

NEWSLETTER INTERREG VI SUSTAINABLE FOOD



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

Bio | Régional | Végétarien

Dans un contexte de crise climatique, de pression économique sur les PME agricoles et alimentaires, et de préoccupations croissantes pour la santé publique, le projet INTERREG Upper Rhine Sustainable Food soutient la transition vers une alimentation plus durable dans la région du Rhin supérieur.

Une nouvelle perspective

En France, en Allemagne et en Suisse, le projet vise à **démocratiser l'accès à une alimentation végétarienne, bio et locale** via la restauration collective et la vente au détail, en soutenant les PME et des chaînes d'approvisionnement durables à prix justes.

L'objectif: **reconnecter producteurs et consommateurs** autour de repas sains, accessibles et **ancrés dans les territoires**.

6 Universités pour la recherche et la gestion du projet

13 Acteurs de terrain pour mettre en œuvre les expérimentations

10 Partenaires institutionnels en appui du projet et sa diffusion



Philippe Hamman

Co-fondateur du projet, Professeur à l'Université de Strasbourg - « Interreg Sustainable Food, c'est démocratiser le local et le bio, soutenir nos PME, et construire ensemble, au-delà des frontières, une alimentation durable qui profite à tous. »

Cuisiner bio et local pour nos enfants et nos aînés



Dans les trois pays partenaires, des cantines participent au projet pilote. L'orientation varie selon les contextes nationaux : en Allemagne, ce sont deux **restaurants universitaires** qui sont impliqués ; en France, le projet se concentre sur cinq **cantines scolaires** de collèges ; et en Suisse, il cible deux **cantines d'hôpitaux et d'établissements pour personnes âgées**.

Une première phase a été consacrée à l'analyse des **pratiques actuelles d'approvisionnement** ainsi que des **représentations associées aux produits locaux, biologiques et végétariens**. Cette analyse constitue une base essentielle pour élaborer des solutions adaptées aux réalités spécifiques de chaque territoire.

Lors de la première phase de mise en œuvre, prévue à l'automne 2025, les cantines partenaires proposeront une **nouvelle offre de plats**, végétariens et cuisinés à partir de produits locaux et biologiques. Ces repas seront testés dans les cantines partenaires en s'inscrivant dans une logique de **soutien actif aux PME** du territoire, en valorisant leurs produits. Leur introduction sera accompagnée d'**actions de sensibilisation ciblées**. En parallèle, les circuits d'approvisionnement seront suivis de près pour être ajustés en fonction des retours de terrain et des capacités des petites entreprises impliquées.

Magasin en détail : L'innovation dans l'assiette

En coopération avec des supermarchés régionaux allemands, nous étudions le **développement** et la **commercialisation** de **plats préparés** à la fois sains, savoureux et accessibles.

L'accent est mis sur l'**approvisionnement en ingrédients bio et locaux**, issus de petites ou moyennes exploitations agricoles et agroalimentaires, la conception et la logistique d'un **emballage consigné** sous forme de bocaux, et des leviers d'**adhésion pour les consommateurs**, tous profils confondus.

En plaçant les PME au cœur de la démarche, notre projet contribue à la transition durable du secteur agroalimentaire dans la région du Rhin supérieur.



Le saviez-vous ?

En France, les cantines scolaires doivent consacrer 20 % de leur budget aux produits bio et 60 % à des produits de qualité. Mais de nombreux établissements peinent à atteindre ces objectifs.

Upper Rhine
Sustainable Food

Interreg
Rhin Supérieur | Oberrhein

Cofinancé par
l'Union Européenne
Kofinanziert von
der Europäischen Union



Vous travaillez en restauration collective ? Contactez nous !

Les premiers pas du projet



Première rencontre, premiers échanges, premiers élan !

Le 17 octobre dernier, chercheurs, acteurs de terrain et partenaires venus de France, d'Allemagne et de Suisse se sont réunis à Strasbourg pour lancer officiellement le projet INTERREG. La matinée à l'ISIS a permis de poser les bases scientifiques du projet, avec des discussions riches sur les enjeux communs de l'alimentation durable. L'après-midi, place à l'intelligence collective : ateliers participatifs et dialogues animés chez Kooma, autour d'un déjeuner végétarien local. Une journée stimulante, conviviale et engagée, qui a donné le ton pour la suite : **transfrontalier, coopératif, et ancré dans le réel.**



Deux vidéos pour voir notre action sur le terrain

Favoriser une alimentation bio, locale et durable : le projet Interreg Upper Rhine Sustainable Food
Découvrez comment, en Alsace, le projet accompagne la transition des cantines scolaires vers une alimentation plus locale, bio et végétale.

On vous donne rendez-vous !

Tournée Eucor MobiLab 2025 :

- Bâle : 9-11 juillet
- Fribourg : 22-25 juillet
- Strasbourg : 1-3 octobre
- Mulhouse : 9-11 octobre
- Karlsruhe : 14-19 octobre

Festival Terroir Suisse à Delémont :

- 26 septembre

Événement RESSOR à Strasbourg :

- 12 et 13 novembre 2025

Derrière les coulisses

Plongez dans les coulisses du projet et découvrez la dynamique transfrontalière à l'œuvre.



Upper Rhine
Sustainable Food

Interreg
Rhin Supérieur | Oberrhein

Co-financé par
l'Union Européenne
Kofinanzierung von
der Europäischen Union

