

Bien manger pour mieux vivre

Autor(en): **Jenzer, Marie-Thérèse**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **32 (2002)**

Heft 10

PDF erstellt am: **19.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-828193>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Bien manger pour mieux vivre



Jacqueline Chabloz s'occupe de la restauration en EMS

La promotion de la santé au troisième âge et au-delà passe obligatoirement par un impératif de taille: donner aux personnes concernées une alimentation correcte.

«**V**ieillir sainement – manger sagement»: un congrès national sur ce thème s'est tenu à Berne, en juin passé, qui a mis l'accent, entre autres, sur la nécessité de parer aux déficiences alimentaires et à la sous-alimentation – très répandues parmi les 70 ans et plus – par l'apport de vitamines et de substances minérales. On estime actuellement à quelque 80 000 le nombre des personnes prises en charge dans des EMS de Suisse. Et ces personnes, pour vieillir dans la dignité, ont besoin de recevoir non seulement

une nourriture de qualité sur le plan des apports énergétiques et nutritionnels, mais encore une nourriture qui leur apporte la santé physique et psychique.

Nourrir les aînés en EMS ou en institutions spécialisées – leur nombre en Suisse s'élève à 2545 – requiert des cuisiniers et autres employés qu'ils aient une formation appropriée à la clientèle qu'ils devront servir. «Nous avons une expérience de presque 25 ans dans ce domaine, explique Jacqueline Chabloz, de Genève, sous-directrice du département «Restauration en EMS» du groupe «DSR-Le restaurateur». Cela nous permet de répondre aux exigences de la cuisine pour seniors et nous a d'ailleurs amenés à concevoir, dans le cadre de notre centre de formation interne, deux cours, un sur la diététique en EMS et l'autre sur les formes et couleurs de cette cuisine.»

Un moment attendu

Prendre un repas dans le calme et l'harmonie est pour la personne âgée une nécessité. «Pour nombre de personnes âgées, les meilleurs moments de la journée sont ceux des repas, souligne Jacqueline Chabloz. En fait – et leurs remarques nous le prouvent – la personne âgée attend l'heure du repas parce qu'il constitue une distraction dans la routine quotidienne. Notre tâche est de répondre à cette attente en proposant des mets goûteux, variés, avec des contrastes de couleurs, le tout bien présenté. Bref, il s'agit de mettre l'eau à la bouche et de redonner cet appétit des bonnes choses saines et simples dont la personne âgée a le souvenir, mais que des repas solitaires lui ont fait oublier.»

En Suisse, actuellement, seuls 60 EMS – dont 52 sous la responsabilité

de DSR-Le restaurateur – sous-tiennent leur service de restauration. Et dans chacun de ces établissements, les prestations sont adaptées aux besoins, remarque M^{me} Chabloz, qui ajoute: «Le cuisinier est la personne qui doit être à l'écoute, tous les jours, afin de veiller au bien-être de tous les pensionnaires. Une tâche qui demande de la souplesse, de l'imagination et beaucoup de savoir-faire professionnel.»

Marie-Thérèse Jenzer

DSR-LE RESTAURATEUR

En 2001, DSR-Le restaurateur a servi plus de 2,8 millions de repas en EMS et 9 millions au total. Cela souligne la croissance de cette entreprise née en 1919 de la volonté du Département social romand, de l'Union chrétienne et de la Croix Bleue, d'assurer les repas des soldats dans un premier temps et des travailleurs sur les chantiers par la suite. Au fil des années, les prestations de l'entreprise se sont diversifiées et adaptées aux exigences des grandes firmes, banques, écoles, hôpitaux, EMS et même, depuis le 1^{er} janvier 2002, sous le titre «Lake-Gourmet», DSR assure la restauration sur les unités de la Compagnie générale de navigation (CGN). Ce DSR nouveau entend continuer sur les mêmes bases que celles de ses débuts. La culture de la Fondation DSR (qui n'a donc pas d'actionnaires) repose sur sa charte d'entreprise, dont le but est de garantir l'avenir de ses quelque 1400 collaborateurs et de maintenir l'esprit de service. Dans cette optique, elle distribue, chaque année, 20% de ses bénéfices pour soutenir des projets à but social, caritatif et humanitaire.