Zeitschrift: Les intérêts du Jura : bulletin de l'Association pour la défense des intérêts du Jura

Herausgeber: Association pour la défense des intérêts du Jura

Band: 36 (1965)

Heft: 11

Artikel: Un salon international à Bâle : de la restauration collective pour la santé publique

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-824882

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: 13.07.2025

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

Un salon international à Bâle

De la restauration collective pour la santé publique

La fondation de nos villages remonte à la nuit des temps et c'est petit à petit, au fur et à mesure des inventions et des découvertes, que nos grandes villes modernes et nos centres industriels se sont développés en posant des problèmes toujours plus difficiles à résoudre. Celui de la restauration collective par exemple.

Très tôt déjà, les ouvriers et artisans occupés à la construction durent se ravitailler sur place. Très tôt déjà, des auberges s'ouvrirent à l'intention des marchands ambulants le long des grandes routes commerciales. Avec les expéditions militaires apparurent les premières cantines, installées en plein air sur le terrain des opérations ou à l'intérieur des châteaux ou des casernes. La troupe entière apaisait sa faim à la même table avec la même pitance. Avoir la table... et le gîte, n'est-ce pas là la base même de l'existence humaine ?

Au cours du XIXe siècle, les établissements publics faisant défaut, des milliers de gens durent emporter chaque jour leurs repas. Très souvent femmes et enfants se chargeaient de ravitailler sur place le chef de famille. Le développement des villes et des centres industriels n'a pas contribué à résoudre le problème. Aux ouvriers du bâtiment sont venus s'ajouter les salariés du commerce et de l'industrie, le personnel des mines et des transports. Tous prirent l'habitude de casser la croûte loin de chez eux, sous un abri quelconque. Il a fallu faire bien des mauvaises expériences, dépister bien des carences alimentaires fatales pour atteindre, à pas de géant au cours des vingt dernières années de prospérité économique, la forme actuelle de restauration collective.

Rappelons ici qu'il n'y a pas très longtemps que l'on a découvert l'importance des vitamines. Jusqu'alors seule la valeur purement calorifique des aliments comptait et l'on ne s'inquiétait pas des précieuses substances que l'on détruisait en employant des techniques culinaires toujours plus modernes. Rappelons aussi la fameuse cantine superposable que l'on emportait au travail... et que l'on emporte peut-être aujourd'hui encore.

L'individu se trouve actuellement au centre du développement économique et social. Les efforts entrepris de tous côtés pour améliorer les conditions générales de l'existence placent les employeurs devant de nouvelles responsabilités. Leur intérêt est d'ailleurs directement mis en cause, puisque c'est le personnel en bonne santé qui jouit de la plus grosse capacité de travail. Mais d'autres facteurs ont également favorisé l'introduction de la restauration collective au sein des entreprises.

Avec les progrès de l'industrialisation et l'ère de prospérité qu'elle a instaurée, la nécessité d'une forme raisonnable de restauration collective s'est fait sentir avec toujours plus d'acuité. La semaine de cinq jours — à l'origine privilège de certaines grandes organisa-

tions internationales — a été adoptée presque partout. Le travail a pris un autre rythme. L'industrialisation croissante a exigé une main-d'œuvre toujours plus nombreuse et il a fallu construire pour elle de véritables colonies, le plus souvent à l'extérieur des grandes agglomérations. Cette évolution augmente chaque jour le fardeau des responsabilités, car il est d'une importance vitale de maintenir le rendement de la population active, facteur essentiel de l'économie générale.

Heureusement, le sens des responsabilités vis-à-vis de la main-d'œuvre et des employés s'est affirmé un peu partout. Parallèlement on s'est rendu compte pour la restauration collective qu'il fallait prendre en considération l'évolution rapide des habitudes alimentaires et des découvertes réalisées dans le domaine des sciences de la nutrition.

