



le quatre-temps

Une présence nutritive et collective au cœur du quartier Saint-Roch

Pascale Bornais-Lamothe

Superviseur : Olivier Vallerand

Essai (projet) soumis en vue de l'obtention du grade M. Arch.

École d'architecture de l'Université Laval

Printemps 2015

« Every drop contributes to the making of the ocean »

Peter De Rooden, 2013

Résumé

L'essai (projet) propose une réflexion sur les problèmes associés à l'insécurité alimentaire en contexte défavorisé en s'inspirant du cas du quartier Saint-Roch, à Québec. La recherche élabore une approche architecturale visant à rendre plus visibles les organismes communautaires alimentaires qui logent souvent dans des espaces désuets, avec peu de ressources et d'espaces verts. Comment encourager la cuisine urbaine saine en ville? Comment s'inspirer du paysage alimentaire comestible pour mener des interventions justes envers un milieu social en difficulté?

Le projet d'architecture vise à animer le centre de Saint-Roch par la composition d'un lieu intégrant plusieurs espaces culinaires et communautaires. La notion du paysage alimentaire comestible guide la conception sur sept échelles d'intervention : l'urbain, la rue, le bâtiment, l'espace, le matériau, le mobilier et l'humain.

L'ensemble du projet se traduit par la création de quatre types de cuisine, de serres communautaires et collectives, et de bureaux de consultation en nutrition. L'architecture devient une machine de production vivante où l'alimentation saine est un acteur de développement social.

Membres du jury

Olivier Vallerand

Superviseur de l'essai (projet)

Architecte et chargé de cours à l'École d'architecture de l'Université Laval

Jacques White

Architecte et professeur titulaire à l'École d'architecture de l'Université Laval

Alexis Naylor

Architecte, Atelier Général

Pedro Ressano Garcia

Architecte, Ressano Garcia Arquitectos

Remerciements

Ces remerciements s'adressent d'abord à mes chers parents, Lynn et Alain, et ma jeune sœur, Sophie, qui ont su m'épauler et me supporter moralement mieux que quiconque durant les cinq dernières années. Merci également à Vanessa, Katherine, Maude, Andréanne et Joel, pour votre loyauté et vos encouragements dignes des meilleurs amis que vous êtes pour moi. Je vous promets qu'en échange, je vous concevrai de très belles maisons le temps venu!

Un immense merci à tous mes collègues de l'école d'architecture, de qui je garderai des souvenirs incroyablement vivants. Army, Cabou, Francis, Lysou, Melle et Luco, merci pour les multiples nuits à l'atelier, les fous rires, les travaux pratiques, les soupers gastronomiques et les soirées arrosées, votre amitié est un cadeau des plus précieux. Finalement, ευχαριστώ πολύ à ma grande amie Marie-Emmanuelle avec qui j'ai développé une complicité qui me sera chère à jamais lors d'un voyage outremer où j'ai pu découvrir une culture architecturale grecque fantastique.

Merci à mes collègues d'essai (projet), Hubert et William pour ces multiples heures passées à l'atelier à discuter vivement de nos projets, d'architecture et d'enjeux sociaux actuels. Un merci particulier à mon superviseur, Olivier Vallerand, pour sa confiance, ses idées, ses multiples sources et son soutien depuis le début. Ce fut un réel plaisir de collaborer avec un professeur aussi inspirant et engagé et sans qui cet essai (projet) ne serait pas aussi accompli.

Table des matières

Résumé	i
Membres du jury	ii
Remerciements	ii
Liste des illustrations	iv
Liste des tableaux	v
Introduction	1
1.0 L'urbain défavorisé	2
1.1 Réduire les effets de la gentrification grâce à la mixité sociale et l'alimentation	2
1.2 L'individu dans l'espace public collectif.....	7
1.3 La cuisine communautaire saine comme acteur de développement social	10
2.0 La conceptualisation du <i>foodscape</i>	14
2.1 L'espace repas en évolution	14
2.2 Nouvelles dynamiques gourmandes et collectives.....	17
2.3 Le paysage alimentaire et comestible urbain.....	20
3.0 Le projet d'architecture : le Quatre-temps	23
3.1 Saint-Roch : quartier représentatif de la défavorisation à Québec	23
3.2 La parcelle coin du Pont et du Roi : point nodal de besoins en sécurité alimentaire	23
3.3 L'implantation du bâtiment-mère et des serres.....	27
3.4 Vers un projet déployant le <i>foodscape</i> à plusieurs échelles.....	28
3.4.1 L'échelle territoriale	29
3.4.2 Les serres et les jardins en toiture	30
3.4.3 L'expérience architecturale par l'aide alimentaire	32
3.4.4 Les cuisines créatives.....	34
3.4.5 Les surfaces végétales	35
3.4.6 Le mobilier collectif	37
3.4.7 L'activité humaine	40
Conclusion	41
Bibliographie	42
Annexes	44
A.1 Planches telles que présentées à la critique finale.....	44
A.2 Maquettes telles que présentées à la critique finale	47
A.3 Carte conceptuelle.....	48
A.4 Carte et photographies du contexte	49
A.5 Analyses des pleins et des vides de Saint-Roch	50
A.6 Analyses des axes routiers et des réseaux d'autobus.....	51
A.7 Tableau de programmation	52
A.8 Analyses programmatiques.....	53
A.9 Bilan faim pour Moisson Québec 2014	59
A.10 Données d'insécurité alimentaire pour la Capitale	60
A.11 Compagnonnage des plantes	61
A.12 Axonométrie éclatée des systèmes	62

