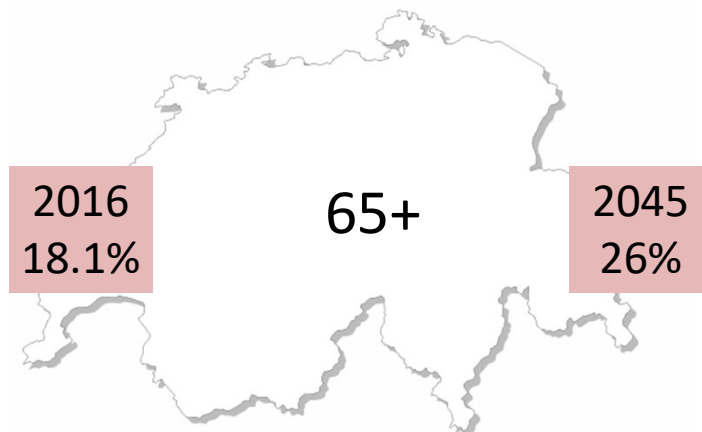


# Services de repas à domicile dans le canton de Fribourg

analyse de la situation et comparaison de la  
 composition des menus avec les critères du  
 label Fourchette verte

Elizabeth Bieri

Pourquoi une analyse de la situation des  
 services de repas à domicile?






Le risque de malnutrition augmente avec l'âge avancé dû à des facteurs biologiques, psychologiques et sociaux.

Augmentation des recours aux soins ambulatoires

Aucun aperçu des services de repas à domicile dans le canton FR existe.

PSCH recommande la «promotion de la qualité auprès des services de livraison» de repas (Weber et al.,2016).

Projet pilot FV senior à domicile



Croix-Rouge fribourgeoise  
Freiburgisches Rotes Kreuz  
Association cantonale de la Croix-Rouge suisse

## Questions de recherche

Quelle est la situation actuelle des services de repas à domicile dans le canton de Fribourg ?

A quel point la pratique actuelle correspond-t-elle déjà aux recommandations Fourchette verte senior à domicile et qu'est-ce qui devrait être amélioré ?

Croix-Rouge fribourgeoise

04.12.18



Croix-Rouge fribourgeoise  
Freiburgisches Rotes Kreuz  
Association cantonale de la Croix-Rouge suisse

**Définition**  
**«Service de repas à domicile»**

Toutes les entreprises,  
organisations, associations  
produisant et/ou livrant des  
repas pour des personnes  
vivant à leur domicile ainsi  
que les services coordonnant  
la production et/ou la  
livraison

Croix-Rouge fribourgeoise

04.12.18

# Méthodes



questionnaire



repas test



analyse de  
plans de menu

À base des critères du projet pilote  
*senior à domicile* de Fourchette verte

# Résultats

Première impression:

Les services sont organisés de manière très variée dans le canton.



- prestation fixe ou «rendre service à la personne âgée vivant dans le village».
- Plusieurs petites communes n'ont pas de (coordonnées de) services de repas à domicile
- et....

auberges /  
restaurants

hôpitaux

communes

boucheries

EMS

réseaux  
santé

associations

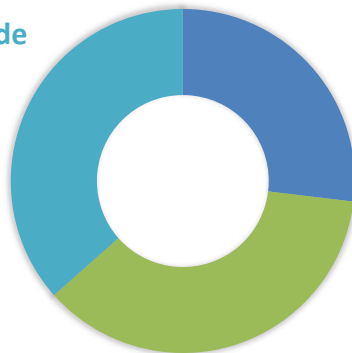
homes

traiteurs

fondations

## Profil des institutions

organisations de  
droit public;  
36.5%



entreprise  
individuelle /  
Sàrl / SA;  
26.9%

association /  
fondation etc.;  
36.5%

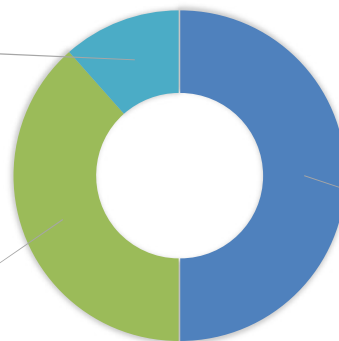
(n=52)