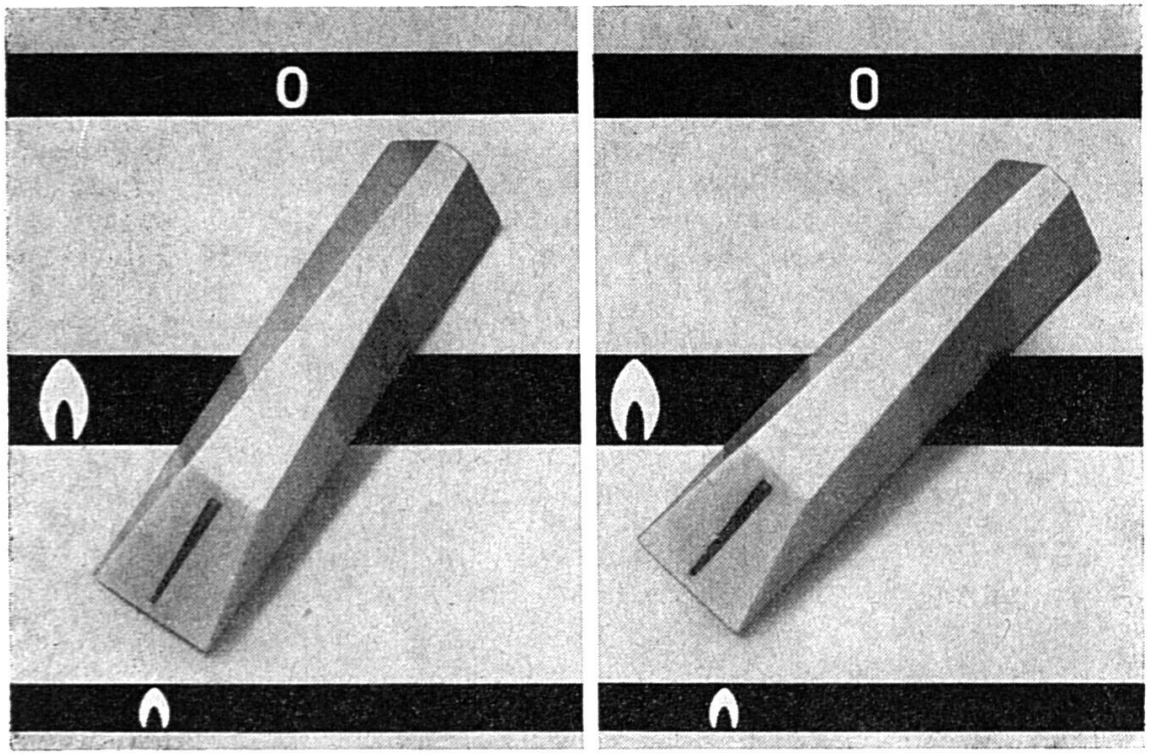
La qualité du restaurant de l'entreprise où ils travaillent joue un grand rôle pour les salariés. De leur côté, les employeurs ne méconnaissent pas la valeur psychologique d'une cantine bien gérée et son influence directe sur le rendement. C'est ainsi que, de tous les côtés, on s'efforce de mettre la théorie en pratique et d'adapter la restauration collective aux nouvelles conditions de vie et de travail. C'est ainsi que l'on parle toujours moins de cantines au sens dépréciatif du mot et toujours davantage de restaurants d'entreprises.

Qu'entend-on par restauration collective ? Comme le nom l'indique, il s'agit de la restauration destinée aux groupes actifs de la collectivité. Elle comprend les restaurants des différents genres d'entreprises (administrations, bureaux, banques, assurances), les cuisines des organisations de bienfaisance, les cantines des usines ou des ateliers, celles de « Maisons du soldat » et les cantines militaires tout court. Il faut également y inclure les cuisines des établissements hospitaliers (hôpitaux, foyers, cliniques, sanatoriums, etc.) et, dans un avenir très proche, la restauration généralisée des écoliers de tout âge et des étudiants. Ce dernier point revêt une importance primordiale puisqu'il intéresse directement la santé de la jeunesse, le plus beau capital d'un peuple.

Aucune branche ne soulève des problèmes aussi complexes ni aussi variés que la restauration collective. D'une part les habitudes alimentaires subissent des transformations profondes. D'autre part le métier de cuisinier intéresse de moins en moins la jeunesse. C'est ainsi qu'à l'arrière-plan se dessinent avec toujours plus de netteté les grandes lignes de la restauration collective généralisée. Il ne faut pas la confondre avec la restauration en masse. Si certaine presse avide de sensations saute sur la moindre occasion de dénigrer cet aspect de la vie économique moderne, elle le fait au mépris de la probité et de l'objectivité qui caractérisent le vrai journalisme.

