

Zeitschrift: Magazine aide et soins à domicile : revue spécialisée de l'Association suisse des services d'aide et de soins à domicile

Herausgeber: Spitex Verband Schweiz

Band: - (2016)

Heft: 5

Artikel: Les cuisines de Gargantua livrent à domicile

Autor: Rambaldi, Nadia

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-852780>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 31.01.2026

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

Les cuisines de Gargantua livrent à domicile

Dans les bâtiments de Traitafina SA à Lenzburg, en Argovie, des repas sont confectionnés pour le service de livraison qu'offrent 25 organisations d'aide et de soins à domicile. De nombreuses personnes œuvrent pour que ces menus, préparés à base de produits frais, trouvent leur chemin jusque sur la table des clients.



Du filet de poulet en route pour les «Menus Mobiles». Photo: Guy Perrenoud

Les cheveux sous une coiffe en papier, la bouche cachée par un masque et l'entier du corps dissimulé sous une combinaison. Même les chaussures sont recouvertes par des protections en plastique. Pour entrer dans les halles de Traitafina SA par un couloir spécial, on prend un maximum de précaution. L'hygiène, voilà bien sûr la raison de toutes ses mesures. A Traitafina SA, à Lenzburg en Argovie, où plusieurs tonnes d'aliments sont traitées, cuisinées et emballées chaque jour, les germes ne sont pas les bienvenus. Je suis accompagnée par Placi Caluori qui me fait visiter le site de production de Traitafina SA. Depuis 25 ans, il est responsable du secteur «Menu Mobile». Dans ce complexe aux murs de béton et au plafond très élevé, il fait si frais

que l'on est presque heureux que la combinaison assurant l'hygiène offre aussi à son porteur quelques degrés supplémentaires. L'odeur varie d'une salle à l'autre. Le parfum de différentes épices flotte dans l'air. Nous arrivons dans le secteur de la viande. Là, des tonnes de steaks, de saucisses ou de filets y sont produits. La viande provient d'élevages de la région. «L'abattage se fait à Sursee, dans le canton de Lucerne. La viande arrive ensuite directement chez nous à Lenzburg», explique Placi Caluori. Sous nos yeux, passant à travers tout un appareillage, la chair de veau prend la forme de petites chipolatas. Puis nous traversons les grands fumoirs où les saucisses sèches attendent de recevoir leur goût si particulier.

Préparation industrielle et travail à la main

De grandes portes coulissantes s'ouvrent automatiquement à notre passage puis se referment derrière nous, rythmant ainsi la suite de notre visite. Dans certains secteurs et selon les produits préparés, il fait nettement plus frais. Nous arrivons à une grande ligne de production. Sur le convoyeur, des cordons bleus défilent à plein régime. Cette viande de volaille est d'abord coupée, farcie de jambon et de fromage, puis panée et frite avant d'être rapidement congelée et emballée. Partout, les employés s'affairent, chacun concentré à sa tâche. Beaucoup de travail est encore effectué à la main: debout devant un plateau coulissant, deux femmes coupent en morceaux de la viande de bœuf pour en faire du ragoût. A côté d'elles, un employé compose des brochettes avec différentes sortes de viande. Une salle plus loin, dans le secteur des salades, c'est l'odeur de la mayonnaise et du vinaigre qui domine. Des litres de sauce à salade remplissent d'immenses bouteilles en plastique. Dans une grosse cuve en métal, de la salade de cornettes est prête à être emballée dans des barquettes en plastique.



En traversant l'ensemble de l'appareillage, les chipolata sont épicées puis suspendues pour être séchées.

Soudain, une bonne odeur de viande rôtie embaume l'air. Nous pénétrons dans l'énorme cuisine de Traitafina où se préparent les menus dits mobiles. Treize personnes y travaillent et confectionnent quelque 5000 repas par semaine. Le choix est énorme, Traitafina proposant plus de 300 menus. Une diététicienne calcule les valeurs nutritives de chaque plat. Les différents accompagnements et la viande sont déposés manuellement dans les barquettes qui, pour contrôle, sont encore pesées séparément. Comme des normes alimentaires très strictes assurent la qualité des mets, la quantité des aliments joue un rôle essentiel. Les menus sont ensuite pasteurisés à 72 degrés et emballés afin de pouvoir se conserver au moins 18 jours. Chaque

barquette affiche une étiquette avec une description du repas, la date limite de consommation et le jour de production.

