

# Le label «Cuisinons nos régions» a été remis à deux nouveaux EMS

**EMS** *Les Fauvettes* de Montagny-la-Ville et *Les Lilas* de Domdidier rejoignent officiellement le label «Cuisinons notre région»

Ces deux EMS deviennent ainsi les 30<sup>e</sup> et 31<sup>e</sup> établissements à adopter ce label qui promeut les produits locaux et les circuits courts en restauration collective.

L'événement, organisé à l'EMS *Les Fauvettes*, a réuni plusieurs personnalités, dont le préfet Nicolas Kilchoer et le conseiller d'État Philippe Demierre, ainsi que des représentants de *Terroir Fribourg*, l'organisme en charge du label. Christian Folly, responsable de la res-

tauration de collectivité chez *Terroir Fribourg*, souligne que l'initiative connaît un succès croissant: «Les premiers établissements ont servi d'exemple, et maintenant ce sont eux qui nous contactent. C'est un signe très positif.»

## Un engagement fort pour les résidents et l'économie locale

Valérie Nicolet, directrice générale du *Réseau Santé Sociale de la Broye fribourgeoise (RSSBF)*, explique que l'adhésion à cette charte répond à une double volonté: offrir aux résidents une alimentation de qualité et soutenir les producteurs régionaux. «En tant qu'épicurienne, je suis très attachée aux produits du terroir et je trouve important de favoriser les circuits courts. Cela permet de dynamiser l'économie locale, c'est un point très important dans la Broye», précise-t-elle.



De g. à dr.: Valérie Nicolet (directrice générale de RSSBF), Robin Vuillemin (responsable de la cuisine des Fauvettes), Gilles Senaud (responsable de la cuisine des Lilas), Philippe Demierre (conseiller d'État)



Pierre-Alain Bapst, directeur de «Terroir Fribourg»

Concrètement, cette démarche implique une labellisation des établissements, la formation des chefs de cuisine et une adaptation des fournisseurs pour garantir un approvisionnement local et régulier. Les défis existent, notamment en termes de logistique et de quantité disponible, mais les EMS s'organisent pour privilégier un maximum de produits régionaux.

Certains ajustements étaient déjà en place, comme le partenariat avec des producteurs fournissant des fruits invendus à prix réduit. L'établissement s'inscrit aussi dans une réflexion plus large sur la nutrition des personnes âgées. «Nous travaillons sur une alimentation enrichie en protéines pour lutter contre la perte musculaire et prévenir les chutes», ajoute Valérie Nicolet.

## Un changement apprécié par les résidents

Pour Hervé Sansonnens, résident des *Fauvettes* depuis trois ans et ancien agriculteur, cet engagement est une excellente nouvelle: «Moi, je suis pour le local. Ici, les repas sont déjà variés et très bons, mais là, ils s'engagent à faire encore mieux! Depuis enfant, je suis habitué au cycle des saisons et aux produits du terroir, c'est très important pour moi.» Il apprécie également la diversité des préparations: «Même un produit simple comme une pomme, on la retrouve en compote, en tarte ou en morceaux, il a de quoi faire.»

Avec cette labellisation, les EMS des *Fauvettes* et des *Lilas* renforcent leur mission: offrir une alimentation saine et savoureuse tout en soutenant les producteurs de la région. ♦ vip