



Projets de développement régional (PDR)

Echange d'expériences

Vous travaillez sur des projets de développement régional (PDR) ? Vous souhaitez rafraîchir vos connaissances ? Venez partager vos expériences, visiter des projets et recevoir les dernières informations de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) sur l'instrument PDR. Nous visiterons le PDR «Genuss aus Stadt und Land» dans les cantons de Bâle-Campagne et de Bâle-Ville. Le focus sera mis sur les PDR intercantonaux et la collaboration entre différents acteurs. Comment concilier les intérêts communs des différents acteurs ? Quels sont les principaux défis à relever au cours des différentes phases d'un PDR ? Ces questions et bien d'autres encore seront abordées et discutées dans le cadre de l'échange d'expériences.

- Date°:** Mardi 02 juin 2026 au mercredi 03 juin 2026
- Lieu°:** [Markthalle](#), Steinentorberg 20, Basel et Hôtel Bienenberg, Bienenberg 84, Liestal
- Responsables°:** Marc Gilgen, AGRIDEA (marc.gilgen@agridea.ch)
Danielle Albiker, AGRIDEA (danielle.albiker@agridea.ch)
- N° du cours :** 26.020
- Objectifs :** Les participant-e-s
- visitent les projets du PDR «Genuss aus Stadt und Land» et échangent avec les responsables ;
 - reçoivent des informations sur les nouveautés de l'instrument PDR de la part de l'OFAG ;
 - approfondissent des thèmes pertinents pour les PDR ;
 - échangent sur leurs expériences avec des coachs, des représentants des cantons et de la Confédération et d'autres acteurs.
- Public :** Personnes actives dans le développement régional, en particulier celles impliquées dans des PDR (responsables de projet, coachs, conseiller-ère-s, représentant-e-s des administrations cantonales, etc.), autres personnes intéressées.
- Méthodologie :** Présentations, visites de projets, travaux de groupe, discussions
- Remarque :** Le cours est bilingue français-allemand. Les intervenant-e-s et les participant-e-s s'expriment dans leur langue et comprennent celle des autres.



agridea

ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

Mardi 2 juin 2026

Dès 09h30	Arrivée, café et apéritif régional Markthalle Basel, salle Salon (près de la gare)
10h15	Introduction et tour de table <ul style="list-style-type: none"> • Tour de table • Programme, objectifs, aspects pratiques <i>Danielle Albiker, Marc Gilgen, AGRIDEA</i>
10h45	Lancement du PDR «Genuss aus Stadt und Land» <ul style="list-style-type: none"> • Terrain fertile et forces du PDR «Genuss aus Stadt und Land» • Comment le PDR a-t-il vu le jour°? • Unique Selling Point «Ville et campagne»°: opportunités et défis de la collaboration <i>Lukas Kilcher, Initiateur du PDR, AGRIDEA</i>
11h10	Actualités du canton concernant le PDR «Genuss aus Stadt und Land» <ul style="list-style-type: none"> • Situation actuelle du point de vue du canton • Aperçu de tous les sous-projets <i>Urs Giezendanner, Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung</i>
11h30	PDR «Genuss aus Stadt und Land» <ul style="list-style-type: none"> • Développement du PDR et mise en relation des différents acteurs <i>Lena Dangla, Genuss aus Stadt und Land</i>
11h50	Quelques mots sur la halle du marché <ul style="list-style-type: none"> • Intégration dans le PDR <i>Christoph Schön, Markthallen AG Basel</i>
12h00	Repas de midi à la halle du marché
14h00	Transfert à l'hôtel à Liestal, enregistrement
15h00	Transfert à La Famiglia Fluhberg
15h15	Magasin de la ferme La Famiglia Fluhberg <ul style="list-style-type: none"> • Pourquoi La Famiglia Fluhberg participe-t-elle au PDR°? • Comment s'intègre-t-elle dans la communauté du PDR°? • Que se passera-t-il après le PDR°? <p>Avec dégustation de produits locaux <i>Laura Grazioli, La Famiglia Fluhberg à Sissach</i></p>
16h30	Transfert à Füllinsdorf
17h00	Metzgerhuus Ville et campagne <ul style="list-style-type: none"> • Comment les agriculteurs profitent-ils du nouvel abattoir°? • Quelles sont les structures derrière le Metzgerhuus°? • Comment est née l'idée de construire un abattoir en 2025°? • Que faut-il pour mettre en œuvre un projet d'une telle envergure°? <p><i>Raffael Jenzer, directeur Metzgerhuus</i></p>
17h30	Visite de la Metzgerhuus

Informations pratiques

Tarif du cours

Forfait conseillères et conseillers ou collaboratrices et collaborateurs de l'OFAG, de centres de recherche et de formation ainsi que d'organismes membres d'AGRIDEA.

- CHF 260.– par jour
- Autres participant-e-s
- CHF 380.– par jour

Les vacances (café, pause, repas de midi avec une boisson non alcoolisée, location de salle et matériel, transport) qui se montent à CHF 80.– sont comprises dans le tarif du cours.

Coûts supplémentaires

- Repas du soir
- Chambre avec petit-déjeuner

Chaque participant-e réserve sa chambre individuellement auprès de l'hôtel suivant (mention « AGRIDEA ») :

Hôtel Bienenberg
Bienenberg 84
4410 Liestal
Tél.°: +41(0) 61 906 78 00
E-Mail°: kontakt@hotelbienenberg.ch
W°: <https://www.hotelbienenberg.ch>

Chambres°:

Chambre simple à CHF 104.00, petit-déjeuner compris

Chambre double jusqu'à CHF 143.00, petit-déjeuner compris

La pré-réservation des chambres d'hôtel est garantie jusqu'au **04.03.26** ! Veuillez réserver à l'avance en cliquant sur le lien suivant :

[Ausbildungs- und Tagungszentrum | Hotel Bienenberg - Neue Buchung](#)

La facture finale vous sera envoyée après le cours.