Croix-Rouge fribourgeoise

04.12.18

## Personnel

les deux;  
11.5%



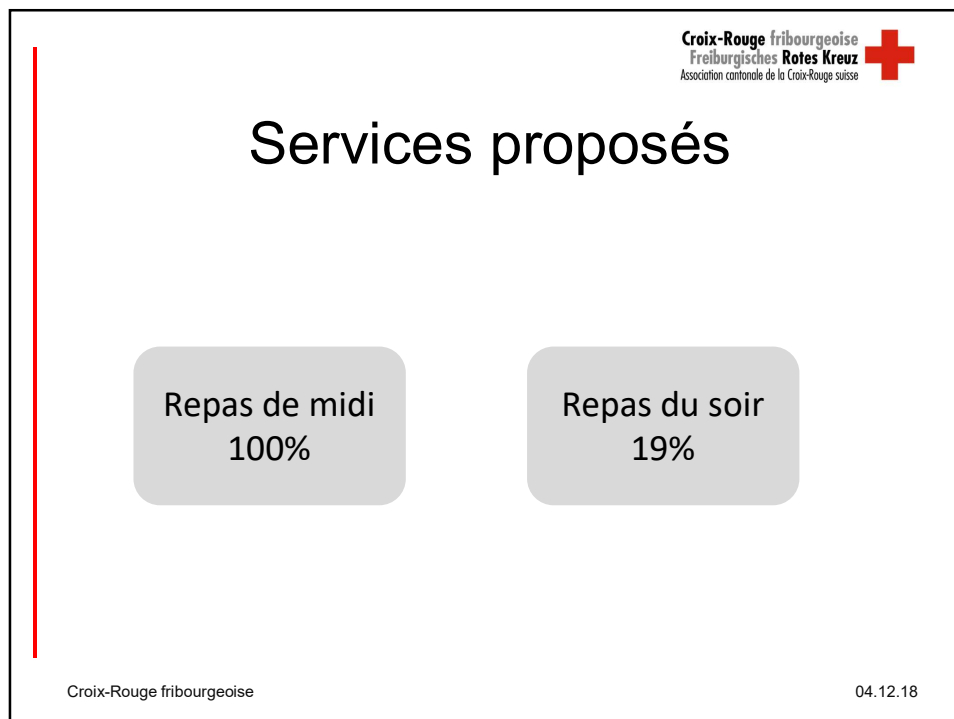
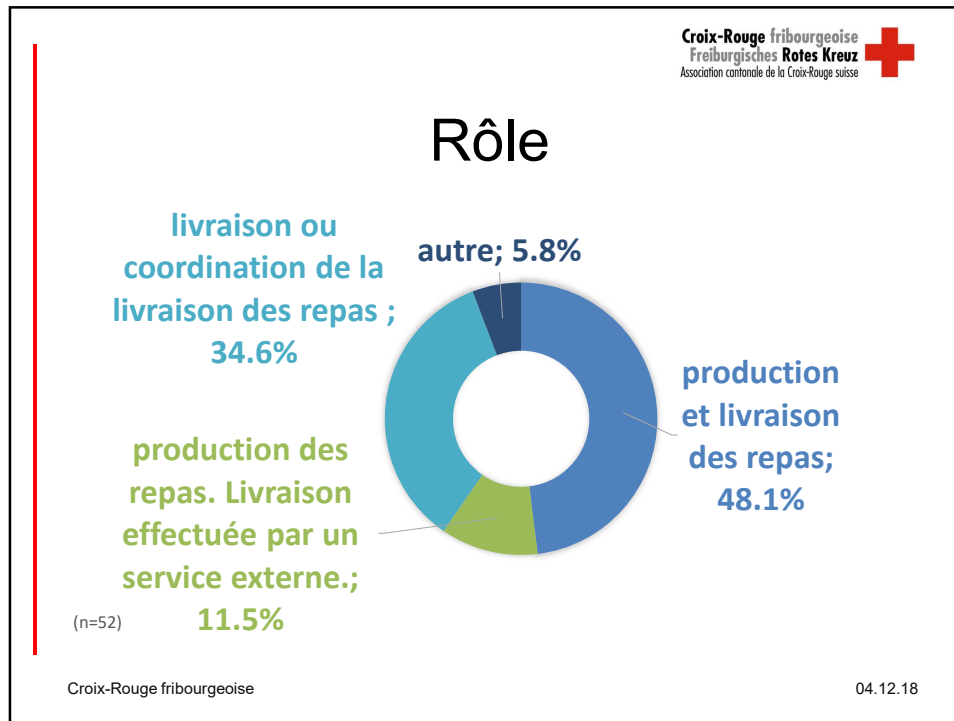
employés;  
50.0%

