

L'offre alimentaire à Saint-Adrien

Compte-rendu de la consultation publique de septembre 2019

Mise en contexte

Saint-Adrien se trouve à la croisée des chemins en matière d'offre alimentaire. Il y a quelques années, le restaurant, dépanneur et station d'essence a fermé ses portes. Maintenant, le conseil municipal est propriétaire du terrain et l'ancien bâtiment a été démoli. Ces démarches ont pour but de préparer la venue d'un nouveau projet de restauration encore à déterminer.

En ce moment, l'avenir de l'épicerie du village est incertain. Cependant, d'autres initiatives se sont mises en place dans les dernières années : un marché de producteurs locaux, un point de chute de paniers de produits frais biologiques, un comptoir d'aliments en vrac et un jardin pédagogique communautaire.

Avec l'appui et la collaboration du conseil municipal, le Comité de développement de Saint-Adrien a procédé à une consultation publique auprès de la population locale afin de cerner le mieux possible les vrais besoins et désirs en matière d'alimentation.

Méthodologie

Un questionnaire en format papier a été envoyé à chacune des 230 résidences de la municipalité. Une version électronique a également été mise en ligne. Cette plateforme ouvrait la porte à des réponses de non-résidents. 90 questionnaires ont été remplis.

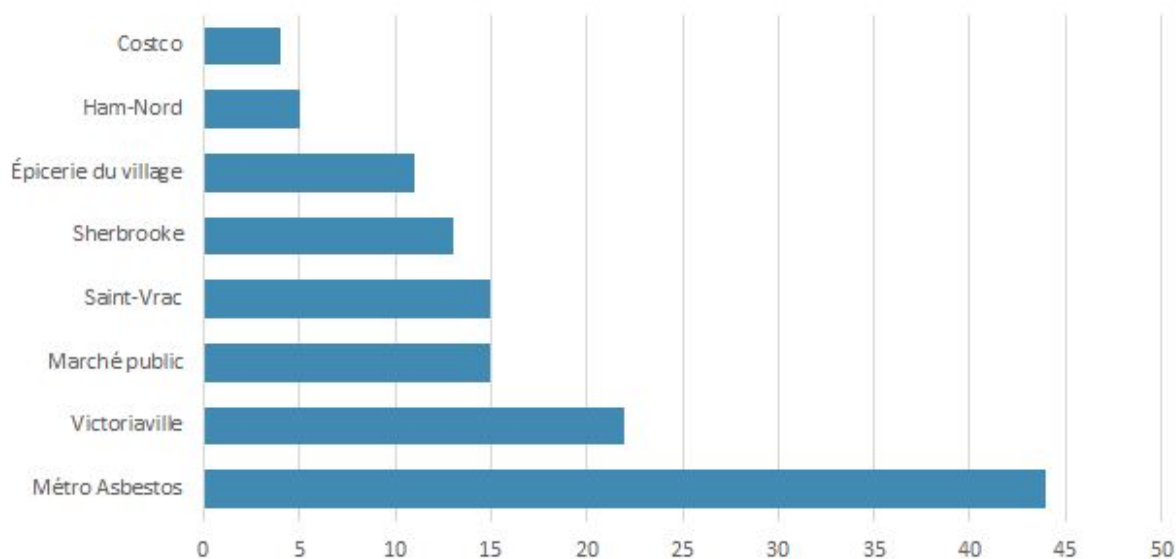
Un forum citoyen a ensuite été tenu le 29 septembre 2019 afin de générer des échanges sur trois grands thèmes : les achats, la restauration et la production. Environ 70 personnes ont pris part à ce forum.

Le présent compte-rendu présente pour chacune des questions du questionnaire et du forum une analyse de chaque réponse de même qu'une interprétation d'ensemble. Le lecteur en manque de temps pourra consulter directement la section Analyse et discussion ainsi que la conclusion à la toute fin.

Il est important de noter que les résultats de cette consultation n'ont pas de valeur scientifique comme telle, n'ayant pas été obtenus à partir d'un échantillon de population établi scientifiquement, mais plutôt de répondants volontaires.

Achats

Où faites-vous LA PLUPART de vos achats alimentaires? Pourquoi?



Regroupement par type des réponses à développement

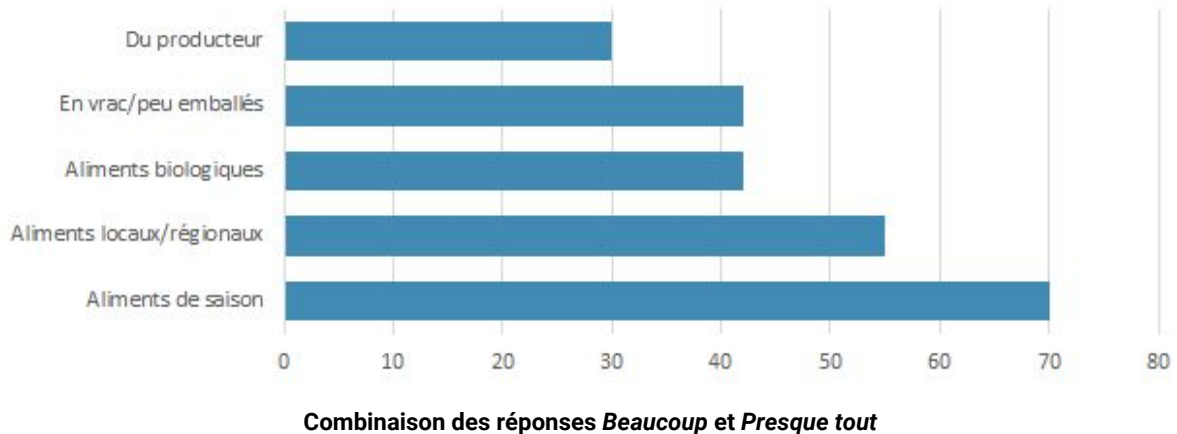
Près de la moitié des répondants (44) ont indiqué faire leurs achats au métro d'Asbestos. Les raisons évoquées pour ce choix sont généralement la qualité des produits, les prix, la proximité et l'idée de compléter l'offre locale de Saint-Adrien. Les répondants ayant indiqué Victoriaville (22) et Sherbrooke (13) font ce choix parce qu'ils trouvent tout à un seul endroit ou parce qu'ils y travaillent et que c'est pratique.

Les répondants ayant indiqué l'épicerie du village (11) y vont typiquement pour aider à maintenir ce service. Ceux ayant indiqué le marché et le Saint-Vrac (15, les deux se recoupent souvent) le font pour la fraîcheur des produits, la proximité et pour encourager les producteurs locaux. Mention spéciale pour le Cosco (4 personnes) pour faire des réserves et l'épicerie à Ham-Nord (5).