D'ailleurs, la plupart des employeurs savent déjà qu'un équipement moderne ne suffit pas pour faire de la restauration collective moderne, mais que la qualité des repas servis reste déterminante. En aucun cas, elle ne devrait être inférieure à celle des repas que le personnel pourrait prendre chez soi.

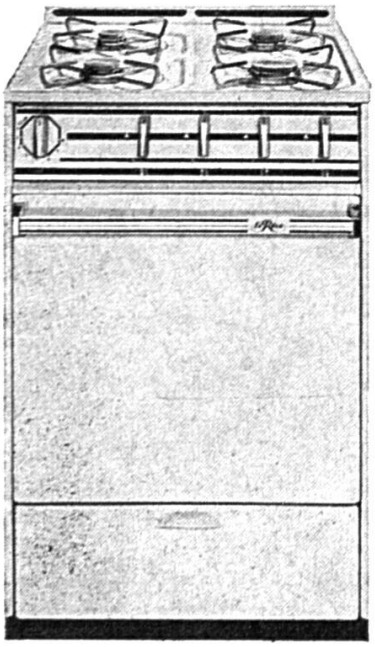
En Suisse, le nombre des personnes fréquentant des restaurants collectifs se monte à des centaines de milliers. Selon l'importance des entreprises, le nombre des repas servis chaque jour varie de 50 à 2000, ce qui fait en tout plus de 20 millions de repas par année.



Le gaz – chaleur sur mesure

Remarquez-vous l'infime différence?

Le lait que vous chauffez y est sensible. C'est vraiment un plaisir que d'employer le gaz. Sa flamme visible et si docile réagit à la moindre manœuvre des manettes de commande. Toujours l'apport de chaleur approprié car le gaz obéit immédiatement au plus infime réglage.
Le gaz, la flamme vivante – Le gaz, une énergie des temps modernes.