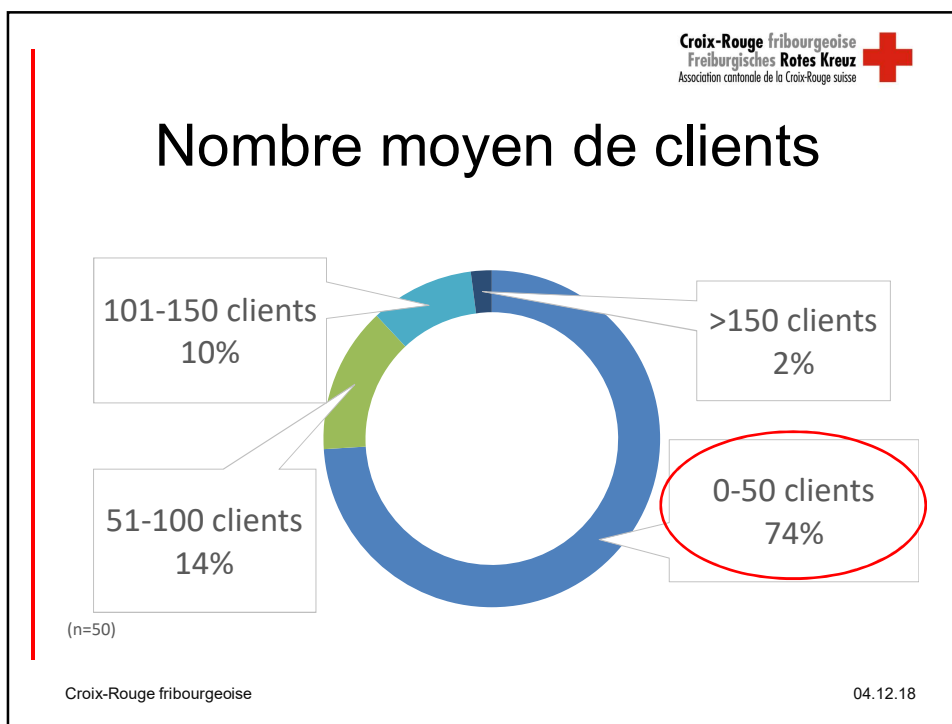
bénévoles;  
38.5%

(n=52)

