



## INTERREG *Upper Rhine Sustainable Food* TYPE D'ACTION 5

### Vers une restauration collective plus durable dans le Rhin supérieur

#### Résumé de la situation actuelle

Face à l'injonction actuelle faite au système alimentaire de concilier durabilité, viabilité économique et santé publique, les cantines, situées à l'interface entre producteurs et consommateurs, constituent un levier essentiel pour impulser cette transition.

Le projet INTERREG *Upper Rhine Sustainable Food* - TA5 vise à accompagner, à l'échelle du Rhin supérieur, les cantines dans l'augmentation de la part de produits régionaux, bio et végétariens, en favorisant des chaînes d'approvisionnement durables et une coopération transfrontalière entre la France, l'Allemagne et la Suisse.

L'analyse menée montre une forte hétérogénéité dans l'offre actuelle : les cantines allemandes proposent jusqu'à 80% de repas végétariens, contre moins de 10% en Suisse, tandis qu'en France la loi EGalim impose un repas végétarien hebdomadaire. La part du bio reste limitée, freinée par (la perception) des coûts, la logistique et la disponibilité. *In abstracto*, les consommateurs valorisent largement les produits régionaux et de saison, mais leur adoption concrète dépend des habitudes alimentaires et du prix.

En regard de ce constat, plusieurs exemples de « bonnes pratiques » identifiées – comme le collège de Fessenheim en Alsace, les initiatives des *Studierendenwerke*, ou la transition alimentaire menée à Bienne – illustrent le potentiel d'innovation du territoire.

Cette première phase confirme la nécessité d'une stratégie structurée pour intégrer durablement le bio et le local dans la restauration collective. Deux approches sont possibles : une progression graduelle, augmentant séparément la part du bio et du local, ou une transformation intégrée combinant les deux.

#### Méthodes et approche de recherche

Pour établir un état des lieux, plusieurs méthodes complémentaires ont été utilisées :

- Recherche documentaire et données secondaires existantes
  - Analyse des réglementations.
  - Analyse des données d'achats et statistiques régionales.
  - Identification d'initiatives inspirantes dans chaque pays (bonnes pratiques).
- Entretiens et observations
  - Entretiens semi-directifs avec des chefs de cuisine, des gestionnaires, responsables.
  - Observations *in situ* sur le fonctionnement des cuisines, la consommation et le gaspillage.
- Enquête consommateurs
  - 205 réponses en Allemagne ; 69 réponses en Suisse.
  - Objectif : connaître les préférences, motivations et disposition à payer pour des repas durables.
- Analyse de la chaîne d'approvisionnement
  - Recensement des fournisseurs régionaux bio.
  - Évaluation des contraintes logistiques et de la transparence sur l'origine des produits.
- Définition des cibles et indicateurs pour les expérimentations pilotes.



## **Résultats de l'analyse**

### **Offre de repas végétariens**

#### *Grande diversité constatée selon les pays*

- Allemagne : jusqu'à 80% de repas végétariens (cantines universitaires du *Studierendenwerk Freiburg-Schwarzwald*).
- France : minimum d'un repas végétarien par semaine (loi EGAlim).
- Suisse : offre encore faible (<10% dans certains établissements de soins).

#### *Facteurs clés*

- Compétences et motivation du personnel de cuisine.
- Contraintes budgétaires et logistiques.
- Influence des habitudes alimentaires locales (préférence pour la viande ou les plats familiaux).

### **Approvisionnement bio et régional**

- Faible part de produits bio : 4 à 15 % selon les pays et cantines.
- Les produits régionaux sont plus présents, mais pas forcément bio.
- Obstacles majeurs :
  - Coût élevé des produits bio,
  - Offre régionale limitée,
  - Difficultés logistiques (livraisons multiples, volumes faibles).

### **Préférences et comportements des consommateurs**

- Les consommateurs allemands et suisses valorisent surtout la provenance régionale.
- En France, les choix dépendent davantage de la familiarité et du prix.
- Les repas végétariens sont mieux acceptés lorsqu'ils sont attractifs visuellement et bien présentés.
- Une communication pédagogique est de nature à améliorer leur perception (menus expliqués, focus sur la saisonnalité, implication des élèves).

### **Pratiques d'achat et d'approvisionnement**

- Dépendance importante aux grossistes nationaux.
- Les fournisseurs régionaux interviennent surtout pour les produits frais et artisanaux.
- Les contraintes les plus fréquentes :
  - Manque de coordination entre les acteurs,
  - Volumes insuffisants,
  - Manque de standardisation,
  - Complexité administrative.

### **Bonnes pratiques identifiées**

#### *En Alsace*

- Collège de Fessenheim : application exemplaire de la loi EGAlim : 25% local, 41% bio. Le chef cuisinier assure la formation d'autres chefs sur le menu végétarien (initiative de la CeA).
- Chef cuisinier d'un lycée alsacien (réfèrent CeA) : réduction du gaspillage (-70% de pain), optimisation des stocks, menus attractifs et locaux.



### *En Allemagne*

- Initiatives des *Studierendenwerke* : « Regio-Teller » (plats à base de produits <100 km), « Klimaessen », « NahWertVoll ».
- « Kantine Zukunft » Berlin : augmentation significative du bio (jusqu'à 60%) grâce à l'accompagnement et la formation des équipes de cuisine.

### *En Suisse*

- Ville de Bienne : nouvelle cuisine centrale produisant 100% de repas bio et locaux pour les écoles et crèches.
- United Against Waste : soutien à la réduction du gaspillage alimentaire.

## **Enjeux et leviers identifiés**

### *Freins principaux*

- Manque d'offre bio-régionale adaptée à la restauration collective.
- Coûts parfois élevés et flexibilité limitée des marchés publics.
- Difficultés logistiques et réglementaires (notamment transfrontalières).
- Manque de formation et de reconnaissance des chefs cuisiniers (faible valorisation du métier de chef de cuisine).

### *Leviers possibles*

- Développer des partenariats territorialisés avec des PME locales et une plateforme collaborative.
- Encourager les contrats à long terme entre producteurs locaux et cantines.
- Former les chefs à la cuisine végétarienne et à la gestion durable.
- Valoriser les producteurs régionaux et sensibiliser les consommateurs.
- Prendre en compte les dimensions sociales et culturelles afin de favoriser l'acceptation des menus végétariens (religion, familiarité, goûts).

## **Conclusion**

L'analyse met en évidence :

- un potentiel fort de transition vers une alimentation durable,
- un intérêt réel des cantines à s'impliquer,
- mais aussi la nécessité d'une approche graduelle et coordonnée.

Deux trajectoires se dessinent :

- une progression progressive, séparant bio et local,
- une transformation intégrée, combinant les deux critères dès le départ.

Les projets pilotes serviront de base pour tester, mesurer et diffuser des modèles transférables à d'autres cantines du Rhin supérieur.



## Aperçu des différents projets pilotes

### Communication & Interventions pédagogiques

Pays / Contexte	Public cible	Actions principales	Période
<b>France (cantines de collèges) – en collaboration avec la RPTU (Kaiserslautern-Landau)</b>	Élèves âgés de 11 à 15 ans	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jeu de rôle type <i>escape game</i></li> <li>- Questionnaires d'analyse de l'impact sur les attitudes en matière d'alimentation durable</li> <li>- Campagne de sensibilisation et focus group</li> <li>- Communication adaptée aux élèves (nouvelles affiches)</li> </ul>	2026-2027
<b>Allemagne (cantines universitaires)</b>	Étudiants	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Approche expérimentale analysant l'influence d'une campagne de communication et d'une variation de prix sur les dynamiques de vente</li> <li>- Expérimentation contrôlée des choix alimentaires</li> </ul>	2026-2027

### Amélioration des menus et de l'approvisionnement

Pays / Contexte	Actions 2026-2027	Critères clés / Objectifs
<b>France (cantines de collèges)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amélioration de menus existants selon le goût, la nutrition, le gaspillage et la créativité</li> <li>- Introduction de nouveaux plats et un approvisionnement plus local (2027)</li> <li>- Évaluation pré-post des pratiques d'approvisionnement</li> <li>- Intervention sur les pratiques et développement des chaînes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Goût, valeur nutritionnelle, saisonnalité, réduction du gaspillage, créativité</li> <li>- Approvisionnement local et durable → ingrédients bio-régionaux issus de PME locales</li> <li>- Implication du personnel cuisine / Formation et renforcement des compétences du personnel cuisine &amp; achats</li> </ul>
<b>Allemagne (cantines universitaires)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amélioration de 5 à 10 plats</li> <li>- Évaluation pré-post des pratiques d'approvisionnement</li> <li>- Intervention sur les pratiques et développement des chaînes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Goût, valeur nutritionnelle, saisonnalité, réduction du gaspillage, créativité</li> <li>- Approvisionnement local et durable → ingrédients bio-régionaux issus de PME locales</li> <li>- Implication du personnel cuisine / Formation et renforcement des compétences du personnel cuisine &amp; achats</li> </ul>
<b>Suisse (cantines d'établissements de soins et d'accueil de personnes âgées)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amélioration de plats</li> <li>- Évaluation pré-post des pratiques d'approvisionnement</li> <li>- Intervention sur les pratiques et développement des chaînes d'approvisionnement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Goût, valeur nutritionnelle, saisonnalité, réduction du gaspillage, créativité</li> <li>- Approvisionnement local et durable → ingrédients bio-régionaux issus de PME locales</li> <li>- Implication du personnel cuisine / Formation et renforcement des compétences du personnel cuisine &amp; achats</li> </ul>