

MÉMOIRE SOUMIS DANS LE CADRE DE LA CONSULTATION SUR

L'OPPORTUNITÉ POUR L'AGGLOMÉRATION DE MONTRÉAL DE SE DOTER

D'UN CONSEIL DES POLITIQUES ALIMENTAIRES

PRÉPARÉ

M. GILLES TRÉPANIÉ

DIRECTEUR GÉNÉRAL DU RESTO PLATEAU

ET

MME SANDRA VALADE

INTERVENANTE COMMUNAUTAIRE AU RESTO PLATEAU

Le 30 septembre 2015

Dans le texte l'utilisation du masculin ne sert qu'à alléger le texte.

Qui sommes-nous :

Le Resto Plateau (RP) est un organisme à but non lucratif (OBNL) reconnu comme organisme de charité. Cette organisation a été fondée en 1992 à partir d'un constat très simple : des gens ont faim alors que d'autres sont en chômage. Armé de bonne volonté, aidé par la paroisse St-Denis, soutenu par le CLSC, le député et des membres de la communauté une cuisine artisanale se met en place et des dîneurs sont accueillis pour partager un repas préparé par des gens jusqu'alors sans emploi.

Au fil des ans le projet de départ s'étoffe. Des dizaines de milliers de repas ont depuis été servis, des dizaines de personnes sans emploi ont acquis les bases du métier d'aide-cuisinier et ont trouvé un emploi, un service de référence et de soutien communautaire a vu le jour, un service traiteur a été mis sur pied pour enrichir l'expérience de formation des aide-cuisiniers en formation et pour solidifier notre financement.

Aujourd'hui Resto Plateau c'est :

- Un OBNL situé au Centre de services communautaires du Monastère (CSCM) au cœur du Plateau Mont-Royal,
- Un restaurant populaire ouvert pour les dîners du lundi au vendredi qui sert plus de 60 000 repas complets par année à prix modique (4,00\$),
- L'accueil au dîner de 300 personnes à chaque jour d'ouverture, provenant de tous les quartiers de Montréal
- La préparation et la livraison de plus de 20 000 repas, toujours à prix modique, pour des OBNL de toute la région montréalaise,
- Le recrutement d'environ 100 personnes par année qui accèdent ainsi à une formation d'aide-cuisinier,
- Un service de référence communautaire au service de toute la population,
- Une équipe d'une vingtaine de permanents.

Qu'en est-il du constat de départ?

Force est de constater qu'après presque un quart de siècle de fonctionnement nous pouvons toujours mettre de l'avant le même constat : des gens ont faim alors que d'autres sont en chômage.

Cependant un examen plus serré de ce constat nous amène à des réflexions plus pointues pour orienter nos actions. Voici quelques éléments à considérer :

- En parallèle aux multiples émissions culinaires, au mouvement des “foodies” et au tourisme culinaire il apparaît une perte dans la population non seulement des habiletés de base en cuisine mais également de la “gestion” d’une alimentation domestique saine et économique.
- L’offre globale de produits frais, exotiques, santé, etc n’a jamais été aussi abondante alors que le prix des aliments et leur disponibilité nous offrent, dans certains cas, d’autres visions. En voici deux exemples : des gens qui travaillent ou étudient peinent à se nourrir en qualité et en quantité et certaines zones de la ville sont qualifiées de désert alimentaire,
- Alors que les connaissances sur la science de la nutrition se développent et font l’objet d’une vaste diffusion publique sous forme d’émissions, de livres et de brochures, il apparaît que l’environnement dans lequel est préparé et consommé un repas influe sur la qualité de l’alimentation. Le journal La Presse dans son édition du lundi 21 septembre 2015 en page A4 présente un article de fond sur le Guide alimentaire intitulé “Éloge du modèle brésilien”. Dans cet article il est fait mention que “Le Brésil est le premier pays à parler du contexte émotionnel et social dans lequel est consommé l’aliment dans son guide [alimentaire]...”.
- En lien avec le point précédent il faut admettre que, du moins dans les quartiers centraux de Montréal, le pourcentage des ménages composés d’une seule personne est très élevé de même que le pourcentage de personnes qui se déclarent célibataires. Notre expérience quotidienne auprès des dîneurs de Resto Plateau nous indique que les personnes seules sont plus affectées par la problématique de la sécurité alimentaire. D’une part les ressources pour acheter et préparer des repas est difficile quand un seul revenu supporte le logement, les repas et les autres dépenses de survie. D’autre part, la solitude dans le partage et la consommation d’un repas ne dispose pas les gens, en général, à consommer des repas complets et équilibrés.
- Les personnes handicapées ou à mobilité réduite sont parmi les personnes les plus susceptibles d’être affectées par la dénutrition. Souvent pourvues de revenu moindre, elles doivent peiner pour acheter, transporter et transformer des aliments. Lorsque ces personnes vivent seules les sorties dans des établissements de restauration sont difficiles. En effet, les restaurants peinent à adapter leurs locaux et leurs services pour une clientèle trop souvent à faible revenu.
- L’insécurité alimentaire frappe également beaucoup plus les personnes âgées, les gens en perte d’autonomie et les nouveaux arrivants