Gaz

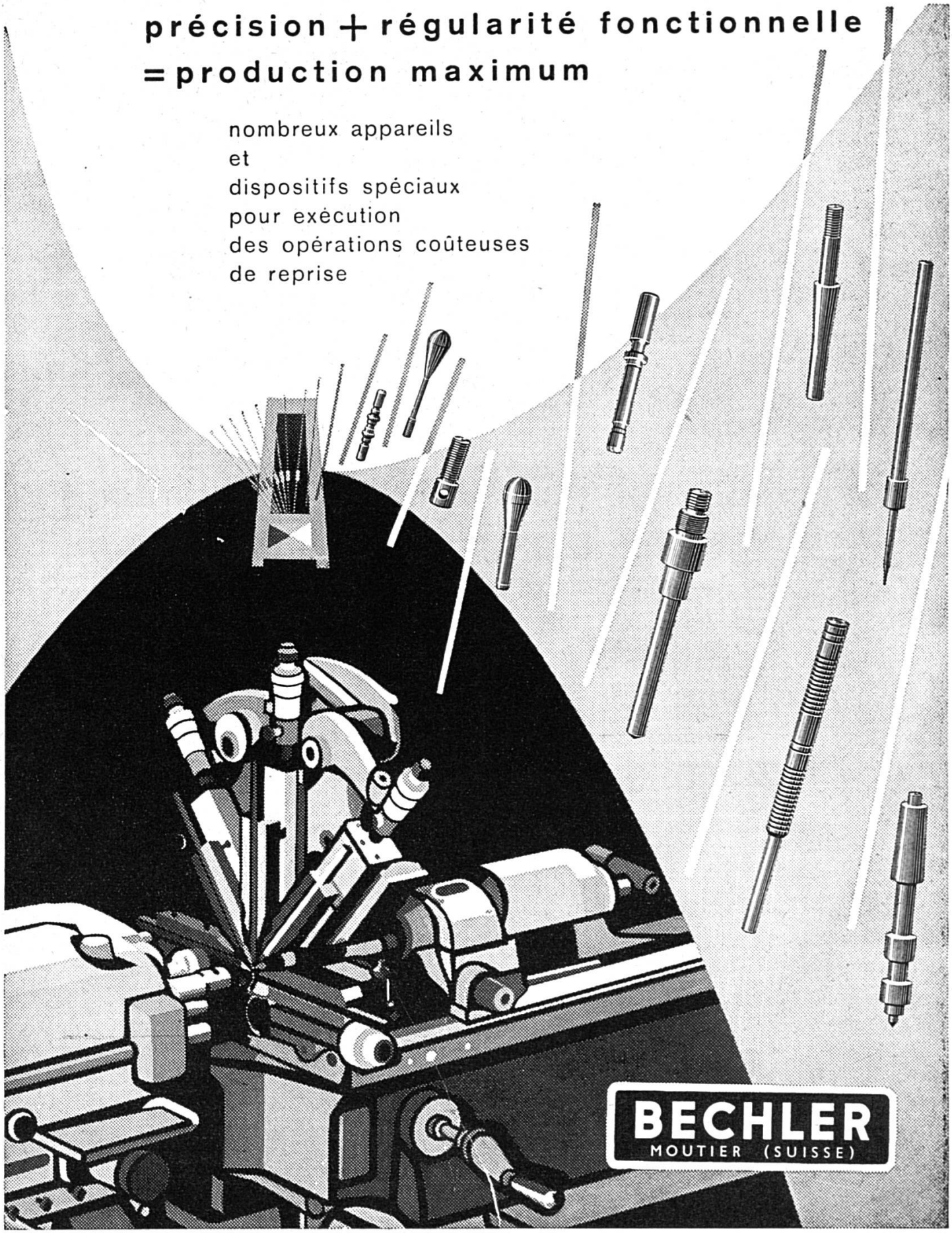
Le Rêve

Brûleurs multigaz. Grand four avec commande thermostatique et véritable grilloire infrarouge à gaz. Cuisson au four impeccable grâce à la répartition régulière de la chaleur. Parois intérieures émaillées, faciles à nettoyer. Grande poignée de porte de four. Nouveau tableau de commande incliné. Platine étanche. Le rêve, la cuisinière à gaz moderne tant par sa construction que par sa forme.

1273

Les cuisinières à gaz modernes de fabrication suisse: Bono, Le Rêve, Ména-Lux

Publicité Usogaz


précision + régularité fonctionnelle
= production maximum
nombreux appareils
et
dispositifs spéciaux
pour exécution
des opérations coûteuses
de reprise
BECHLER
MOUTIER (SUISSE)

Ces chiffres parlent un langage éloquent. Et pourtant nous n'en sommes qu'au début et l'évolution peut prendre un développement absolument imprévisible. En Allemagne, 16 millions d'ouvriers et d'employés fréquentent les restaurants collectifs de 25 000 entreprises. En France, 7 millions pour 8000 restaurants. Comme nous le voyons, le problème intéresse nos plus proches voisins autant que nous.

D'ailleurs, le nombre des maisons obligées de l'affronter augmente chaque jour et la solution n'est pas toujours facile car toutes ne sont pas en mesure d'investir de gros capitaux dans une installation coûteuse. La restauration collective unitaire est-elle possible ? Permet-elle d'offrir au personnel une nourriture vraiment saine et bonne ? Autant de problèmes précis que la science de l'alimentation et de la nutrition s'efforce de résoudre avec l'aide des techniques culinaires les plus modernes. Nul doute qu'elle y arrivera !

Remarquons ici qu'il aurait été plus facile d'étaler les problèmes dans le temps et de les résoudre au fur et à mesure si les groupements intéressés s'étaient rendu compte assez tôt de leur complexité avant de passer à l'introduction généralisée de la semaine de cinq jours.

Sur l'initiative de l'Association suisse pour la restauration collective (SVG), le premier salon international pour la restauration collective se tient actuellement (17 - 22 novembre) dans les halles de la Foire d'échantillons de Bâle. En même temps, des journées d'information donnent à l'élite des spécialistes européens l'occasion de traiter des problèmes généraux de l'alimentation dans le cadre de la restauration collective.

Il est donc clair que la restauration collective ne connaît aucune limite dans le temps, sa solution allant de pair avec la sauvegarde et l'amélioration de la santé publique. La Suisse, pays placé au cœur de l'Europe et caractérisé par une industrie hautement développée, compte déjà un grand nombre de restaurants collectifs bien gérés.