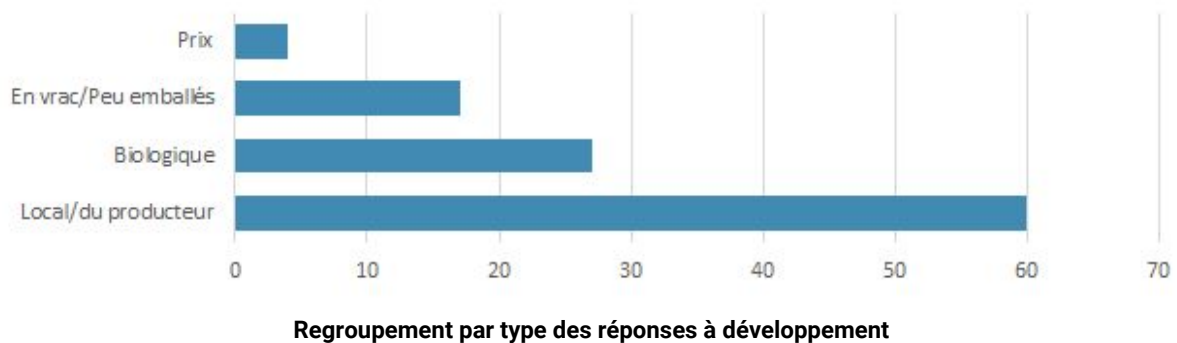
Les raisons varient beaucoup pour les mêmes endroits, mais trois d'entre elles semblent ressortir :

- Encourager les producteurs locaux
- Les prix
- L'aspect pratique

Environ quelle PROPORTION de vos achats alimentaires répond à chacun des critères suivants?

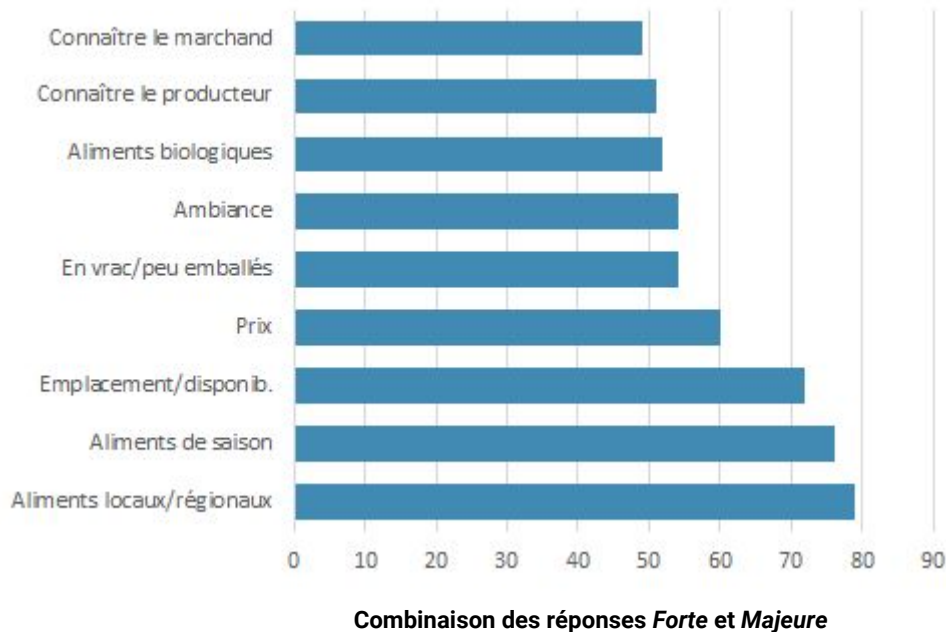


Parmi les critères précédents, lesquels sont les plus IMPORTANTS pour vous? Pourquoi?



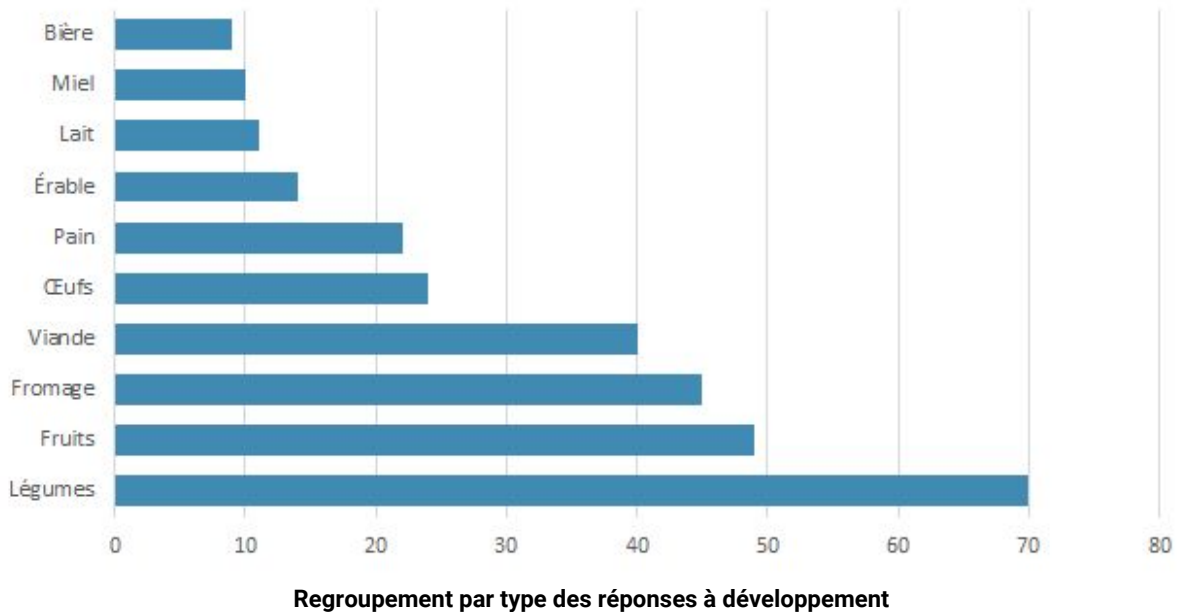
Les réponses à cette question sont plutôt unanimes. 60 répondants ont dit que la provenance locale ou directement du producteur était le facteur le plus important pour eux. Ces deux critères sont présentés conjointement dans le graphique, car les raisons se recoupent : la relation de confiance avec le producteur, la proximité et surtout encourager l'économie locale et les gens d'ici. Le critère biologique (27), souvent couplé avec le local, est choisi pour des raisons de santé principalement et d'écologie. Le vrac ou peu emballé (17) est aussi choisi pour des raisons d'écologie principalement, mais aussi parfois pour l'économie de prix. Seulement 4 répondants mentionnent le prix comme facteur décisif.

Quelle INFLUENCE les critères suivants ont-ils lors de vos achats alimentaires?



Quels sont les produits alimentaires LOCAUX ou RÉGIONAUX que vous consommez?

Listez tous ceux auxquels vous pensez!



Les légumes et les fruits (parfois seulement les pommes, les fraises ou les bleuets) sont les principaux aliments que les répondants disent consommer localement, suivi du fromage et de la viande (parfois seulement le porc).

Y a-t-il quelque chose que vous aimeriez pouvoir AJOUTER à cette liste?

31 questionnaires n'avaient pas de réponses, soit le tiers. 15 autres répondants trouvaient qu'il ne manque rien ou ne savent pas. Les autres réponses sont très variées et difficile à recouper.

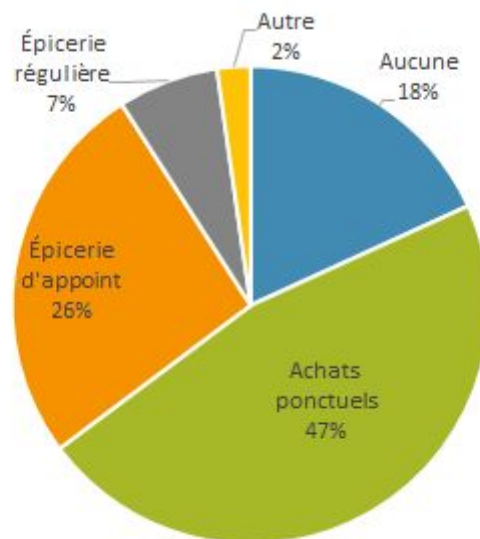
9 questionnaires mentionnent plus de viandes diverses (canard, bœuf, volaille...) et 3, des produits préparés. Le besoin de plus de variété (5) ou d'un seul endroit où tout trouver (3) sont d'autres éléments ayant été mentionnés plus d'une fois.

