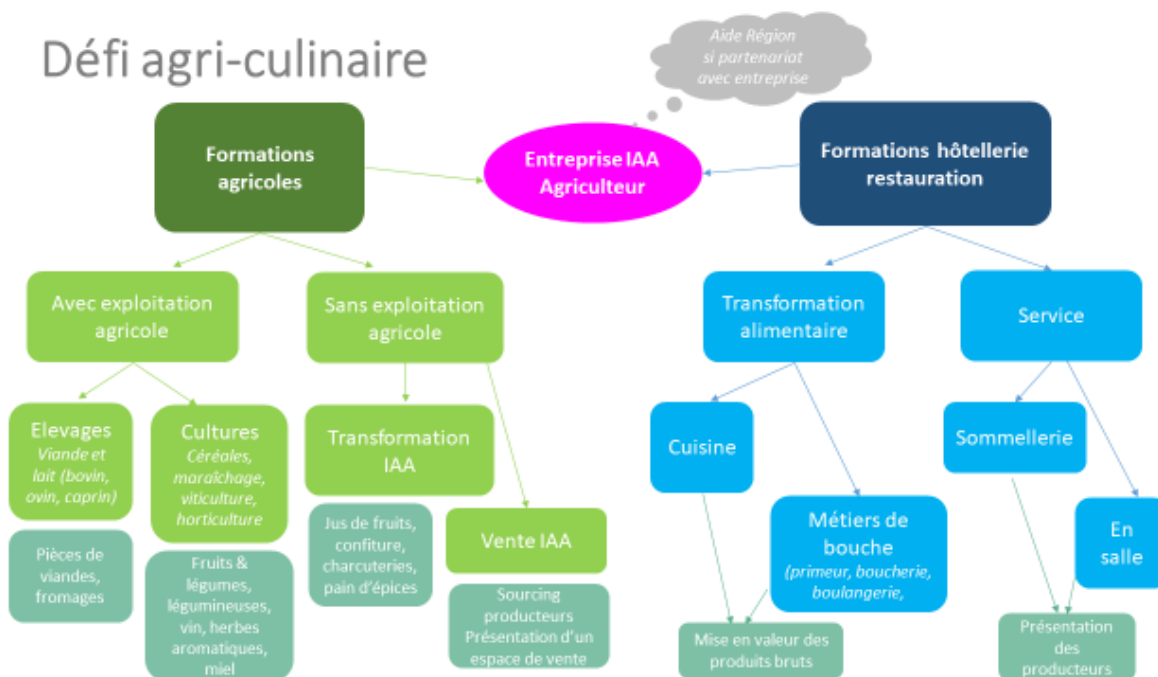
Par ailleurs, le défi agri-culinaire s'inscrit dans le cadre des objectifs des lois Egalim, Climat et Résilience, de la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat : structuration des filières de proximité, juste rémunération des agriculteurs, alimentation saine et de qualité pour tous, éducation à l'alimentation... Les établissements d'enseignement des deux ministères représentent des acteurs majeurs de la transition alimentaire.

Cet AAC a pour ambition de rapprocher les apprenants des lycées hôteliers et de l'enseignement agricole afin qu'ils construisent un projet alliant la production de denrées alimentaires avec leur transformation et leur service, et qu'ils échangent ainsi sur les métiers/pratiques de chacun pour acquérir une connaissance globale des filières du champ à l'assiette, incluant la transformation agro-alimentaire.

¹ Le Centre National de la Gastronomie sera un « *centre d'entraînement et d'excellence pour l'ensemble des métiers culinaires* », a annoncé le Président de la République le 26 septembre 2021, à l'instar de Clairefontaine pour le football ou de Marcoussis pour le rugby. Pour réussir sa mission d'accompagner les candidats de la France vers les plus hautes marches des podiums des concours internationaux, le Centre National de la Gastronomie sera un lieu de rencontres et d'hybridation des compétences et des savoir-faire, pour développer l'innovation et la créativité et pour valoriser les métiers, les formations et les filières au travers des parcours d'entraînement de haut niveau pour tous les métiers de la gastronomie : boucherie, boulangerie, charcuterie, cuisine, fromagerie, mixologie, primeurs, pâtisserie, poissonnerie, écaillers, service en salle, sommellerie, et traiteurs.

