

**L'âge moyen des bénévoles des popotes roulantes avoisine les 70 ans. Une cuisine centrale leur facilitera la tâche à Montréal.**



# Les popotes roulantes Un service devenu essentiel

**L**es dangers de mal s'alimenter augmentent avec la solitude. Or quatre personnes âgées sur dix vivent seules (les deux tiers sont des femmes). Les popotes roulantes — la première a été créée il y a 35 ans au Québec — sont donc devenues un service essentiel pour plus de 4 000 personnes à Montréal. Service essentiel, et bénévole pour une grande part. La création des popotes roulantes remonte à la seconde guerre mondiale. Les dames « de la haute » avaient mis sur pied ce service pour venir en aide aux familles victimes des bombardements allemands sur Londres.

L'Association des popotes roulantes du Montréal métropolitain (APRMM) regroupe vingt et une d'entre elles, sur la centaine que l'on compte sur l'île. 421 bénévoles y consacrent du temps pour préparer et livrer à domicile 40 000 repas par année, à un prix moyen de 3,84 \$, dans une fourchette de prix de 2,30 \$ à 6 \$. Les bénévoles ont vieilli, comme le reste de la population québécoise. Ils ont maintenant un âge moyen avoisinant les 70 ans. Ils viennent souvent en aide à des plus jeunes qu'eux ! La fabrication des repas est pour eux la tâche la plus lourde, et de plus en plus de popotes la délaissent, n'en faisant plus que la livraison. La cuisine centrale de l'APRMM, sous la direction du chef Thierry Margot, fabrique 18 000 repas par année pour les popotes affiliées. M<sup>me</sup> Huguette Roy, sa directrice générale, veut porter cette capacité à 70 000 repas, pour soulager les bénévoles et pour garantir la pérennité du service.

Les popotes roulantes comblent moins de la moitié des besoins (4 125 personnes desservies sur une demande estimée à 11 863) pour les personnes âgées de plus de 65 ans, selon une étude de faisabilité de la société de conseil en gestion Sherpa, financée par le Programme d'assistance technique au développement économique communautaire (PATDEC) de l'Université Carleton et par la Fondation McConnell de Montréal.

## UNE DEMANDE CROISSANTE

Les aidants naturels sollicitent de plus en plus ce type de services pour des proches en difficulté ; les CLSC aussi, depuis le virage ambulatoire et la désinstitutionnalisation des malades psychiatriés. Autrefois destinée presque uniquement aux personnes âgées, la popote roulante d'aujourd'hui s'adresse à une clientèle de tout âge, en perte d'autonomie permanente ou temporaire. De plus, les besoins se sont diversifiés avec la composition pluriethnique de Montréal. Des restaurateurs, des traiteurs et des épicerie desservent ce marché en croissance. Tout cela milite en faveur du projet de l'APRMM de quintupler sa capacité de production.

L'APRMM désire créer une entreprise d'économie sociale pour réaliser son expansion et améliorer son autofinancement en offrant de nouveaux services (HLM, groupes communautaires, etc.). La cuisine centrale pourra desservir des membres de l'Association, les popotes indépendantes ou affiliées au Centre d'action bénévole de Montréal, fournir des dîners communautaires, des HLM, etc. Pour se réaliser, le projet de cuisine centrale pour les popotes roulantes du grand Montréal attend un financement de 100 000 \$ du Fonds d'économie sociale, sur un investissement totalisant 190 000 \$ sur trois ans.

**M. Robert St-Jean, un bénévole de la popote Notre-Dame du secteur Centre-Sud, livre à M. Jean Nadeau des repas préparés par l'Association des popotes roulantes du Montréal métropolitain (APRMM). La cuisine centrale de l'Association dans le quartier Petite Bourgogne, fournit plus de 18 000 repas annuellement.**

PHOTO  
BENOIT AQUIN