Vous payez directement (sur place ou lors de la réservation) le repas du soir (CHF 50.-) y inclus les boissons (eau, bière, café) et la nuitée.

18h30	Repas du soir à la Metzgerhuus, Füllinsdorf avec viande ou variante végétarienne
21h00	Transfert à l'hôtel Bienenberg à Liestal
22h00	Transfert à l'hôtel Bienenberg à Liestal

Mercredi 3 juin 2026

08h15	Introduction à la journée (Hôtel Bienenberg)
08h30	La parole à l'OFAG <ul style="list-style-type: none"> Informations et actualités concernant l'instrument de promotion PDR <i>Markus Wildisen, Lisa Landert, Vincent Schmitt, OFAG</i>
09h15	Questions et suggestions à l'OFAG <ul style="list-style-type: none"> Réponses aux questions <i>Markus Wildisen, Lisa Landert, Vincent Schmitt, OFAG</i>
09h45	Feld zu Tisch (Du champ à la table) <ul style="list-style-type: none"> Intégration du projet «Feld zu Tisch» dans le PDR Implication des acteurs du PDR Premières étapes et défis lors de la mise en œuvre Que se passe-t-il après le PDR°? <i>Felicia Schäfer, Feld zu Tisch</i>
10h15	Pause
10h45	Place du marché avec des affiches sur le thème «Impliquer les acteurs les plus divers» <ul style="list-style-type: none"> La commission PRE, les sous-projets et les PDR présentent leurs défis et leurs succès dans la collaboration avec différents acteurs <i>Responsables de la commission PDR et des projets présentés</i>
12h00	Informations sur l'après-midi <i>Danielle Albiker, AGRIDEA</i>
12h15	Transfert à la ferme Birsmatthof
13h00	Repas de midi à la ferme Birsmatthof
14h15	Visite de la ferme Birsmatthof <ul style="list-style-type: none"> Pourquoi la ferme Birsmatthof participe-t-elle au PDR°? Comment s'intègre-t-elle dans la communauté du PDR°? <i>Coopérative Agrico, ferme Birsmatthof</i>
15h20	Conclusion et collation de la boulangerie KULT <i>Marc Gilgen, Danielle Albiker, AGRIDEA</i>
15h40	Départ pour Bâle
Dès 16h30	Retour depuis Bâle CFF

Inscription et délai d'inscription

[Lien du cours sur le shop](#)

En vous inscrivant, vous acceptez les conditions générales d'AGRIDEA. Vous les trouvez sous : <https://www.agridea.ch/fr/termes-et-conditions/>

Informations

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

Désinscription

Il est possible de se désinscrire sans conséquence financière jusqu'au 26 mai 2026. Si le retrait intervient plus tard, une taxe de CHF 100.– sera facturée. La facturation de frais supplémentaires reste possible, p. ex. pour les réservations qui auraient déjà été effectuées (lieux d'accueil, restaurant, hôtel, etc.).

Sans excuse ou pour une participation partielle, même annoncée, la facture s'élève au montant correspondant aux frais d'inscription.

Accès le 2 juin 2026

En voiture°:

Nous partons du marché couvert (Markthalle) situé au centre de Bâle, près de la gare, et terminons la journée 1 à Füllinsdorf, au Metzgerhuus et à l'hôtel Bienenberg. La 2^{ème} journée commence à l'hôtel Bienenberg et termine à la ferme Birsmattehof à Therwil (ou à la gare Bâle CFF pour le transport public).

Markthallen AG Basel, Steinentorberg 20, 4051 Bâle
 La Famiglia, Fluhberg 19, 4450 Sissach
 Metzgerhuus, Wölferstrasse 20, 4414 Füllinsdorf

Hébergement : Hôtel Bienenberg, Bienenberg 84, Liestal
 Birsmattehof, 4106 Therwil

En train :

autres horaires sur www.sbb.ch



Transferts en bus ou en voiture

2 juin 2026 :

14h00 : transfert de la **Markthalle Basel à l'hôtel Bienenberg** à Liestal
 15h00 : transfert de **l'hôtel Bienenberg à La Famiglia Fluhberg** près de Sissach
 16h30 : transfert de **La Famiglia à la Metzgerhuus** à Füllinsdorf
 21h et 22h : transfert de **Metzgerhuus à l'hôtel Bienenberg** à Liestal

3 juin 2026 :

12h15 – 13h00 : de **l'hôtel Bienenberg au Birsmattehof**
 15h40 – 16h20 : du **Birsmattehof à Bâle CFF**

Retour le 3 juin 2026 depuis Bâle CFF

Vers Zurich°: 16h33 – 17h26 ; 16h36 ou 16h43 ou 17h07
 Vers Coire°: 16h33 – 18h52 (20h55 St Moritz) ; 17h07 – 19h22 (21h10 St Moritz)
 Vers Bellinzona°: 16h33 – 19h12 ; 17h04 – 19h42
 Vers Genève°: 16h32 – 19h25 ; 17h02 – 19h55
 Vers Berne : 16h58 – 17h56 ; 17h30 – 18h26