Liste des illustrations

Illustration 1 : Première page issue de la recherche du terme « Pidgin » sur <i>Google Images</i>	3
Illustration 2 : Le High Line.....	4
Illustration 3 : Hastings Urban Farm.	5
Illustration 4 : Paley Park, New York.	7
Illustration 5 : Union Street Urban Orchard	9
Illustration 6 : Clientèle cible	10
Illustration 7 : Le Northparker, San Diego.	11
Illustration 8 : Cuisine victorienne, Château Windsor, 1855.....	14
Illustration 9 : Dessins du plan de travail en continu, par Catharine Beecher, 1869	15
Illustration 10 : Pour elle, un Moulinex. Pour lui, des bons petits plats.....	16
Illustration 11 : New Kitchen Built to Fit Your Wife, 1953.....	16
Illustration 12 : L'Europe à gauche, et l'Amérique à droite	17
Illustration 13 : Workshops «DIY» et Fast food rails.....	19
Illustration 14 : Kitchain : mobilier modulable pour manger en groupe dans les espaces publics	19
Illustration 15 : Centre culturel de Taichung	20
Illustration 16 : Différentes échelles du paysage alimentaire comestible susceptibles d'intervention...	21
Illustration 17 : Indices de défavorisation pour le quartier Saint-Roch, Québec.....	23
Illustration 18 : Réponses à un manque de denrées, Bilan-faim 2014.....	24
Illustration 19 : Immeuble actuel et parcelle choisie photographies par l'auteure.....	25
Illustration 20 : Analyse de site et variété des usages	25
Illustration 21 : Paysage alimentaire malnutritif.....	26
Illustration 22 : Paysage alimentaire nutritif.....	26
Illustration 23 : Proximité de la mixité sociale et zonage des fonctions primaires.....	27
Illustration 24 : Le paysage alimentaire comestible comme outil d'intervention à plusieurs échelles....	28
Illustration 25 : Le projet à l'échelle du territoire de la ville de Québec.....	29
Illustration 26 : Vue de Saint-Roch depuis le toit de l'hôtel PUR	29
Illustration 27 : Fermes sur les toits, SOA	30
Illustration 28 : Contextualisation des serres en toiture au 650 rue de La Salle	30
Illustration 29 : Axonométrie de la serre type	31
Illustration 30 : Explication de l'aquaponie	31
Illustration 31 : Un nouveau point rassembleur pour Saint-Roch	32
Illustration 32 : Plan du rez-de-chaussée	33
Illustration 33 : Coupe longitudinale A-A	34
Illustration 34 : Coupe transversale B-B	34
Illustration 35 : Différence de densité des lattis.....	35
Illustration 36 : Élévation nord du bâtiment principal et secondaire, rue de La Salle	35
Illustration 37 : Un écran végétal pratique et participant à l'ilot de fraîcheur	36
Illustration 38 : Une présence rassurante et lumineuse	36
Illustration 39 : Le bloc privé Cuisines laboratoires et amphithéâtre	37
Illustration 40 : Des espaces perchés et lumineux	38
Illustration 41 : Le mobilier des cuisines Cuisines communautaires, laboratoires et collectives	38
Illustration 42 : Des grandes proximités entre les différents usagers	39
Illustration 43 : Les tables appropriables Espace public et cuisines communautaires	39
Illustration 44 : Un ilot de fraîcheur urbain.....	40

Liste des tableaux

Tableau 1 : Clientèles, espaces culinaires et précédents.....	12
Tableau 2 : Précédents et stratégies propres au paysage alimentaire extérieur.....	22
Tableau 3 : Enjeux et objectifs de design en réponse à la mission.....	28

Introduction

L'essai (projet) porte sur la requalification d'un quartier urbain défavorisé et le désir d'y rassembler les habitants par la création d'un centre alimentaire, comprenant des cuisines et des serres, où tous auraient le choix de participer activement à une vie collective florissante et gourmande, été comme hiver.

Les indices de défavorisation sociale au cœur de Saint-Roch soulèvent des questions quant à la sécurité alimentaire des habitants du quartier (Hamelin : 1999). Actuellement, les cuisines communautaires *Le Bourg-Joie* sont localisées dans le sous-sol de l'église Saint-Roch et luttent contre l'exclusion sociale et la pauvreté depuis maintenant 30 ans (Catappan : 2014). Ce type d'organisme, fonctionnant selon un système de dons, accueille une clientèle diversifiée et constamment grandissante. Malheureusement, elles manquent fréquemment d'espaces agréables, de lieux extérieurs pour jardiner et de ressources alimentaires. Sur une base quotidienne et récurrente, les quantités de nourriture (peu succulente) s'épuisent rapidement et les banques alimentaires doivent fermer leurs portes à la population (Miewald, 2014 : 544). On compte en ce moment 152 organismes de ce genre à Québec qui travaillent avec acharnement pour servir plus de 29 600 personnes par mois (Les banques alimentaires du Québec : 2014).

Des questionnements et des idées émergent concernant le rôle que l'architecture peut jouer face à une telle problématique sociale et alimentaire. Comment le projet d'architecture, encourageant la cuisine urbaine saine issue d'un concept de *foodscape*¹, peut-il accroître la quantité d'espaces verts et promouvoir l'implication sociale dans la portion nord-est de Saint-Roch, entre le boulevard Charest et la rivière Saint-Charles? Le processus de recherche-crédation a guidé la conception d'un nouveau bâtiment adapté aux besoins alimentaires et collectifs d'organismes communautaires dans le but de bonifier la qualité de vie actuelle et de renforcer l'esprit de collectivité sociale déjà présent.

Afin de bien caractériser les idées reliées à la conception du projet *Le Quatre-Temps*, la carte conceptuelle (voir l'annexe A.3) montre l'organisation détaillée de la thèse. L'essai (projet) aborde d'abord la discussion entourant le milieu urbain défavorisé, suivi de la conceptualisation du *foodscape* et de son rôle comme outil dans la conception. Finalement, le dernier chapitre s'ouvre sur le projet d'architecture situé dans le cœur du quartier Saint-Roch à Québec, où des serres, des cuisines créatives et de nouveaux espaces publics rassembleurs sont mis à la disposition des résidents.

¹ Concept de «paysage comestible» défini par : «des espaces physiques, organisationnels et socioculturels où les clients partagent des repas, des rencontres ou des discussions encourageant l'alimentation saine.» (Engberd Mikkelsen, 2011)

1.0 L'urbain défavorisé

Le chapitre suivant cerne les enjeux relatifs au contexte urbain défavorisé choisi et mis de l'avant dans le cadre de cet essai (projet). Suite à une discussion autour de la gentrification et de l'individu dans l'espace public urbain, le chapitre se termine en proposant l'instauration de cuisines communautaires et collectives comme moyen possible de réagir aux problèmes sociaux vécus en ville.

1.1 Réduire les effets de la gentrification grâce à la mixité sociale et l'alimentation

La gentrification² est un thème complexe dont les effets sur la ville ont suscité bien des discussions et même parfois des révoltes. On la désigne comme étant l'arrivée de gens à salaires plus élevés dans des quartiers en requalification, afin de leur donner un second souffle (Freedman, 2013 : 16). Auparavant, les discussions autour de la gentrification touchaient uniquement l'instauration de nouveaux logements sociaux dans les quartiers en cours de revitalisation urbaine. De nos jours, la gentrification s'opère aussi par l'arrivée d'une classe moyenne plus nantie et éduquée ou par la mise en place de petits commerces alimentaires et de centres communautaires (Lees et coll. 2010 : 4). Alors que certains auteurs la considèrent comme un « prélude à la reconversion de parties entières [...] en parcs de jeux pour la bourgeoisie », d'autres y voient un « salut inespéré pour les centres-villes » (Hamnett, 2005 : 3).

Certains auteurs se questionnent sur le résultat physique du phénomène de la gentrification dans le contexte bâti et urbain, de son acceptation par les citoyens et du déplacement des ménages moins aisés que cela entraîne. Le cas du plus vieux quartier de Vancouver, le Downtown Eastside, est un exemple reconnu de gentrification contrôlée (Rose, citée dans Boire, 2011). Afin d'attirer de nouvelles clientèles, des restaurants de fine cuisine qualifiés de « boutiques restaurants » font leur apparition dans le quartier. Les résidents actuels reçoivent difficilement ces lieux de consommation reconnus comme non abordables. C'est le cas notamment du restaurant asiatique Pidgin et du restaurant mexicain Cuchello. L'illustration 1 démontre une simple recherche sur *Google Images* où le but premier était de voir l'état des lieux et d'en schématiser le phénomène pour les besoins de l'étude. Finalement, les images parlent d'elles-mêmes et un caractère fort s'en dégage. On y voit des gens manifestant, des graffitis militants et des contrastes marqués entre les nouveaux restaurants et l'existant. Les limites entre l'excès de richesse et la pauvreté sont discutables, on se questionne sur les impacts envers la population et les contextes urbains qui s'en trouvent complètement changés.

