



Communiqué aux médias

Marché Paysan s'offre un magasin éphémère à Lausanne pour les Fêtes

Prilly, le 27 octobre 2022 – L'Association romande Marché Paysan occupera son premier point de vente éphémère du jeudi 3 novembre au vendredi 23 décembre au centre-ville de Lausanne. A deux pas de la place de la Palud, LE LOCAL pop-up se garnira de produits locaux aussi variés que délicieux, pour une période des Fêtes encore plus gourmande et chaleureuse.

C'est avec beaucoup de fierté que [l'Association romande Marché Paysan](#) tiendra son premier point de vente éphémère au centre-ville de Lausanne, **du jeudi 3 novembre dès 17h au vendredi 23 décembre**. Pendant deux mois, jusqu'aux portes de Noël, [LE LOCAL pop-up](#) mis à disposition par la Ville de Lausanne se mettra aux couleurs de l'automne et des Fêtes version Marché Paysan, qui regroupe plus de 80 exploitations agricoles pratiquant la vente directe en Suisse romande.

Dans cet espace dans l'air du temps, les idées pour garnir la table ou le sapin ne manqueront pas ! Viandes, fromages, fruits et légumes, huiles, confitures, miels et raisinées, moutardes, bricelets, cuisses de dames, jus de fruits et sirops, céréales, bières et vins, etc. : ce sont plus de soixante produits originaux que les membres romands exposeront pour le plaisir du palais, les repas de Fêtes ou encore les paniers cadeau gourmands (privés, entreprises).

Ces prochaines semaines, Marché Paysan animera ses pages [Facebook](#) et [Instagram](#) avec des portraits de la vingtaine d'exposants ainsi que des news sur les événements festifs du pop-up. LE LOCAL pop-up de Marché Paysan fait partie des projets « satellites » de [Bô Noël Lausanne – Marchés de Noël](#), avec une visibilité sur les différents supports de communication de la manifestation.

Afterworks et compagnie

Plusieurs soirées spéciales ponctureront les deux mois de présence de Marché Paysan au LOCAL pop-up : l'inauguration le **jeudi 3 novembre dès 17h** permettra au public de rencontrer les membres de l'association autour d'une soupe à la courge et d'un verre de vin ou de jus de fruits ; elle sera suivie les **jeudis 17 novembre et 1^{er} décembre dès 17h** par deux soirées afterworks en présence de la Cave la Vignolle, de Perey Vins et de la Ferme Vaudoise.

En décembre, la boutique ne dérogera pas à la tradition des nocturnes lausannois, avec une **ouverture prolongée jusqu'à 20h du samedi 17 au vendredi 23 décembre**.



C'est quoi cette assoc' ?

Forte de plus de 80 exploitations membres dans le canton de Vaud et en Suisse romande, l'Association romande Marché Paysan existe depuis plus de vingt-cinq ans. Résolument ancrée dans la terre, elle promeut et défend la vente directe sous toutes ses formes : marchés ou magasins à la ferme et en ville, vente en libre-service, autocueillette, paniers contractuels, etc. Elle édite chaque deux ans le [Guide romand de la vente directe](#) et organisera sa prochaine Fête Marché Paysan en 2024, sous forme de grand marché. Pour plus d'informations sur l'association, visionner le [Film de présentation](#) et la [carte interactive des membres et produits](#) sur le site de Marché Paysan.



Personnes de contact

- Réane Ahmad, coordinatrice
info@marchepaysan.ch, 078/ 988 74 78 (permanence téléphonique le jeudi de 14h à 16h)
- Nicolas Pradervand, co-président
n.pradervand@gmail.com, 078/ 607 45 26
- Sylvain Chevalley, membre du comité
s.chevalley@prazromond.ch, 079/ 579 40 64

MARCHE PAYSAN AU LOCAL POP-UP - INFOS PRATIQUES

ADRESSE ET HORAIRES D'OUVERTURE

LE LOCAL pop-up, Escaliers du Marché 2, 1003 Lausanne

Du jeudi 3 novembre au vendredi 23 décembre

Lundi, Mardi *Fermé*

Mercredi 9h-18h30

Jeudi, Vendredi 11h-18h30

Vendredi 11h-18h30

Samedi 9h-17h

Dimanche *Fermé*



SOIRÉES SYMPAS

Jeudi 3 novembre dès 17h : inauguration, en présence des membres

Jeudi 17 novembre dès 17h : afterwork, en présence de la Cave la Vignolle et de la Ferme Vaudoise

Jeudi 1er décembre dès 17h : afterwork, en présence de Perey Vins et de la Ferme Vaudoise

Du samedi 17 décembre au vendredi 23 décembre jusqu'à 20h : nocturnes lausannois

PRODUCTRICES, PRODUCTEURS ET PRODUITS SYMPAS

[La Pierre à fromage](#), Oulens-sur-Lucens : fromages au lait cru de vache

[La Ferme de Praz-Romond](#), Puidoux : yogourts et glace au lait de brebis « La Brebisane », fromages et fondues de brebis

[La Cave la Vignolle - Saveurs et Nature](#), Conthey : vins, terrines, bricelets (abricot, framboise, Raclette du Valais AOP), beurres aromatisés, sirops, etc.

[Perey Vins](#), Vufflens-le-Château et Echandens : vins

[Ecurie de la Venoge](#), Vufflens-la-Ville : huile de soja

[Ferme de Pré-Martin et Brasserie Optimiste](#), Longirod : légumes, viande, bières, etc.

[Famille Miazza](#), Goumoens-la-Ville : pommes de terre

[Ferme du Château-Blanc](#), Gingins : viande

[Domaine Jobin](#), Echichens : cidres, huiles, vinaigres, jus de pomme

[La Ferme de Rauven](#), Juriens : confiture de lait, bricelets, cuisses de dames

[La Vigne](#), Penthalaz : huile de de colza, huile de colza HOLL, huile de tournesol, raisinée

[Philfruits](#), Riddes : jus, nectars, sirops, liqueurs, etc.

[Les Vergers d'Aigle et d'Yvorne](#) : anciennes variétés de pommes et de poires, jus de pomme

[Couleurs des champs](#), Bonvillars : divers moutardes

[Le Promeneur](#), Reverolle : filets fumés de poulet, saucisses sèches

[Domaine du Pontet](#), Gingins : polenta, maïs popcorn, sorgho, vinaigres, sirops, coffret raclette, huile colza piments, etc.