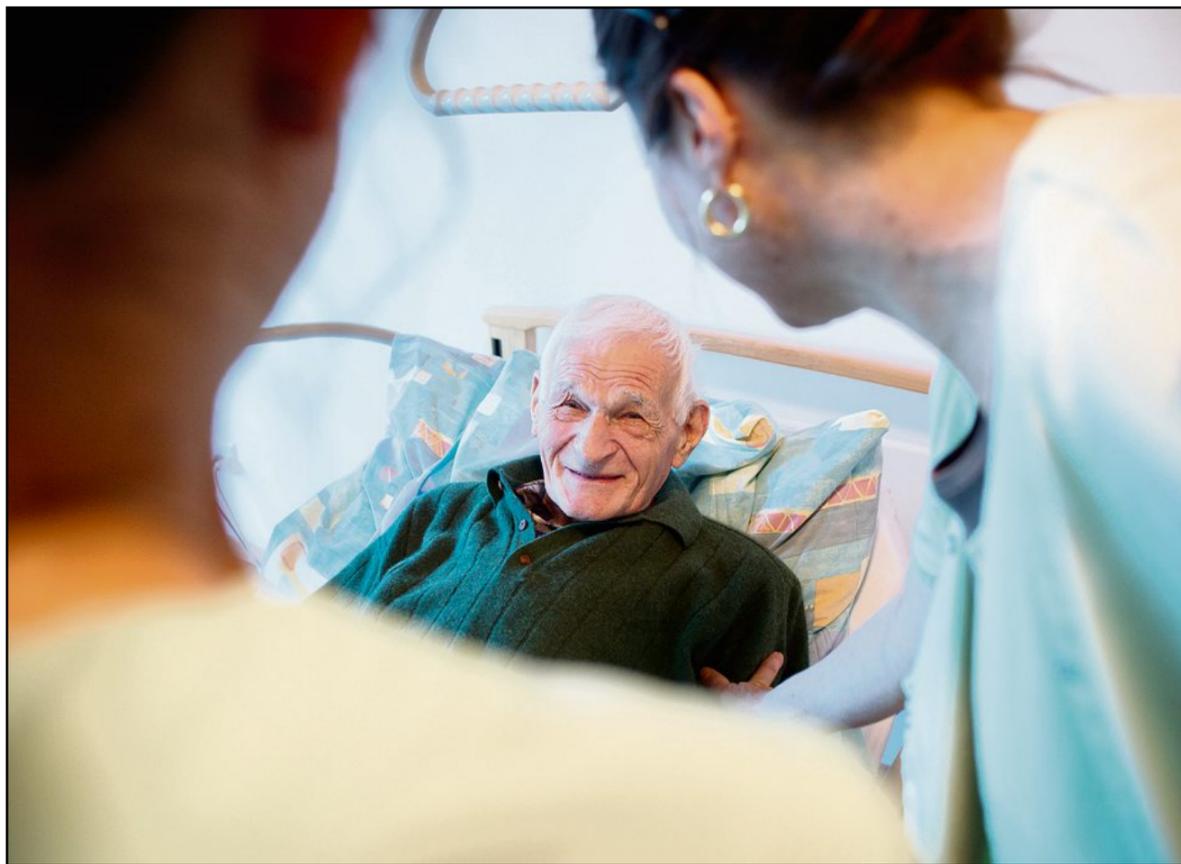


Les lits provisoires destinés aux seniors hospitalisés cartonnent

MOUDON • La nouvelle structure, qui a accueilli 25 aînés en neuf mois, a permis de décharger les services de l'hôpital broyard. Elle devra s'agrandir.



Un pensionnaire de la structure d'accueil installée en face du bâtiment principal de l'EMS L'Oasis à Moudon. Elle s'adresse exclusivement aux patients vaudois de l'Hôpital intercantonal de la Broye, qui attendent d'être placés dans un EMS. ALAIN WICHT

DELPHINE FRANCEY

La nouvelle structure d'accueil provisoire destinée aux patients vaudois de l'Hôpital intercantonal de la Broye (HIB), qui attendent d'être placés dans un EMS, tourne à plein régime. Depuis sa création le 1^{er} avril 2013 et jusqu'à la fin de l'année passée, elle a hébergé plus de 25 personnes dans l'un des deux bâtiments de l'EMS L'Oasis à Moudon. Quinze aînés ont pu être placés par la suite dans un EMS de leur choix. En clair, les dix lits mis à disposition sont occupés quasiment tout le temps depuis ces derniers mois, commente Stéphane Duina, directeur du HIB.