Fait intéressant : beaucoup des produits nommés sont en fait disponibles : le sureau, le beurre, les œufs, le lait, le yogourt, les légumes à l'année, la farine.

Mentions spéciales :

- Maïs
- Huiles
- Détergent à lessive et pâte à dents
- Comptoir SAQ

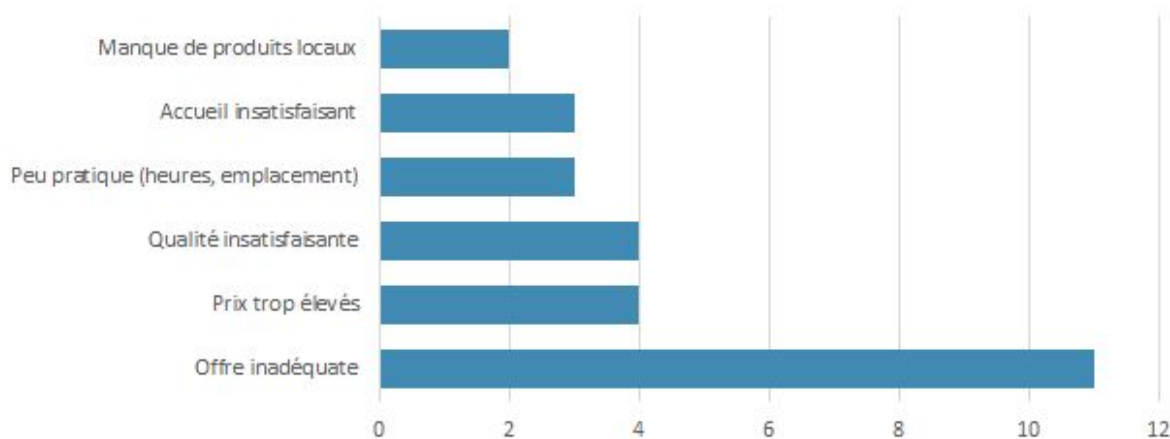
Quelle partie de vos achats alimentaires faites-vous à l'ÉPICERIE du village?



Pourquoi? Est-ce important pour vous d'avoir accès à une épicerie au village?

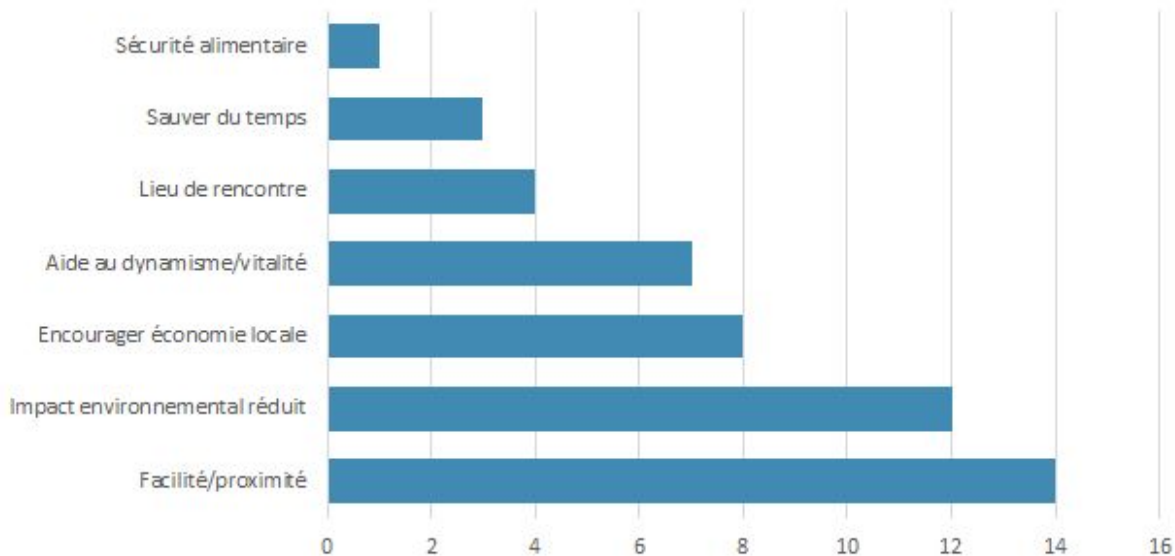
Cette question portait à confusion, car elle pouvait être interprétée d'au moins deux manières :

Variante 1 - Pourquoi ne faites-vous pas davantage votre épicerie au village?



Variante 1 - Regroupement par type des réponses à développement

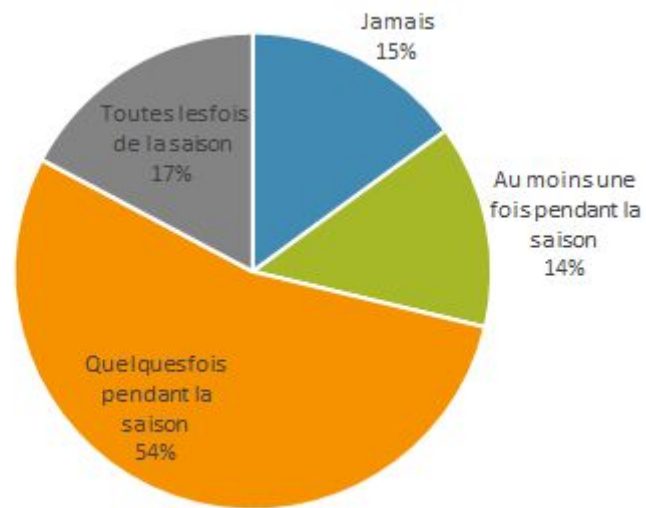
Variante 2 - Pourquoi est-ce important d'avoir une épicerie au village?



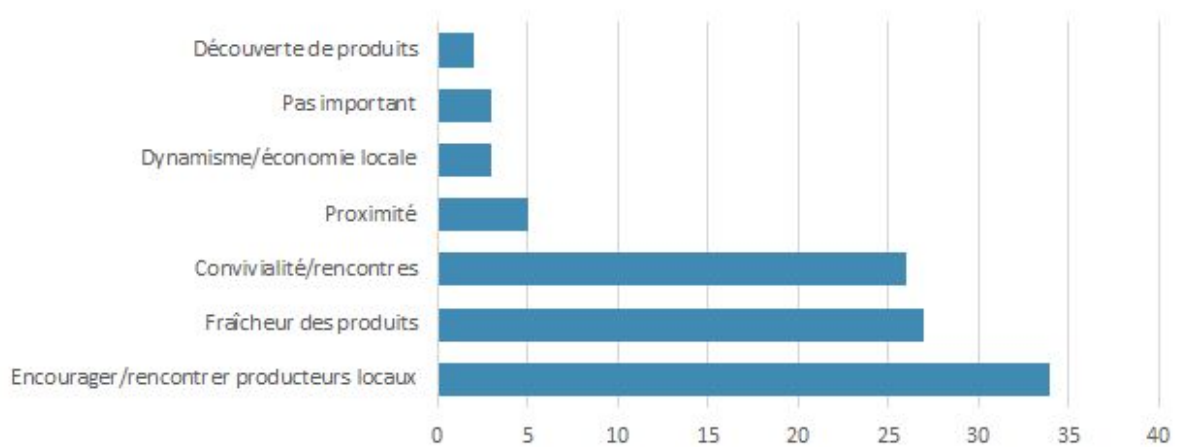
Variante 2 - Regroupement par type des réponses à développement

4 répondants ont clairement dit qu'ils ne trouvent pas qu'une épicerie soit importante et 3 questionnaires n'avaient pas de réponses du tout. De nombreuses réponses mentionnent considérer l'épicerie comme un dépanneur. Il est toutefois difficile de distinguer s'il s'agit d'une raison pour ne pas y aller davantage ou plutôt une indication qu'un dépanneur serait suffisant à Saint-Adrien.