Un défi agri-culinaire, c'est quoi ?

C'est un triptyque entre un établissement d'enseignement agricole, un agriculteur, une entreprise de transformation alimentaire et un lycée d'hôtellerie-restauration. Chacun vient avec ses compétences, production-transformation-cuisine-service, les partagent pour que tous acquièrent une connaissance globale et complète d'une filière de la production à sa consommation.



5

Ce qu'apporte chaque acteur :

❖ **La contribution des apprenants des établissements d'enseignement agricole au projet :**

Selon l'orientation des formations proposées au sein des établissements d'enseignement agricole (production et/ou en transformation et/ou en commercialisation de produits alimentaires), ils peuvent apporter :

- **Une connaissance des productions agricoles** (céréales, élevage, horticulture, viticulture), de leurs transformations (viandes, laits, fruits, légumes) et des SIQO (Signes Indicatifs de Qualité et d'Origine).
- **Une connaissance des producteurs du territoire, avec lesquels ils sont régulièrement en lien.** Par ailleurs, les lycées agricoles publics possèdent une exploitation agricole et/ou un atelier technologique. La liste de leurs productions est disponible en annexe 8.

❖ **La contribution des apprenants des formations en hôtellerie-restauration² pour le projet :**

- **Une connaissance de la transformation des produits agricoles, la production de denrées alimentaires et leur service.**
- **La capacité à promouvoir la gastronomie à partir de produits locaux** pour sensibiliser les consommateurs à l'importance de soutenir l'agriculture locale et l'économie régionale.
- **La création d'événements culinaires**, tels que des repas à thème, des dégustations dans les restaurants d'application ouvert au grand public en proposant une expérience gastronomique authentique.
- **La transmission de l'information**, sur le produit et le producteur, lors du service en salle auprès du consommateur.

6

De plus, la modification des référentiels de certifications des diplômes de la filière hôtellerie restauration s'inscrit dans les évolutions des lois: Égalim concernant l'origine des produits alimentaires; Agec visant à promouvoir une économie circulaire; et Climat et Résilience.

❖ **Pourquoi intégrer au projet une entreprise agricole ou agroalimentaire ?**

La visite de l'entreprise, la compréhension du process de production, son approvisionnement, la commercialisation des produits, son intégration sur le territoire seront autant d'éléments complémentaires à la compréhension de la filière globale de la terre à la table sur un territoire donné.

2 – Objectifs de l'AAC

Les objectifs et enjeux de cet appel à candidatures sont multiples et s'appuient autant sur les apprenants, enseignants/formateurs que sur la connaissance d'un territoire.

Objectifs :

- **Créer du lien** : rapprocher les apprenants des lycées hôteliers et de ceux de l'enseignement agricole ;
- **Travailler en transversalité** pour donner du sens à son travail : construire ensemble un projet alliant les productions des lycées, la transformation des denrées et leur service ;
- **Echanger sur les métiers et pratiques** de chacun en vue d'acquérir une connaissance des filières du champ à l'assiette, comprendre l'amont et l'aval de la filière.

² Dans le terme hôtellerie-restauration, nous incluons l'ensemble des métiers de transformation alimentaire : cuisine, pâtisserie, boulangerie, charcuterie, boucherie, poissonnerie, fromagerie et crèmerie, sommellerie, service en salle.

Enjeux :

- Connaître le tissu économique agro-alimentaire du **territoire** ;
- Valoriser des **produits de terroirs** ;
- Sensibiliser aux **circuits-courts** ;
- Communiquer sur des métiers en difficultés de **recrutement** ;
- S'inscrire dans le cadre des objectifs des **lois** Egalim, Climat et Résilience, SNANC et au programme d'une éducation à une alimentation saine et durable. Partager les **bonnes pratiques**, communiquer et essayer lors du Clap de Faim.