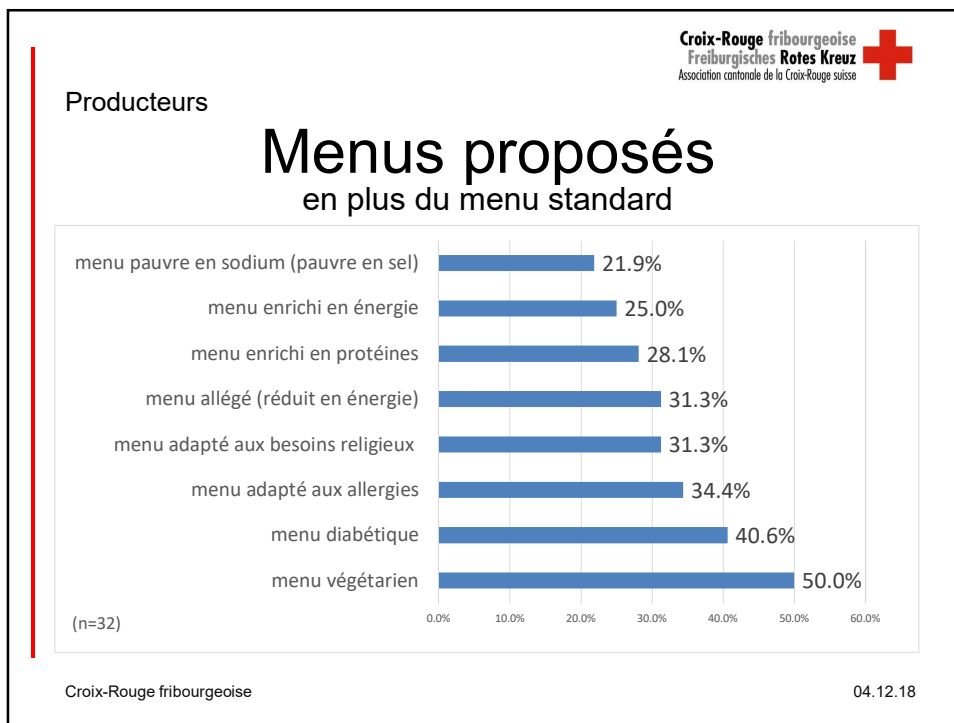
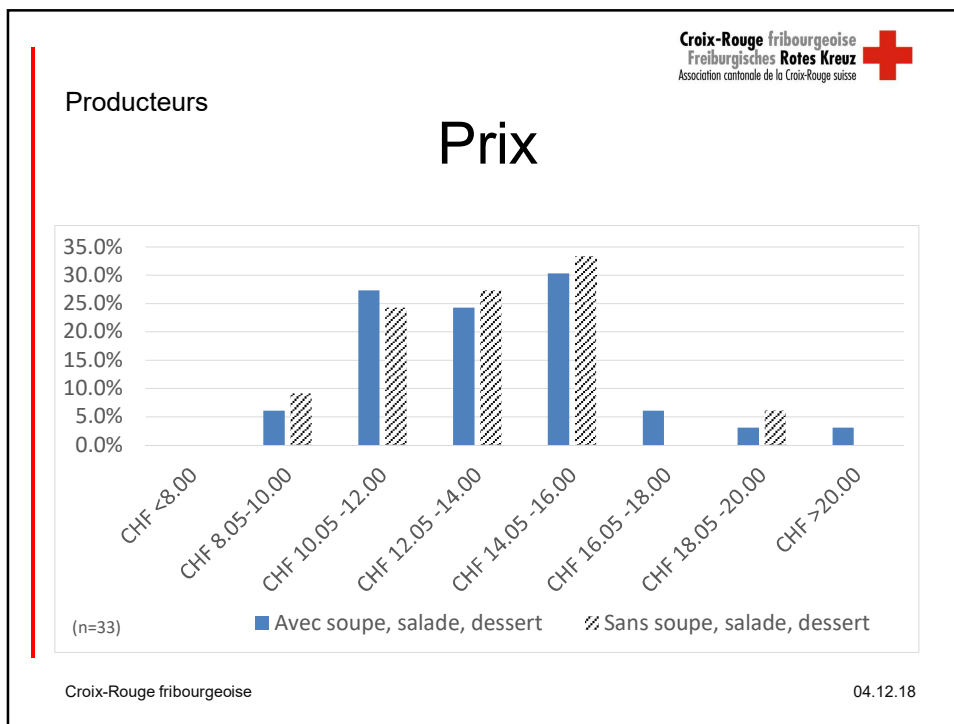
Croix-Rouge fribourgeoise