À quelle fréquence allez-vous au MARCHÉ PUBLIC de Saint-Adrien?

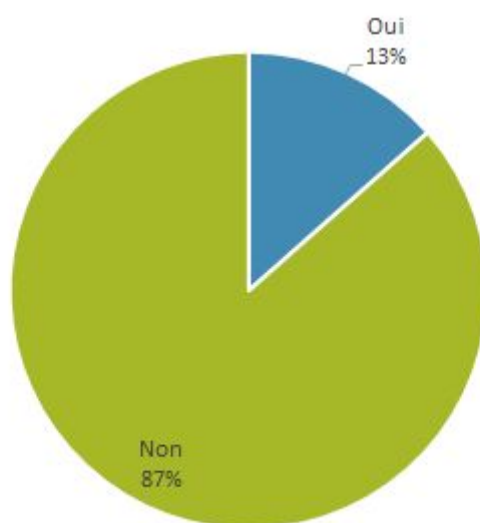


Pourquoi? Est-ce important pour vous d'avoir accès à un marché public au village?

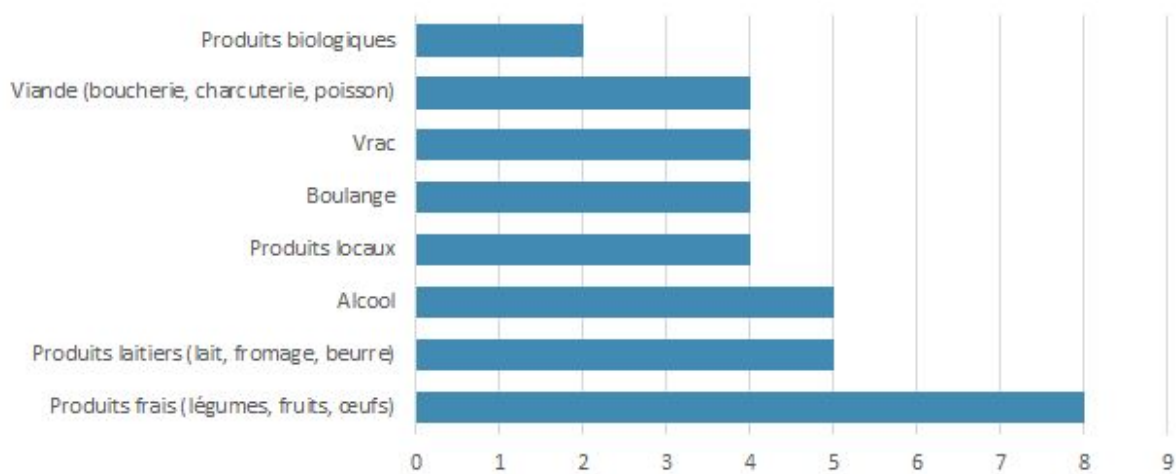


Regroupement par type des réponses à développement

Êtes-vous abonnés à un service de PANIER DE PRODUITS FRAIS?



FORUM - Quels sont les 5 types d'aliments que vous considérez qu'il serait essentiel de pouvoir vous procurer à Saint-Adrien?

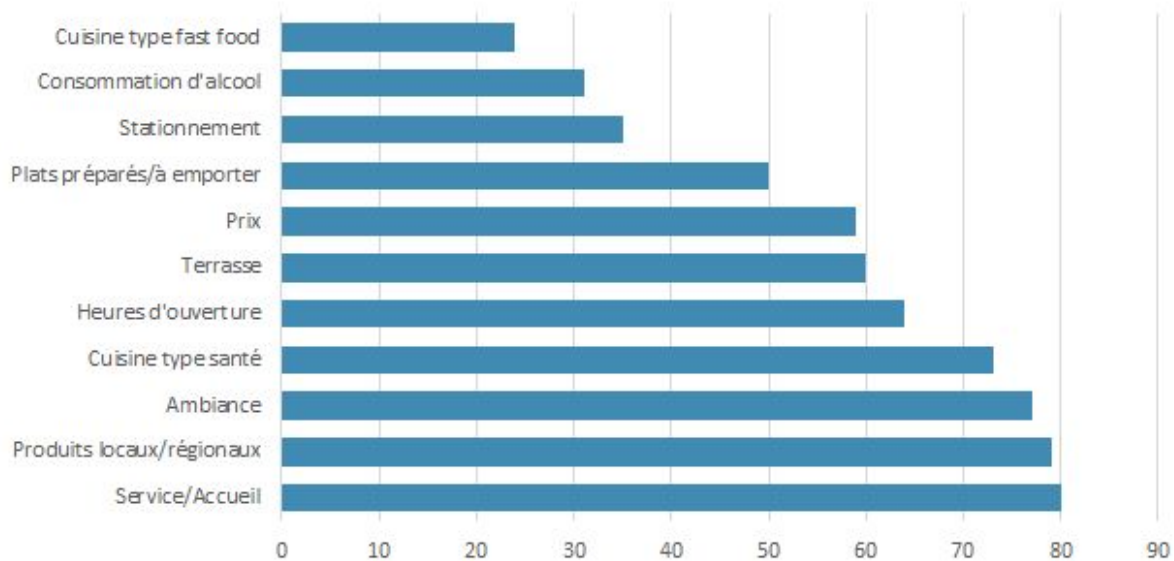


Regroupement par type des réponses du forum

Restaurant

Si un restaurant correspondant à vos goûts s'établissait à Saint-Adrien...

