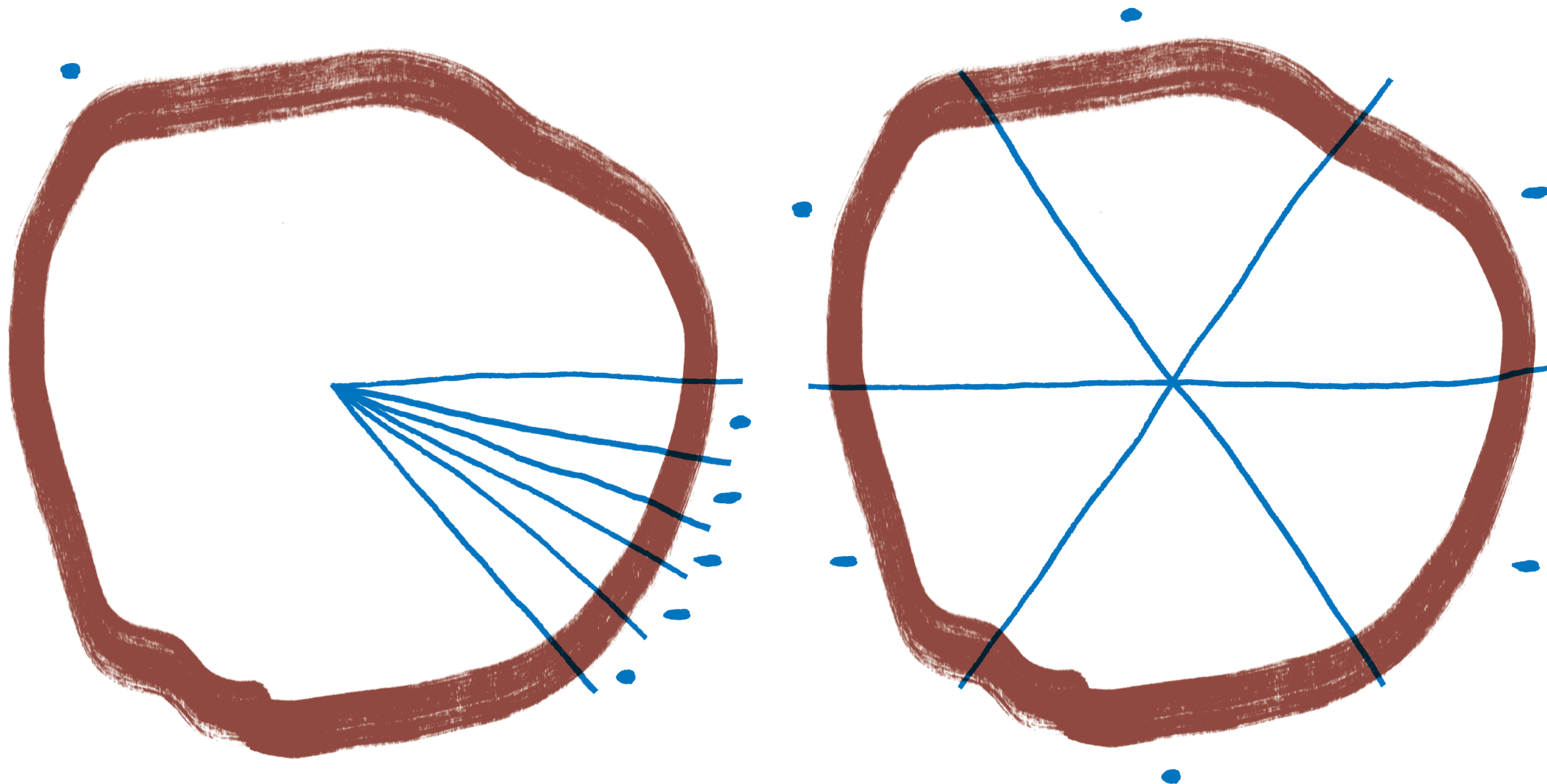


Comment se partager la tomme?



Comment se partager la tomme?!

Des vaudois et des vaudoises en pleine santé impliquent une économie, une société, de l'énergie et de la nourriture saine. C'est pour cela que nous voulons être hôte d'un espace de discussion, d'innovation et d'implication pour tout l'écosystème alimentaire vaudois afin de repenser radicalement notre rapport à ce qui nous fait vivre: notre sol et ce qu'il produit.

La manière dont nous produisons, acheminons et engloutissons de la nourriture doit drastiquement être repensée et réinventée pour faire face aux défis environnementaux, économiques et sociaux. En construisant sur ce que nous avons commencé.es l'année passée, nous voulons élargir la thématique à l'énergie. Les surfaces agricoles représentent non seulement un potentiel de production alimentaire mais aussi énergétique, et peuvent donc permettre de produire de la nourriture saine et de l'énergie propre en situation de pénurie. Mais il ne suffit plus de trouver des solutions technologiques aux problèmes donnés, nous devons repenser collectivement la manière dont nous voulons vivre et nous nourrir. Nous voulons sortir des schémas classiques et profiter de l'intelligence de toute la chaîne alimentaire, de la graine à l'estomac en passant par la recherche et le financement, pour créer **un espace d'échange et d'expérimentation ouvert** où les participant-e-s seront **responsable** du contenu et de ce qu'il en ressort.

