

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 28 (1998)
Heft: 9

Artikel: Repas à domicile, un service apprécié
Autor: Giordano, Victor
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-826777>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Repas à domicile, un service apprécié



*Des repas équilibrés
livrés tout chauds
sur la table*

Parmi les diverses prestations offertes par Pro Senectute Jura, la livraison de repas chauds à domicile tient une place importante. Cette importance ne découle pas du nombre de repas, même s'il s'agit d'environ 50 000 par année, ce qui donne une moyenne de 150 par jour.

Elle résulte plutôt du rôle que cette prestation joue dans le maintien de personnes âgées à domicile. Or, chacun sait combien ce maintien a des conséquences financières importantes sur les charges des caisses maladie et, par voie de conséquence, sur les primes qu'elles facturent à leurs assurés.

Pro Senectute assume ces livraisons de repas de midi en étroite collaboration avec les cuisiniers des hôpitaux de Delémont, Saingnégier et Porrentruy et ceux des homes de Boncourt et Miserez. Grâce aux coques de «Menu Mobil», les repas sont maintenus à la température idéale, depuis la chaîne de remplis-

sage dans les cuisines jusqu'à la livraison à domicile. Pro Senectute peut compter sur des livreurs qui transportent les coques dans le coffre de leur voiture. Certains y ont aménagé de petites armoires pratiques dans lesquelles chaque «Menu Mobil» est glissé. La nourriture est ainsi prête à être mangée, dans de la vaisselle en porcelaine. Elle comprend un repas complet avec potage, légumes, viande et dessert. Au besoin, le livreur prend le temps d'enlever les couvercles qui maintiennent chaude la nourriture, selon les difficultés rencontrées par les clients.

Equilibre alimentaire

L'organisation des tournées, l'écoute des doléances, la satisfaction rapide de toute demande, voilà qui occupe les coordinatrices régionales de ce service à Pro Senectute, dont M^{me} Béatrice Gehrig assume le contrôle général. Ces responsables régionales enregistrent les remarques, de satisfaction ou les doléances dont les «clients» font part aux livreurs. La vaisselle de la veille est récoltée chaque jour et lavée.

Bien entendu, Pro Senectute et ses partenaires veillent à un certain équilibre alimentaire. Un diététicien est en outre employé dans les hôpitaux et homes en cause. Grâce à un système d'étiquetage, il est même possible de tenir compte des goûts de certains – grandeur de la portion – ou d'exigences spéciales, telles que des régimes alimentaires notamment.

Questions financières

Le choix de livraison d'un repas par jour (à midi) se fonde sur deux constats: toute personne restant à son domicile peut se préparer un petit-déjeuner et un repas du soir léger, seule ou avec une aide. Les personnes âgées se levant généralement tôt, servir le repas entre onze heures et midi convient tout à fait. Enfin, le soir, il est préférable de prendre un repas léger que l'on pourra préparer soi-même.

Le prix de Fr. 14.50 par repas, certes relativement élevé, tient compte de la livraison à domicile, de la qualité des mets offerts, de la régularité et de l'économie globale que génère le maintien à domicile. Au besoin, une aide couvrant une partie des coûts peut être accordée par Pro Senectute, en recourant à des fonds fédéraux destinés à des personnes de condition très modeste.

Selon l'organisation des tournées, dans les villages excentrés, Pro Senectute conclut un arrangement avec un restaurateur de la localité.

Même si cette prestation ne couvre pas ses frais – il faut payer les livreurs selon une charge horaire et couvrir leurs coûts de déplacement par un défraiement kilométrique – Pro Senectute entend la maintenir comme faisant partie d'un tout et vu son caractère éminemment social.

Cette nécessité est mise en évidence par un examen de la statistique. La moyenne annuelle de repas servis tourne autour de 150, mais le nombre des clients est proche de 300. Une bonne part a recours à ce service après une opération, après une maladie, en période de vacances ou lors d'une convalescence, suite à un accident ou en attendant de résoudre une autre difficulté de santé, de telle sorte qu'il s'agit d'une aide temporaire.

Victor Giordano