

## Du veau de Villeneuve au menu de l'EHPAD Marie Vernières

La presse a dévoilé les mauvaises pratiques de certains EHPAD qui rationnent une alimentation médiocre à leurs pensionnaires. Fort heureusement ce n'est pas le cas à l'EHPAD Marie Vernières.

Dans un quotidien qu'on s'efforce de rendre moins morne par des animations, des ateliers, le temps des repas revêt une grande importance pour les résidents.

Pour la santé, bien sûr, mais aussi pour l'agrément, d'autant plus que, dans notre département, on a l'habitude de « bien se tenir à table ». Ce jeudi 6 avril, le menu était un événement.

On a servi pour la première fois du veau de Villeneuve. Acquis à la nécessité de valoriser la production locale, le Conseil d'Administration de l'association Marie Vernières, le directeur Alain Berségo, le cuisinier ont décidé de se fournir auprès des agriculteurs locaux.

Le sauté de veau, issu de l'élevage du GAEC du Batut, inaugurerait de façon gourmande cette volonté de participer au maintien et au développement de la production villeneuvoise en se fournissant auprès des producteurs du territoire.

La clientèle des Arcades, ceux



Du veau de Villeneuve servi avec le sourire.

qui réservent des colis directement au Batut connaissent la qualité de cette viande. On peut facilement découvrir les pratiques agricoles de ce GAEC, établi sur la route de Villeneuve à Montsalès, à 3 km du bourg.

Ce sauté de veau villeneuvois, bien mijoté, est le symbole d'un changement important, d'une manière plus consciente d'acheter les produits alimentaires. Acheter des produits locaux et de qualité, c'est respecter les résidents et c'est participer au maintien et au

développement de l'économie locale. En effet, nul ne peut désirer vieillir dans un désert.

La courbe démographique de l'Aveyron montre la nécessité de l'effort collectif à réaliser pour maintenir l'emploi, le développer sur notre territoire. Acheter local, c'est préparer l'avenir.

Bien entendu, ce jour-là, le veau de Villeneuve a été servi dans les cantines scolaires, aux personnes qui bénéficient du service de portage des repas à domicile puisque tous ces repas sont préparés à la cuisine

de l'EHPAD. Mais la qualité a un coût. Et cette hausse des prix d'achat cumulée à celle du tarif de l'énergie a des répercussions sur le budget. L'EHPAD Marie Vernières est associatif et n'a pas pour but d'enrichir des actionnaires. Mais tout budget doit être équilibré. Invitée à ce repas qui marque une évolution dans la gestion de l'EHPAD, j'ai découvert un menu équilibré, copieux et bien préparé. Dans la salle à manger, la disposition des tables permet la conversation entre les résidents qui ont leur place et leurs habitudes. Les résidents peuvent aussi déjeuner avec leurs invités. C'est avec délicatesse et beaucoup d'attention à chacun que les employées servent le repas, conscientes de l'importance de ce moment pour « nos anciens ».

En rentrant à la maison, de la route, j'ai vu des vaches au pré... celles du Batut, d'autres... brouyant l'herbe tendre du printemps. Il y a des moments où on sent que vivre à Villeneuve est une chance! Mais cet équilibre est fragile. On ne peut que souhaiter qu'il soit préservé par une solidarité consciente, sociale et économique.

Thérèse Rébé