Au-delà de l'espace d'échange et de discussion central, il y aura de la place pour :

- Se reposer
- Regagner de l'énergie
- Apprendre plus
- Échanger, tisser des liens et mettre sur pied des projets collaboratifs
- Bien manger, local et en bonne compagnie

Les discussions se dérouleront autour de 5 thèmes clés:

1. **LA NOURRITURE**, comment elle est produite, acheminée, transformée et consommée. Ce que tu vas déguster lors de l'événement sera un exemple même de ce que nous espérons pour le futur.
2. **LE SAVOIR**, des low techs aux new techs, des technologies paysannes à celles de l'EPFL, des jeunes talents aux vieux sages. Un mix savant de savoirs, de connaissances et de générations.
3. **LES RESSOURCES**, ou l'impact du sol, de l'eau, de l'énergie, de l'argent et de la politique sur ce que nous mangeons. Nous voulons relier les acteurs et permettre des synergies, des économies et du financement.
4. **LA COLLECTIVITÉ**, qui avons-nous envie d'inviter à table?
Qui met les mains dans la terre?
Qui produit ce que nous mangeons?
Comment être hôte de discussions et de convivialité?
Cette année nous en ferons l'expérience avec la présence de notre canton invité: Bern
5. **LE RYTHME**, à table ou sur le pouce, fast food ou slow food, croissance exponentielle ou rythmes naturels, quel rythme pour notre vie et notre alimentation?

Et si tout ça ne te paraît pas assez concret, nous allons aussi parler de:

- Créer un système circulaire pour les bouteilles de vin
- Est-ce que manger Bio c'est que pour les bobos?
- Comment avoir plus facilement accès à la terre
- Comment allier production énergétique et nourricière?
Parmi plein d'autres...

Pourquoi et pour qui ?

Nous le sentons tou-tes : notre système alimentaire est en train de changer drastiquement. Il devient à la fois plus local et plus sain, mais aussi plus numérisé et rapide, tout en mettant de plus en plus de pression sur la biodiversité. Le savoir-faire oublié reprend les devants de la scène et se combine aux innovations de pointe pour faire face aux problèmes environnementaux et climatiques. De nouveaux modèles commerciaux circulaires sont en train d'émerger et de modifier profondément notre rapport à la nourriture. Pourtant une chose reste inchangée : la magie rassembleuse de la cuisine quotidienne, de boire et manger ! Lors de cette journée, tu :

Exploreras les défis actuels, les questions clés, les solutions potentielles, les débouchés possibles et ce qui est déjà mis en pratique dans l'écosystème nourricier et énergétique vaudois

Participeras à des discussions, échangeras et tisseras des liens avec d'autres fin gourmets ou entrepreneur-se en tout genres

Pourras faire connaître ton projet et trouver ta place ou des jeunes talents au sein de l'écosystème agroalimentaire vaudois

Feras l'expérience d'un format nouveau, où tu seras acteur-ice du contenu au sein d'un véritable laboratoire d'innovation sociale

Contribueras à définir des engagements précis pour rendre l'écosystème agroalimentaire vaudois plus humain, juste et durable

C'est pourquoi nous créons un événement qui ne parle pas simplement de ces problématiques mais qui est un exemple concret, du design à l'organisation, de l'écosystème agroalimentaire que nous souhaitons pour le futur. Nous voulons réunir des personnes, des entreprises et des compétences issues d'univers différents. Nous voulons combler des fossés et mobiliser l'intelligence collective en incluant tous les secteurs qui ont une influence sur notre manière de produire de la nourriture et de la manger. Paysan-nes, chercheur-se, politicien-nes, entrepreneur-se, musicien-ne... si tu te sens appelé-e, tu es de la partie.

Prix et inscription

Nous voulons un événement aussi divers que possible avec les bonnes personnes, pas seulement celles qui peuvent se le payer. Si le prix est une impasse pour toi, n'hésites pas à nous contacter et nous trouverons une solution.

Étudiant-e : CHF 20.-

Individu : CHF 60.-

Prix de soutien / entreprise : CHF 120.-

Si tu peux mettre moins, ta participation est plus importante, si tu peux mettre plus, tu nous aide à inclure plus de monde !

Inscriptions sur : [billetterie](#)



SHIFT Switzerland réunit les bonnes personnes lors de manifestations innovantes pour repenser collectivement notre système économique et boucler ses boucles. Actifs depuis +10 ans en Suisse Alémanique, SHIFT est un catalyseur de projets circulaires, aussi actif dans le Pays de Vaud et au Tessin.

shiftswitzerland.ch

#shifthappens



A la fois laboratoire d'innovation, pépinière d'entreprises, et communauté d'apprentissage. Nous connectons, inspirons et habilitons les individus et les organisations afin de transformer leurs idées en entreprises viables à impact positif durable.

lausanne.impacthub.net

Beaulieu Circulaire – Semaine d'Ouverture

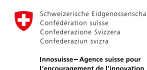
Du 25 au 28 mai 2023, Beaulieu Circulaire ouvre grand ses portes pour que tu puisse expérimenter, tester et faire grandir cet espace. « Comment se partager la Tomme » sera au coeur de cette semaine d'exploration. Situé dans la halle 18, Beaulieu circulaire est un laboratoire de l'économie circulaire et inclusive et vise à faire déclencher et faire grandir des projets dédiés à la transition vers des modes de vie durables.

Soutien

Tu veux nous soutenir dans notre démarche ?

Alors contacte moi: theo@pmfischer.ch

Partenaire principaux:



Partenaire réseau:

