



De l'alpe à l'assiette – durablement réussi

Le vendredi 6 novembre 2026, ALP'26 s'ouvre avec un forum au Theater Stans consacré à des thématiques d'une actualité brûlante : sous le titre « De l'alpe à l'assiette – durablement réussi », des intervenantes et intervenants de l'ensemble de l'espace alpin débattront de la manière dont l'agriculture, la gastronomie et le tourisme peuvent, ensemble, façonner une agriculture alpine et une culture alimentaire viables pour l'avenir. Le forum marque le coup d'envoi d'ALP'26, qui réunit du 6 au 8 novembre 2026 au CULINARIUM ALPINUM de Stans un concours et un marché de produits régionaux.

L'agriculture, la gastronomie et le tourisme en dialogue

Au cœur du forum se trouvent l'agriculture, la gastronomie et le tourisme. Par ce biais, le CULINARIUM ALPINUM crée une plateforme d'échange entre les acteurs centraux de ces secteurs, encourage le dialogue transfrontalier et met en réseau les moteurs de développement de l'ensemble des régions alpines – qu'il s'agisse de professionnels de l'agriculture, de la transformation, du commerce, de la gastronomie, du tourisme, des autorités ou du monde politique. L'objectif commun : consolider les fondements d'une culture alimentaire durable dans l'espace alpin.

Des intervenantes et intervenants de premier plan

Le forum est animé par Lukas Kilcher, directeur d'Agridea et membre du conseil consultatif du CULINARIUM ALPINUM, en collaboration avec Elfriede Berger de la Haute École d'agronomie et de pédagogie environnementale de Vienne. Trois entretiens en tandem constituent le cœur du programme : Esther Kern, pionnière de l'alimentation et trend-scout, et Tobias Bätz, chef étoilé et président de freakstotable (Allemagne), montreront comment les produits régionaux peuvent générer à la fois reconnaissance et valeur ajoutée. Andrea Mair-Nenning d'Agrarmarketing Tirol (Autriche) et Lukas Kalbermatten, initiateur du Lauchernalp Lodge dans le Lötschental, traiteront des stratégies communes en matière de durabilité et de climat au service de l'agriculture, de la gastronomie et du tourisme. Enfin, Sophie Boizard, rédactrice en chef de la revue L'Alpe (France), et Giorgio Gobetti de Butega Valtellina (Italie) évoqueront la manière dont la formation, le marketing et

la communication peuvent transmettre les valeurs des régions alpines. Le programme est complété par des exemples concrets d'entreprises et de projets issus de l'ensemble de l'espace alpin.

Les intervenantes et intervenants en images

Modération : L'agriculture, la gastronomie et le tourisme en dialogue



Lukas Kilcher

Directeur Agridea, membre du conseil consultatif du CULINARIUM ALPINUM



Elfriede Berger

Haute École d'agronomie et de pédagogie environnementale de Vienne (Autriche)

Comment la régionalité génère-t-elle une réelle valeur ajoutée ?



Esther Kern

Pionnière de l'alimentation et trend-scout



Tobias Bätz

Chef étoilé et président de freakstotable (Allemagne)

Comment des stratégies climatiques communes renforcent-elles l'agriculture, la gastronomie et le tourisme ?



Andrea Mair-Nenning

Agrarmarketing Tirol (Autriche)



Lukas Kalbermatten

Initiateur du Lauchernalp Lodge, Lötschental

Comment transmettre les valeurs des régions alpines ?



Sophie Boizard

Rédactrice en chef de la revue L'Alpe (France)



Giorgio Gobetti

Butega Valtellina (Italie)



Informations complémentaires

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

Le forum se tient le vendredi 6 novembre 2026 au Theater Stans (Mürgstrasse 6, 6370 Stans, à proximité immédiate du CULINARIUM ALPINUM). L'accueil commence à 9 h 30, le forum se déroule de 10 h 00 à 16 h 00.

Remise du prix « Cercle régional »

Directement à l'issue du forum, le prix « Cercle régional » sera remis par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et le Secrétariat d'État à l'économie (SECO). L'édition 2026 met le cap sur : « Renforcer la valeur ajoutée régionale : plaisir culinaire et paysages diversifiés ».

La participation est fixée à CHF 120, repas de pause alpin, lunch debout et apéritif inclus.

L'inscription avec prévente de billet est obligatoire ; aucune billetterie sur place ne sera proposée.

Une traduction simultanée assistée par intelligence artificielle est disponible pour les participants internationaux.

Informations, programme et inscription

www.alp26.ch/forum

Contact Forum ALP'26

Andres Lietha, directeur de la Fondation CULINARIUM ALPINUM, organisation du forum

+41 41 619 17 00

stiftung@culinarium-alpinum.ch

Contact Cercle régional

Michèle Brunner

+41 32 552 49 90

michele.brunner@regiosuisse.ch

CULINARIUM ALPINUM

Le Culinarium Alpinum de Stans est le centre de compétences pour la gastronomie alpine et le lieu de rencontre des producteurs, des restaurateurs et de toutes les personnes passionnées de culture culinaire. Espace de rencontre unique en son genre, il réunit sous un même toit un restaurant, un hôtel, un atelier culinaire et des salles de séminaires. La diversité et la qualité de la cuisine alpine y sont rendues tangibles, avec une attention constante portée aux ingrédients régionaux, aux méthodes de transformation traditionnelles et aux concepts gastronomiques innovants.

Derrière ce projet, la Fondation CULINARIUM ALPINUM (anciennement Fondation KEDA) œuvre pour la promotion et le développement de la gastronomie alpine ainsi que pour le renforcement de filières régionales durables. Le restaurant et l'hôtel sont exploités par l'équipe d'accueil Peter Durrer AG.