2 Définition de *L'internaute* : « La gentrification est un phénomène social qui se caractérise par la transformation des habitants d'un quartier dont la catégorie sociale augmente. En d'autres termes, la gentrification sociale d'un quartier voit le profil social d'un lieu se modifier, s'embourgeoiser. » Source : <http://www.linternaute.com/dictionnaire/fr/definition/gentrification/>

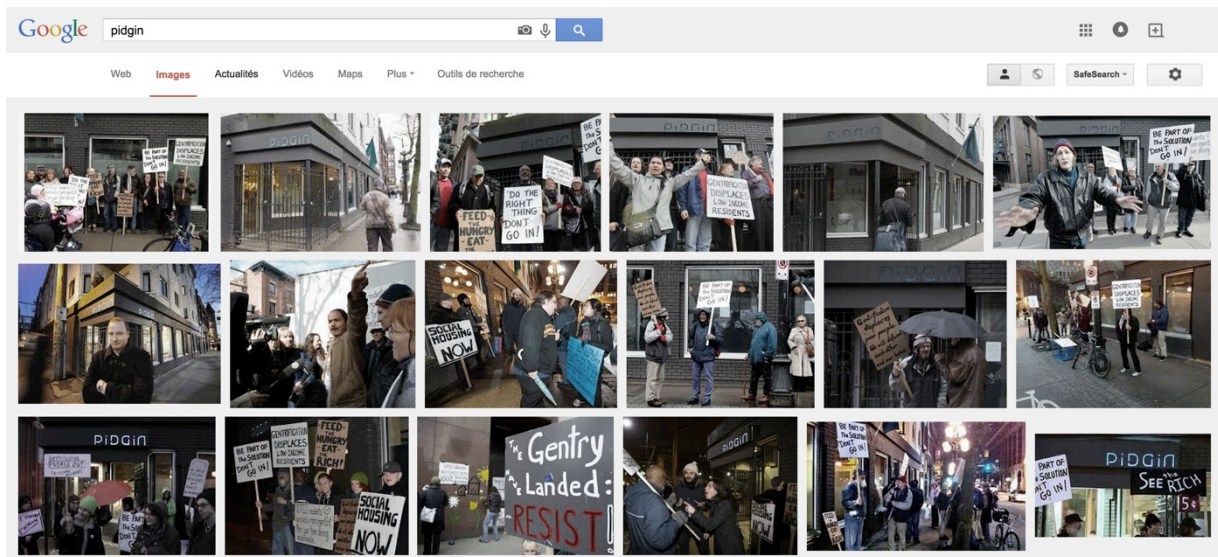


Illustration 1 : Première page issue de la recherche du terme « Pidgin » sur Google Images

Les hausses du prix des loyers, des taxes et du coût de la vie pour les résidents font partie du côté sombre de la gentrification. Ces facteurs jouent un rôle majeur dans le déplacement des populations désormais incapables de s'adapter au marché de l'immobilier. Par exemple, les personnes âgées font partie des classes sociales les plus vulnérables aux pressions induites par la gentrification, et une fois relocalisés, sont sujets à des troubles physiques et émotionnels plus prononcés (Henig cité dans Palen, 1984 : 170). C'est là que le processus de gentrification pour le Plateau Mont-Royal a complètement échoué, « en se transformant en un quartier homogène devenu inaccessible aux ménages modestes » (Rose et Germain, 2010 : 22). Il en résulte une migration des gens moins aisés vers les quartiers en périphérie, tels que Parc-Extension pour Montréal.

Un autre cas concret de gentrification radicale est celui du High Line à New York, où un reporter du New York Times a stipulé qu'au lieu d'avoir un effet digne d'une « bouteille explosive artisanale » le nouvel espace public se compare plutôt à une « bombe » pour ses environs (voir l'illustration 2). Bien que le projet respecte les deux premiers piliers du développement durable (écologie et économie) il oublie considérablement le troisième – l'équité. Suite à son implantation dans le quartier West Chelsea, plusieurs commerces et résidents furent évincés en raison d'une hausse des loyers. En réaction à ces effets sur la population, on dit que « les fonctionnaires locaux et les planificateurs peuvent collaborer en reconnaissant les inconvénients potentiels d'écoprojets par l'établissement de mesures offrant des subventions à la formation professionnelle ou des locaux à louer à prix modique, dans le but de faciliter les transitions lorsque les quartiers changent » (Jaffe, 2014).



Illustration 2 : Le High Line, Source : <http://www.fastcodesign.com/3037135/evidence/how-parks-gentrify-neighborhoods-and-how-to-stop-it>.

Dans un autre ordre d'idées, Marianne Boire, une journaliste de l'INRS, clame que la gentrification a particulièrement prouvé sa valeur comme agent de lutte à la pauvreté et de revitalisation urbaine dans certains quartiers québécois tels la Petite Patrie, Hochelaga-Maisonneuve ou le Plateau Mont-Royal à Montréal ou encore Saint-Roch à Québec (Boire, 2011). Dans le même sens, Damaris Rose, une chercheuse ayant fait une étude méthodologique et consultative sur la gentrification du Plateau Mont-Royal, relate que dans plusieurs cas, les « gentrificateurs » de la classe moyenne aiment s'établir sur les artères commerciales. Elle énonce que les nouveaux venus effectuent un « retour à [cette] rue » qui se transforme tranquillement « à l'européenne » en se parsemant de petits commerces alimentaires. Ces organismes sont idéaux dans la promotion de l'achat de produits locaux (Manger local Québec : 2014). On évite ainsi les usuelles visites dans les grandes surfaces et les achats de masse « à la faveur d'une esthétique gastronomique postmoderne qui reflète la quête pour "l'authenticité" et qui s'exprime par les achats fréquents et en plus petites quantités chez les vendeurs spécialisés offrant un service personnalisé » (Ashley et coll. cité dans Rose, 2006 : 48). Cette quête pour l'authenticité revient régulièrement dans le discours des Montréalais interrogés, de même que les termes « qualité », « fraîcheur » et « marché public ». L'intérêt grandissant pour l'alimentation fine dans les quartiers gentrifiés est véritable.

La chercheuse a aussi mené l'étude à l'inverse, dans d'autres quartiers moins gentrifiés. Une grande majorité des gens interrogés « dénoncent la desserte locale insuffisante en supermarchés, le manque de variété, la piètre qualité de l'offre commerciale locale au plan alimentaire et les prix excessifs » (Rose, 2006 : 50). Cette situation peut s'avérer nuisible à la population défavorisée y demeurant, étant donné leurs faibles revenus. Sans compter les « endroits obésogènes » démontrant que l'environnement bâti où l'habitant demeure est directement en lien avec la probabilité (ou l'improbabilité) de gagner du poids (Engberd-Mikkelsen, 2014 : 212).

