



Feuille des avis officiels

Publicitas SA - Av. Morf-Repos 22 - CP 7114 - 1002 Lausanne
 ☎ 021 317 86 15 - Fax 021 317 80 30 - faovd@publicitas.ch
 Tarif des insertions (TVA 8% en sus)
 Avis officiels Fr. 2.50 le mm par colonne de 94 mm de base
 Non officiels: modules 94 x 30 ou 60 x 50 mm (N/B) Fr. 88.-
 Non officiels: modules 94 x 30 ou 60 x 50 mm (Quadr) Fr. 129.-

Abonnements + remise des avis officiels
 ☎ 021 317 84 84 - Fax 021 317 84 99 - CCP 10-6776-5
 Prix de l'abonnement web inclus (TVA 2.5% incluse)
 Fr. 129.- l'an - Fr. 75.- 6 mois - Fr. 50.- 3 mois
 Dernier délai pour la remise des avis
 Vendredi 8 h, pour le mardi - Mercredi 8 h, pour le vendredi



www.faovd.ch

Désignation du «vin du Conseil d'Etat 2013» et d'un «fromage d'excellence 2013»

Le Conseil d'Etat a retenu pour la deuxième fois un vin produit dans le Canton de Vaud, qui sera honoré tout au long de l'année. Jusqu'au 30 juin 2014, le «vin du Conseil d'Etat» sera le «Domaine de Fischer», Féchy, Premier grand cru. Pour la première fois, le gouvernement a également désigné un produit du terroir: le gruyère AOP de la fromagerie du Haut-Jorat est désigné «fromage d'excellence» du Conseil d'Etat pour 2013.

Avec cette double désignation - dégustation menée personnellement par les membres du gouvernement - ce dernier entend rendre hommage à la qualité des produits du terroir vaudois et, au-delà, promouvoir leur production. La philosophie étant d'élargir la démarche liée à cette distinction, le vin choisi parmi les Premiers grands crus sera désormais accompagné par un produit du terroir. Dans cet esprit, les membres du gouvernement ont choisi un «fromage d'excellence 2013».

Le Domaine de Fischer a été retenu comme «vin du Conseil d'Etat» pour l'année 2013-2014. Produit sur le domaine familial situé sous le village de Bougy-Villars, il est élevé et commercialisé par les caves Hammel SA, à Rolle. Ce vin a séduit le Conseil d'Etat. Il présente une robe jaune pâle brillante et se caractérise par de fins arômes frais de raisin mûr, pêche et tilleul. La bouche offre une riche palette de saveurs intensément fruitées. La finale est d'une belle

persistance gustative. Le Premier grand cru du Domaine de Fischer possède un potentiel de garde de 10 ans minimum.

Le gruyère AOP de la fromagerie du Haut-Jorat est affiné à Peney-le-Jorat par René Pernet, maître fromager. Ce fromage offre une pâte très agréable, fine, et diffuse un arôme floral. Il est long en bouche. Il a été fabriqué en septembre 2012 et se situe entre le gruyère salé et mi-salé.

Le «vin du Conseil d'Etat» et le «fromage d'excellence» arboreront des distinctions, respectivement sous la forme d'une collerette et d'une petite bannière. Ils seront servis aux hôtes du Gouvernement vaudois lors de certaines manifestations officielles.



René Pernet, maître fromager et Binia Ris de Fischer, propriétaire du domaine, entourent le Conseiller d'Etat Philippe Leuba lors de la présentation de ces deux produits. Photo: ARC-Sieber

DANS CE NUMÉRO

	Page
Administration fédérale	2
Tribunal cantonal	2
Finances et relations extérieures	2
Carrières	3
Intérieur	4-5
Jugements pénaux	5
Santé et action sociale	5
Infrastructures et ressources humaines	6
Sécurité et environnement	7
Economie et sport	8
Tribunaux d'arrondissement	9
Justices de paix	10
Poursuites	10
Faillites	11
Marchés publics	13
Communes	18
Permis de construire	22
Trafic routier	32
Registre du commerce	37



PRÉSENTATION DE LA COMMUNE DE SAINT-GEORGE