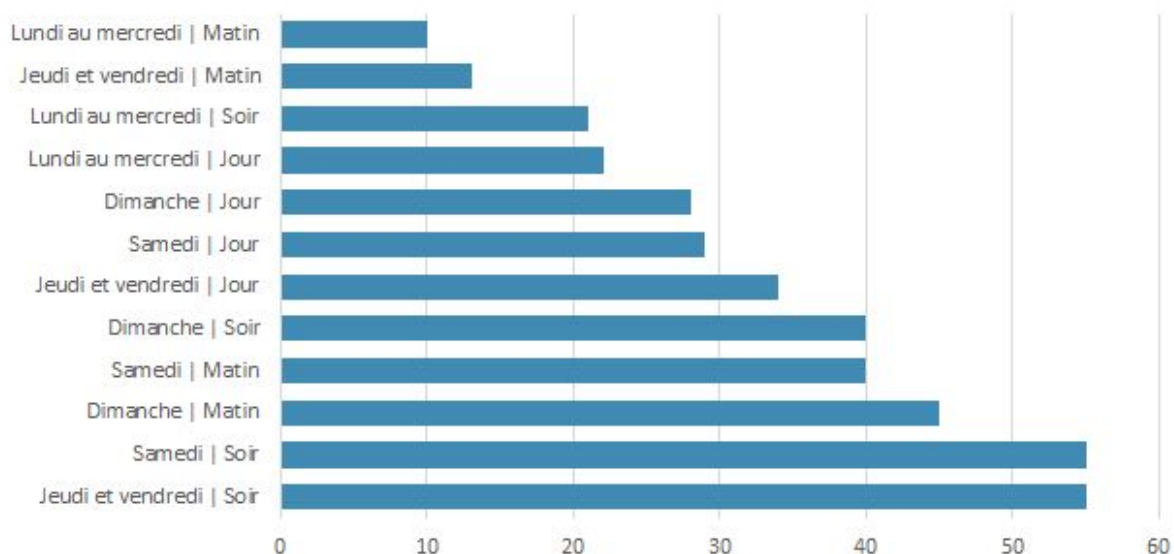
Quelle **IMPORTANTANCE** accorderiez-vous à chacun de ces critères?



Combinaison des réponses *Fort* et *Majeure*

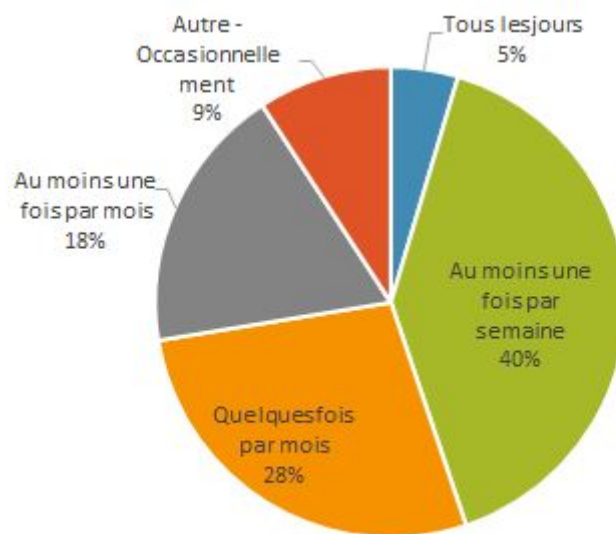
Les critères ayant ressorti le plus sont le service/accueil, les produits locaux/régionaux, l'ambiance et une cuisine de type santé. Il est intéressant de noter que la cuisine de type fast-food est le point qui a le moins souvent été choisi dans les catégories forte et majeure.

À quels **MOMENTS** auriez-vous tendance à le fréquenter?



Sans trop de surprise, les moments les plus populaires pour le restaurant sont les jeudi/vendredi soir, le samedi soir et le dimanche matin.

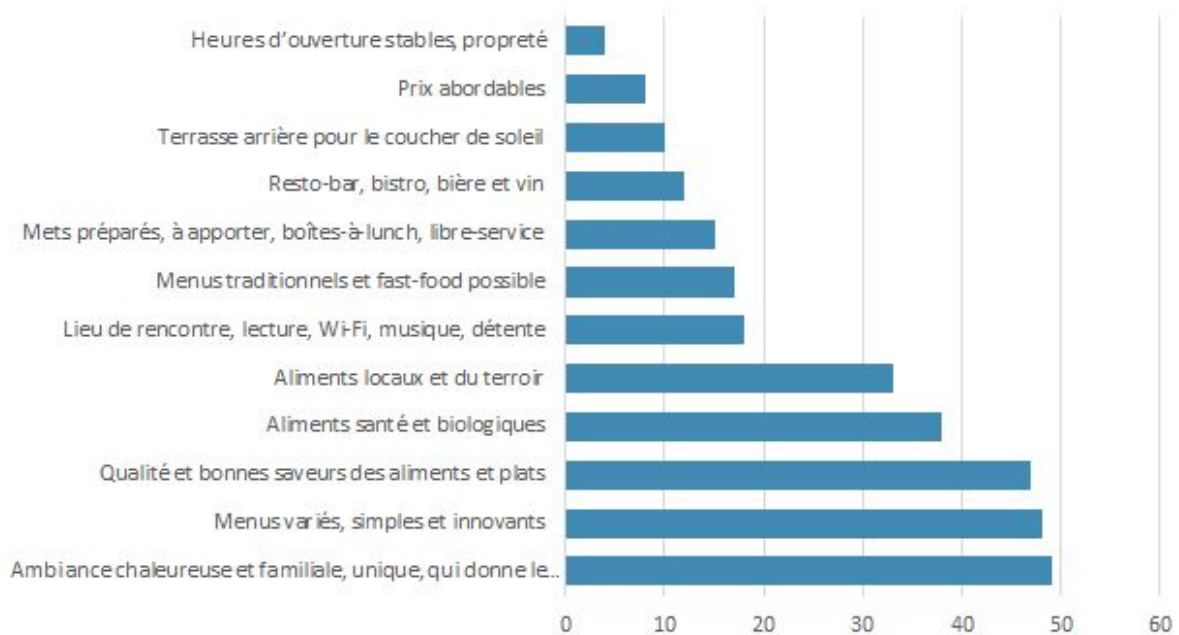
À quelle FRÉQUENCE auriez-vous tendance à y aller?



Près de la moitié (45 %) des réponses indiquent un intérêt à fréquenter un restaurant tous les jours ou au moins une fois par semaine.

DÉCRIVEZ votre restaurant de rêve pour Saint-Adrien

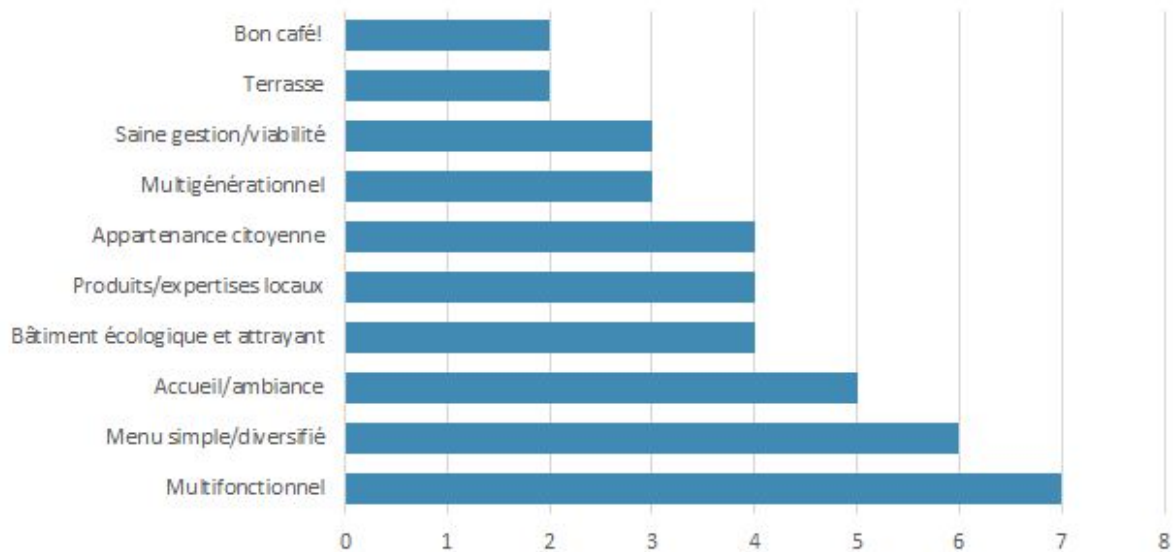
Qu'est-ce qu'on y mange? Quelle ambiance y règne-t-il? Qu'est-ce qui le rend unique?