De réflexions à une vision

Toutes ces réflexions nous ont amené à une question en 2014: Pourquoi aller à Resto Plateau?

Pour traiter cette question nous avons embauché une doctorante en sociologie pour fouiller la question. Cette recherche (Pourquoi aller à Resto Plateau? Rapport de recherche, octobre 2014, 69p. par Catherine Jauzion en collaboration avec Bruno Marcotte) a attiré notre attention sur les points suivants.

L'extrait suivant (pp 24 et 25) met en relief les facteurs qui incitent les gens à fréquenter une ressource communautaire en alimentation.

“3 facteurs qui incitent plus particulièrement les répondants à fréquenter le RP [Resto Plateau]

Même s'il fut plus difficile que nous le pensions d'identifier clairement les déclencheurs, nous avons tout de même réussi à identifier 3 grands facteurs qui semblent pousser plus fréquemment les répondants à se tourner vers une ressource telle que le RP : les revenus limités, les « handicaps culinaires » et l'isolement social.

Nous l'avons noté précédemment, les répondants n'abordaient pas systématiquement la question des revenus limités, seulement la moitié d'entre eux l'ont identifiée comme étant un déclencheur à la fréquentation du RP. Pourtant, la très grande majorité d'entre eux vivent avec un revenu annuel très modeste. En effet, rappelons que 5 répondants reçoivent moins de 5000\$, 14 répondants reçoivent de 5000 à 9 999\$ et 18 répondants reçoivent de 10 000\$ à 19 999\$. 77% des répondants sont donc sous le seuil de faible revenu et 40% d'entre eux sont même sous le seuil de pauvreté. Notons aussi que même si les répondants n'abordaient pas directement la question des revenus limités, certaines de leurs affirmations nous permettaient tout de même de nous en rendre compte. Par exemple, plusieurs ont affirmé que les aliments en épicerie coûtent trop cher ou qu'ils ne mangent jamais dans d'autres restaurants, même de type restauration rapide, parce que c'était trop dispendieux pour eux.

Nous avons également recolté divers témoignages évoquant la difficulté ou l'impossibilité de cuisiner à la maison, plus du tiers des répondants citant ce motif comme étant une raison à la fréquentation du RP. Notons toutefois, que plusieurs répondants n'ont pas désigné ces handicaps comme déclencheurs, mais qu'ils sont apparus clairement en traitant des habitudes alimentaires hors RP, ce qui nous pousse à croire que la réelle proportion de répondants vivant différentes difficultés à s'alimenter de manière convenable dépasse le tiers des répondants. Nous avons regroupé ces témoignages sous le terme « handicaps culinaires », car ils désignent différentes formes d'empêchements, plus ou moins intenses, qui limitent les individus en ce qui a trait à la cuisine. Nous évoquerons plus en détail les différents « handicaps culinaires » que nous avons relevés dans la prochaine section abordant les habitudes alimentaires des répondants. Pour le moment, disons simplement

que ces handicaps regroupent à la fois des limitations personnelles et matérielles, et qu'elle semble varier en fonction du sexe et de l'âge.

La question de l'isolement social est abordée spontanément par 20% des répondants lorsqu'il était question des déclencheurs à la fréquentation du RP. Nous l'avons vu précédemment, seulement 8% d'entre eux sont en couple et 90% d'entre eux sont célibataires, séparés ou veufs. Même si nous ne savons pas exactement quelle proportion d'entre eux vit en collocation, nous avons cru comprendre qu'une majorité d'entre eux vivaient seuls et une minorité n'avait que peu de contacts sociaux à l'extérieur du RP. Bien qu'il nous soit impossible de quantifier clairement le niveau d'isolement des répondants du RP, nous illustrerons dans la section portant sur les représentations l'importance qu'occupe le RP dans leur socialisation à l'aide de leurs témoignages."