Le Downtown Eastside, autrefois considéré comme le plus pauvre quartier au Canada, a été soumis à maintes analyses et est aujourd'hui un exemple de communauté régénérée par un acte conjoint du *foodscape* et de la gentrification (Miewald, 2013 : 538). La nouvelle mixité sociale qui y règne aura permis « [...] de former un quartier hétérogène habité par des personnes distinctes par leurs revenus et leurs origines. Du coup, on élimine les concentrations extrêmes de populations marginalisées » (Boire, 2011). On y a en effet instauré une bonne quantité d'endroits propices à l'alimentation créative et communautaire, conférant ainsi au Downtown Eastside une nouvelle image de « foodie destination » pour Vancouver (Miewald, 2013 : 548). Les DTES Kitchen Tables et les Hastings Urban Farms sont deux exemples de centres où l'alimentation saine est mise de l'avant par la cuisine collective et la création d'emplois dans le domaine communautaire. Les gens se plaisent à consommer des produits frais dans des lieux où l'on se distance de la formule « file d'attente » avec une approche plus ouverte sur la communauté (voir l'illustration 3). Les résidents ont par ailleurs exprimé leur gratitude envers cette nouvelle relation « dignité/nourriture » où ils reçoivent des repas de qualité par des employés respectueux, et ce, dans un milieu rassembleur tel un restaurant ou un jardin, plutôt qu'une soupe populaire (Miewald, 2013 : 551).



Illustration 3 : Hastings Urban Farm. Sources : <http://www.urbanfarmers.ca/wp-content/uploads/2013/06/VUFS-HUFtour-23-470x260.jpg> et http://1.bp.blogspot.com/-Peb16lIZI3s/U13ToPu1nil/AAAAAAAI5o/Dffyk8JSDSA/s1600/IMG_9212.jpg

Dans le cas du Downtown Eastside comme dans plusieurs autres, la mixité sociale est définie comme étant un regroupement de classes et de diversités sociales dorénavant réunies en un même lieu, endroit, ou quartier (Freedman, 2009 : 406). Elle est une autre variable utile à l'embourgeoisement. Bien que ces groupes n'aient pas nécessairement de points en commun, les gens cohabitent, se côtoient chaque jour et fréquentent les mêmes endroits. Les familles, les étudiants, les travailleurs, les minorités visibles et invisibles et les retraités coexistent et façonnent cet environnement public, intérieur ou extérieur. Les auteurs Bonard et Thomann (2009 : 4) croient que c'est possible de renforcer les liens sociaux entre divers groupes afin qu'ils puissent cohabiter : « Ce qui est en jeu dans le maintien et la reproduction du lien social, c'est d'assurer que le degré d'inégalités ne remette pas en question la cohésion sociale. » Les inégalités sont présentées sous deux formes. La première est territoriale et elle exprime un cadre de vie différent en termes de qualité offerte aux habitants. La deuxième est socioéconomique et elle montre des distances dans les capitaux sociaux, culturels et

économiques des individus. La coprésence permet d'éviter les rejets d'une classe sociale ou d'une autre, elle permet à une mixité de « faire société ».

Cette coprésence en ville se concrétise justement dans ces endroits publics physiques tels des cuisines communautaires ou des jardins collectifs où la rencontre est suggérée, mais où les distinctions entre les classes ne sont pas visibles. En ce sens, Rose souligne que « la défavorisation en quartier populaire devient un terrain de luttes sociales et le quartier se distingue aussi par la densité et la combativité de son réseau communautaire » (Rose et Germain, 2010 : 19). Ainsi, au Québec, « l'action communautaire est omniprésente dans les expériences de mixité sociale programmées » (Rose et Germain, 2010 : 17).

Plusieurs discours contrastants circulent autour de la gentrification et de la relation entre les habitants et tout le contexte construit dans lequel elle vient s'implanter. Des variables physiques, sociopolitiques, économiques, humaines et culturelles se bousculent dans le débat et se traduisent en un problème complexe face auquel il est difficile de se positionner. Les changements physiques apportés par la gentrification sont valables dans plusieurs cas et revitalisent une société construite, si et seulement si des mesures sont mises en place pour les résidents moins aisés qui risquent d'être évincés.

Food is basic human need that is imbued with social meaning. It is a marker of class, signifier of health, and a symbol of caring. The provision of food can result in both zones of encounter—providing the potential for alternative politics around food, and exclusion—as in the case of gentrification (Miewald, 2013: 551).

C'est un couteau à double tranchant, où la limite qui « sépare une diversité sociale retrouvée et une gentrification majeure du quartier » est une ligne très fine (Rose, 2010 : 23). C'est dans la continuité de la discussion que les sections subséquentes tenteront d'éclairer les différents rôles des résidents et intervenants dans un projet d'architecture rassembleur intégrant des petits espaces publics collectifs et quatre types de cuisines créatives et socialement réfléchies.

1.2 L'individu dans l'espace public collectif

Le sentiment d'appartenance à une identité commune peut facilement devenir une valeur profonde, si le citoyen souhaite s'y prêter (Jacobs, 1961 : 60). Ce sentiment travaille de pair avec la ville ouverte où chacun peut se sentir chez lui, peu importe la richesse, la religion, l'orientation sexuelle ou toute autre désignation de la sorte (Frug cité dans Rieniets, 2009 : 167). La quête de cette ville ouverte, qui passe par la présence de l'individu en communauté, est un processus long :

[...] il faut du temps pour qu'une cité se fasse. Les relations qui s'entrecroisent avec les autres parties de la cité et qui permettent à un district de devenir une véritable entité ne sont ni vagues ni mystérieuses. Il s'agit de relations qui s'établissent entre des gens particuliers qui, pour beaucoup, n'ont pas grand-chose en commun, à part le fait de partager un peu d'espace (Jane Jacobs : 1961, p.137).

Cet espace partagé qu'est l'espace public collectif est le premier endroit où s'expriment les contacts humains (Frug cité dans Rieniets, 2009 : 170). La ville contemporaine souffre toutefois d'un manque flagrant de ces espaces : « Today's cities suffer from a lack of congregational spaces where inhabitants can meet and share and swap experiences, interests, products and knowledge, in a physical setting that encourages social life » (Jauregui dans De Rooden, 2013 : 132). Cette lacune en espaces verts, parcs publics, trottoirs réinvestis ou autres endroits de ce genre a malheureusement comme effet le rassemblement des gens dans des lieux de réunions situés ailleurs que dans le domaine public traditionnel, tels les centres commerciaux (Frug cité dans Rieniets, 2009 : 170).

Dans les tissus urbains déjà tricotés serrés, les terrains résiduels et interstitiels sont des occasions incontournables de réinvestissement de l'espace public collectif : « Dans une rue étroite ou un espace de petite taille, on peut voir les immeubles, les détails et les gens de près. Il y a beaucoup de choses à observer et à interpréter, et ce foisonnement de bâtiments et d'activités offre une expérience intense. L'environnement est chaleureux, subjectif, invitant » (Gehl, 2013 : 63). La matérialité architecturale est plus sensuelle, les détails de finition plus construits et tangibles, la rencontre entre les citoyens plus intime; l'échelle humaine est respectée. Ce sont des impressions que laissent fréquemment les « pocket parks », dont le Paley Park, à New York (voir l'illustration 4).