Regroupement par type des réponses à développement

Cinq aspects reviennent significativement plus souvent que les autres dans l'analyse des réponses à développement : une ambiance chaleureuse, des menus simples et variés, des aliments de qualité, des aliments santé et biologiques, des aliments locaux et du terroir. Ces résultats sont cohérents avec la question sur l'importance des critères du restaurant.

FORUM - Si vous étiez un élu qui devait composer la grille de sélection d'un projet de restauration, quels seraient les 5 critères que vous incluriez qui devraient être respectés absolument?



Regroupement par type des réponses du forum

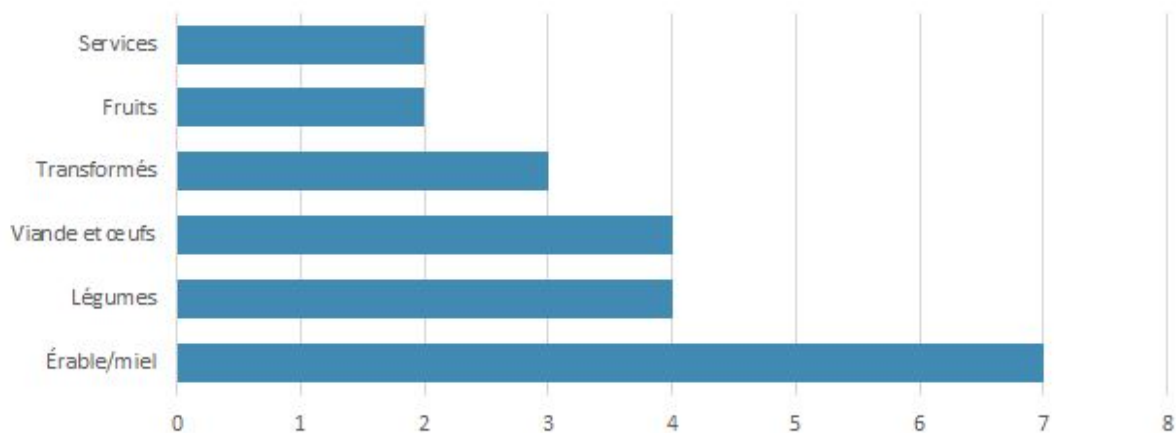
Quelques autres points soulevés ont été soulevés une seule fois, dont un stationnement facile, le respect des principes de développement durable et des prix accessibles à tous. Cependant, les réponses fournies n'étaient généralement pas présentées comme des critères qui pourraient faire partie d'une grille de sélection, comme le stipulait la question.

Production

OFFREZ-VOUS des produits ou services alimentaires destinés à la vente?

Si oui, de quoi s'agit-il?

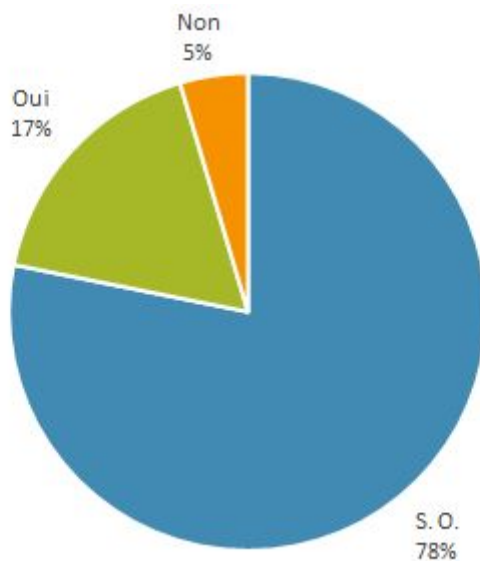
Viande, légumes, fruits, miel, plats préparés, traiteur, etc.



Regroupement par type des réponses à développement

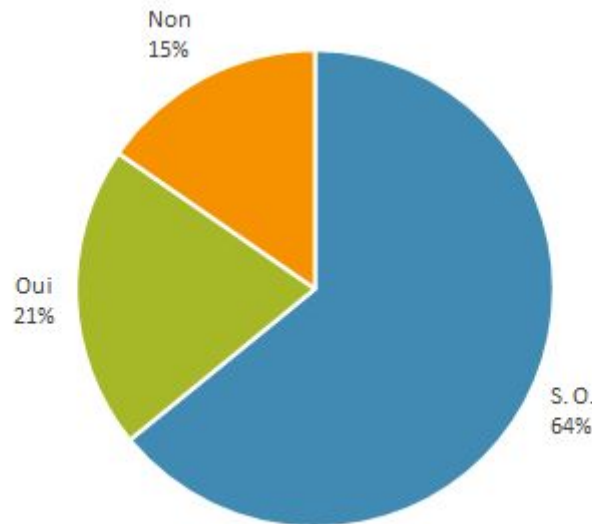
21% (19/91) des répondant ont répondu oui. À noter que la portée de cette analyse est très limitée car il ne s'agit pas d'un inventaire exhaustif.

Êtes-vous satisfaits des DÉBOUCHÉS locaux/régionaux pour vos produits ou services, le cas échéant? Pourquoi?

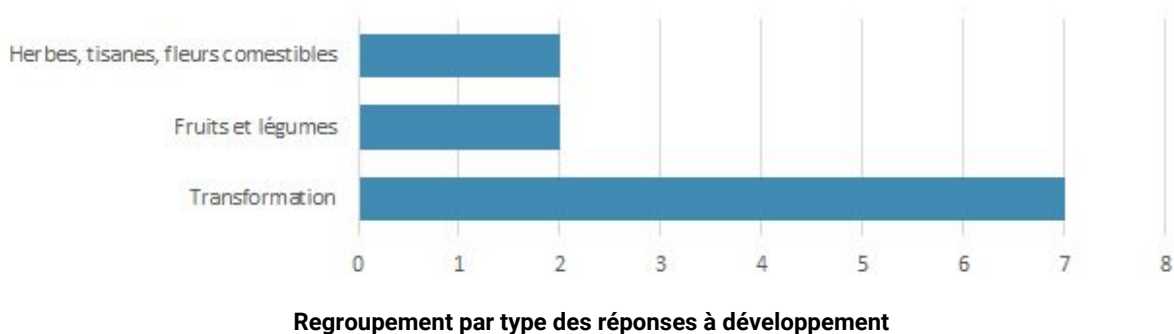


Parmi les oui, 3 ont précisé que les débouchés locaux étaient satisfaisants mais pouvaient être améliorés. Les personnes ayant répondu "non" n'ont pas expliqué leur réponse.

Auriez-vous un INTÉRÊT à offrir un produit ou un service pour répondre à certains besoins alimentaires de la communauté? Expliquez...



Les explications données pour les “oui” peuvent se regrouper partiellement :



Les réponses suivantes sont plus difficiles à regrouper :

- “Pour répondre aux besoins du restau”
- “Projet de démocratie participative (soupe locale.org)”

Le pourcentage de “oui” nous paraît élevé et semble dénoter un intérêt significatif ainsi qu’un potentiel certain de diversification de la production-transformation. Toutefois, les projets de transformation sont légèrement plus nombreux que les projets de production. Ceci pourrait indiquer que la production présente davantage de défis ou de difficultés pour les gens. À noter que quelques personnes déjà en production semblent avoir aussi répondu à cette question... donc parfois difficile de départager production et intention de production.