L'extrait suivant (pp 26 et 27) situe bien ces facteurs dans un ensemble plus grand, celui de la précarité. Laquelle peut dégénérer en pauvreté si aucun appui n'est disponible pour la personne.

"Les dineurs du RP : une clientèle en situation de précarité

En fin d'analyse, nous pensons que c'est la précarité qui pousse les gens à se tourner vers une ressource comme le RP. La majorité vit une précarité financière, nous l'avons vu, plus ou moins grande selon les revenus et les responsabilités financières de chacun, mais cette précarité peut également s'appliquer à plusieurs dimensions de leur vie. Marise Bresson, dans son ouvrage *Sociologie de la précarité*, identifie 4 interprétations du terme. En premier lieu, « la précarité est une catégorie générale, qui recouvre toute la diversité des situations sociales "à problèmes" ». En second lieu, dans une conception plus hiérarchisée, la précarité serait le stade précédant la pauvreté, elle-même précédant le stade de l'exclusion. En troisième lieu, « la précarité désigne plutôt un risque de voir sa situation sociale se dégrader ». En cela, « elle peut être associée à l'image du basculement possible d'une situation intégrée, mais fragile, à une situation d'exclusion, donc de mise en dehors du groupe, de la société. » En dernier lieu, « la précarité désigne aussi l'incertitude, l'instabilité d'une situation dans une société sans cesse en mouvement. » (Bresson, 2010 : 9-10)

Pour le père Wresinski qui a consacré sa vie à mieux comprendre et à défendre les populations marginalisées:

« La précarité est l'absence d'une ou plusieurs des sécurités permettant aux personnes et aux familles d'assumer leurs responsabilités élémentaires et de jouir de leurs droits fondamentaux. L'insécurité qui en résulte peut être plus ou moins étendue et avoir des conséquences plus ou moins graves et définitives. Elle conduit le plus souvent à la grande pauvreté quand elle affecte plusieurs domaines de l'existence qu'elle tend à se prolonger dans le temps et devient persistante, qu'elle compromet gravement les chances de reconquérir ses droits et de réassumer ses responsabilités par soi-même dans un avenir prévisible. » (Wresinski, 1987 : 14)

Ainsi, adopter le paradigme de la précarité dans le cadre de cette recherche nous semble cohérent, à la fois pour mieux comprendre la clientèle du RP, mais également pour nous permettre de mieux comprendre les représentations que les dineurs ont de la ressource. Nous apprécions le fait que le terme permette d'envisager la précarité sous différents angles et le caractère changeant de celle-ci. Ainsi, l'idée de précarité, fortement liée à celle d'instabilité, permet de constater le fragile équilibre que connaissent certains des répondants rencontrés. Pour finir, ajoutons que la précarité touche à tous les domaines de la vie quotidienne (logement, nourriture et confort par exemple), à la santé (mentale et physique), au statut (état civil, citoyenneté) ainsi qu'aux liens sociaux en général.

Nous avons identifié 3 facteurs qui incitent plus particulièrement les répondants à fréquenter le RP, soit les revenus limités, les handicaps culinaires et l'isolement social. Certains répondants cumulent les facteurs, à la fois en nombre et en intensité, alors que d'autres en présentent qu'un seul qui peut être plutôt léger. Ils vivent toutefois tous des situations de précarité : que ce soit le travailleur à bas salaire pour qui il est impensable d'aller au restaurant sans faire exploser son budget, la personne âgée socialement isolée qui vient rencontrer « son monde » au RP ou l'homme qui ne sait pas cuisiner et qui mange ses uniques repas complets au RP."

Il est important de citer la conclusion (p 59 du rapport de recherche) car le lien est fait entre les différents facteurs qui amènent la fréquentation de la ressource étudiée.

Conclusion

Nous concluons ce rapport en rappelant que nous avons cherché à illustrer les déclencheurs, les habitudes de fréquentation, les habitudes alimentaires hors RP ainsi que les représentations que les répondants ont de l'organisme. Rappelons qu'au-delà des différences entre les répondants que nous avons voulu mettre en lumière, nous avons également cherché à trouver un point commun. Nous nous sommes demandé au tout début de cette recherche, qu'est-ce qui pousse les gens à venir au RP? ; Pourquoi ils commencent à y venir? ; Qu'est-ce qui fait qu'ils y reviennent? et Quelle place occupe le RP dans leurs vies?