Illustration 4 : Paley Park, New York. Source : <https://bigcitiesbrightlights.files.wordpress.com/2012/06/paley-park.jpg>

Jacobs souligne l'importance des « occasions d'entrer en contact avec autrui » dans des endroits physiques et publics. Ces espaces publics collectifs flexibles, où la vie sociale est en fait la vie privée élargie de chacun, permettent la mise en place d'activités au choix des usagers (Jacobs, 1961 : 66). Les « attitudes » des citoyens face à la diversité en collectivité font partie intégrante de nos vies :

Elles ne sont à l'ordre du jour dans une grande ville que si celle-ci possède des équipements permettant à des gens qui ne se connaissent pas de mener dignement et discrètement une vie sociale paisible et civilisée. Les contacts pris dans la rue ne volent pas très haut, n'ont pas de but précis et sont le plus souvent dus au hasard : ils n'en constituent pas moins la petite monnaie qui vient accroître la richesse d'une cité, dans le domaine de la vie sociale (Jane Jacobs : 1961, p.73).

Cette « richesse » dans la cité, énoncée par Jacobs, s'exprime par ce qu'elle appelle le « *sidewalk ballet* » où s'opère un jeu d'échelles entre l'analyse et l'interprétation, entre l'abstrait et le concret, entre le statistiquement représentatif et la réalité quotidienne, entre la vue à vol d'oiseau et la vie au niveau de la rue, et entre la froideur scientifique et la chaleur humaine véritable (Hirt, 2012). L'architecte y trouvera une nouvelle façon de regarder les villes et de s'arrêter à ce spectacle prenant place chaque jour sur les trottoirs :

[...] nous pouvons fantasmer et dire que cette forme d'art propre à la ville peut être comparée à de la danse. Mais il ne s'agit pas d'une danse simpliste au rythme de laquelle tout le monde lève la jambe, pirouette en même temps et fait la révérence à l'unisson : il s'agit d'un ballet aux figures compliquées dans lequel les solistes et les groupes jouent des rôles distincts qui par miracle se complètent les uns les autres pour former un ensemble bien ordonné (Jacobs, 1961 : 54).

Cette métaphore du spectacle dans les rues de la cité est une variable constamment soumise au changement et à l'improvisation, elle est la diversité même de la ville. Le jeu d'échelles exprimé ultérieurement est une grande source d'inspiration dans le travail de l'architecte, qui s'opère au-delà du simple bâtiment. La mise en place d'une ville ouverte par des interventions portées judicieusement aux différents éléments construits relève d'un grand travail d'analyse et de recherche, mais aussi de la capacité de l'architecte à travailler avec et pour la communauté.

Ainsi, l'espace public collectif idéal offre à ses usagers un sentiment d'appartenance et un choix d'appropriation, et ce, dans un petit espace résiduel à réinvestir. On y trouve de l'animation humaine digne d'un spectacle continu. Un projet témoignant de toutes ces variables est l'Union Street Urban Orchard, conçu par les architectes de paysages Wayward. Au cœur de Bankside à Londres, les installations réinvestissent un site inutilisé avec du mobilier léger en palettes de bois, des pommiers, des parcelles de jardinage pour la population, un pavillon de bois (créé par des étudiants en architecture) et une table de tennis (voir l'illustration 5). Cet espace d'échanges centré sur l'agriculture urbaine fut construit avec l'aide de centaines de bénévoles et est le lieu de divers événements où

enfants comme adultes participent aux activités. Lorsque l'été se termine, l'espace est démantelé et les arbres sont donnés à des organismes communautaires comme héritage durable (Mills, 2010).



Illustration 5 : Union Street Urban Orchard, Source : <http://www.wayward.co.uk/work/garden/union-street-urban-orchard>

C'est par cette même approche envers les terrains délaissés et l'espace public inoccupé que cet essai (projet) réinvestira des toitures dans un milieu urbain dense et défavorisé par l'ajout de multiples serres urbaines et de jardins communautaires et collectifs (voir la section 3.4.2).

1.3 La cuisine communautaire saine comme acteur de développement social

Considérant que de nos jours, la moitié de la population mondiale habite en zone urbaine et que d'ici 2030, on y sera cinq milliards, les villes que nous habitons à l'heure actuelle « devront modifier en profondeur les principes qui gouvernent leur planification et l'établissement des priorités. Accorder plus d'importance aux besoins des gens qui fréquentent les villes constitue un objectif essentiel pour l'avenir » (Gehl : 2012, p.18). La place de l'architecte face à l'homme prendra une ampleur notable.

La cofondatrice chez Lateral Office, Lola Sheppard, soutient qu'en tant qu'architecte notre rôle doit se « repositionner loin du simple régleur de problèmes ou designer » et se diriger plutôt vers celui d'un « détective de l'environnement spatial et culturel; un qui mettra en lumière toute influence géographique, économique ou culturelle » (Sheppard citée dans De Rooden, 2013 : 196). L'architecte comme « détective » n'est pas ce qui va alléger tout problème urbain et social, mais son désir de comprendre et de trouver des solutions assistera probablement grandement : « What is required is the perfect placement of abstract notions with the knowledge based on real human contact and personal realization applied to a people and place » (Mockbee cité dans Bell, 2004 : 152). Lorsqu'on s'apprête à créer un projet pour la communauté, la distinction économique ou sociale entre les personnes servies disparaît, et une harmonie entre ces dernières et les intervenants s'opèrent.

Listening to people - whether it's in the garden, kitchen, food bank or classroom – is the root. It's a glass half-full approach that begins from the premise that people are the experts on their own lives and, given the right support, have wise and intelligent ideas about how to improve them (Saul et Curtis, 2013: 32).

C'est dans cette optique qu'une clientèle fictive fut créée pour cet essai (projet) en observant les gens du contexte choisi et en présumant quelles classes sociales utiliseraient le bâtiment sur une base régulière (voir la section 3.2 pour une explication détaillée du site). Sur l'illustration 6, on peut voir les différents profils répertoriés et imaginés.



