

Terroirs

Projet

Une belle bourse de 150 000 francs pour aider à développer le terroir vaudois

Retraites Populaires, l'entreprise vaudoise d'assurance-vie et de prévoyance professionnelle, a inauguré pour ses 100 ans, en 2007, un Prix du patrimoine vaudois. Depuis, ce prix soutient et finance, tous les deux ans, un ou plusieurs projets autour d'un thème précis. En 2008, pour le chasselas, la création d'un conservatoire mondial de ce cépage à Rivaz a été choisie. En 2010, place aux châteaux, en l'occurrence une aide à la rénovation du donjon de celui d'Oron. Puis ce fut une aide au sentier de la Joux-Verte et à la construction d'une passerelle suspendue au-dessus de l'Eau Froide en 2011, la

restauration de la ferme des Mollards-des-Aubert, au-dessus du Brassus, en 2013, et enfin la création d'un Centre du papier découpé et la réalisation d'une fresque artistique à la gare de Château-d'Œx, en 2015. Pour la prochaine édition de ce prix, qui coïncidera avec ses 110 ans, Retraites Populaires a décidé de se tourner aussi vers l'avenir du patrimoine. Le thème choisi est ainsi: «Le terroir vaudois de demain». Comme l'explique Lorraine Clément, responsable de la communication de l'assureur, «c'est peut-être un domaine où on nous attend moins, mais il est tout aussi important que ceux des éditions précédentes.»



Le Conservatoire mondial du chasselas, à Rivaz, avait été le premier bénéficiaire du Prix du patrimoine. PATRICK MARTIN

«L'action récompense et soutient financièrement la réalisation de projets qui ne se feraient pas sans cet appui.» Les critères de sélection sont, comme le dit le règlement à son point 3: «le projet permet de répondre aux attentes de plus en plus grandes des citoyens de pouvoir consommer des produits issus du terroir vaudois (locavorisme, par exemple); la mise en valeur durable de produits authentiques ou du terroir». D'autre part, le concept doit être novateur et original, et la somme allouée ne doit pas servir un budget annuel de fonctionnement. Le jury comprend deux noms de référence, avec Jacques

Henchoz, ancien chef du Registre fédéral des appellations d'origine, et Philippe Ligron, le cuisinier de *Bille en tête*, sur la RTS, et responsable des ateliers culinaires de l'Alimentarium de Vevey. Avis aux amateurs, il y a à 150 000 fr. à disposition des meilleures idées, et ce n'est pas très fréquent sous nos latitudes. Les candidats ont donc jusqu'au 30 avril pour envoyer leur dossier détaillé. La commission d'experts et de sélection se prononcera en juin et le(s) gagnant(s) dévoilé(s) en septembre. Elle n'est pas belle, la vie? **D.MOG.**

www.retraitespopulaires.ch