Nous l'avons annoncé d'entrée de jeu, nous pensons que le point commun des dineurs du RP est de vivre une certaine précarité. Pour certain, il s'agit d'une précarité légère, touchant qu'un aspect de leur vie, alors que pour d'autre, la précarité est plus manifeste et elle touche à plusieurs sphères de leurs vies. Dans tous les cas, nous croyons toutefois que le RP agit comme rempart, afin d'empêcher ces personnes vivant une certaine précarité de vivre une précarité aggravée. Ainsi, pour le travailleur à faible revenu, le RP pourra permettre de ne pas faire exploser son budget. Pour la personne âgée qui peine à cuisiner, le RP pourra lui permettre de conserver un certain équilibre alimentaire et, par ricochet, une meilleure santé. Pour la personne isolée socialement, le RP pourra lui donner l'occasion de se reconstruire un cercle social, etc.

Évidemment, le RP n'est pas une panacée, mais c'est certainement beaucoup plus qu'un simple restaurant. Nous l'avons vu, pour plusieurs, c'est un lieu socialisation important où les gens sont accueillis, peu importe leur condition sociale. Les dineurs apprécient se retrouver dans un lieu diversifié et non pas dédié à une clientèle spécifique. Cet aspect différencie le RP de bien d'autres ressources montréalaises ciblant une clientèle ayant des problématiques précises. Cette diversité est une richesse qu'il faut chercher à conserver.”

Un lien avec les politiques publiques – opportunité de créer un CPA

Dans une perspective où la précarité dépend de revenus trop faibles et du coût trop élevé pour vivre (nourriture, logement, etc.), on voit le lien avec les politiques publiques en général.

Cependant d'autres facteurs influent sur l'accès à une alimentation saine et en quantité suffisante. Mentionnons l'accessibilité physique, la salubrité, la réglementation de l'utilisation des espaces publics pour la tenue de marchés, le transport adapté, etc. Encore une fois le lien entre la sécurité alimentaire et des politiques publiques qui sont, dans ce cas-ci, du ressort du gouvernement local ou régional est patent.

Ces éléments militent donc pour la mise en place d'un conseil des politiques alimentaires pour une agglomération de la taille de Montréal. En effet le foisonnement des mandats et des responsabilités qui touchent directement l'alimentation ou qui indirectement influe sur la précarité de vie des personnes est tel que la mise sur pied d'un espace de travail et de réflexion sur le sujet est nécessaire.

Quel rôle et quelle valeur ajoutée?

À terme le CPA devrait être un outil pour investir plus de ressources cependant il y a un rôle de concertation et de recommandation pour agir sur l'accès à une alimentation saine. Ce rôle en est un de représentation et d'intervention politique pour d'abord examiner les lois, règlements, programmes, etc. avec une analyse touchant en premier lieu l'accès à une alimentation saine, en quantité et en qualité, pour tous et toutes.

La valeur ajoutée d'un CPA nous semble se situer dans ce rôle de concertation mais plus encore de prise en compte des besoins des personnes vivant la précarité.

Quels enjeux?

L'alimentation comporte tellement de liens et de ramifications qu'il faut, à notre sens, considérer l'ensemble du circuit de l'alimentation. Cependant il faut reconnaître que le circuit de l'alimentation a d'abord et avant tout une fonction, soit l'accès aux aliments.

Modèle, instance et ressources?

Un modèle hybride nous semble permettre un échange constant entre les réalités du terrain et les politiques de soutien nécessaires. Nous n'avons pas avancé sur la question des instances et des ressources. Le seul point à mentionner sur les ressources demeure le maintien et l'accroissement des ressources consenties aux populations en situation de pauvreté et de précarité.

Notre rôle?

Depuis bientôt 25 ans nous œuvrons en sécurité alimentaire pour la population montréalaise en situation de précarité et/ou de solitude. Nous allons continuer à adapter nos services aux réalités que vivent les personnes qui fréquentent Resto Plateau car la société est en continuel mouvement. Nous sommes bien placés pour contribuer à comprendre ces changements et à trouver des solutions pour accompagner ces changements.