

Strasbourg, le 30 octobre 2024

Regards croisés et premiers retours d'expériences sur la relocalisation de la filière blé-farine-pain

Depuis septembre 2021, la Ville et l'Eurométropole de Strasbourg ont engagé une collaboration fructueuse avec une vingtaine de partenaires institutionnels afin d'élaborer une stratégie en faveur d'une alimentation saine, locale et durable avec le Projet alimentaire territorial (PAT). Parmi les priorités que se sont fixés les membres a émergé le projet de structuration de la filière blé-farine-pain au regard de la présence et du savoir-faire d'agriculteurs céréaliers, de moulins et d'artisans boulangers sur le territoire.

Ce **mardi 5 novembre**, à partir de 14h, un premier moment d'échanges entre professionnels de la filière, responsables et élu·es des institutions partenaires* se tiendra à l'**Hôtel de ville**. À **16h30**, une table-ronde sur le thème « Travailler en local au sein de la filière blé-farine-pain : opportunité et défis », en présence de **Jeanne Barseghian**, maire de Strasbourg, et des professionnels impliqués abordera les avantages d'un approvisionnement local pour l'ensemble de l'écosystème et les défis à relever pour renforcer cette démarche.

Les journalistes intéressé·es pour assister à la table-ronde peuvent confirmer leur présence par mail à info.presse@strasbourg.eu

La Ville de Strasbourg contribue déjà à la reterritorialisation de la filière blé-farine-pain en favorisant l'approvisionnement en pain de ses cantines scolaires. Depuis la rentrée scolaire 2024-2025, du pain 100 % bio artisanal et local est en effet proposé dans les restaurants scolaires des quartiers Centre-ville-Gare-Krutenau-Esplanade-Robertsau-Conseil des XV. En 2026, le dispositif sera étendu à tous les quartiers.

** La Ville et l'Eurométropole de Strasbourg, la Région Grand Est, la Chambre d'Agriculture Alsace, Bio en Grand Est, le SDEA Alsace Moselle, la Chambre des Métiers d'Alsace, l'ARIA Alsace et la SAMINS*

