

## Etat des lieux de la situation actuelle des services de livraison de repas à domicile dans le canton de Fribourg<sup>1</sup>

### Pourquoi une enquête ?

Le taux de la population suisse âgée de plus de 65 ans est en augmentation et atteindra les 26% en 2045. Fourchette verte Suisse mène un projet pilote pour le lancement d'une nouvelle déclinaison de son label d'alimentation équilibrée, destinée aux fournisseurs de repas à domicile « FV senior à domicile ». Cette enquête, mandatée et soutenue par la Direction de la santé publique du canton de Fribourg, a analysé la situation actuelle des services de repas à domicile grâce à un questionnaire et permis une comparaison entre les menus servis et les critères nutritionnels du nouveau label.

### Une grande hétérogénéité dans le canton :

- Les services de repas à domicile dans le canton de Fribourg sont en grande partie gérés par des organisations de droit public ou des associations, fondations, etc. dont presque la moitié (48,1%) produit et livre elle-même les repas.
- 19,2% propose un service pour le soir et 26.9% un service 7/7.
- Plus d'un tiers des services de repas à domicile œuvrent avec des bénévoles et le nombre médian de clients par semaine est de 17.3 (min 0 et max >150 clients).
- Le prix du menu varie entre 8.05CHF et >20 CHF. Les menus sont complétés par une soupe (73,5%), une salade (58,8%) ou un dessert (52,9%).
- Les menus sont commandés par le client lui-même (40,3%) ou des proches (31,9%),

Concernant la comparaison des menus servis et les critères du label FV senior à domicile, il y en a déjà une bonne moitié d'atteints (maximum 12 atteints sur les 21), Les critères atteints sont notamment la présence des composants d'un menu équilibré (présence d'un légume, d'un féculent (pâtes, riz...) et d'une source de protéine (viande, poisson...)).

Par contre, au niveau quantitatif, il y a :

- trop de protéines (87,5%),
- pas assez de légumes (57,1%),
- pas assez de produits laitiers (57,1%),
- et trop peu de féculent (42,9%).

Les sources de protéines ne sont pas assez variées et les mets végétariens trop souvent absents, au contraire des mets gras qui eux, sont trop souvent présents.

### Bilan :

Concernant la composition nutritionnelle des menus proposés, selon la conformité avec les critères Fourchette verte senior à domicile, cette analyse nous permet de dire qu'une base certaine est déjà acquise, mais qu'il y a un bon potentiel d'amélioration.

Hormis les livreurs de repas, les proches et les employés des soins à domicile sont des personnes de contacts importantes en lien avec les repas à domicile.

La liste annexée des établissements proposant un service de repas à domicile présente la situation en juillet 2018. Vue l'hétérogénéité des services de repas à domicile dans le canton de Fribourg il serait dispendieux de tenir à jour un état des lieux de ces organisations.

Contact-Renseignements : [fr@fourchetteverte.ch](mailto:fr@fourchetteverte.ch) ou 026 347 39 65

Étude complète disponible sous : [www.croix-rouge-fr.ch/fr/sante/fourchette-verte/](http://www.croix-rouge-fr.ch/fr/sante/fourchette-verte/)

---

<sup>1</sup> Selon l'étude « 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 » réalisée par E. Bieri pour la Croix-Rouge fribourgeoise, 2018, dans le cadre d'un CAS en promotion de la santé et santé communautaire, Institut de santé globale, Université de Genève.