Illustration 6 : Clientèle cible, par l'auteure

Toujours dans cette idée de création d'un lieu de rassemblement pour les différentes clientèles, la nourriture vient prouver son point comme élément indispensable à l'activité humaine. Plusieurs auteurs s'entendent depuis longtemps pour dire que sa préparation, sa récolte ou son ingénierie dans la ville

est synonyme de vitalité. « If you want to seed a place with activity, put out food. [...] You will almost invariably find a food vendor at the corner and a knot of people around him – eating, schmoozing or just standing » (Whyte, 1980: 50). Un programme communautaire centré autour de l'alimentation est une façon de combler les fossés entre les classes sociales et de réinstaurer un sens de l'humanité (De Rooden, 2013 : 36). Un exemple de projet ayant rempli ce mandat social est le Northparker à San Diego, où l'architecte Jonathan Segal s'est dit ravi des répercussions positives du bâtiment dans le quartier et sur la qualité de vie de la communauté (voir l'illustration 7). Selon les résidents, le programme mixte combinant de la bière artisanale, des tacos et des logements sociaux a transformé la zone autrefois flétrie en un nouvel incontournable pour San Diego :

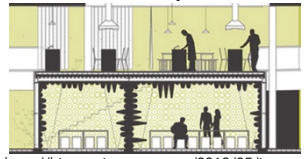
« There is definitely a renaissance going on in Northparker [...] It's like a happy neighbourhood, everyone's happy, everyone's riding a bike or walking dogs or cats [...] Northparker has become one of the most important areas in San Diego because of the craft brewing market [...] You've got a craft beer bar, you've got coffee, you've got architecture that's starting to build [...] It became this kind of domino effect where everybody wanted to be on the 31st street and it became known as probably the single best street in the world for craft beer which is really an amazing thing to have in Northparker! » (Commentaires des habitants de Northparker dans Rosenfield, 2015)



Illustration 7 : Le Northparker, San Diego. Source : <http://www.aia.org/practicing/awards/2015/housing-awards/TheNorthParker/>

Ce précédent est un exemple remarquable où l'architecture et l'alimentation contribuent à l'animation humaine. Dans le cas de cet essai (projet), le support social s'exprime dans la mise en place de plusieurs types de cuisines adaptées aux clientèles listées précédemment. Le tableau 1 à la page suivante illustre ces usagers et leurs interactions dans les espaces repas et les quatre types de cuisines.

Tableau 1 : Clientèles, espaces culinaires et précédents, par l'auteure

	Clientèles cibles	Caractéristiques à privilégier	Précédents
Espace repas	Extérieur public	Pour tous Végétation, mobilier simple et déplaçable, interaction sociale +, possibilité de participation à l'activité culinaire	Melbourne Food and Wine festival, Hassell, Melbourne  S http://www.hassellstudio.com/en/cms-projects/detail/urban-coffee-farm/ Commissary restaurant, L.A.
	Intérieur public	Pour tous Végétation, mobilier simple et déplaçable, interaction sociale +, lumière, matérialité industrielle	 S http://syndicate.details.com/post/inside-las-hottest-farm-to-table-commissary-at-the-line-hotel
1. Les cuisines communautaires public	 Personnes âgées, personnes à mobilité réduite, ménages moins aisés, bénévoles	Matériaux chaleureux, pas de file d'attente, prix abordables, livraison possible, interaction sociale +, possibilité de participation à l'activité culinaire, autosuffisance par des serres, espaces vastes	Le Santropol Roulant, Chevalier Morales, Montréal  S http://www.ryerson.ca/carrotcity/board_pages/rooftops/santropol_roulant.html
2. Les cuisines collectives semi-public	 Familles monoparentales, nouveaux arrivants, ménages moins aisés	Matériaux chaleureux, grande cohésion dans l'aménagement, mobilier pratique et de qualité, espaces vastes	Green Giant, Projet d'atelier  S http://sustainabilityworkshop.autodesk.com/sites/default/files/basic-page-files/24384-1391184732734-greengiant.pdf
3. Les cuisines laboratoires semi-privé	 Apprentis cuisiniers, groupes d'amis	Espace fermé plus intime, boîte dans la boîte, matérialité translucide et panneaux coulissants, mobilier pratique et de qualité	Food waste, Projet d'atelier  S http://hicarquitectura.com/2013/05/irene-ayala-laboratorio-de-gestion-de-alimentos-en-madrid/
4. L'amphithéâtre privé	 Professionnels de la santé, chefs, groupes d'enfants	Espace fermé, boîte dans la boîte, pour conférences et ateliers, polyvalence dans l'aménagement, matérialité translucide et panneaux coulissants	Specimen project,  S http://archinect.com/firms/project/58880320/shop-for-a-plant-nursery/58881029

Enfin, le programme fonctionnel du projet d'architecture doit être grandement centré sur les besoins sociaux et communautaires du contexte défavorisé dans lequel il s'implante. Les réinvestissements des toitures par les serres, le petit espace public et la matérialisation des différentes cuisines sont expliqués et illustrés dans le chapitre 3.

Suite à cette discussion sur l'aspect social des cuisines, la prochaine section met en lumière la séparation de celles-ci et des espaces repas. Il se termine en illustrant l'importance du retour de la table dans le lieu de préparation des repas, afin de créer un événement collectif, puisque après tout, « All good parties end up in the kitchen! » (Saul et Curtis, 2012 : 57)

2.0 La conceptualisation du *foodscape*

Le présent chapitre cerne les enjeux liés à la définition d'un programme culinaire et communautaire. Les différentes transformations subies à travers le temps par la table et la cuisine en collectivité sont discutées, suivies de leurs traductions dans le paysage alimentaire comestible actuel.

2.1 L'espace repas en évolution

L'espace repas nous intéresse ici comme la réunion architecturale entre la préparation des aliments et l'action de manger. Ces deux actes ont été séparés au fil des années à la suite de l'élimination de la table dans la cuisine, symbole fort de réunion et de dégustation de nourriture.

Charlotte Baden-Powell relate que l'ère victorienne est caractérisée par la présence d'une grande cuisine centrale dans la maison, opérée par des chefs et de nombreuses femmes de chambre. La pièce de préparation, au cœur de l'aile attribuée aux domestiques, est entourée de multiples petites chambres comprenant les garde-mangers, les celliers et les entreposages à température contrôlée pour la glace, le charbon, le poisson ou le gibier. Ces espaces prévus pour la préparation sont positionnés au nord et bénéficient de ventilation naturelle et de plafonds hauts de plus de 50 pieds (voir l'illustration 8). Les façons d'aménager la cuisine changent radicalement en réponse à plusieurs personnes travaillant sa réorganisation. Entre autres, grâce à l'implication sociale de Catharine Beecher et l'avènement de la révolution industrielle (Baden-Powell, 2005 : 8).

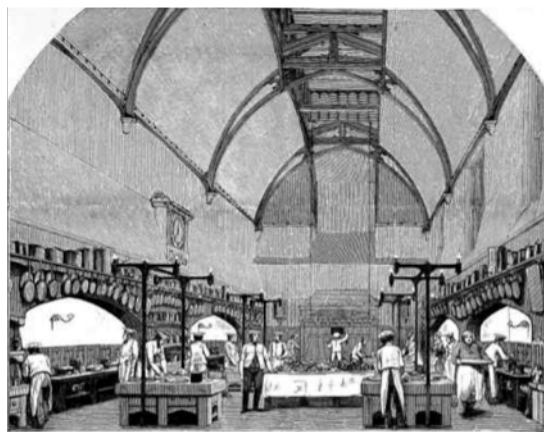


Illustration 8 : Cuisine victorienne, Château Windsor, 1855

Source : <http://chestofbooks.com/food/recipes/London/images/The-Royal-Kitchen-Windsor-Castle.jpg>