3 – Les attendus de l'appel à candidatures

Cet appel à candidature vise, par un travail commun de l'enseignement agricole et de l'hôtellerie-restauration, à mettre en œuvre la transversalité « de la terre à la table » par :

- **La mise en valeur de produits agricoles, la création et la réalisation de fiches techniques**, par le lycée hôtelier, à partir des productions du lycée agricole (ou du sourcing par les apprenants) et de l'entreprise agricole ou agroalimentaire associée au projet.
- **La présentation, la vente, le service et la dégustation de ces productions** à l'occasion d'une rencontre-événement à destination de consommateurs extérieurs au projet.
- **La participation active au Clap de Faim**, événement de clôture et temps de partages de l'ensemble des projets de la région.

Des exemples d'actions sont présentées en Annexe 1.

4 – Les bénéficiaires

Les bénéficiaires du projet sont :

- Au moins un établissement d'enseignement agricole & sous la tutelle de la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes ;
- Au moins un lycée en hôtellerie-restauration ou ayant une section hôtellerie de la région ;
- Au moins une entreprise agricole ou agroalimentaire de la région.

Les apprenants de tout niveau de formation et de toute voie de formation sont acceptés (pas de critères d'âge).

5 – Le dépôt des candidatures et la durée du projet

Le dépôt des candidatures est possible jusqu'au 5 juin 2026.

La clôture du projet est la même pour tous : le 30 juin 2027.

Les projets sont conduits au maximum entre le 21 avril 2026 et le 30 juin 2027.

6 – Les critères d'éligibilité et de sélection

8

Le projet devra nécessairement s'appuyer sur :

- Le conventionnement entre au moins 2 établissements de la région, l'un de formation agricole sous tutelle du MAASA, l'autre de formation en hôtellerie-restauration ;
- Les visites réciproques des établissements avec un calendrier précis pour une bonne synchronisation avec l'école d'audiovisuel
- Le partenariat avec une entreprise agricole ou agroalimentaire de la région ;
- Une présentation de la gestion du projet (avec un début, une fin et un calendrier prévisionnel) qui ne se limite pas à un catalogue d'actions sans lien les unes avec les autres, et la désignation d'un chef de projet « Défi agri-Culinaire » au sein de l'établissement d'enseignement agricole ; le projet devra s'appuyer sur une approche systémique, transversale et multi-partenariale mise en œuvre par une équipe projet identifiée qui s'inscrit dans le projet de l'établissement ;
- La valorisation du projet dans les instances des établissements et sur le territoire.

Le jury appréciera :

- La transversalité du projet et la composition de l'équipe projet ;
- La mise en avant de l'ensemble des métiers, de l'agriculture jusqu'au service ;
- La qualité pédagogique du projet ;
- Les conditions de valorisation et de pérennisation du projet ;
- La communication interne et externe ;
- L'intégration du projet dans une dynamique territoriale et la mise en valeur du partenariat et la qualité des partenariats ;
- Les enjeux de transition alimentaire et climatique, l'inscription dans la loi Egalim (produits SIQO, MaCantine) et la loi Climat et Résilience (terroir, saisonnalité, anti-gaspillage, éducation au goût...).
Ce dernier point sera particulièrement apprécié.

Pour cette deuxième édition, **seuls 12 projets seront financés** sur la région Auvergne-Rhône-Alpes, selon les critères énumérés précédemment.

7 – Les livrables

L'action devra prévoir une valorisation du projet et de ses résultats, ainsi que la réalisation d'une fiche d'expériences sous format électronique avec photos (pour publication sur les sites internet de la DRAAF, Région, Académie...).

Les livrables attendus :

- Les fiches techniques argumentées sur les productions réalisées.
- La mise en valeur du projet sur un support au choix des 2 établissements et de l'entreprise associée et des différents métiers de la production au service.
- Un article d'une demi-page à des fins de communication au niveau régional.
- Les tableaux de bord de suivi de projet et du suivi financier.
- La participation active à l'évènement final Le Clap de Faim avec une mise en valeur du projet (modalités à définir : stand...)