FORUM - Quels seraient 5 moyens à mettre en place pour encourager et supporter les initiatives de production locale existantes ou à venir?

Les suggestions ont été nombreuses et parfois originales. Ceci démontre un grand intérêt pour la question. Cet intérêt est consistant avec le fort engouement pour les produits locaux

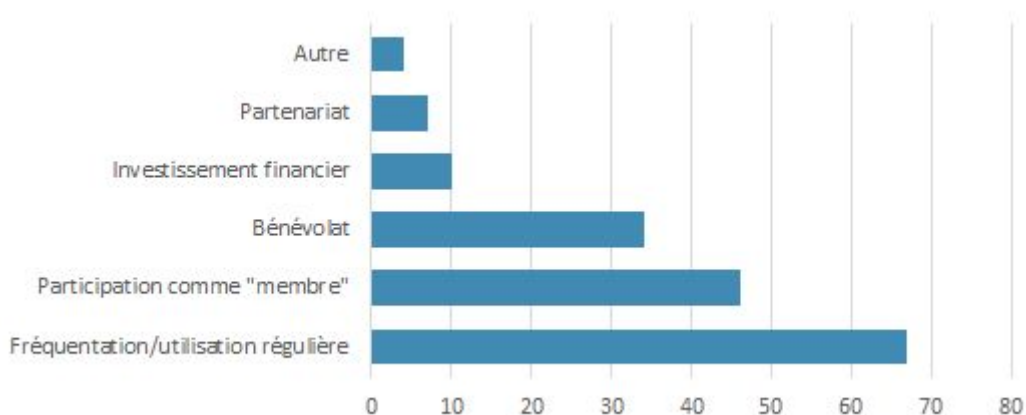
qui a été exprimé de multiples façons ailleurs dans le sondage et au forum. Voici un tableau qui regroupe les mesures et initiatives proposées:

Type de mesure	Initiatives proposées
Soutien et réseautage des producteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Incubateur pour nouveaux producteurs (accompagnement avec expertise) - Plate-forme web pour faciliter les échanges d'information et le support entre producteurs - Banque de bénévoles pour aider à la production et à la récolte - Mécanisme à définir pour favoriser la complémentarité des productions
Valorisation de l'activité de production	<ul style="list-style-type: none"> - Créer une image de marque "produit à Saint-Adrien" - Activités de formation et sensibilisation auprès des jeunes (ex: jardins pédagogiques) - Journées portes-ouvertes chez des producteurs - Mettre en valeur les petits et très petits producteurs autant que les gros.
Mesures pour faciliter l'écoulement de la production	<ul style="list-style-type: none"> - Supporter le marché public - Outil pour aider à apparier offre et demande tant en restauration qu'en transformation - Outil web pour la commande de produits - Section "mangeons local" sur le site web de Saint-Adrien - Cuisine collective pour faciliter la transformation - Produits vedettes au restau - Répertoire et faire connaître les producteurs locaux et les produits qu'ils offrent - Système de consigne
Valorisation des terres disponibles	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation optimisée de Arterre
Autres mesures	<ul style="list-style-type: none"> - Babillard - Fumier gratis

Mise en situation

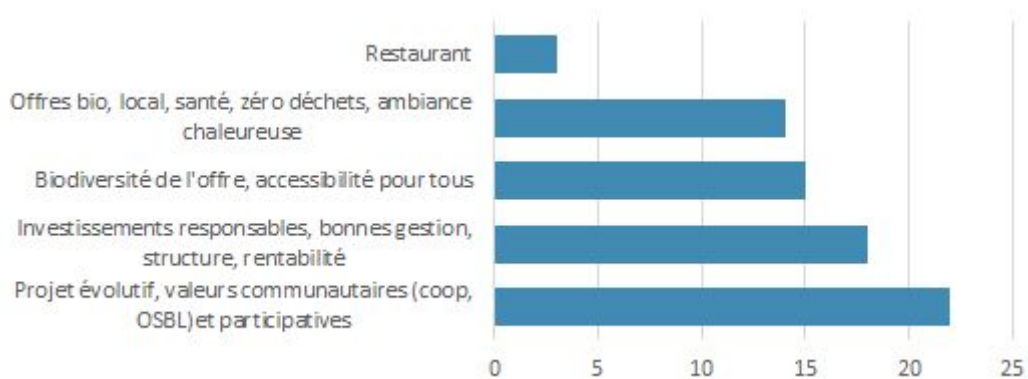
On vous présente un projet qui pourrait bonifier l'offre alimentaire à Saint-Adrien, mais pour réussir, il nécessite votre participation...

De quelle MANIÈRE seriez-vous prêts à y contribuer?



Donc une majorité serait prête à participer comme membre, bénévole et à fréquenter régulièrement les services du projet alimentaire. Un partenariat et investissement financier sont aussi possibles pour quelques personnes, dans une moindre mesure.

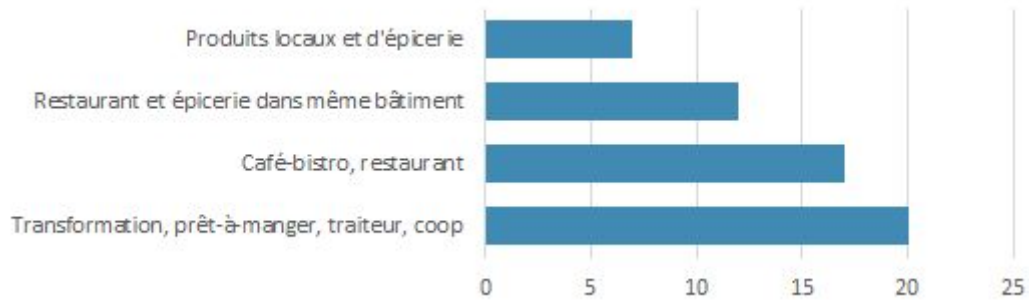
À quelles CONDITIONS appuieriez-vous ce projet?



Regroupement par type des réponses à développement

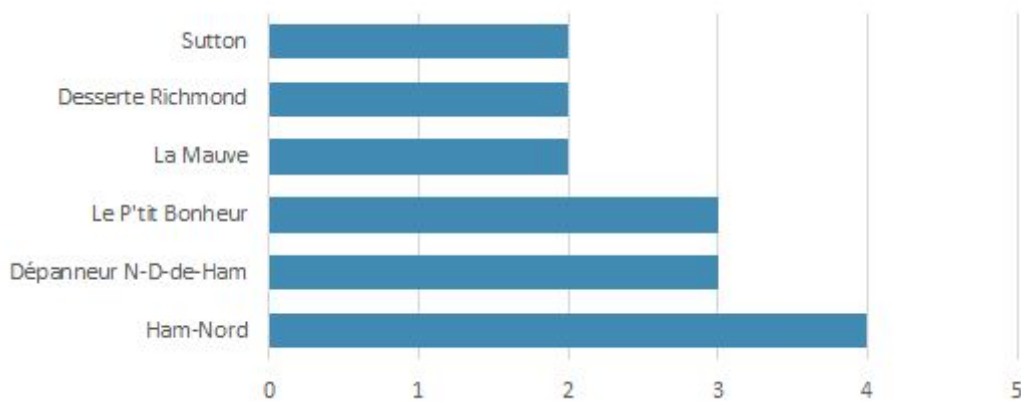
Questions ouvertes

COMMENT pourrions-nous mieux répondre à la demande alimentaire grandissante liée à l'achalandage touristique et événementiel?