L'organisation rationnelle des pièces liées aux tâches ménagères est venue bien avant l'insertion des équipements mécanisés. La sensibilité de Beecher face au travail domestique et à la façon de traiter les femmes à l'époque a donné lieu à de nouvelles idées d'aménagement pour les cuisines de ce temps. Cette féministe avant l'heure souhaitait avant tout l'enseignement de « l'économie

domestique » aux femmes dans les écoles, pour qu'elles puissent atteindre un plus haut statut social et être préparées à leurs futures tâches. Afin de libérer le travail permanent de la domestique, elle publie *The American Woman's Home* en 1869 qui défend leurs conditions : « Tous les êtres humains sont égaux [...] tous sont libres de monter ou de descendre comme les vagues de la mer [...] la condition de domestique, cependant, garde encore en elle un relent de féodalité » (Beecher dans Giedion, 1948 : 427). Pour normaliser les tâches et les mouvements de la ménagère, le livre propose de nouvelles esquisses d'aménagement où « [...] la grande table centrale ainsi que le buffet dressoir ont disparu de sa cuisine idéale. La table est remplacée par des surfaces de travail plus compactes qui courent sous les fenêtres » (Giedion, 1948 : 428). Cette idée de plan de travail en continu, sans table et avec espaces de préparation périphériques, tel que sur l'illustration 9, est longtemps perçue comme un progrès (Baden-Powell, 2005 : 9).

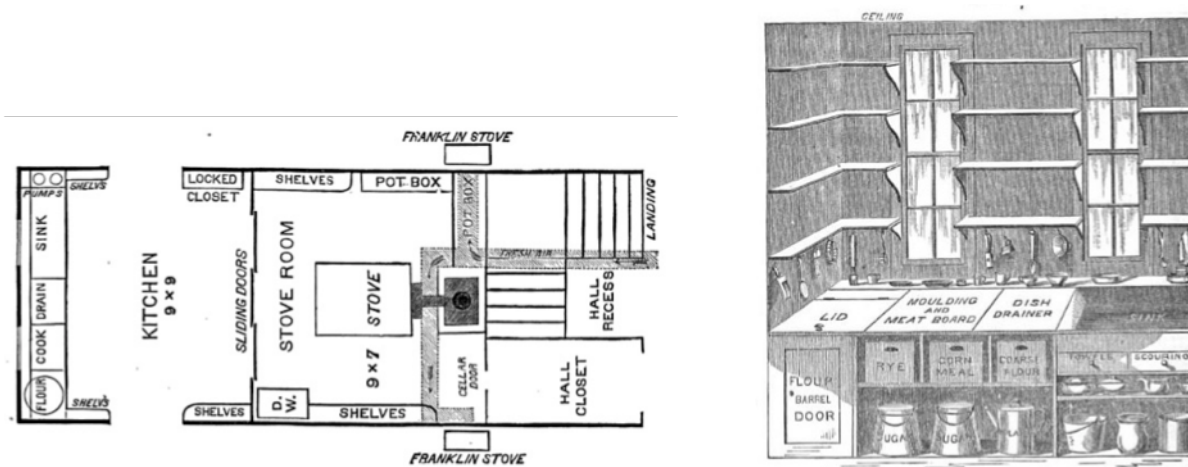


Illustration 9 : Dessins du plan de travail en continu, par Catharine Beecher, 1869. Source :

<http://inequalitybyinteriordesign.wordpress.com/2012/06/03/designing-homes-that-made-life-better-and-worse-for-women/>

Beecher est l'instigatrice du travail fonctionnel et debout, dont le taylorisme s'inspire par la suite, où l'on organise le travail de façon scientifique (Clarisse, 2004 : 33). La séparation de la table d'avec l'espace de préparation des aliments se perpétue dans les ménages du XX^e siècle. Les successeurs de Beecher soutiennent cette gêne induite par une table placée au centre de la pièce lorsqu'on y circule. L'être humain souhaite gagner du temps et avoir tout à portée de main. Les espaces se rétrécissent, les électroménagers sont envahissants. On compacte pour augmenter la productivité, comme à l'usine, et soudain la femme se retrouve coincée et seule dans cette pièce qui lui est désormais attitrée. L'acte de cuisiner est dorénavant perçu comme un travail féminin dans une pièce de service compacte, et non pas une pièce à vivre, c'est l'ère de la « cuisine-corset » (Clarisse, 2004 : 19). Après les années 20, la mécanisation des équipements ménagers s'ensuit et se publicise dans les revues d'architecture par des images de cuisine fonctionnelle et pratique, conçue pour s'adapter à la femme ménagère souriante, tel que le montrent les illustrations 10 et 11.



Illustration 10 : Pour elle, un Moulinex. Pour lui, des bons petits plats. Source : <http://cafoutch.files.wordpress.com/2011/11/moulinex.jpg>

Illustration 11 : New Kitchen Built to Fit Your Wife, 1953 Source : <http://blog.modernmechanix.com/new-kitchen-built-to-fit-your-wife/1/>

En résumé, le statut de la femme change au tournant du XXe siècle. Pratiquement au même moment où elle obtient le droit de vote et de possession, son statut dans la maison est sujet à d'autres transformations : « Dans les classes aisées, avec la crise de la domesticité, la maîtresse de maison devient "ménagère". Dans les classes modestes, les tâches domestiques qui étaient des occasions de sociabilité (laver, entraide féminine) s'individualisent à l'intérieur du logement » (Clarisse, 2004 : 195). Plusieurs personnes s'y opposent, dont la féministe Lili Braun, qui revendique la suppression de la cuisine individuelle dans les nouveaux complexes d'habitation pour privilégier l'instauration de mesures collectives et de partage des tâches ménagères (Clarisse, 2004 : 112) (voir la section 2.2).

Dans la lignée des transformations de l'espace s'insèrent également de nouvelles habitudes culinaires directement en lien avec les évolutions dans l'aménagement de la cuisine et de l'industrie alimentaire. La normalisation efficace dans les lieux apparaît également dans les recettes, dans le transport et dans le stockage, ainsi que dans la commercialisation de la nourriture en sol nord-américain (Clarisse, 2004 : 191). C'est à se demander si ce n'est pas intimement lié aux habitudes de l'homme contemporain.

Dans l'œuvre *No substitutions allowed* (voir l'illustration 12) les mœurs gastronomiques des Européens versus celles des Américains sont illustrées par des bâtiments issus du mouvement moderne. Du côté de la chapelle de Ronchamp, on se plaît à démontrer la joie de déguster lentement un repas sain, enrichi de pâtisseries fines, de fruits, de fromage et de pain. L'épanouissement est plus profond face à la nourriture partagée entre pairs et les aliments goûteux et simples dans leur agencement en bouche. De l'autre côté, avec la Chemosphère, on dénonce le repas rapide, la culture de l'immédiat et du jetable du burger typiquement américain. Le contraste entre les deux cas se perçoit à plusieurs

échelles : « We see this consumption ranging from the singular to the all, the individual to the group, the personal to the cultural » (Urban Rock Design, 2014). La relation entre l'individu nord-américain et la consommation de son repas est écourtée, voire impersonnelle et individuelle. L'évènement collectif n'est plus et la rapidité d'exécution associée à la préparation l'emporte sur la qualité de la nourriture.