Le service d'aide et de soins à domicile se charge de la livraison aux clients

Nous arrivons maintenant dans un énorme entrepôt avec des rayonnages qui s'élèvent jusqu'au plafond. Les produits finis de Traitafina SA y sont stockés avant d'être livrés par camion dans toute la Suisse. D'innombrables menus – rôtis hachés et purée de pommes de terre, émincés de poulet au curry, côte de bœuf marinée et bien d'autres – n'attendent qu'à prendre la route. Chaque vendredi matin, les



Le responsable de «Menu Mobile» Placi Caluori au milieu des repas cuisinés par Traitaфина SA stockés dans une chambre froide en attendant d'être livrés.



Chaque vendredi, les repas destinés aux organisations d'aide et de soins à domicile sont préparés pour la livraison.

lundi sur deux, soit 380 portions complètes et 450 demi-portions par mois. Seul un petit nombre de personnes commandent les menus de Traitaфина. La plupart des clients préfèrent s'adresser au service de livraison de repas de la clinique SGM qui collabore également avec «Spitex Oberaargau». «Ces repas sont livrés chauds. Pour beaucoup de clients, ne pas avoir besoin de réchauffer soi-même le repas représente la solution la plus simple», explique Anita Wüthrich. L'avantage de la variante des menus mobiles réside, par contre, dans le fait que l'on peut déguster son repas quand on en a envie et pas uniquement lorsqu'il est livré. En outre, on peut choisir son plat préféré parmi les 300 menus proposés. Les repas copieux semblent particulièrement appréciés, par exemple les cornettes à la viande hachée ou le rôti haché accompagné de purée de pommes de terre. «La personne qui se fait livrer un repas chaud à domicile n'a pas la possibilité de choisir. Elle mangera ce qui se trouve au menu de SGM ce jour-là», explique-t-elle.

Trois bénévoles se chargent d'acheminer les repas chaque deuxième mardi du mois à Langenthal, Melchnau

Une seule barquette avec trois compartiments qui se combinent les uns les autres en toute simplicité.



menus sont sélectionnés pour être livrés lundi matin aux organisations d'aide et de soins à domicile. Celles-ci se chargeront d'apporter les repas aux clients grâce à leurs propres services de livraison. «Spitex Oberaargau» à Langenthal, dans le canton de Berne, nous invite à voir de près comment cela fonctionne exactement.

Des bénévoles apportent les repas

Le camion de Traitaфина SA remonte lentement la Murgenthalstrasse à Langenthal. Anita Wüthrich, responsable du service de repas de «Spitex Oberaargau», s'occupe de la réception de la marchandise. Elle entrepose les barquettes de repas dans les grands réfrigérateurs situés à la cave. Ils y resteront jusqu'au lendemain pour être distribués aux clients. Depuis 2014, cette organisation reçoit les repas un

Swiss Star 2006

Red. Pour sa barquette à trois compartiments de «Menu Mobile», Traitaфина SA à Lenzburg en Argovie a reçu le prix «Swiss Star 2006» décerné par l'Institut suisse d'emballage pour sa solution innovante. Le principe des trois compartiments a convaincu le jury: les trois parties, l'une pour la viande, l'autre pour les légumes et la troisième pour les pâtes ou le riz, s'encastrent parfaitement grâce à des contours sous vide qui peuvent être combinées et échangées au choix et en toute simplicité. De plus, les compartiments sont très résistants supportant des températures extrêmes allant de -30 à +125 degrés.