Cette offre, qui porte le nom officiel de «Structure de préparation et d'attente à l'hébergement» (SPAH), est le résultat d'une collaboration établie entre L'Oasis, le HIB et l'Association du réseau de soins de la Broye et du Nord vaudois, indiquent les trois partenaires dans un communiqué diffusé récemment. La démarche vise à remédier au manque de lits disponibles dans les EMS de la Broye vaudoise. «Des patients sont contraints de prolonger leur séjour hospitalier le temps qu'ils puissent entrer à l'EMS. Il arrive qu'ils soient transférés par exemple à l'HFR de Fribourg pour libérer un lit au HIB à Payerne. Puis ils reviennent dans la Broye.

Cette situation peut déstabiliser le patient et sa famille», explique Stéphane Duina. «Cette structure d'accueil nous permet de libérer des lits de soins aigus. Avant sa création, nous avions une quinzaine de personnes en attente de placement dans un EMS. Au 31 décembre 2013, il n'en restait plus que deux.» Pour Yves Kühne, secrétaire général de l'Association du réseau de soins de la Broye, ce service a l'avantage d'offrir un meilleur accompagnement et hébergement pour les aînés concernés.

Durée du séjour variable

Concrètement, les dix lits de la structure d'accueil sont installés dans un bâtiment situé en face de L'Oasis. Les résidents sont intégrés à la vie de l'EMS moudonnois. La durée du séjour peut varier «mais l'idée est que la personne reste deux à trois mois au maximum», indique Susan Elbourne Rebet, directrice de L'Oasis. Sur le plan financier, l'hébergement (168 francs par jour) est à la charge du résident. Les soins sont payés par l'Etat de Vaud (65 francs par jour et par patient) et par les assureurs (78 francs). Le HIB, de son côté, garantit à L'Oasis un taux d'occupation de 90% au minimum. Si ce taux n'est pas atteint, l'établissement verse 211 francs pour

chaque journée «manquante». En 2013, il a payé 36 000 francs, le temps que la structure démarre.

Une solution d'attente

Face à une demande de plus en plus importante, un projet est aujourd'hui à l'étude pour augmenter la capacité d'accueil à trois lits supplémentaires. «Mais la SPAH ne doit pas être considérée comme une réponse à long terme. Elle sera exploitée dans l'attente de l'ouverture de nouveaux lits d'hébergement prévus à l'horizon 2017», rappelle Susan Elbourne Rebet. La directrice de L'Oasis fait notamment référence au projet de construction d'un EMS de 50 lits à Granges-Marnand et à l'agrandissement de l'établissement Marc-Aurèle à Avenches qui devrait pouvoir accueillir 25 résidents supplémentaires.

Le canton de Vaud compte quelques SPAH dans la région lausannoise, relève Yves Kühne. Du côté fribourgeois, une unité d'accueil temporaire et d'orientation pour les seniors, qui attendent de retourner à la maison ou d'entrer à l'EMS, a notamment ouvert en avril 2012. Il s'agit d'un projet pilote de deux ans mené par le canton en collaboration avec l'EMS La Providence à Fribourg et l'Hôpital fribourgeois. I



La nouvelle édition de «La Socque» regorge de caricatures. DR

CARNAVAL

Le Rom'Oz lève le voile sur une édition colorée

FLORA BERSET

Le carnaval de Romont, qui aura lieu du 28 février au 1^{er} mars dans la capitale glânoise, se déroulera dans la capitale glânoise, se déroulera dans la capitale glânoise, se déroulera dans la capitale glânoise. Un nom farfelu qui présage une nouvelle édition haute en couleur. Cette année, dans le rôle du prince et de la princesse: Julien Descloux et Jeanick Dayer. Le bouffon sera quant à lui incarné par Patrick Bossel. Comme à l'accoutumée, une cantine sera dressée sur la place Saint-Jacques et la fête prendra ses aises à la grande salle de l'Hôtel-de-Ville.

