



Alimentation durable dans la restauration collective

Voyage d'étude en Alsace

Ce voyage d'étude a pour objectif de mieux comprendre les pratiques et enjeux territoriaux liés à la restauration collective durable en visitant Strasbourg et ses alentours - région engagée dans la relocalisation de l'alimentation et la transition écologique. Les participant-e-s découvriront des initiatives concrètes : approvisionnement en circuits courts et bio, structuration de filières locales, mesures contre le gaspillage alimentaire, introduction de repas végétariens, etc.

Au programme : visites pratiques, présentations et échanges avec des acteur-trice-s du secteur public et de la filière. Ce voyage permettra d'élargir les perspectives, nourrir la réflexion collective et inspirer des actions concrètes en faveur d'une restauration collective plus durable, équitable et ancrée localement.

Date : Du mercredi 04 mars 2026 au vendredi 06 mars 2026

Lieu : Strasbourg, France

Responsables : Gregory Métrailler, AGRIDEA (gregory.metrailler@agridea.ch)

Astrid Gerz, AGRIDEA (astrid.gerz@agridea.ch)

Franziska Hoffet, AGRIDEA (franziska.hoffet@agridea.ch)

Nr. du cours : 26.305

- Objectifs :**
- Prendre connaissance des politiques et mesures, des dynamiques territoriales et des enjeux pour valoriser les produits locaux, de saison et/ou bio au sein de la restauration collective en Alsace.
 - Rencontrer des acteur-trice-s clés de la thématique ainsi que des membres de filières (producteur-trice-s, transformateur-trice-s, cuisinier-ère-s).
 - Echanger sur le thème et partager leurs et vos expériences.

Public : Acteur-trice-s du secteur public tel-le-s que les responsables au sein des cantons, villes et communes ; associations et professionnel-le-s du secteur agricole et agroalimentaire (agriculture, transformation, livraison, cuisines...) en lien avec la filière restauration collective.

Remarque : Les présentations se feront en français, avec une traduction simultanée en allemand si nécessaire. Ce voyage s'inscrit dans une démarche commune avec le SDSN - Le réseau des solutions pour le développement durable.

Ce premier voyage d'étude s'adresse à tous les acteur-trice-s concerné-e-s par la thématique, mais au niveau des cuisines, principalement aux acteur-trice-s des établissements publics. Un voyage similaire à destination des entreprises privées de la restauration collective est organisé en automne 2026 par le SDSN.

Programme

Ce programme est à titre indicatif. Le programme final avec les dernières confirmations des intervenants, l'hôtel et les restaurants, vous parviendra ultérieurement.

Mercredi 04 mars 2026

Matin	Voyage Suisse – Strasbourg En train depuis différentes gares de Suisse. Arrivée à 12h09 à Strasbourg : - Lausanne, 08h04 - Berne, 09h33 - Bâle, 10h38 Rendez-vous à la gare de Strasbourg, le lieu précis vous sera transmis.
Midi	Repas partagé (restaurant à définir)
Contenu après-midi	Mesures et démarches pour la restauration collective en Alsace Présentation et échanges à la Maison de l'agriculture, avec les acteurs les plus importants de la région : • stratégies et mise en œuvre des mesures ; • suivi et amélioration durable des pratiques, de l'approvisionnement local, bio et de qualité. Chambre d'agriculture Alsace , Elsa Murer, Chargée de mission Circuits courts et Restauration collective Région Grand Est , Aurélie Marand, Cheffe du service alimentation et Philippe Mangin, Vice-président délégué à l'alimentation durable Collectivité européenne d'Alsace (à confirmer) Ville de Strasbourg (à confirmer)
Soir	Repas (restaurant à identifier) et nuit à l'hôtel (à identifier)