Les obligations :

- L'accueil de l'équipe de tournage (école d'audiovisuel et professionnels) dans les deux établissements pour la réalisation d'un film retraçant l'ensemble des défis de la région.

8 – Les financements

Les dossiers lauréats feront l'objet d'un financement par la DRAAF, et pourront possiblement obtenir d'autres co-financements.

Les dossiers sont à déposer auprès de chaque financeur (voir Annexe 2 Financement des projets).

Le partenariat avec l'entreprise peut permettre une aide en nature, à définir directement avec celle-ci.

Récapitulatif des co-financements possibles

	DRAAF	REGION	EDUCATIONNALE
Bénéficiaires	L'établissement d'enseignement agricole public ou privé porteur du projet	Etablissement d'enseignement agricole public ou privé OU lycée hôtelier du projet	Lycées en hôtellerie-restauration du projet
Nom de l'aide	Défi agri-culinaire	Accompagnement des actions éducatives collectives des lycées : Volonté d'entreprendre	A voir avec vos référents
Montant maximum	1 500€ par projet	3 000€ par projet inter-établissements	En fonction du projet
Contraintes	Taux de subvention maximal : 80%	Taux de subvention maximal : 75%	
Date de la demande	Entre le 21/04/2026 et le 5/06/2026	Tout au long de l'année, au fil de l'eau	Tout au long de l'année
Déroulé des actions	Entre le 1/09/2026 et les 30/06/2027	Sur 12 mois	
Dépôt du dossier	Par Mail	En ligne	
Contact	Carole BOURDENET carole.bourdenet@agriculture.gouv.fr 06 58 24 07 62 et Mathilde CAMPEDELLI Mathilde.campedelli@agriculture.gouv.fr 06 58 24 01 37	Yvon MAUREL Yvon.maurel@auvergnerhonealpes.fr 04 26 73 52 14	IEN Lyon Astrid PINOT astrid.pinot@ac-lyon.fr IEN Clermont-Ferrand Bertrand CHAPEL Bertrand.Chapel@ac-clermont.fr IEN Grenoble Christine MAISONNEUVE Christine.Jullien-Maisonneuve@ac-grenoble.fr

9 – Modalités de dépôt des candidatures par le chef de file auprès de la DRAAF

Les étapes à suivre :

1. Je trouve mon établissement partenaire pour réaliser le Défi agri-culinaire.
2. Je trouve une entreprise agricole ou agroalimentaire partenaire.
3. Je travaille sur un projet commun.
4. Je conventionne avec le lycée partenaire et l'entreprise.
5. Les établissements répondent sur le même AAC Défi agri-culinaire de la DRAAF en proposant un projet global.
L'établissement d'enseignement agricole, porteur du projet, dépose son Défi agri-culinaire à la DRAAF.
6. Les autres établissements adressent à leur autorité compétente une demande de financement complémentaire (voir Annexe 2 - Financement des projets).

11

Le dossier comprend les pièces suivantes :

- La lettre de demande de subvention adressée à la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes ;
- La description du projet (fiche en Annexe 4) ;
- Le budget validé par le responsable de l'établissement d'enseignement agricole porteur du projet (fiche Excel en Annexe 5).

Le dossier est à transmettre **conjointement** par mail aux adresses suivantes :

Pour la DRAAF : pna.draaf-auvergne-rhone-alpes@agriculture.gouv.fr

srfd.draaf.auvergne-rhone-alpes@agriculture.gouv.fr

Un établissement d'enseignement agricole ne peut être porteur que d'un seul projet pour le Défi agri-culinaire.

