

FAQ

Qu'est-ce que le projet INTERREG VI Upper Rhine Sustainable Food ?

Le projet Upper Rhine Sustainable Food est une initiative transfrontalière (France, Allemagne et Suisse) cofinancée par le programme INTERREG VI Rhin supérieur. Nous accompagnons la transition vers une alimentation durable en mettant en relation producteurs locaux, cantines (scolaires, universitaires), transformateurs, distributeurs et les chercheurs.

Concrètement, notre équipe expérimente et déploie des repas biologiques, végétariens et régionaux en collaboration avec les différentes parties prenantes du territoire.

Pourquoi le Rhin Supérieur constitue-t-il un territoire stratégique pour l'alimentation durable ?

Le Rhin supérieur est une région agricole dynamique dotée d'un fort potentiel pour les circuits courts. La collaboration transfrontalière permet de partager les bonnes pratiques, d'harmoniser les démarches et de renforcer la stabilité des débouchés, notamment pour les petites et moyennes entreprises. Néanmoins, des défis logistiques et financiers freinent l'accès à une alimentation durable, en particulier pour les producteurs locaux.

Notre projet vise à surmonter ces obstacles par le partage d'expérience, la structuration des filières et l'expérimentation de solutions concrètes, afin de rendre l'alimentation durable plus accessible pour tous.

A qui s'adresse ce projet ?

Notre projet s'adresse aux acteurs du Rhin Supérieur : professionnels (producteurs, PME, transformateurs), chercheurs et universitaires, établissements de restauration collective (cantines scolaires, universitaires), chefs cuisiniers, élèves et leurs familles, ainsi qu'aux consommateurs de plats préparés.

Le projet concerne-t-il uniquement les utilisateurs des cantines ou touche-t-il aussi les citoyens non affiliés ?

Le projet s'adresse à tous les publics. Les événements sont ouverts au grand public, avec une inscription préalable le plus souvent requise (même si ce n'est pas toujours le cas). Par ailleurs, les plats préparés régionaux seront proposés à la vente chez nos partenaires distributeurs (par exemple, la Biocoop du Neudorf à Strasbourg), ce qui permet à chacun d'y avoir accès.

Comment un établissement scolaire peut-il participer au projet ?

Plusieurs formes de participation sont possibles : devenir cantine pilote (tester des menus, suivre des indicateurs), prendre part à nos ateliers, contribuer à l'évaluation et à l'amélioration des pratiques (approvisionnement, cuisine, sensibilisation)

Si votre établissement est intéressé, contactez-nous : sustainablefood@misha.fr

Qu'entend-on précisément par “repas végétarien, régional et biologique” ?

Ce sont des repas équilibrés, complets, sans viande ni poisson, composés à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique, produits localement dans la région du Rhin supérieur, en privilégiant les ingrédients de saison.

Pourquoi promouvoir les repas végétariens, régionaux et biologiques dans les cantines ?

Promouvoir les repas végétariens, régionaux et biologiques dans les cantines permet d'éduquer les élèves au goût et à l'équilibre alimentaire, de valoriser les légumes et légumineuses de saison, de réduire l'empreinte carbone des repas, et de soutenir les producteurs locaux.

D'où proviennent les produits utilisés dans les repas ?

Les ingrédients proviennent de producteurs et transformateurs biologiques situés dans la région du Rhin supérieur. Nous collaborons également avec des plateformes et coopératives territoriales, comme Solibio ou Terra Alter Est.

Comment le projet soutient-il les PME de la région du Rhin Supérieur ?

Nous accompagnons les PME de la région du Rhin supérieur en renforçant leur visibilité, en facilitant leur mise en réseau avec d'autres acteurs transfrontaliers, et en valorisant leur savoir-faire auprès de nouveaux publics. Le projet met ainsi en lumière le rôle stratégique des PME dans la structuration des filières alimentaires durables. Parallèlement, nous co-développons avec elle une nouvelle offre de repas végétariens, biologiques et locaux, adaptés à la restauration collective et aux plats prêts-à-manger, afin de créer des débouchés économiques durables et de renforcer leur ancrage territorial.

Quels sont les bénéfices attendus de ce projet ?

Les bénéfices attendus sont multiples. Le projet vise à créer de nouveaux débouchés économiques et à générer une valeur ajoutée pour les PME (producteurs, distributeurs, etc.) situés au sein de la région du Rhin supérieur. Il contribue également à une meilleure gestion des emballages et à la réduction du gaspillage alimentaire. Parallèlement, il sensibilise les élèves et leurs familles aux enjeux d'une alimentation durable, tout en proposant une offre alimentaire plus diversifiée, équilibrée et favorable à la santé.

Les producteurs locaux peuvent-ils proposer leurs produits ?

Oui. Les producteurs locaux intéressés sont invités à nous contacter via l'adresse sustainablefood@misha.fr pour proposer leurs produits.

Comment rester informé des actualités du projet ?

Vous pouvez suivre nos actualités et événements directement sur notre site internet, et vous inscrire à notre newsletter pour recevoir les informations par courriel.

Que se passera-t-il après la fin du projet ?

Après la période de financement et d'activité du projet, tous les outils développés resteront accessibles afin d'assurer sa pérennité.