

UPPER RHINE SUSTAINABLE FOOD SMEs

Programm der Midterm-Conference, 5. Mai 2026, Muttenz, CH

Programme du colloque de mi-parcours, 5 mai 2026, Muttenz, CH

Version française ci-dessous

Nachmittag: Öffentlicher Austausch – Expertisen teilen

14.00-14.30 (20min Präsentation + 10min Diskussion)

Vorstellung INTERREG Projekt “Upper Rhine Sustainable Food”

14.30-15.00 (20min Präsentation + 10min Diskussion)

Kantone und AGRIDEA: Gemeinsam für eine nachhaltige Gemeinschafts-gastronomie

15.00-16.00 (3x10 Minuten Vortrag & 10min Diskussion)

- **Lebensmittel Netzwerk Basel / Koopernikus**- “Speed Dating, Tour d’amour und andere Tricks des Wertschöpfungskettenmanagements”
- **Studierendenwerk Freiburg** – “Vom Konzept zum Teller: Wie nachhaltige Gerichte in der Mensa entstehen” (Vortragende: Melanie Nosbüsch)
- **La Brique 48** – “*Gemeinsam gut essen*” - *Weitere Informationen folgen*

16.00-17.00 Workshops

A: Interventionsfeld Gemeinschaftsverpflegung:

Ziele der Diskussion ist eine Auslegeordnung der verschiedenen Aktivitäten rund um die Gemeinschaftsgastronomie. Was läuft und wird geplant? Wie können wir besser voneinander lernen?
(Vorbereitung / Moderation: FHNW, LMN)

B: Fair und finanziell tragfähig: Gemeinsam Erfolgsrezepte für nachhaltige Gerichte entwickeln:

Ziel des Workshops ist es, anhand eines bio-regionalen Gerichts ein Verständnis für faire Wertschöpfung sowie für mögliche Finanzierungsmaßnahmen zu entwickeln. (Vorbereitung / Moderation: UFR)

C: Sind nachhaltige grenzüberschreitende Lebensmittelversorgungsketten eine Utopie? Von Wettbewerb zu regionaler Komplementarität und verantwortungsvollem Handel:

Dieser Workshop untersucht, wie sich grenzüberschreitende Lebensmittelversorgungsketten von einer wettbewerbsorientierten Dynamik hin zu regionaler Komplementarität entwickeln können. Er baut auf den vorläufigen Arbeiten zur Ermittlung regulatorischer Hindernisse sowie sich abzeichnender regionaler Geschäftsmöglichkeiten auf. (Vorbereitung / Moderation: Uni Strassburg)

17.00-18.00

Apéro



Version française

Après-midi : Rencontre publique – Partage d'expertises

14.00-14.30 (20 min + 10 min de discussion)

Présentation du projet INTERREG « Upper Rhine Sustainable Food »

14.30-15.00 (20 min + 10 min de discussion)

Cantons et AGRIDEA : agir et échanger pour une restauration collective durable

15.00-16.00 (3 interventions de 10 min + 10 min de discussion)

- **Lebensmittel Netzwerk Basel / Koopernikus**
« Speed Dating, tour d'amour et autres astuces de gestion des chaînes de valeur »
- **Studierendenwerk Freiburg**
« Du concept à l'assiette : la création de plats durables en restauration universitaire » (Intervenante : Melanie Nosbüsch)
- **La Brique 48**
« Bien se nourrir ensemble » (*plus d'informations à venir*)

16.00-17.00 Ateliers

A. Restauration collective : panorama des initiatives.

Objectif : dresser un état des lieux des différentes initiatives autour de la restauration collective. Quelles actions sont en cours ou prévues ? Comment mieux apprendre les uns des autres ? (Préparation / Animation : FHNW, LMN)

B. Juste et économiquement viable : co-construire les conditions de réussite de repas durables.

Objectif : à partir d'un repas bio-régional, explorer les mécanismes de valeur équitable et les pistes de financement possibles. (Préparation / Animation : UFR)

C. Les chaînes d'approvisionnement alimentaires transfrontalières durables : utopie ou réalité ? Passer de la concurrence à la complémentarité régionale et à un commerce responsable.

Objectif : explorer et évaluer les opportunités de chaînes alimentaires transfrontalières en partant d'une approche de complémentarité régionale tout en mesurant les contraintes réglementaires. (Préparation / Animation : Unistra)

17.00-18.00

Apéritif convivial