

Communiqué de presse 23.09.2013

6 octobre 2013- Sauvabelin (Lausanne)

Premier marché romand de produits ProSpecieRara – enfin à la portée de tous

Enfin ! Après plusieurs éditions autour de la dégustation de produits rares, la fondation ProSpecieRara en étroite collaboration avec la Ville de Lausanne a décidé de se lancer dans l'aventure du marché, **le 6 octobre prochain, au coeur du parc animalier de Sauvabelin**, en présence des producteurs labellisés, ceci dans un lieu hautement symbolique et cher aux lausannois.

Nos précieux partenaires élèvent, cultivent, transforment des races et variétés menacées devenues bien trop rares aux yeux des consommateurs ! Enfin, ils viendront à Lausanne, sur le site du parc animalier de Sauvabelin, sur lequel on échangera, on dégustera et on ramènera chez soi, un tout petit bout de cette diversité agricole – qu'on aurait presque oubliée.

Les premiers pas autour d'une réflexion commune, en 2000, ont amené les autorités lausannoises et la fondation ProSpecieRara à se lancer dans l'aventure de la conservation de races de rente menacées. Un joli parcours depuis lors. Vaches grises rhétiques, cochons laineux, moutons Roux du Valais, moutons miroirs depuis peu, chèvres bottées et poules appenzelloises sont au service de la population, notamment - pour les petits ruminants – en participant au débroussaillage doux et à la gestion différenciée de 3.5 hectares de parcelles de la Ville.

Cette journée vise donc à faire découvrir aux citoyens lausannois et des alentours des mariages de saveurs, de senteurs et des créations artisanales, démonstrations de bât avec des chèvres Capra Grigia - race récemment intégrée dans les programmes de sauvegarde - tout en vivant des expériences authentiques : tonte des moutons et chemin de la laine, atelier de récolte de semences potagères, visite rapprochée des animaux du parc. La fondation espère aussi susciter des vocations pour la sauvegarde des races et variétés suisses menacées...

L'assortiment ne peut que titiller les papilles... charcuterie artisanale à l'ancienne et ses planchettes de dégustation de cochon laineux de Sauvabelin, jambons crus, fromages frais de chèvres d'Appenzel, jus de pommes, sirops, pestos, chocolats, miel d'abeilles noires, savons au lait de chèvres, pains au levain à base de céréales anciennes, légumes anciens lactofermentés, plants de variétés menacées, plantes vivaces, plants d'arbustes, semences de variétés anciennes.

Toutes ces spécialités vous attendent impatiemment à Sauvabelin le 6 octobre prochain ! Vous le méritez et les races et variétés menacées aussi !



Dimanche 6 octobre 2013 de 9h à 17h

Lieu :

Parc animalier de Sauvabelin, Lausanne

En cas de pluie, le marché aura lieu à la cantine de Sauvabelin, arrêt Signal.

Accès :

En transports publics : bus 16 arrêt Sauvabelin.

En voiture: par l'autoroute, prendre la sortie "Hôpitaux" et descendre en direction de Lausanne.

Environ 500m plus bas, au feu rouge tourner à droite en suivant l'itinéraire fléché.

Partie officielle :

Dès 11h dans l'enceinte du parc animalier de Sauvabelin :

- intervention de Mme Florence Germond, directrice des finances et du patrimoine vert
- intervention de Mme Claudia Steinacker, collaboratrice du centre ProSpecieRara Romandie

Contacts :

Claudia Steinacker Chollet

Bureau ProSpecieRara Suisse romande

claudia.steinacker@prospecierara.ch / www.prospecierara.ch

022 418 52 25 / 076 616 35 95

Sophie Dunand Martin

Ville de Lausanne - Direction des finances et du patrimoine vert

Service des parcs et domaines

sophie.dunand-martin@lausanne.ch

021 315 57 66 / 079 250 00 82



Les photos peuvent être obtenues sur demande auprès du bureau ProSpecieRara Suisse romande.

