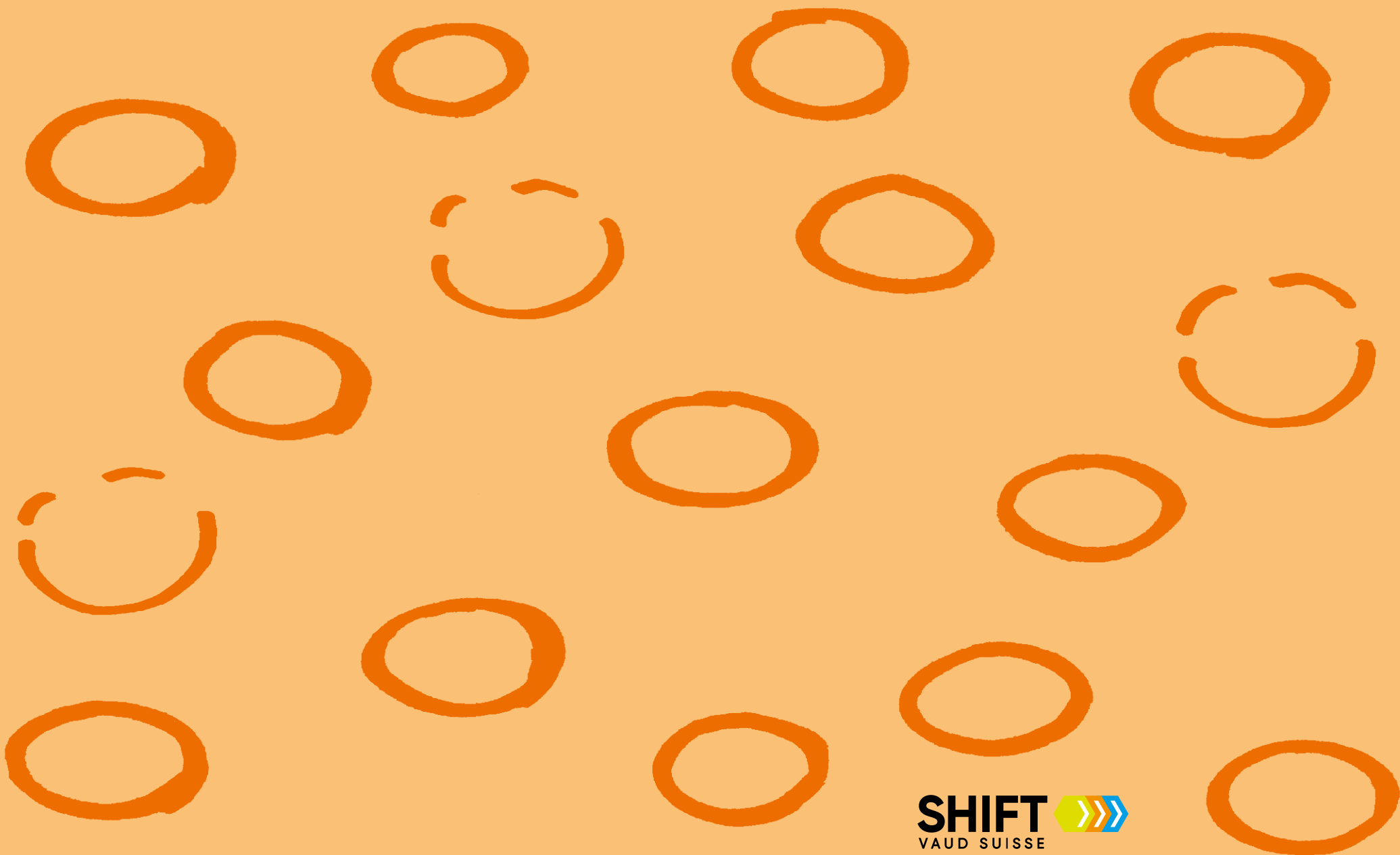


La Soupe de potentiel

SHIFT Vaud

31 Mars 2025

Beaulieu Circulaire, Lausanne



SHIFT 2025

Cette année SHIFT Vaud revient à la charge avec un événement bourré de vitamines pour faire le plein d'inspiration, de connexions et de bonne nourriture en bonne compagnie. Et quoi de mieux que la soupe pour représenter ce mélange de potentiel présent chaque année ?

Pour une bonne soupe, il faut un peu de tout, pas que des légumes beaux et calibrés. Pour transformer notre système nourricier il nous faut bien quelques idées biscornues et quelques ingrédients inattendus. Nous allons jouer le rôle de la marmite et du mixeur, en créant un espace de rencontre et d'échange ouvert à tous les légumes et épices présents à l'événement.

Une fois n'est pas coutume, nous avons prévu notre mélange d'épices spéciales connues sous le nom d'*innovation booster**, qui pourront accompagner vos idées et les soutenir avec un financement de 22'500.- à 39'000.-. Cette année, il sera question de notre système dans son ensemble, des processus sociaux le régissant, de la mobilité de notre alimentation et même du potentiel de notre système agricole à nous habiller ! Alors viens agrémenter, relever, pimenter, ou bonifier notre soupe en y apportant un peu du tien.

*Programme de promotion d'innovation soutenu par Innosuisse

Pourquoi et pour qui ?

Nous voulons boucler les boucles et sommes persuadés que toutes les solutions existent déjà au sein de l'écosystème, il suffit de les connecter entre elles. Nous avons besoin de toutes les parties de notre chaîne alimentaire, de la graine à l'estomac, pour trouver des solutions collectivement. Si tu te sens appelé-e, tu es bienvenu-e !

Programme

08:15 **Ouverture des portes**

09:00 **Début de l'événement et pose du cadre de la journée**

09:30 **Soupe de potentiel: mise en lien des participant-es**

11:00 **Introduction à l'espace et premiers échanges**

12:00 **Pause de midi**

13:30 **5 workshops en parallèle:**

1. *Comblent le fossé entre les agriculteur-ices et les citoyen-nes pour un système alimentaire et nutritionnel résilient et durable.*
2. *La ville comestible – comment retrouver le goût des saveurs locales ?*
3. *Planter la graine : germes d'innovation radicale du champ au vêtement*
4. *Favoriser l'autonomisation de nos ainé-es par une nutrition saine*
5. *Open Space pour inclure tes problématiques ou idées.*

16:00 **Dernier mixage de la soupe: mise en lien des acteur-ices sur les opportunités identifiées**

16:45 **Clôture officielle de l'événement**

17:00 **Apéro & convivialité**

Inscription et plus de détails



Tarif étudiant-e: CHF 15.-

Tarif normal: CHF 30.-

Tarif entreprise: CHF 60.-

Le prix inclut ta participation à toute la journée, une collation le matin, le repas de midi ainsi que l'apéro, le tout 100 % bio et vaudois. Prends une gourde/tasse pour te servir à boire et un tupperware pour les éventuels restes. Comme promis l'année dernière, il n'y aura que du « café » vaudois, si tu es accro à la version exotique et ne peux pas t'en passer, pense à prendre un petit thermos !

Partenaires:

