



Invitation, programme

SHIFT Vaud 2023 – Lausanne

27 avril 2023 @ Beaulieu Circulaire

Focus: Circular Food & Resources Ecosystem

Information www.shiftswitzerland.ch

Inscription https://lausanne.impacthub.net/
Participants 150 experts, 20% young talents

Langue Français

Vision SHIFT VAUD est un espace de rencontre différent, où les

acteurs du système alimentaire Romand peuvent jeter un regard collectif et nouveau sur notre nourriture, notre société, notre énergie et notre économie. Tout y est

possible, mais rien n'est attendu.

Buts Focus sur l'identification des problèmes négligés

l'Humain et le système sont au centre

Créer des liens, contacts et solutions inattendues Collaboration surprenante (B2B matchmaking &

investment opportunity)

Bien manger, bien rire et agir

Highlights Food & Resources – Nouveau liens, B2B

Communes - Plus petit maillon de la chaîne politique

mais plus grand levier d'action

SPEI projets collaboratifs – Funding, Innosuisse Expo "les tables de SHIFT" - Projets collaboratifs CE Roadmap – Idées des SHIFT Vaud participants be-advanced & Canton BE - Invités d'honneurs ISTF 2023/EPFL – Science-Industry Transfer, Talents

Target groups Impact Hub Lausanne, SHIFT & partner stakeholders

Entrepreneurs: "BAS, SPEI & Innosuisse" companies

Investors: regional Banks et Foundations





Science-Industry Transfer: EPFL, Uni LS, EHL AgroEcology, AgroPV: Romandie Opinion Leaders

CE Roadmap: Deloitte, CES

Regional policy leaders and media

Communes: à identifier

SHIFT Vaud 2023 à Beaulieu Circulaire est co-créé avec l'Impact Hub Lausanne et est la suite directe du premier événement pilote qui a eu lieu à Lausanne le 9 mai 2022.

L'événement tournera autour de 5 thématiques - Nourriture, Savoir, Ressources, Collectivité, Rythme.

SHIFT Vaud 2023 sera reconduit avec le format hautement interactif et auto-déterminé ("self-organized") défini l'année précédente. Le programme a été pensé pour permettre des dialogues de qualité, des rencontres inspirantes et un impact concret pour des acteur.ices déterminés, parmi lesquels experts, scientifiques, étudiants, entrepreneurs, investisseurs et services publiques s'entremêlent. Avec un focus sur le canton de Vaud, nous voulons renforcer l'écosystème local et connecter les penseur.euses et les faiseur.euses. De plus, cette année, nous allons mettre sur pied un certain nombre de discussions "curatées" pour permettre à plus de projets concrets de voir le jour en liant des acteurs spécifiques à une problématique prédéfinie.

Exposition de projet collaboratifs

Walk the talk: cette année, nous ne voulons pas donner d'espace de marketing aux entreprises individuelles, mais n'accorderons que des tables d'exposition à des projets collaboratifs ou des entreprises qui développent un projet commun.

Contact

Christian Häuselmann SHIFT Switzerland, Chairman chris@shiftswitzerland.ch Théo Fischer, Vevey SHIFT Vaud, Facilitator theo@pmfischer.ch





Programme - SHIFT Vaud 2023, Lausanne (TBD)

Heure	Quoi	Ou	Détail	
8.00	Registration	Welcome Desk	Halle 18 : ouverture de la conférence, le café et les croissants sont servis	
9.15	Ouverture	Scène principale	Bienvenue à SHIFT Vaud 2023, buts et intention	
9.30	Check-in	Tout le monde	Petit check-in à 3 pour casser la glace et se rendre compte de qui est dans la salle - premier brassage	
10.00	Constellatio n: Introduction à l'espace et aux 5 thématique s	Scène principale	Comment fonctionne l'espace? Qu'est-ce que nous essayons de créer? Comment avons nous pensé cet espace? Responsabilité et auto-gestion. Constellation pour montrer la représentativité et encourager l'inclusivité dans les discussions. On sait qui fait quoi et à qui on peut se référer pour quoi. Théo introduit le concept d'open-space, les thématiques et les facilitateurs ainsi que les discussions "curatées". Chaque thématique reçoit un groupe d'étudiants, experts en la thématique qui introduira les grandes lignes de la thématique. Introduire les tables qui composent l'espace et qui sont "occupées" par des projets collaboratifs, des exemples de l'année passée (SPEI) But: cadrer la thématique en définissant les grands enjeux, défis, questions et le contexte. Va orienter le choix des participant.es et la direction des discussions	
10.40	Début des conversatio ns		Circular Food and Energy Ecosystems Les participant.es choisissent leur thématique pour les discussions du matin. Une fois arrivé dans leur thématique, les hôtes les invitent s'assoir aux table et leur donne leur première tâche: - Ils ont 10-15min pour brainstormer toutes les questions importantes sur la thématiques qu'ils veulent discuter ce matin. Les questions sont notés sur des post-its grand format et les hotes les accrochent sur un pin-board. - Après 15min le pin-board est plein de questions et les participant.es peuvent prendre 5 min de pause pendant que les hotes rassemblent les thématiques, enlevent les doublons. Insister sur le fait qu'il n'y a que 5min de pause et qu'il faut revenir à l'heure pour continuer. - Après la pause, les hotes expliquent le déroulement de l'étape suivante:	