Le 28 février, les festivités débuteront à 20 h 39 précises avec une parade, suivie d'un concert des guggenmusik à l'Hôtel-de-Ville. Le 1^{er} mars, le défilé des guggen arpentera les rues de Romont dès 10 h 14. Le grand cortège - composé de 10 guggen et de 19 chars et groupes - démarra à 14 h 29. Des concours de masques auront lieu le vendredi soir et le samedi après midi. Seules les personnes déguisées

pourront entrer librement dans l'Hôtel-de-Ville. Les autres devront payer 10 francs.

A noter que le journal de «La Socque» sortira le 20 février, lors de la soirée à l'Hôtel-de-Ville, puis le lendemain dans divers points de vente répartis dans le district. Sur 68 pages, les rédacteurs de «La Socque» se sont surpassés. Ils manient l'interview avec maestria et ont même réussi à provoquer une passe d'armes impitoyable entre le préfet et son prédécesseur. Côté gueststars, Kim Jong-un et Nabilla comptent parmi les invités de marque du journal satirique. Les lecteurs pourront ainsi se délecter d'interviews inédites, mais aussi d'une centaine d'anecdotes venues de tout le district et d'une actualité «made in glânoise» fracassante. Ils pourront aussi prendre part à la Géomètre Academy, un concours dont le but est de deviner le montant final de la dépollution du terrain de Nespresso. I >www.carnavalromont.ch

MÉMENTO

SUD

> **NÉ POUR LIRE** Projet national d'éveil à la lecture pour les tout-petits et leurs parents. Bibliothèque, Musée gruérien, **Bulle**, jeudi, 9h.

BROYE

> **CONNAISSANCE 3** Conférence «Les enseignements de PlanetSolar» par C. Keckeis, ancien chef de l'armée. Aula du Collège secondaire, **Payerne**, 14h30.

CHARMEY

Des mariages princiers entre vins et fromages



Marie-Thérèse Chappaz expliquant son humagne rouge grains sauvages: une ode au bon goût et à la qualité. DR/C. REY, LE SAPIN

ANTOINE RÜF

C'était l'événement gastronomique de l'hiver à Charmey: vendredi dernier, à l'hôtel du Sapin, la star des vigneronnes suisses Marie-Thérèse Chappaz et Jean-Claude Voiland, ambassadeur du tsar suisse des fromages Jacques Duttweiler, fournisseur des meilleures tables suisses, ont uni leur culture et leurs compétences pour marier au mieux une douzaine de fromages d'exception et sept vins exprimant l'essence des coteaux de Fully.

Une grosse quarantaine de personnes ont découvert à cette occasion quelques secrets des subtiles alliances qui peuvent exister entre un chèvre d'Oron et un fendant, des Gruyère «caramel» hors d'âge et une mar-

sanne de vignes nonagénaires ou un Vacherin Mont d'Or et une vendange tardive de Petite Arvine. Une soirée chaleureuse et instructive.

Rien n'est plus délicat que de marier vin et fromage sans que l'un d'eux se révolte et vous laisse au palais l'amertume de cette mésalliance. Si trouver les bons accords est difficile et infiniment subtil, il est quasiment miraculeux de réussir l'alliance parfaite qui les verra tous deux dialoguer et se renforcer l'un l'autre dans une fête gustative. Un indice: les chances de bien tomber sont plus grandes avec les blancs qu'avec les rouges

A travers cet exercice de funambulisme gastronomique, la

vigneronne et l'affineur ont marié sept vins de la première et onze représentants rares et exemplaires des plus grandes familles de fromages suisses et européens. Les deux complices en goûts avaient choisi des fromages rares et authentiques, produits dans le plus strict respect des traditions historiques et dignes des plus grandes tables.

La crème de l'aristocratie fromagère rencontrant le top des vins valaisans, soignés et élaborés selon la même philosophie, et capables de rivaliser, par leur authenticité et leur intensité, avec les meilleurs produits des plus grandes régions viticoles.

Avec de superbes rencontres à la clé. Celle d'un chèvre

d'Oron produit confidentiellement par un petit éleveur avec un fendant marqué par une belle minéralité. Ou le mariage à trois d'un grandiose Ermitage de vignes nonagénaires avec deux Gruyère «caramel» de 25 et 32 mois d'affinage. Ou celui, plus difficile encore d'une humagne rouge de Fully au caractère sauvage avec le fromage d'alpage élaboré juste de l'autre côté de la crête.

Et pour finir en beauté l'alliance d'une marsanne blanche de vendange plus que tardive avec un stilton issu des fermes du prince Charles, apparemment le seul fromage au lait cru du Royaume. God save the Prince!