

Communiqué

Le retour du pressoir public

Suite à l'accueil enthousiaste rencontré l'an passé, la Ville de Lausanne réitère son offre et invite les particuliers à faire presser leurs fruits (pommes, poires et coings) « à façon » à partir de 20kg. L'activité du pressoir sera à nouveau conduite en collaboration avec la Coopérative L'autre temps et l'intégration de personnes à l'écart du marché du travail.

Projet pilote inauguré à la fin de l'automne 2020 par la Ville de Lausanne en collaboration avec la Coopérative L'autre temps, le pressoir public est une action concrète visant la création d'une filière courte, locale et durable en matière d'agriculture urbaine de proximité. Un sondage mené auprès de la clientèle du pressoir l'an passé démontre une grande satisfaction, tant pour la possibilité offerte aux particuliers de faire presser leurs fruits que pour la qualité du produit. La dimension sociale du projet a été également relevée. Au vu de ces résultats encourageants, le projet est pérennisé. Comme le souligne Mme Natacha Litzistorf, conseillère municipale en charge du Logement, de l'environnement et l'architecture « ce projet remplace aujourd'hui un maillon manquant du circuit-court et permet enfin de valoriser les fruitiers et de lutter contre le gaspillage ».

Le pressoir sera situé comme en 2020 dans les locaux de la Ferme de Cery sur les hauts de la ville. Il sera en fonction du 1^{er} septembre au 17 novembre 2021 et pourra prendre en charge des lots de 20 kg à 500 kg. Les lots seront clairement identifiés par client.e afin de garantir la personnalisation des jus. Seuls les pommes, les poires et les coings pourront être pressés. Le conditionnement est à choix en cubitainers de 3, 5 ou 10 litres permettant de conserver les jus par pasteurisation jusqu'à une année. Cette offre s'adresse également aux personnes domiciliées hors Lausanne.

La mise en œuvre et la logistique du projet sont rendues possibles grâce à la Coopérative L'autre temps, une entreprise sociale intégrant les personnes à l'écart du marché du travail et proposant la commercialisation de produits de proximité.

Pour rappel, les origines du projet remontent à un processus participatif intitulé « Ensemble, faisons de Lausanne une ville comestible » lancé en 2019 par le Service des parcs et domaines de la Ville de Lausanne, de concert avec les acteurs·trices du jardinage urbain. Plusieurs actions ont été lancées à la suite de cette initiative, notamment le fait d'encourager les habitants et habitantes à transformer les produits alimentaires.

Horaires et conditions : www.lausanne.ch/pressoir

La Municipalité de Lausanne

Renseignements complémentaires :

- **Natacha Litzistorf, conseillère municipale, Direction logement, de l'environnement et l'architecture, +41 21 315 52 00 | +41 79 647 99 85**

Lausanne, le 26 août 2021