

## **Fiche de présentation du lieu de Formation Pratique**

Institution : Légumes Perchés

Site :

Mise à jour le : 15.12.2020

**Adresse** : Route de Cossonay 31, 1008 Prilly

**Téléphone (centrale)** : 078 765 49 78 (Constantin Nifachev, directeur des opérations)

**Site internet** : <https://legumesperches.ch/>

### **Présentation**

**Type d'établissement** : Autre

**Si autre** : Légumes Perchés est une entreprise qui a pour but d'améliorer le système alimentaire pour le rendre plus sain et durable. Pour réaliser ce but, LP conçoit, réalise et accompagne des projets d'agriculture urbaine/périurbaine au seins de différentes communautés (Crèches, écoles, entreprises, quartiers, villes).

Via l'accompagnement de ces projets, LP participe aux changements de comportements alimentaires des communautés en les orientant vers un mode d'alimentation plus sain et plus durable. Ainsi par ses actions LP vise à reconnecter les citoyens avec leur aliemntation.

**Département (optionnel)** :

### **Population et champs d'activités**

**Nombre de lits (clinique, hôpitaux)** :

**Type de population** : Variable en fonction du lieu. Nos projets touchent des petits et des grands de 2 à 100 ans et sont si possible intergénérationnels.

**Secteurs d'activité de l'institution** : Alimentation durable, promotion de la santé et agriculture urbaine

## Service de nutrition

### Activités et prestations :

#### **Conception et animation d'ateliers autour de l'alimentation**

Dans des crèches, écoles, entreprises et quartiers

Conception et animation d'ateliers :

De promotion de la consommation de fruits et légumes

D'éveil sensoriel autour des fruits, légumes et herbes

aromatiques De cuisine et de transformation d'aliments

cultivés au jardin D'alimentation durable

#### **Participer à des projets de promotions de l'alimentation saine, locale et durable**

-Dans le cadre du projet : Ensemble, faisons de Lausanne une ville comestible!, participer avec le service des parcs et domaines de la ville de Lausanne et les différents acteurs de l'agriculture urbaine vaudoise, à la réalisation de projets de promotion de l'alimentation saine, locale et durable.

-Conceptualiser des espaces comestibles intégré aux caractéristiques d'une communauté bénéficiaire.

#### **Participer à des activités de recherches et de développement**

-Dans le cadre de la création de produits et services, évaluer la qualité de la prestation et son potentiel en termes de changement de comportement alimentaire.

-Dans le cadre de l'évaluation de projet, évaluer son impact sur le comportement alimentaire des bénéficiaires.

-Dans le cadre de recherches interdisciplinaires du **Lab-AU**(laboratoire d'agriculture urbaine), participer en tant qu'expert en nutrition et diététique à des recherches appliquées ou fondamentales

Notamment en 2021

- a) Aider à la gestion du groupe de recherche, *zero emission groupe* :  
*Carbonne Accounting* de l'EPFL sur le sujet :

Le bilan Carbonne de l'agriculture Urbaine

- b) Mettre en place un itinéraire technique HACCP pour la récolte, le lavage et la distribution de fruits et légumes et ville avec un maraîcher et un agronome

#### **Voici la répartition des tâches du stagiaire sur un 100% hebdomadaire :**

*Conception et animation d'ateliers autour de l'alimentation* : 40%

*Participer à des activités de recherches et de développement* : 30%

*Participer à des projets de promotions de l'alimentation saine, locale et durable : 10%*

*Planification et stratégie : 10%*

*Conception d'un nouvel outil de promotion de la santé : 10%*

**Nombre de diététiciens et taux d'activité : 1 (100%)**

## Informations « Stage »

**Responsable du service de nutrition :** Constantin Nifachev

**Praticien formateur responsable des étudiants :** Constantin Nifachev

**Adresse e-mail du PF :** constantin.nifachev@legumesperches.ch

**Téléphone du PF (direct) :** 078 765 49 78

**Fax (optionnel) :**

**Dossier de stage des étudiants à envoyer par mail :**  **Oui**  **Non**

**Commentaires, remarques :** Bonne capacité à s'intégrer et trouver sa place dans une équipe pluridisciplinaire et dans une hiérarchie horizontale, nécessaire

**Vaccin :** Tétanos conseillé

## Informations pratiques

Horaires usuels pour les étudiants (max 40h/semaine) :

Vêtements de travail fournis :  oui  non

Possibilité de repas (lieu, prix indicatif...) : Commerces et restaurants à proximité

Possibilité de logement :  oui  non

Si oui :

- Lieu :
- Proximité avec l'institution :
- Prix indicatif :

Personne à contacter :

Accès en transports publics :  oui  non

Si oui :

- N° de bus/tram ou autres : TL : Bus 9 et 33
- Arrêt recommandé : Prilly-Centre
- Conseil-s pratiques-s :

Possibilité de parking (voiture, 2 roues) :  oui  non

Si oui :

- Prix indicatif : CHF 2/heure