

## Communiqué

### **Kit de transformation alimentaire : mettez le local en bocal !**

**Lacto-fermentation, stérilisation, séchage ou déshydratation : la Ville de Lausanne lance un kit de transformation et de conservation alimentaire des produits du jardin et du verger. Cette offre s'adresse aux associations et au grand public afin d'organiser des animations et des ateliers autour de la transformation alimentaire. Elle est complétée par une série de webinaires de formation.**

La Ville de Lausanne propose un kit de transformation et de conservation alimentaire à l'attention des associations et du grand public. Le matériel est composé d'une riche palette d'ustensiles de haute qualité, du séchoir à la passoire, en passant par les stérilisateurs, les extracteurs de jus et un magnifique set de couteaux. L'action débutera le 4 mars avec une série de webinaires de formation. Le kit et les formations seront ouverts à toutes et tous. Le matériel sera disponible à la location cet été, à l'issue des formations aux différentes techniques de transformations et de conservation.

Issu d'une démarche participative en 2019 initiée par le Service des parcs et domaines de la Ville de Lausanne, en partenariat avec les acteurs du jardinage urbain « Ensemble, faisons de Lausanne une ville comestible », le kit de transformation alimentaire découle d'une motivation à encourager les citoyennes et les citoyens à transformer les produits alimentaires et à éviter le gaspillage. Ses objectifs visent à renforcer les compétences des organisations lausannoises actives dans la transformation et à diffuser ce savoir-faire par le biais d'ateliers et d'animations destinés au grand public.

Le matériel sera disponible dès l'été 2021. Le kit sera également proposé aux particuliers par le biais du catalogue de la Manivelle, une organisation spécialisée dans la location d'objets, lauréate en 2019 du budget participatif de la Ville de Lausanne. Afin de présenter le projet, des webinaires de formation seront organisés en partenariat avec les Légumes Perchés, start-up lausannoise active dans l'installation de jardins potagers dans les zones urbaines. La première session est fixée le 4 mars 2021 en présence de Mme Natacha Litzistorf, Municipale, directrice du Logement, de l'environnement et l'architecture. Le contenu des formations sera assuré par Mme Andrea Bory, Conseillère en économie familiale active au sein de Prométerre.

#### **Calendrier et programme des formations webinaire**

*Jeudi 4 mars 2021, de 17h30 à 18h30. Introduction*

*Jeudi 17 juin 2021, de 18h30 à 19h30. Remplissage à chaud de fruits (entiers, en compote, petits pots bébés, confitures, gelées et sirops)*

*Jeudi 1<sup>er</sup> juillet 2021, de 18h30 à 19h30. Stérilisation de fruits et légumes (mixed-pickles, soupes, bocaux de compotes de fruits)*

*Jeudi 26 août 2021, de 18h30 à 19h30. Séchage et déshydratation de fruits et légumes (fruits en morceaux, légumes pour soupe ou bouillon, sels parfumés, cuirs de fruits)*

*Jeudi 9 septembre 2021, de 18h30 à 19h30. Lacto-fermentation – choucroute et autres légumes lacto-fermentés*

Inscriptions gratuites : [www.legumesperches.ch/news/](http://www.legumesperches.ch/news/)

Informations sur le projet : [www.lausanne.ch/kittransfo](http://www.lausanne.ch/kittransfo)

La Municipalité de Lausanne

**Pour tout renseignement complémentaire, prendre contact avec :**

- **Natacha Litzistorf, directrice du Logement, de l'environnement et l'architecture,  
+41 21 315 52 00 | +41 79 647 99 85**

Lausanne, le 24.02.2021