



# Communiqué

## Agriculture urbaine

### **Un pressoir public à Lausanne : faites vos jus !**

**En droite ligne avec sa politique agricole, la Ville de Lausanne offre aux particuliers la possibilité de faire presser leurs propres fruits (pommes, poires et coings) « à façon » à partir de 20kg. Dès la fin du mois, un pressoir public sera en fonction dans la Ferme de Cery sur les hauts de la ville. Un projet conduit en collaboration avec la Coopérative L'autre temps.**

Les vergers fruitiers hautes-tiges sont des écosystèmes patrimoniaux de nos campagnes, de grande valeur pour la biodiversité. Ils sont souvent menacés ou peu entretenus, en l'absence de filières économiques pour valoriser leurs fruits. La Ville de Lausanne souhaite les restaurer et encourager l'utilisation de fruits qui, sans cela, seraient perdus. Le pressoir public est une réponse claire pour la création d'une filière courte, locale et durable. Il permet d'utiliser des fruits et d'en conserver les jus par pasteurisation. Ce projet est une initiative "pilote" qui se déroulera dans des locaux de la ferme de Cery mis à disposition par le CHUV de septembre à octobre 2020. Cette installation permettra de confirmer la pertinence et la cohérence de la mise en œuvre de la politique d'agriculture urbaine de la Ville de Lausanne.

Au vu de sa complexité, son suivi a été réalisé conjointement avec la Coopérative L'autre temps, une entreprise sociale valorisant le patrimoine vivant, également active à Rovéréaz. Au cours des cinq dernières années, cette structure a hérité du savoir-faire d'un pressoir similaire qu'elle exploite à Orbe. Dans ses différents programmes, la coopérative intègre des personnes à l'écart du marché du travail et propose la commercialisation de produits spécifiques.

Pour rappel, la Ville s'est engagée en 2017 via un rapport-préavis à planter une trentaine d'arbres fruitiers par année sur son territoire durant ces dix prochaines années, visant la création de nouveaux vergers à la frontière actuelle ville-campagne. Elle étudie également différentes pistes pour des plantations et un entretien participatif ainsi que des récoltes collectives dans les quartiers. Dans le cadre de sa politique agricole, elle encourage conjointement ses citoyennes et citoyens à bénéficier de l'espace public pour des projets liés à l'agriculture urbaine et à la transformation de produits alimentaires. Le récent projet des jardins de poche s'inscrit notamment dans cette veine. A l'issue de ce projet pilote, le pressoir restera propriété de la Ville et l'action sera pérennisée les années suivantes.

### **Lien avec le Pacte de Milan**

Au vu de son profil novateur, le projet de pressoir public sera présenté aux « Awards » du Pacte de Milan. Ce réseau mondial de villes a été rejoint par la Ville de Lausanne ce printemps. Il encourage ses partenaires à partager leurs expériences autour de la thématique de l'alimentation durable, des circuits courts et des politiques alimentaires. Le Pacte de Milan organise chaque année pour ses membres une compétition destinée à récompenser des projets significatifs.



## Informations pratiques :

- Dates : du 31 août au 31 octobre 2020
- Lieu : Ferme de Cery – merci de respecter le [plan d'accès](#) pour ne pas gêner l'exploitant agricole !
- Horaires pour amener ses fruits et retirer son jus :  
Lundi, mercredi et jeudi de 16h à 18h, samedi de 9h à 12h
- Quantités traitées : de 20kg (minimum) à 500kg (maximum)
- Prix : Fr. 1.80 à Fr. 2.60 par litre (emballage compris, selon type de conditionnement et provenance des clients ; les lausannoises et les lausannois bénéficient d'un prix subventionné).
- Uniquement pommes, poires et coings (propres et en bon état : pas de fruits pourris) en caisses ou cartons. Exclusivement du jus pasteurisé.
- Ne pas amener de raisin (le presseur n'est pas adapté pour cela).
- Les contenants pour le conditionnement du jus sont fournis.
- Normes COVID : les clients sont priés de rester à l'extérieur du presseur en respectant les distances sociales.
- Le presseur ne vend pas de jus de fruits, il propose uniquement le service de transformation pour tiers.

Les lots qui arriveront au presseur seront identifiés par client, de manière à garantir à chacun et chacune de repartir avec les jus de ses propres fruits. Les fruits seront pressés à façon, pasteurisés et conditionnés selon les souhaits des fournisseurs.

Pour toutes les informations : [www.lausanne.ch/pressoir](http://www.lausanne.ch/pressoir)

La Municipalité de Lausanne

## Renseignements complémentaires :

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

Lausanne, le 26 août 2020