Jeudi 05 mars 2026

Lieu	Strasbourg
Contenu	Projet Interreg : Upper Rhine Sustainable Food Présentation du projet « Upper Rhine Sustainable Food » à l'Université de Strasbourg : • renforcer durablement la résilience des petites et moyennes entreprises (PME) alimentaires ; • développer des chaînes d'approvisionnement transfrontalières durables (France, Allemagne, Suisse) ; • focus sur des repas végétariens bio et régionaux dans les cantines et magasins de détail de la région. Laboratoire SAGE , Patricia SCHNEIDER, Ingénieure d'études / Gestionnaire de projet
	Visite de Solibio, coopérative et plateforme agricole Présentation des activités et visite de Solibio au Marché Gare de Strasbourg : • coopérative créée en 2008 ; • production et livraisons depuis sa plateforme chaque année de plus de 1000 tonnes de denrées alimentaires (fruits et légumes 1^e gamme ou transformés, produits laitiers, viandes fraîches, pains et épicerie sèche). Ludovic Lay, Directeur de Solibio
	Repas ensemble, puis visite libre du marché couvert de Strasbourg Terre de gastronomie, l'Alsace et tout particulièrement Strasbourg sont un terrain de jeu idéal pour une halle couverte de qualité où produits, dégustations et animations sont au rendez-vous.
Soir	Repas (restaurant à identifier) et nuit à l'hôtel (à identifier)

Vendredi 06 mars 2026

Lieu	Strasbourg et alentours
Contenu	Visite de la légumerie « la Manufacture de Légumes » Présentation des activités et visite de la Manufacture de Légumes : • Production et commercialisation d'une large gamme de légumes HVE (haute valeur environnementale) et bio en 4^{ème} gamme à destination des professionnels de la restauration, de la grande distribution et des collectivités. <i>Maxence de Warren, directeur du site</i> Démarche Mon Restau Responsable Présentation de la démarche Mon Restau Responsable : • accompagnement des restaurants collectifs dans l'amélioration de leurs pratiques ; • méthode innovante pour progresser sur la durée en fédérant toutes les parties-prenantes des restaurants. Repas puis échange avec le cuisinier dans un établissement engagé (Hôpitaux de Strasbourg ou Crous de Strasbourg). (À confirmer) <i>Responsable de la démarche dans la Région</i> <i>Cuisinier d'un établissement certifié</i>
Retour	Voyage Strasbourg-Suisse Départ du train de la gare de Strasbourg à 15h21 ou 15h55

Informations pratiques

Inscription

[26.305 F](#)

Délai d'inscription

10 février 2026

Informations

+41 (0)21 619 44 06 ou cours@agridea.ch

Informations sur le contenu

gregory.metrailier@agridea.ch

astrid.gerz@agridea.ch

En vous inscrivant, vous acceptez les conditions générales.

Vous pouvez les consulter sur www.agridea.ch/termes-et-conditions.

Prix :

Forfait conseiller-ère-s et collaborateur-trice-s d'organismes membres d'AGRIDEA, ainsi que l'OFAG et centres de recherche et de formation :

CHF 450.- (CHF 180.-/jour)

Autres participant-e-s :

CHF 750.- (CHF 300.-/jour)

Coûts supplémentaires :

Aux forfaits susmentionnés **s'ajouteront les frais de l'excursion estimés à : CHF 500.-**

Ces frais comprennent : frais de transport sur place, 5 repas avec boissons non-alcoolisées (3 à midi, 2 le soir), 2 nuits à l'hôtel en chambre individuelle avec petit déjeuner + les visites. La **facture** finale incluant le montant forfaitaire et les **frais effectifs** de l'excursion vous sera envoyée après le cours.

La couverture d'assurance est la responsabilité de chaque participant-e. Si nécessaire, il vous est possible de souscrire une assurance annulation sur [Les assurances voyage - Allianz Travel Suisse](#)

Délai de désistement : jusqu'au 10 février 2026 sans conséquence financière. Si le retrait intervient plus tard, une taxe de CHF 100. – sera perçue pour les frais administratifs. D'autre part, une participation sera facturée en fonction de la débite demandée par les lieux d'accueil ou d'hébergement (restaurant, hôtel). Sans excuse ou pour une participation partielle, même annoncée, la facture s'élève au montant correspondant aux inscriptions.