



Communiqué

Circuits courts

Le Local pop-up poursuit son aventure gourmande avec une nouvelle programmation de saveurs locales

Le Local pop-up de la Ville de Lausanne poursuit son engagement en faveur des circuits courts et de l'artisanat alimentaire régional. Il dévoile sa programmation pour la 2^e moitié de l'année 2026. Aux Escaliers du Marché, 7 nouvelles enseignes feront découvrir au public des créations artisanales, des produits de saison et des spécialités élaborées à partir d'ingrédients régionaux. Une invitation à explorer la richesse du terroir vaudois au fil des mois.

Créé en 2021 dans le contexte de la crise sanitaire, le Local pop-up est né de la volonté de la Municipalité de soutenir concrètement les filières de proximité et les actrices et acteurs de l'alimentation locale. Depuis son ouverture, plus de 30 locataires différents y ont trouvé un espace pour rencontrer leur clientèle, tester de nouveaux produits et développer leur activité au cœur de Lausanne. Plusieurs partenaires ont d'ailleurs renouvelé l'expérience à 2 ou 3 reprises. Mis gratuitement à disposition par la Ville, ce magasin éphémère est devenu un rendez-vous apprécié des habitantes et habitants comme des personnes de passage. Il accueille des productrices, producteurs, artisanes, artisans, associations et entreprises engagées dans une alimentation durable et des circuits courts.

« Le Local pop-up est devenu un véritable trait d'union entre les habitantes et habitants et les personnes qui produisent et transforment notre alimentation au quotidien. À travers ce projet, la Ville affirme son attachement à une économie locale vivante, créative et accessible », souligne Natacha Litzistorf, conseillère municipale.

Au-delà de l'espace de vente, le Local pop-up joue aussi un rôle de vitrine pour une alimentation durable et de qualité. Idéalement situé au centre-ville, il contribue à rapprocher les consommatrices et consommateurs des réalités de la production locale et à valoriser des démarches fondées sur la saisonnalité, la transformation artisanale et les circuits courts.

Les prochains mois permettront au public de découvrir une programmation particulièrement gourmande et variée :

- Glaces Veneta : du 29 juin au 9 août 2026
Glaces artisanales et locales confectionnées à La Conversion à partir de lait et de crème vaudoise ou suisse, accompagnées d'autres spécialités de saison.
- Nature-Impulse : du 10 août au 13 septembre 2026
Crackers et snacks élaborés à base de légumes, graines et fruits bio issus du canton de Vaud, avec une attention particulière portée à la valorisation de sous-produits alimentaires et à l'absence d'allergènes courants.
- Pâtisserie Maeva Bernheim : du 14 septembre au 11 octobre 2026
Pâtisseries artisanales inspirées du biscuit financier : mini-cakes, financiers individuels et entremets entièrement réalisés maison.
- Melazic SA : du 12 octobre au 8 novembre 2026
Cupcakes moelleux et biscuits décorés personnalisables confectionnés principalement avec des ingrédients locaux.
- L'Eclair des pâtisseries : du 9 au 29 novembre 2026
Éclairs et douceurs fabriqués au Bouveret à partir d'ingrédients majoritairement locaux et de saison.



- Lausanne à Table : du 30 novembre au 20 décembre 2026
L'association mettra à l'honneur ses membres en proposant une sélection variée : produits d'épicerie fine, pains et pâtisseries, boissons locales et autres spécialités artisanales. Un condensé du dynamisme culinaire lausannois à découvrir juste avant les fêtes.
- Wildandspicy Sàrl : du 21 décembre 2026 au 14 février 2027
Desserts gourmands et innovants, dont des cookies mi-cuits à savourer à la cuillère, réalisés à partir de produits régionaux.

Le Local pop-up est situé aux Escaliers du Marché 2 à Lausanne. Les partenaires se succèdent sur des périodes de deux à huit semaines dans un espace de 23 m² entièrement pris en charge par la Ville de Lausanne.

Quant aux précédents partenaires, il est toujours possible de retrouver une sélection de leurs produits dans un rayon très proche :

- Les Domaines de la Ville de Lausanne : en vente sur le site www.vinsdelausanne.ch.
- Tiramisu de Jo : produits disponibles au marché de Lausanne et dans différents points de vente répertoriés sur leur site www.tiramisudejo.ch
- Manilea NutriChain : beurres de cacahuète en vente sur leur site <https://manilea.com/>.
- La Maison des Cookies : cookies disponibles dans leur nouvelle boutique à la rue du Midi à Lausanne.
- Crunchy Ice : produits disponibles dans leur point de vente à Montreux.
- Kalan Artiste Glacier : glaces et paletas disponibles dans différents points de vente à Lausanne et sur le site internet www.kalan.swiss.
- Glouglou coffee : boissons lactées disponibles dans plusieurs événements à Lausanne.
- MocktailSwiss : cours de mixologie sans alcool en ligne disponible via les réseaux sociaux.
- Fika : produits disponibles dans plusieurs cafés à Lausanne ou sur commande via les réseaux sociaux.
- CookiEd : produits disponibles sur commande.
- La Distillerie La Roja : plusieurs revendeurs dans la région et sur leur site www.laroja.ch.
- Cave de la Côte : sur leur site internet www.cavedelacote.ch.
- La Grangette : magasin à la ferme à Puidoux, point de vente en self-service ouvert 7/7 de 6h à 22h dans les jardins de Beaulieu et point de vente à Oron et Ferlens.
- Brasserie Hordeum : sur le site internet www.hordeum.ch, dans différents points de vente à Lausanne.
- Ça Rupe : produits disponibles lors de différentes manifestations locales.
- Maison Galatà : leurs madeleines sont disponibles directement à leur atelier de La Sarraz ou tous les samedis au marché de Lausanne à la rue de la Madeleine.
- GWS – Aux Services du Vin SA : tous les événements sur le site www.general-wine-services.ch.
- Beau Bon Bien : retrouvez sur le site www.beaubonbien.ch les différentes prestations proposées par cette association
- Le pain des Frouzes : au marché de Lausanne le mercredi et le samedi à la Place de la Palud, au marché de Grancy le jeudi et dans différents autres marchés de la région.
- Clos des Abeilles : sur demande via le site internet www.clos-des-abeilles.ch
- La ferme de Lilan : à La Ferme Vaudoise, à l'Épicerie du Pont de Chailly ou à l'Auberge du Chalet des Enfants et dans de nombreuses autres épiceries de la région lausannoise.
- La coopérative Lait équitable : dans de nombreux commerces, cafés, restaurants, collectivités et institutions partout en Suisse.

La Municipalité de Lausanne

Informations sur www.lausanne.ch/local-pop-up

Pour tout renseignement complémentaire, prendre contact avec :

- **Natacha Litzistorf, conseillère municipale, Direction logement, environnement et architecture, +41 79 647 99 85**

Lausanne, le 30 juin 2026