

■ FAITS DIVERS

Il décède après avoir été mordu par sa vipère pendant un spectacle

Hérault. Un homme est décédé mardi d'un arrêt cardiaque quelques minutes après avoir été mordu à plusieurs reprises par sa vipère aspic au cours d'un spectacle à Faugères.

Dieter Zorn, un herpétologue de 53 ans, s'est fait mordre par sa vipère alors qu'il manipulait l'animal dans le cadre d'une tournée dans des villages de l'Hérault dont l'objectif était d'apprendre au public à surmonter la peur des serpents. L'homme a été mordu à plusieurs reprises et a eu le temps de poser le serpent dans son vivarium avant d'être pris en charge par les secours. Mais ces derniers n'ont pu empêcher un arrêt cardiaque malgré un traitement à l'héparine visant à empêcher la constitution de caillots. Avant d'être mordu, Dieter Zorn, passionné de reptiles, avait présenté au public toutes sortes d'animaux : des crocodiles, des scorpions, des mygales des pythons, dont l'un faisait plus de six mètres.

■ GARD

Une mère et son fils tués par arme à feu

Une mère et son fils ont été tués mardi soir par arme à feu à Aramon à une quinzaine de kilomètres au sud d'Avignon, dans des circonstances qui n'ont pas été précisées, a-t-on appris hier de source judiciaire.

La femme, séparée de son mari et âgée d'une cinquantaine d'années, et son fils âgé d'une trentaine d'années ont été retrouvés dans une maison isolée par des secours alertés par les membres de la famille, a précisé cette source.

Encore en vie à l'arrivée

Les cliniques "Fontalvie" jouent la carte du bon goût

Spécialisé dans les affections chroniques, le groupe Fontalvie, basé à **Toulouges**, va lancer sa troisième unité de production alimentaire à **Lodève**.

L'ancienne coopérative des vignerons du Lodévois va reprendre vie. Le groupe Fontalvie (propriétaire notamment des cliniques de La Solane à Osséja et Val Pyrène à Font-Romeu) souhaite créer par l'intermédiaire, de sa filiale Solanid, une unité de production culinaire à Lodève pour répondre aux besoins alimentaires spécifiques des établissements de santé gérés par la maison mère (lire ci-dessous). Pour Fontalvie, spécialisé dans le traitement des affections chroniques, ce grand saut n'a rien d'anodin car la nutrition joue un rôle essentiel dans la santé respiratoire. « L'alimentation saine nécessite l'utilisation quotidienne d'une grande quantité de produits frais, privilégiant les produits locaux, de saison et de qualité », assure le groupe. « Fort de notre double expérience dans les Pyrénées-Orientales et le cantal, nous ne pouvions que poursuivre notre démarche commençant en 2006 ».

3000 repas par jour

Ainsi, les Halles Solanid développeront quatre activités : une cuisine de collectivités (pour les cliniques, maisons de retraite, écoles, institutions publiques...), et un traiteur événementiel qui assurera 3000 repas par jour. « Toutes les préparations seront élaborées après l'aval d'une commission de menus constituée par des médecins nutritionnistes, des diététiciens et des cuisiniers », souligne



► Les travaux des "Halles Solanid" devraient démarrer en septembre prochain pour une ouverture prévue en mai 2014.

Fontalvie, rejetant ainsi les matières pré-transformées au profit de « 80% de produits frais ». À cela s'ajoutera un laboratoire de restauration rapide haut de gamme à destination des salariés des zones tertiaires de l'agglomération montpelliéraine.

Enfin, Solanid prévoit la création d'un local commercial d'épicerie fine où les producteurs locaux pourront vendre leurs produits et ainsi « favoriser les circuits courts ».

Les travaux de construction devraient débuter en septembre prochain pour une ouverture au printemps 2014. Le coût total du chan-

tier devrait avoisiner les 3,2 millions d'euros. Avec cette nouvelle unité de production alimentaire, l'entreprise prévoit la création de 20 emplois « dont un tiers sera destiné aux travailleurs handicapés ». D'ici à cinq ans, le site pourrait accueillir 50 salariés. Mais les projets de développement ne s'arrêtent pas là pour Fontalvie. Le groupe prévoit l'ouverture au 1^{er} trimestre 2014, d'un établissement dédié à la médecine du mode de vie à Montpellier pour un coût d'investissement estimé à 13 millions d'euros, « qui sera "alimenté", par la centrale de Lodève ».

M. Contié

À SAVOIR

Pyrénées-Orientales**600 repas journaliers en Cerdagne**

Depuis 2006, le groupe Fontalvie a établi une unité de production culinaire sur la commune d'Osséja, en Cerdagne.

Les cuisines Solanid emploient 10 personnes à temps plein pour une production journalière de 600 repas en moyenne. « Nos clients principaux sont la clinique du souffle La Solane à Osséja, La clinique Val Pyrène à Font Romeu, l'Association de portage de repas à domicile de Cerdagne et Capcir, le CREPS de Font Romeu et ses sportifs de très haut niveau, la cantine scolaire d'Ur ainsi que les Pompiers de Font Romeu », explique Alexandra Pastor, responsable de la partie restauration chez Solanid. Ici aussi, le groupe Fontalvie privilégie « la production en frais » afin d'éviter « l'emploi de graisses à effet délétère pour la santé dans l'élaboration des plats » et « l'intégration des travailleurs handicapés dans les équipes de travail », souligne Alexandra Pastor.

Les cliniques du souffle

Créé il y a plus de 20 ans en Languedoc-Roussillon, le groupe Fontalvie veille aujourd'hui depuis son siège social de Toulouges sur quatre structures (Osséja, Font Romeu, Lodève et Rioms-Montagnes) où sont reçus 3 000 patients par an.

Dans ces cliniques du souffle et des affections chroniques, le groupe Fontalvie traite et accompagne au quotidien des malades chroniques avec un concept inédit de soin qui mêle le traitement médicamenteux ainsi que l'accompagnement physique, psychologique et nutritionnel offrant ainsi « une prise en charge globale » du patient.