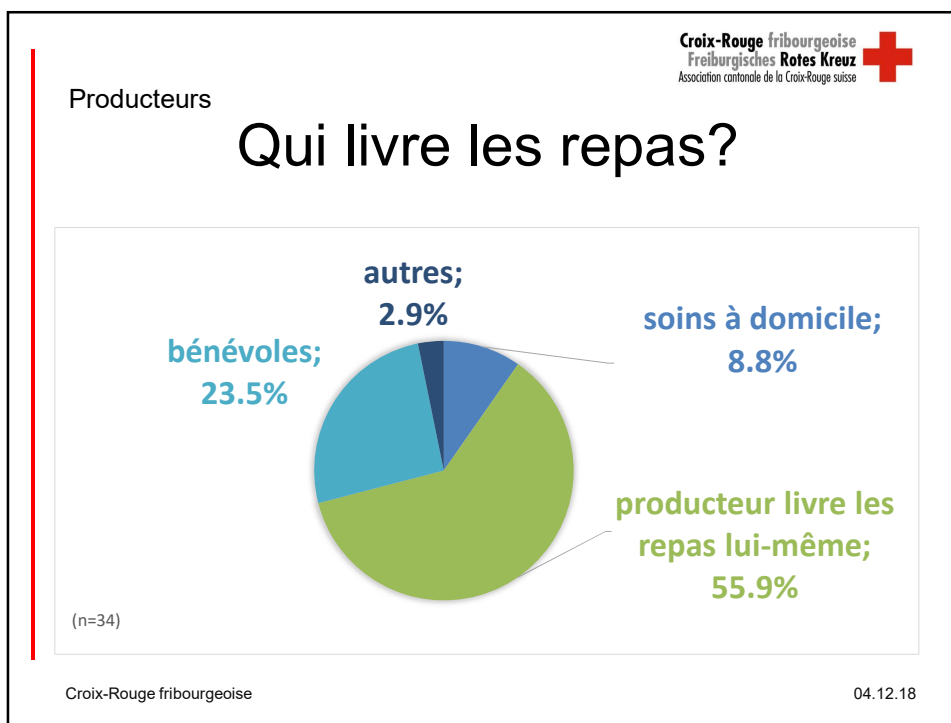
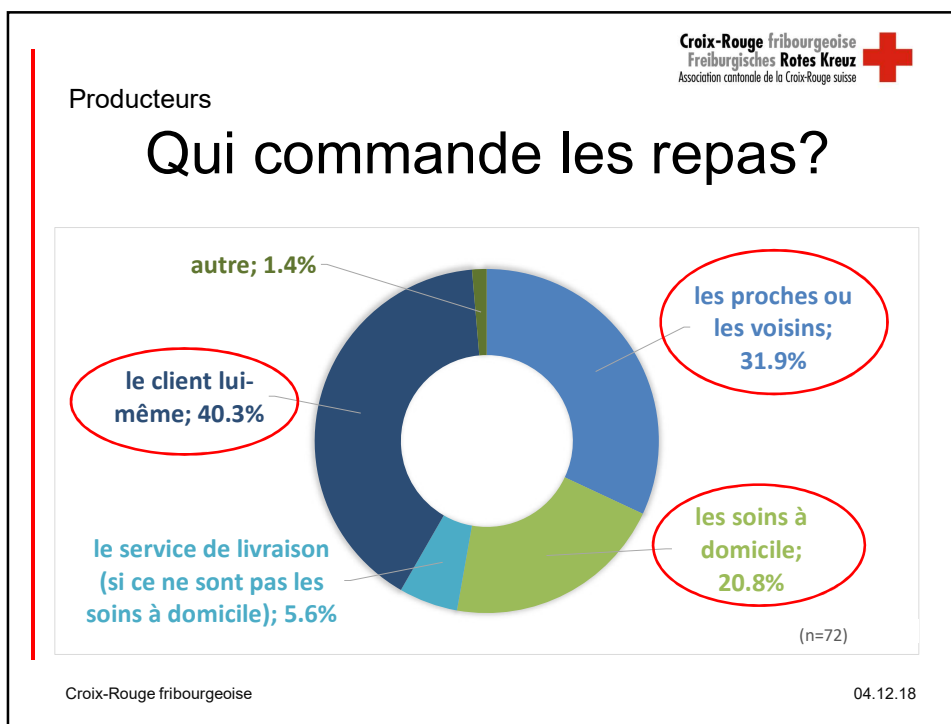
04.12.18