Regroupement par type des réponses à développement

Avez-vous des EXEMPLES d'initiatives ou de communautés semblables à la nôtre qui se démarquent particulièrement en matière d'offre alimentaire? Expliquez...



Autres suggestions : Knowlton, Racine, Lingwick, La Manne de Victo, Nous rire, Le temps des Cerises Danville, La Mante du Carré Danville, Épicerie le Détour, Montréal, Ste-Anne-de-la-Rochelle, St-André-de-Kamouraska, Bécancour, Île d'Orléans, Cité écologique, etc.

De quel sujet avons-nous OUBLIÉ de discuter?

- Importance dans la variété des choix et produits pour une clientèle variée
- Collaboration de la municipalité
- Attractivité pour les jeunes et familles
- Popotte roulante et pour l'école
- Structure légale: coop, OBNL
- Créations de festivals
- Endroits où seront réalisés ces projets
- Maillages aussi avec acteurs déjà en place (La Meunerie, 1606, Buffet Lise)
- Relations entre les différents acteurs: Mt-Ham, Route des Sommets, 1606, école, Beam, zéro déchet
- Vision à long terme
- Sort de l'épicerie Nika
- Entretien des bâtiments municipaux existants
- Nouveaux arrivants
- Station d'essence
- Toilette publique

Analyse et discussion

Achats

La population de Saint-Adrien semble fortement intéressée par l'achat local d'aliments. En témoigne le taux important de fréquentation du marché public: 85% des répondants au sondage disent le fréquenter au moins une fois dans la saison et 71% le fréquentent plusieurs fois. Le taux de fréquentation de l'épicerie est aussi élevé (80%). Cependant le volume d'achat ne semble pas l'être puisque seulement 7% des répondants disent y faire leur épicerie régulière. En effet 73% des répondants n'y font que des achats d'appoint ou ponctuels.

L'engouement pour l'achat local s'explique par plusieurs raisons clairement exprimées:

- fraîcheur et qualité des produits locaux et régionaux
- solidarité économique avec les producteurs locaux et régionaux
- la proximité (aspect pratique)
- la dimension écologique
- occasions de rencontre et vie communautaire

Dans ce contexte, le faible volume d'achat à l'épicerie actuelle peut surprendre. Il semble s'expliquer en bonne partie par l'inadéquation partielle de l'offre par rapport aux besoins. Le forum du 29 septembre a livré des informations qui seront utiles aux acteurs concernés quant à la nature des produits recherchés dans une épicerie locale. Ainsi les consommateurs de Saint-Adrien mentionnent qu'ils s'attendent d'abord à trouver (par ordre décroissant):

1. des produits frais locaux
2. des produits de base (produits laitiers, oeufs, pain, alcool)
3. des aliments en vrac
4. de la viande et du poisson
5. des aliments biologiques

Une infime proportion des répondants disent être abonnés à un service de paniers. Tel que conçu, le sondage ne nous permet pas de savoir pourquoi.

Les résultats du sondage et du forum montrent qu'il existe toujours bel et bien un besoin pour un ou plusieurs points de vente d'aliments à Saint-Adrien. Plus intéressant encore, ils montrent qu'il semble y avoir un potentiel significatif pour intensifier les achats alimentaires au sein même de notre village. Pour atteindre cet objectif, il serait cependant nécessaire d'une part de dynamiser la production et la transformation locales (volume et variété) et d'autre part de s'assurer de bien adapter l'offre d'aliments dans les points de ventes aux besoins exprimés par la population.

L'examen des graphiques de la section achats livrera plus d'informations à ceux qui désirent en savoir davantage.

Restauration

La consultation publique révèle que la population est hors de tout doute intéressée par l'établissement d'un restaurant à Saint-Adrien. 91% des répondants seraient clients au moins une fois par mois (73% plus d'une fois par mois); les 9% restant iraient occasionnellement.

Les Adriennois et Adriennes souhaiteraient en majorité y trouver des aliments santé, et des menus à la fois simples, variés et savoureux faisant large place aux produits locaux. Mais au-delà de leurs attentes face au menu, ils espèrent fortement que l'endroit soit caractérisé par une bonne ambiance et un accueil chaleureux. Pour eux ce restaurant doit être un endroit propice à la détente et aussi un lieu de rencontre.

On a demandé aux participants du forum quels étaient les critères de sélection les plus importants pour faire le choix d'un projet de restauration. Outre les aspects énumérés au paragraphe précédent, les critères privilégiés ont été:

- que le lieu ait une vocation multifonctionnelle
- que le bâtiment soit écologique et attrayant

Pour ce qui est du moment de fréquentation, les promoteurs éventuels doivent noter que les intentions de fréquentation se concentrent essentiellement dans la période de la fin de la semaine et du weekend.

Production

Voir l'analyse des questions dans la section *Production* ci-haut.

Participation des citoyens

Le fait que les répondants au sondage se disent prêts à contribuer à un éventuel projet qui bonifierait l'offre alimentaire est intéressant. Qui plus est, pour plusieurs, la contribution au projet dépasse le simple engagement à fréquenter le service et pourrait prendre la forme d'une implication bénévole, ou même d'une participation financière. *Ces faits sont significatifs de l'importance qui est accordée à la santé de nos services alimentaires. Cette volonté d'engagement peut être considérée comme un levier économique potentiel pour un éventuel projet. Ceci annonce également un niveau de loyauté élevé de la population face aux nouveaux services.*

Conclusion

La première chose qui ressort du récent exercice de consultation publique est l'intérêt significatif de la population pour la chose alimentaire au sens large. En témoignent le taux très satisfaisant de réponse au sondage (90 réponses sur 230 envois) et la forte participation au forum public du 29 septembre (environ 70 participants). La consultation révèle que cet intérêt émerge non seulement du besoin alimentaire de base et d'une préoccupation pour la santé mais aussi d'autres considérations tout aussi importantes sinon plus.

Ainsi la population exprime consciemment que

- les activités reliées à la production et à l'offre de services alimentaires sont un **levier de développement** important pour la communauté;
- les services et activités liées à l'alimentation favorisent les rencontres, les **échanges humains** et la vie communautaire en général; un élément important pouvant contribuer à briser l'isolement des personnes;
- elle est **prête à s'impliquer** dans une certaine mesure et de différentes manières pour favoriser le succès d'initiatives bien conçues sur les services alimentaires.

La population semble très bien percevoir que de maintenir et développer localement nos services alimentaires a un effet structurant pour notre village au point de vue économique et constitue également un facteur important pour la qualité de vie au sens large. La dimension participative évoquée pourrait théoriquement aider au succès d'initiatives bien ciblées en plus de renforcer le sentiment d'appartenance de la population.

Tout cet exercice confirme donc que le conseil ne fait certainement pas fausse route en consacrant une partie de ses énergies et de ses ressources à la question des services alimentaires. La population semble apprécier que l'on travaille dans cette direction. Ainsi le projet alimentaire, au-delà de simplement répondre à un besoin de de base important, semble vouloir devenir une clé pour le développement de Saint-Adrien et aussi pour construire son identité distinctive.