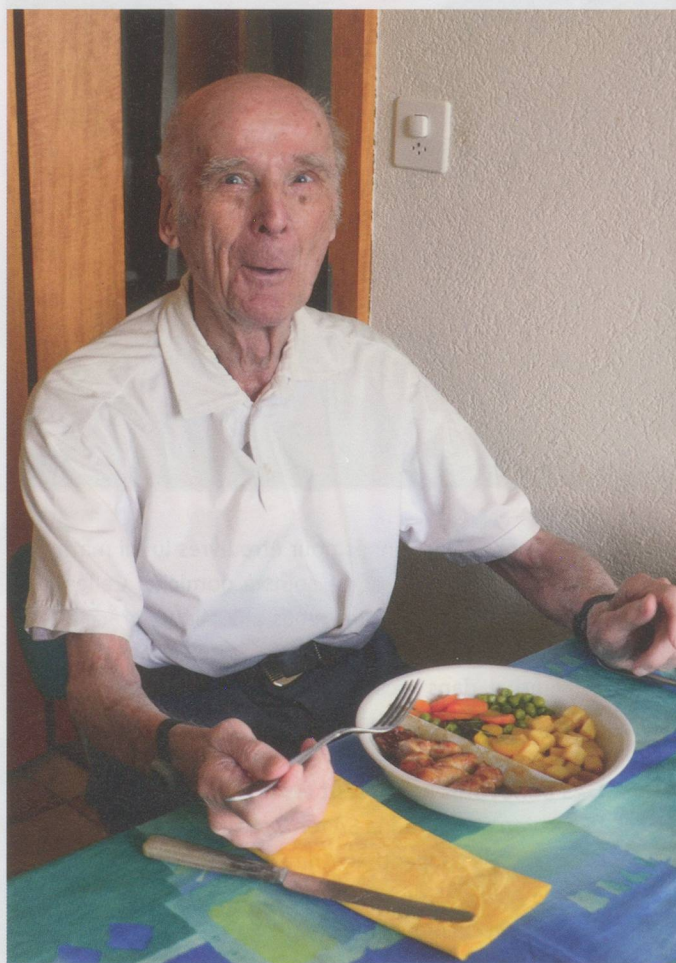
Ernst Graber livre bénévolement les repas jusqu'à la table du client. Photo: RA

et Bützberg. A «Spitex Oberaargau», 14 bénévoles motorisés se partagent ensuite la distribution des menus et chacun de leur trajet comprend entre vingt et trente kilomètres. Depuis qu'il a pris sa retraite en 2015, Ernst Graber s'est joint à ces bénévoles et livre des repas deux à trois fois par semaine. «Je prends souvent le temps de bavarder un peu avec les clients», explique-t-il. Aujourd'hui, il commence sa tournée chez Werner Fries, un sénior de 93 ans. Celui-ci apprécie beaucoup sa visite. Tous deux n'habitent pas loin l'un de l'autre et se connaissent depuis longtemps. «J'ai de la chance avec ce service de livraison de repas à domicile. Ils font un vrai travail de professionnels!», explique Werner Fries. Il s'occupe encore pratiquement seul de son ménage, mais il n'a plus suffisamment d'énergie pour faire la cuisine. Il apprécie d'autant de bien manger grâce aux repas livrés à domicile. Après avoir échangé quelques mots avec lui, Ernst Graber reprend sa tournée. Encore beaucoup d'autres clients attendent leur repas. Quant à Werner Fries, il peut s'attabler et savourer.

Nadia Rambaldi

Une collaboration depuis 36 ans

RA. Chaque semaine, 25 organisations d'aide et de soins à domicile se font livrer les «Menus mobiles», la plupart dans la région zurichoise. Leur collaboration avec Traitafina a une longue tradition puisqu'elle dure déjà depuis 36 ans. Placi Caluori se charge de leurs commandes et veille à ce que les menus soient livrés correctement. Lors de la préparation des menus, une très grande importance est accordée à une alimentation équilibrée et saine. Et les souhaits des clients sont toujours pris en compte. Les organisations peuvent ainsi commander parmi toute une gamme de menus qui répondent aux différents besoins de leurs clients: complets, végétariens, adaptés aux besoins des diabétiques des personnes au régime particulier, sans viande de porc ou sans lactose. Les plats sont livrés froids et sont réchauffés au bain-marie ou au four à micro-ondes par le client ou la cliente. Pour les menus livrés chauds, les organisations d'aide et de soins à domicile collaborent avec des établissements médico-sociaux (EMS) ou des hôpitaux qui se trouvent dans leur région. Une fois par mois, Placi Caluori envoie aux organisations des propositions de menus par e-mail, fax ou par écrit. Même les petites organisations sont desservies: «Le montant minimum de commande s'élève à 300 francs. Les organisations qui n'ont pas besoin d'un grand nombre de menus peuvent passer des commandes tous les 15 jours», explique-t-il. Traitafina SA, dont le siège est à Lenzburg, propose un riche assortiment de viande fraîche, de charcuteries, de plats cuisinés et de spécialités de traiteurs. Quelque 300 collaborateurs transforment jusqu'à 12 500 tonnes de produits bruts par année et fournissent leurs produits à 700 clients chaque jour partout en Suisse.



Chez Werner Fries, le repas est réchauffé et la table mise pour profiter au mieux de son repas. Photo: RA