10 – Annonce des résultats

Les porteurs de projets seront informés des résultats par mail à l'issue du processus de sélection

15 juin 2026

Annexe 0

Bilan de la 1^{ère} édition :

- 7 projets répartis sur l'ensemble de la région de l'Allier à la Haute-Savoie.
- Des apprenants issus de formation scolaire ou en alternance, de 15 à 50 ans.
- Les thématiques explorées étaient très larges : les poissons de la Dombes, la volaille de Bresse, la mise en valeur de la viande selon 3 types de restauration, fleurs et plantes aromatiques, l'innovation culinaire, le côté social de l'alimentation, la fermentation.
- Des partages avec des convives sous différentes formes : repas gastronomique avec accord mets et boissons, street food avec le burger, réalisation de conserves, buffet partagé, repas entre élèves...

12

Verbatim de la 1^{ère} édition :

- ✚ "Un projet exemplaire, tant sur les apports pédagogiques concrets, la valorisation des travaux et les choix d'orientation des élèves, la promotion des filières agricoles et de restauration, la promotion des produits de l'exploitation, les liens entre les futurs professionnels, que le travail de collaboration entre les élèves des deux lycées... tous les participants se régalaient au sens propre comme au figuré !" EPLEFPA du Bourbonnais / Lycée polyvalent Jean Monnet
- ✚ « Un défi qui permet de s'enrichir dans un contexte très professionnel et de donner du sens dans tout ce qu'on fait. » dicit un formateur de cuisine à la MFR de Balan.
- ✚ « De voir comment est fabriqué le produit, nous permet de mieux l'expliquer ensuite au client » élèves du Lycée Hôtelier Savoie Léman, section service.
- ✚ « Quand on connaît le fournisseur, quand on sait comment le produit est fabriqué, on a tout de suite plus de respect pour le produit et son fabricant/producteur. On en prend soin et on a à cœur de le mettre en valeur en cuisine. » Elève en cuisine
- ✚ « Ce défi permet de donner du sens à ce que l'on fait » Enseignant

Pour plus d'informations, d'images et de films de la 1^{ère} édition du Défi agri-culinaire, rendez-vous sur le site de la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes.

<https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/actualites-r1389.html>

Annexe 1

Exemples d'actions pouvant s'inscrire dans l'appel à projet

- Visites réciproques des établissements et de l'entreprise « Vis ma vie » : immersion dans un autre établissement pendant une semaine « Vis ma vie d'agriculteur » « Vis ma vie de restaurateur »
- Sous forme de jeux (course de garçon de café, jeux de piste sur l'exploitation agricole...)
- Sous forme d'ateliers : épluchage de légumes, récolte des légumes, atelier du goût...
- Sourcing de producteurs, information sur le produit

Lycée agricole ayant une exploitation agricole

- Faire découvrir l'exploitation
- Informer sur les produits (labels...) et pour quelles réalisations

Lycée agricole ayant un atelier agro-alimentaire

- Création d'une recette vendue en bocaux
- Informations sur le producteur disponible (affichette, QR code...)
- Innovation produit

Lycée hôtellerie-restauration

- Créer une recette impliquant les produits du lycée agricole (bruts ou transformés) et des producteurs sourcés, ainsi que des produits de l'entreprise partenaire. La production peut être un mets ou une boisson, salé, sucré ...
- Création d'assiettes à taux de protéines équivalentes (animales et végétales).
- Projet de foodtruck qui vend les produits de l'exploitation via le lycée hôtelier.

Mise en avant du service

- Raconter l'histoire du producteur au consommateur.
- Par tout moyen de communication : écrit, oral, visuel, digital, théâtral...

Entreprise agroalimentaire/agricole

- Découverte d'un territoire/terroir
- Découverte d'une catégorie de produit (légumineuses, SIQO...)
- Innovation autour d'un process de fabrication

Inclure la démarche Egalim

- Tri des déchets alimentaires
- Approvisionnement en produits durables et de qualité
- Prévention du gaspillage alimentaire (ex : utilisation des épluchures en cuisine)
- Diversification des sources de protéines et menus végétariens
- Associer la restauration scolaire (ex : menu local pour la semaine)
- L'information des usagers et convives
- Le don alimentaire
- L'interdiction des plastiques

Annexe 2

Financement des projets

1. Financeurs

1.1 DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes

Ce financement ne sera accessible qu'à l'établissement d'enseignement agricole porteur du projet. Les autres établissements d'enseignement partenaires peuvent bénéficier de la subvention, via la convention inter-établissements.