	T			
			les participant.es peuvent venir choisir une thématique/question dont ils veulent parler ce matin, former des petits groupes autour de ces thématiques et commencer les discussions. Chaque groupe ainsi formé reçoit une feuille pour prendre des notes qui seront récoltés par les hotes à la fin des conversations. Les hotes peuvent aussi choisir des thématiques/questions et participer aux discussions. Il peut se créer autant de groupe que nécessaire et autant de conversations que nécessaire jusqu'à midi. Les hotes s'assurent que chaque groupe a fini de discuter pour midi et a rempli sa feuille.	
12.00	Dinner	Cafeteria	Repas (Luya, Bio vaud, o complice, ragi food, ehl,?)	
13.30	Réouvertur e de l'événement		Petite réouverture et suite Circular Food and Energy Ecosystems	Partie curatée avec discussions que nous avons spécifiquement "provoquées" et auxquelles nous avons invités des personnes compétentes:
14.30	Intelligence collective	Scène principale	Centraliser l'information et ce qui a été discuté pour casser les silos, l'attention est au centre, entre les hotes des conversations.	 Plus de gens dans les champs (SSUP, Uniterre, L'éveil, Mentor Energy) Production d'énergie et de nourriture (Romande énergie, Voltiris, HES Sion)
15.00	Continuatio n des discussion	Partout	Circular Food Ecosystem	Le bio c'est pour les bobos? (Agroecology works, Association des
16.05	PAUSE		les hôtes peuvent rassembler leurs idées/résumé des discussions en vue du rendu des working sessions	petits paysans) 4. Petit lait, grande protéine (pascal Hottinger DGAV) 5. Accès à la terre (Impact hub, uniterre, star'terre) 6. Agri-culture ou le rôle de l'art dans l'assiette (food culture days) 7. Financement de la transformation (NGO vs For profit - fondation valéry, SPEI, BAS) 8. Verre vaudois circulaire (OVV, aureverre)
16.15	Revenir ensemble	Tout le monde	- 5 x 5 Min Résumé/rendu des Working Sessions par les hôtes	





	et récolte		- 10 Min Reflexion individuelle et silencieuse par rapport à l'événement & écrire une lettre - 10 Min Reflexion par groupe de 3 sur la journée - 10 Min "Open Floor" avec Théo et Erica comme modérateurs - 5 Min mots de fin SPEI (ou pendant la première convergence)	
17.30	Apero		Apéro & Networking	
19.00	Fermeture	Scène principale	Tcho bonne l'équipe!	

SHIFT Vaud – Discussions curatées 2023ff

- Plus de gens dans les champs! Comment améliorer la participation de la population à la tâche agricole? Par la société Suisse d'utilité publique, Mentor Energy et L'éveil
- Combiner production énergétique et nourricière. Par la Romande Energie, Voltiris et HEVS/Sion
- Le Bio c'est pour les bobos? Par le réseau Agroécology works! Et l'association des petits paysans
- Petit lait, grande protéine ou comment revaloriser ce produit perdu. Par la DGAV
- Accès à la terre, comment permettre à un plus grand nombre de se salir les mains? Par Uniterre, Impact Hub Lausanne, Star'terre
- Agri-culture ou le rôle de l'art dans l'assiette. Par food culture days
- Financement de la transformation (Spei, BAS, fondation Valérie)
- Circularité viticole: comment mettre sur pied une filière de revalorisation du verre vigneron local. Par l'OVV, Domaine Piccard et Oreverre