

NEWSLETTER INTERREG VI SUSTAINABLE FOOD – N°2

REFORCER LES PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES DU SECTEUR ALIMENTAIRE DU RHIN SUPERIEUR



Un an de projet

Lancé en septembre 2024, la dynamique INTERREG est bien engagée ! Notre projet accompagne depuis un an des PME de la filière agro-alimentaire du Rhin supérieur pour faire face aux défis économiques, écologiques et sociaux, **en construisant des chaînes de valeur qui facilitent l'accès à des ingrédients régionaux et bio et en s'appuyant sur la restauration collective et sur le commerce de détail.**

Dans les prochains mois, les cantines pilotes testeront de **nouvelles recettes végétariennes** et accueilleront les interventions pédagogiques de nos partenaires, alors que des PME partenaires du Rhin supérieur commercialiseront des plats prêts-à-manger bio, régionaux et végétariens !

En douze mois, nous avons :

- Mené un état des lieux dans plusieurs cantines scolaires, universitaires, hospitalières et maisons de retraites, ainsi que dans les magasins bio partenaires.
- Identifié les principaux freins : contraintes budgétaires, dépendance à quelques grandes entreprises, manque de temps et de personnel, habitudes alimentaires des convives.
- Fait émerger des leviers concrets pour coopérer avec les PME régionales afin de restructurer la chaîne d'approvisionnement, tout en renforçant la sensibilisation des publics.

Sophie Michel



"Construire des chaînes d'approvisionnement durables, ce n'est pas seulement mieux produire ou mieux consommer - c'est aussi mieux coopérer.

En tant que chercheurs-facilitateurs, nous nous engageons dans ce processus en outillant les acteurs, en documentant les pratiques et en accompagnant les expérimentations dans les cantines et les magasins bio du Rhin Supérieur. Ces coopérations concrètes visent à renforcer le pouvoir d'agir des PME régionales et à accroître la capacité des citoyens-mangeurs à influencer les choix alimentaires de demain"

La transition passe par le rayon traiteur !



Nos chercheurs travaillent avec des petits producteurs et des transformateurs régionaux pour adapter les recettes **en partant de ce qui pousse et se transforme ici** : légumes, légumineuses, céréales, huiles.



A chaque itération, nous regardons à la fois la part de bio et de régional, l'équilibre nutritionnel et le coût matière, pour rester dans une gamme de prix accessible et consolider un **modèle économique viable pour les PME**.

Les **magasins bio du Rhin supérieur** se préparent à lancer une nouvelle offre de plats prêts-à-manger durables. A Freiburg, Vita Biomarkt et le réseau Beckeseppe revisitent leur **offre traiteur** : lentilles mijotées, soupes, gratins ; et soutiennent, dans leurs achats, des producteurs et transformateurs régionaux. De l'autre côté du Rhin, à Strasbourg, la Biocoop du Neudorf aura une **gamme de plats en bocaux**, conçus avec un traiteur local. A Bâle, Kiebitz prend en charge la logistique de l'approvisionnement en ingrédients durables, en collaboration avec le réseau alimentaire et les PME régionales.

Manger mieux à la cantine

Entre un collégien de Fessenheim et un étudiant à Freiburg, séparés par trente minutes de route, les assiettes ne racontent pas la même histoire : d'un côté, un menu unique avec une part significative de bio ; de l'autre, un choix plus large avec plusieurs options végétariennes, mais où l'origine des produits est moins visible.

Un protocole commun d'**actions pédagogiques** a donc été co-construit pour les établissements pilotes : ateliers dégustation pour l'éducation au goût animés par notre partenaire **Terra Alter Est** ; un Escape Game conçu avec la **Sécurité Sociale de l'Alimentation et l'Université RPTU** ; des fresques de l'alimentation, des temps d'échanges avec les équipes de cuisine. La reconnaissance de ce métier est au cœur du dispositif : visites croisées, échanges de pratiques, et formations transfrontalières.

Pour accompagner les cantines pilotes, nous sélectionnons des recettes à optimiser, tout en veillant à rester attractifs auprès des convives.

Dans chaque établissement, **des plats phares** seront retravaillés et conçus à partir des produits de la région : **plus de végétal, plus de saison, plus de soutien aux entreprises locales**, en mettant l'accent sur la mise en place de nouvelles sources d'approvisionnement régionales.



Un an de vie du projet



Depuis un an, le projet INTERREG VI Upper Rhine Sustainable Food, c'est aussi des **rencontres** très concrètes entre chercheurs, entreprises, réseaux associatifs, cuisiniers, et grand public – lors du colloque RESSOR, de la Fête de la Science à Strasbourg, ou encore la tournée du Eucor-Mobilab dans le Rhin Supérieur. Autant d'occasions de **mettre autour de la table celles et ceux qui cuisinent, produisent, transforment, vendent, et mangent** dans le Rhin supérieur.

Les deux prochaines années seront rythmées par plusieurs temps forts :

- **Lancement des pilotes** dans les cantines : tests de nouvelles recettes, travail sur l'approvisionnement et sensibilisation pédagogique
- La mise en rayon des **premiers plats prêts-à-manger** durables dans les magasins pilotes
- **Un atelier transfrontalier** associant les chefs cuisiniers des trois régions
- Des **rencontres publiques** : conférences, tables rondes, pour donner à voir le travail réalisé

Pour rendre visible cette dynamique, un nouveau site internet dédié au projet INTERREG VI Upper Rhine Sustainable Food a été créé !

Vous y trouverez la présentation de notre projet, nos ressources, nos rapports, nos événements et actualités.

Les newsletters et futures publications scientifiques y seront également rassemblés pour que chacun puisse s'informer et s'inspirer, que l'on soit côté production, côté cuisine, côté distribution, ou côté recherche !



SAVE THE DATE : 05 MAI 2026

La deuxième conférence Sustainable Food à Muttenz (Suisse) sera l'occasion de faire le point sur les actions menées et d'échanger autour des chaînes alimentaires durables !

Upper Rhine Sustainable Food

Interreg
Rhin Supérieur | Oberrhein