14

1.1.1 SRAL

Par son Service Régional de l'Alimentation, la DRAAF octroiera une aide maximale de **1 500€ par projet retenu**. Le plafond de financement sera de 80%.

1.2 Conseil régional Auvergne-Rhône-Alpes

Cette demande de financement peut-être déposer soit par l'établissement d'enseignement agricole, soit par le lycée hôtelier (seulement pour les formations initiales scolaires, pas d'apprentissage)

Sur le dispositif « Accompagnement des actions éducatives collectives des lycées » sur le volet « Volonté d'entreprendre », le Conseil régional propose d'accompagner les établissements de formation dans la mise en œuvre d'actions pédagogiques collectives à destination des jeunes.

L'objectif est d'accroître l'insertion professionnelle des jeunes.

Une action inter-établissement peut bénéficier d'une aide jusqu'à 3 000€, avec un co-financement minimum de 25%.

Le dossier est à compléter en ligne sur le site du Conseil Régional :

<https://www.auvergnerhonealpes.fr/aides/etre-accompagne-en-tant-quetablissement-de-formation-dans-la-mise-en-oeuvre-dactions>

1.3 Education Nationale

Ce financement est uniquement accessible aux établissements publics de l'Education Nationale.

Rapprochez-vous de votre référent académique pour connaître les possibilités de co-financements.

1.4 Fonds de formation

Il vous appartient d'interroger vos fonds de formation qui ont été informés du projet.

1.4.1 OCAPIAT

Pour les apprentis des établissements en formations agricoles

1.4.2 AKTO

Pour les apprentis des établissements de formation en hôtellerie-restauration

Engagement du bénéficiaire

Le bénéficiaire s'engage à mentionner la participation financière de tous les financeurs sur tout support de communication, notamment dans ses rapports avec les médias, par apposition des logos (Cf. Annexe 6 Logos)

2. Dépenses éligibles

Tableau indicatif récapitulant les types de dépenses éligibles et non éligibles non-exhaustives, à confirmer avec les instances compétentes.

Pour les autres dépenses se renseigner auprès de la DRAAF, du Conseil régional ou de l'Education Nationale.

Types de dépenses	DRAAF		CONSEIL REGIONAL	
	Éligible	Non Éligible	Éligible	Non Éligible
Dépenses de personnel impliqué dans la réalisation du projet (hors traitements et salaires des personnels permanents)	x			x
Salaires et traitements des personnels permanents et fonctionnaires		x		x
Dépenses concernant des personnels affectés temporairement ou recrutés pour la réalisation du projet sur les ressources propres de l'établissement	x			x
Frais de mission des personnels	x		x	
Prestations de services nécessaires à la réalisation du projet – Intervenant extérieur	x		x	
Outils de communication, d'animation	x		x	
Petites fournitures, petits matériels et denrées alimentaires nécessaires à la réalisation du projet	x		x	
Matériel pédagogique innovant	x		x	
Prestations immatérielles	x		x	
Frais de déplacement (transport et hébergement) des apprenants et enseignants	x		x	
Gros investissements matériels (travaux, bâtiments, mise aux normes, ...)		x		x
Achat de gros matériel de restauration		x		x
Denrées destinées à l'approvisionnement courant de la restauration collective		x		x
Toute dépense engagée hors de la période d'éligibilité des dépenses allant de la date de dépôt de la candidature à la date de fin de convention		x		x

Annexe 3

Cartographie des établissements

Carte des établissements des formations agricoles et d'hôtellerie-restauration en Auvergne-Rhône-Alpes 2024-2025

https://carto.open-data.fr/1/Etablissements_agricoles_hoteliers_2024.map

17

