



ALP'26 : concours, marché et forum font des Alpes le centre de la culture alimentaire régionale

Du 6 au 8 novembre 2026, le CULINARIUM ALPINUM à Stans accueillera productrices et producteurs, spécialistes, acteurs de la gastronomie et du commerce ainsi que passionnées de gastronomie venus de tout l'espace alpin. ALP'26 réunit un concours, un marché et un forum professionnel au sein d'une plateforme dédiée à la qualité, à l'origine et à l'innovation des produits alimentaires régionaux.

Concours des meilleurs produits alpins

Au cœur d'ALP'26 se trouve le concours international des produits issus de l'espace alpin. Les productrices et producteurs auront l'opportunité de présenter leurs spécialités à un jury d'expertes indépendant et de faire reconnaître la qualité de leurs produits dans une comparaison à l'échelle internationale. Les critères d'évaluation comprennent notamment la qualité artisanale, l'ancrage régional, l'innovation ainsi que les propriétés sensorielles.

Les meilleurs produits, répartis en cinq catégories, seront distingués dans le cadre d'ALP'26 et bénéficieront d'une forte visibilité auprès des professionnelles, des médias ainsi que des consommatrices et consommateurs.

La date limite d'inscription au concours est fixée au 18 août 2026.



Marché réunissant des productrices et producteurs de l'espace alpin

Le marché public des 7 et 8 novembre 2026 constituera le temps fort destiné au grand public. Les visiteuses et visiteurs pourront découvrir sur place toute la diversité des produits alimentaires alpins: fromages, spécialités carnées, boissons, produits de boulangerie, produits à base de plantes aromatiques et de nombreuses autres spécialités issues des différentes régions alpines inviteront à la découverte, à la dégustation et à l'achat.

Le marché favorise les rencontres directes entre les producteurs et le public, tout en mettant en lumière la richesse culturelle et culinaire de l'espace alpin.

Forum consacré aux enjeux d'avenir de la culture alimentaire alpine

Le forum professionnel, qui se tiendra le vendredi 6 novembre, abordera les questions actuelles liées à la création de valeur régionale, à l'agriculture durable, aux systèmes alimentaires, au tourisme et à la communication sur l'origine des produits. Des intervenantes et intervenants issus de la pratique, de la recherche, de la gastronomie et de la commercialisation y débattront des évolutions et perspectives pour l'espace alpin.

Le forum s'adresse aux professionnelles de l'agriculture, de la transformation, du commerce, de la gastronomie, du tourisme, des autorités et de la politique, ainsi qu'à toutes les personnes intéressées par la culture alimentaire régionale.

Remise de la distinction « Cercle régional »

L'un des temps forts d'ALP'26 sera la remise de la distinction « Cercle régional », intégrée au forum professionnel. Cette récompense distingue des projets ou initiatives qui s'engagent de manière exemplaire en faveur de la culture alimentaire régionale, de la création de valeur régionale et du développement durable.

L'édition 2026 mettra à l'honneur le thème : « Renforcer la création de valeur régionale : plaisirs culinaires et diversité des paysages ».

Une plateforme d'échange et de visibilité

En combinant concours, marché et forum, ALP'26 crée une plateforme unique d'échange, de mise en réseau et de visibilité publique pour les produits alimentaires régionaux et la culture du goût. L'événement envoie un signal fort en faveur de l'avenir des productrices et producteurs alpins et souligne l'importance des chaînes de valeur régionales durables.



Informations complémentaires, programme et inscription

www.alp26.ch, www.regiosuisse.ch/cercle-regional

Contact ALP'26

Marie Pfammatter, Fondation KEDA, présidence du comité d'organisation ALP'26

Andres Lietha, Directeur du CULINARIUM ALPINUM / Fondation KEDA, organisation du forum

+41 41 619 17 00

alp@culinarium-alpinum.ch

Contact Cercle régional

Michèle Brunner

+41 32 552 49 90

michele.brunner@regiosuisse.ch

CULINARIUM ALPINUM

Le CULINARIUM ALPINUM à Stans est le centre de compétences dédié à la gastronomie alpine et un lieu de rencontre pour les producteurs, les professionnels de la gastronomie ainsi que les passionné·e·s de culture culinaire. Ce lieu unique réunit sous un même toit un restaurant, un hôtel, un studio de cuisine et des espaces événementiels.

La diversité et la qualité de la cuisine alpine y sont rendues tangibles à travers une approche fondée sur les ingrédients régionaux, les savoir-faire traditionnels et des concepts gastronomiques innovants.

Le concept est porté par la **Fondation KEDA (Patrimoine culinaire des Alpes)**, qui s'engage en faveur de la promotion et du développement de la gastronomie alpine ainsi que du renforcement de chaînes de valeur régionales durables. Le restaurant et l'hôtel sont exploités par l'équipe hôte **Peter Durrer AG**.