Parallèlement aux journées d'information déjà citées, le salon se propose de montrer quelles solutions peuvent s'offrir, quels systèmes et quels équipements sont à préférer. En même temps, il donne l'occasion aux dirigeants des cuisines communautaires déjà en service (cantines, restaurants d'entreprises, cuisines d'hôpitaux, d'institutions, cuisines collectives et même hôtellerie) de se familiariser avec des méthodes nouvelles facilitant la rationalisation du travail.

L'industrie de la réfrigération et de la congélation se trouve en étroit contact avec la restauration collective. Il est donc extrêmement intéressant pour les représentants de cette dernière de suivre de près l'énorme développement qu'a pris la chaîne du froid, dans le domaine des produits surgelés surtout.

L'introduction de la semaine de cinq jours et l'augmentation constante des distances entre la demeure et le lieu de travail ont nécessairement conduit à l'adoption de l'horaire ininterrompu de travail, dit horaire anglais.

Le nombre de personnes dont l'alimentation est assurée par des cuisines communautaires est toujours plus élevé. Aussi importe-t-il que les dirigeants de cantines de fabriques, de cuisines d'hôpitaux et d'établissements hospitaliers de même que de restaurants sachent comment doit être composée et préparée une nourriture équilibrée et de

bon goût ; comment les pertes de substances nutritives peuvent être évitées ou compensées ; quels sont les procédés de conservation qui ont le mieux fait leurs preuves ; quelle valeur il faut accorder aux repas précuisinés, etc.

L'étude de ces problèmes est importante non seulement pour l'employé et l'employeur mais aussi du point de vue de la santé publique car seule une alimentation saine est en mesure de sauvegarder la résistance et de maintenir la capacité de travail des êtres humains. Une bonne nourriture est indispensable aux ouvriers et aux employés pour bien remplir leur tâche. La restauration collective a même le devoir de compenser ou de compléter l'alimentation familiale, très souvent déficitaire, et de lutter contre un abaissement du rendement par suite d'une mauvaise alimentation. Ce faisant, les cuisines communautaires reprennent à leur charge les tâches qui incombaient aux maîtresses de maison devenues en partie des femmes actives. Leur devoir est également de prendre en considération les exigences alimentaires diverses du personnel, celles-ci variant selon la profession et les efforts physiques à fournir.

Par conséquent, le poste de responsable d'une organisation pour la restauration collective exige une instruction approfondie. Outre une connaissance parfaite de la cuisine, tant sur le plan des agencements que sur celui de la diététique, il est indispensable au candidat d'étendre ses connaissances à l'organisation de l'ensemble et de détail et de s'informer continuellement des progrès réalisés.

Dans les halles 11, 12 et 13 de la Foire d'échantillons de Bâle (rez-de-chaussée du bâtiment d'exposition à cour intérieure) plus de 190 exposants présentent les produits d'environ 250 fabricants de tous les pays : Danemark, Allemagne, France, Grande-Bretagne, Italie, Hollande, Suède, Suisse, Etats-Unis. L'offre comprend tous les genres d'installations et d'équipements nécessaires aux cuisines communautaires : pour le stockage et la préparation des aliments, pour les différentes techniques de cuisson, la conservation, le service et la distribution. On peut également voir toutes les installations, machines et appareils destinés à la production et à l'utilisation du froid (y compris la congélation) de même que des distributeurs automatiques de boissons, d'aliments, de cigarettes, douceurs, et autres articles courants.

L'industrie des produits alimentaires, les grandes organisations fruitières et maraîchères et l'industrie laitière ont tenu de leur côté à présenter les différents produits qu'elles mettent spécialement à la disposition des cuisines communautaires. Enfin, outre les distributeurs et les appareils de plonge, on trouve les machines d'administration (pour le paiement par exemple) et les différents accessoires pour l'équipement des locaux y compris mobilier, couverts, appareils pour l'entretien du linge ou des sols.

Les organisateurs, en particulier l'Association suisse pour la restauration collective (SVG) et l'Union suisse pour la réfrigération (VT) ont réussi un coup de maître en s'assurant pour le salon de Bâle, ayant lieu tous les deux ans, la participation de tous les pays s'intéressant aux problèmes de la restauration collective. Cela permettra, à l'avenir, de traiter à l'échelle internationale tous les aspects de la restauration collective et de passer en revue les dernières découvertes dans ce domaine.