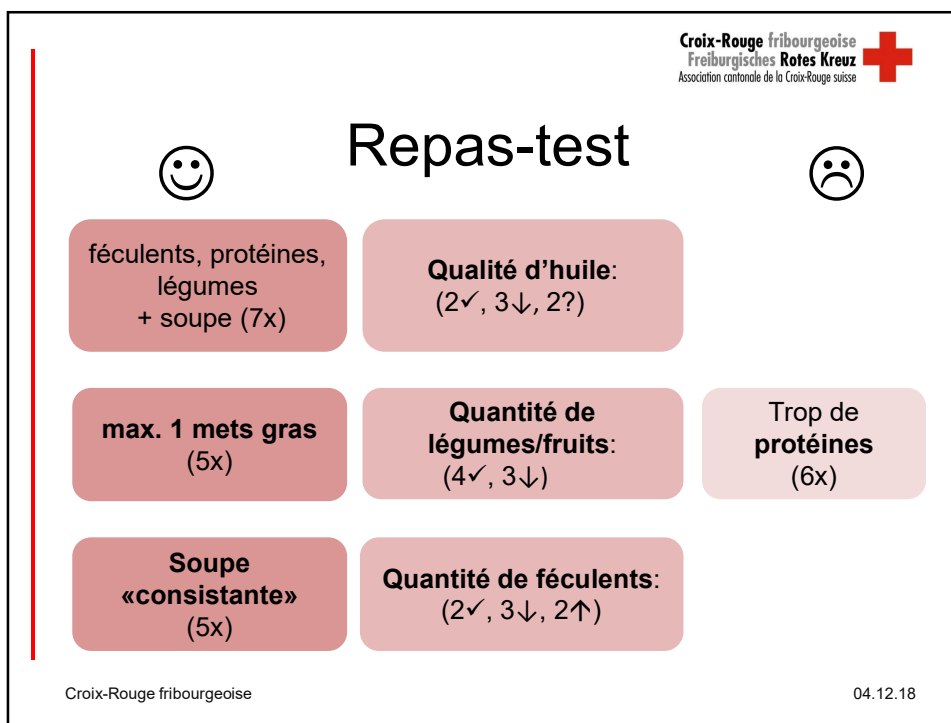
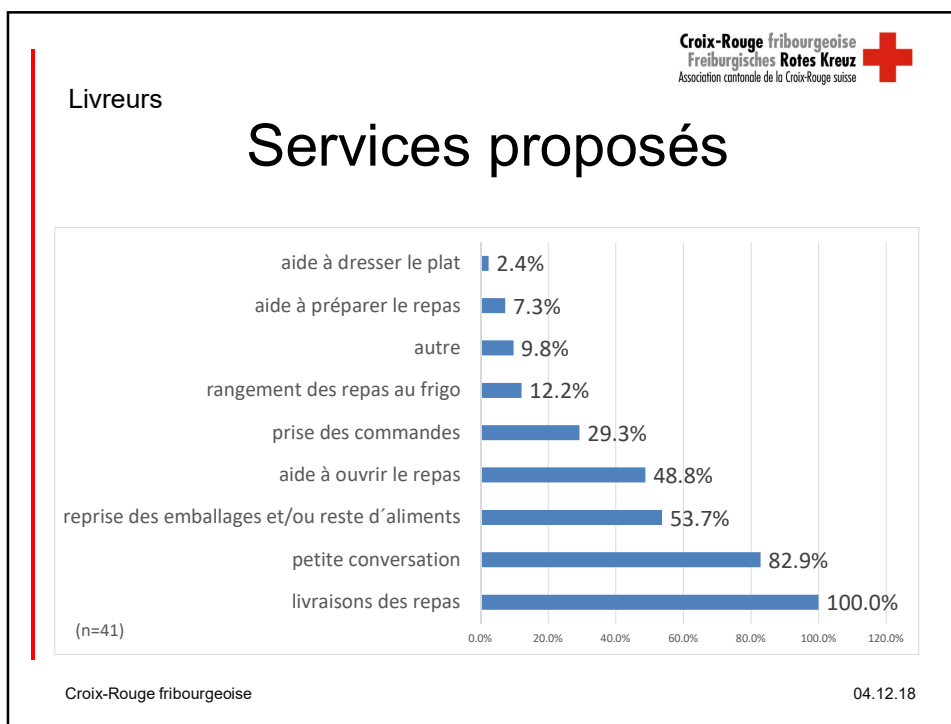












## Analyse des plans de menu



- féculent et source de protéines proposés dans tous les menus (7x)
- variété de viande (6x)

- présence et préparations variés des légumes/fruits
- variété des féculents



- signalisation «contient de l'alcool» manquante (7x)
- description du menu insuffisante (5x)
- mets végétariens absents/manquants (6x)

## Conclusion

- Un grand nombre d'institutions impliquées et organisées de manière hétérogène
- Contacts clé: les proches aidants + voisins, les communes et les soins à domicile
- Menus proposés: bonne base existante, améliorations possibles pour tous