Illustration 12 : L'Europe à gauche, et l'Amérique à droite. No substitutions allowed, Urban Rock Design.
Source : <http://urbanrockdesign.com/no-substitutions-allowed/no-substitutions-allowed-publication/#main>

La rationalisation et le mouvement moderne ont eu raison des cuisines et des habitudes alimentaires, comme mentionné précédemment, mais également des bâtiments. Un des seuls auteurs ayant touché à la relation entre goût et architecture, Marco Frascari, affirme que le construit se trouve désormais réduit à une structure intouchable d'os fonctionnels, qui existe seulement pour bien paraître. Comme les hamburgers des chaînes de restauration rapide, l'architecture est conçue tel un festin pour les yeux, interpellant le sens de la vue. Il n'est plus possible de prendre plaisir à goûter ou à toucher à l'architecture, deux sens souvent oubliés lors de la conception. En d'autres mots, l'auteur soutient que l'architecture est réduite à une production intangible (Frascari dans Horwitz, 2004 : 192).

Cela dit, bien que le mouvement moderne constitue une période importante de l'histoire, il est impératif de remettre en question ces normalisations à travers la cuisine et l'alimentation. Afin de redonner goût à l'architecture, de nouvelles dynamiques gourmandes et collectives s'imposent dans la cuisine, où la table et les relations sociales doivent réapparaître. Le projet est donc conçu tel un évènement collectif plutôt qu'une pièce de service.

2.2 Nouvelles dynamiques gourmandes et collectives

La collectivité dans l'espace diner est un thème malheureusement peu abordé dans les prémisses théoriques sur la cuisine. Malgré le fait que les logements collectifs pourvus de cuisines communautaires n'aient pas été des modèles très reconnus à l'époque, quelques utopistes y avaient tout de même réfléchi (Anderson dans Horwitz, 2004 : 255). On les identifie toujours comme des

espaces festifs et événementiels, favorisant cette « voracité générale » où les enfants comme les adultes participent à des activités qui prennent place à toute heure de la journée et de la soirée (Clarisse, 2004 : 111).

Dans une optique communautaire, la Hull House Settlement, qui s'établit à Chicago vers la fin du 19^e siècle, lutta jusqu'à il y a à peine deux ans³ pour une plus grande justice alimentaire et sociale. L'entreprise fondée par la féministe Jane Addams était issue de son désir de pousser « l'imagination [...] à servir une lutte politique collective traversant le sexe, la classe et les frontières sociales » (Yun Lee, 2011 : 63-65). Sur cent vingt années de travail communautaire impliquant la nourriture, les anecdotes existent en abondance. Un exemple récent de leur travail, Re-Thinking Soup, prenait place chaque semaine au centre où chaque citoyen recevait une portion délicieuse de soupe saine et participait du même coup à une conférence sur les enjeux sociopolitiques reliés à la sécurité alimentaire : « It is a collective dining experience that feeds people's minds and bellies as well as their hunger for community. » Le projet s'était par la suite propagé à l'échelle de la rue et du quartier. La mise en place d'une ferme urbaine approvisionnait la soupe populaire en nourriture locale et conscientisait la population aux enjeux reliés à l'agriculture urbaine (Yun Lee, 2011 : 63-65). La communauté ne se rassemblait pas uniquement pour bénéficier de la soupe populaire, mais aussi pour bavarder des problèmes culturels, alimentaires, sociaux et politiques.

Comment peut-on s'inspirer de cette vivacité sociale dans la préparation et la dégustation des repas et surtout comment peut-on concevoir de la bonne architecture qui encouragera la cuisine saine en communauté? Le plaisir de manger va au-delà de la simple conjonction entre alimentation, contexte et espace repas : « As the body takes in the meal, it also incorporates the table service, furniture, dining room and their various embellishments » (Anderson cité dans Horwitz, 2004 : 247). Or, l'organisation du repas agréable dépend d'un travail touchant plusieurs échelles manipulables par l'architecte; le service aux tables, le mobilier utilisé et l'espace habité ainsi que ses qualités architecturales et matérielles.

Des idées intéressantes sur la réinterprétation du service aux tables sont développées dans le précédent *Food waste*, (voir l'annexe A.8), qui a aussi servi à l'élaboration du programme des superficies de cet essai (projet). Grandement basé sur des valeurs collectives, le projet propose des dispositifs ludiques de distribution de la nourriture. Plusieurs possibilités s'offrent à l'utilisateur pour récupérer son plat. Il a notamment le choix de participer aux ateliers *DIY* (*Do It Yourself*/faites le vous-mêmes) afin de se préparer lui-même un repas ou de s'asseoir et d'attendre son plat qui lui sera distribué en glissant sur des rails (voir l'illustration 13). Ces moyens simples encouragent la collaboration et évitent la file usuelle associée aux banques alimentaires ou aux soupes populaires.

³ L'entreprise servant plus de 60 000 personnes à Chicago, a fermé ses portes en janvier 2012 en raison de problèmes d'argent.

« It's no longer a "we give, they take" proposition. It's collaborative – and something to build on » (Saul et Curtis, 2013: 51).

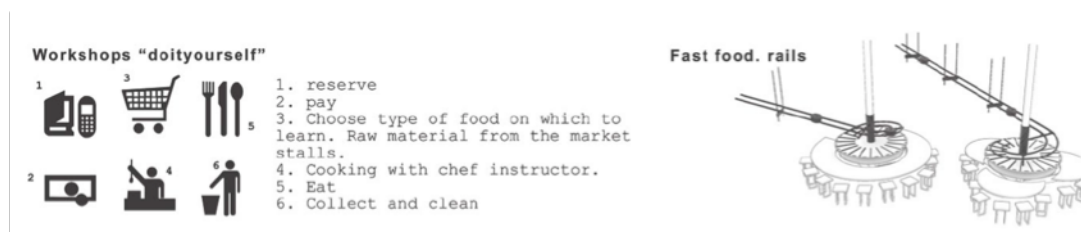


Illustration 13 : Workshops «DIY» et Fast food rails.
Source : http://issuu.com/ireneayalacastro/docs/iayalacastro_pfc

Le mobilier est d'autant plus important, vu sa position symbolique dans la salle à manger : « Many versions of table manners and table placing developed over the millennia confirm the central significance of taking food communally for human beings » (Hagen Hodgson, 2007 : 9). Il est fascinant de constater qu'une table ait fait l'objet d'autant de réflexions par autant de designers, et ce, depuis des millénaires. En fin de compte, on a ces milliards de modèles où chaque fois, un processus de conception et de matérialisation différent est raconté. Et pourtant, la table reste utile à une seule et même fonction humaine; exister à titre de « machine sociale » (Giard cité dans Horwitz, 2004 : 259).

Avec l'influence du modulaire, on observe de nouvelles dynamiques entourant le façonnement de la surface destinée à cuisiner ou à déguster dans les espaces publics. Kitchain (illustration 14) offre une série de modules assemblables : une table, un four, un lavabo ou un coin. Cette idée facile de personnalisation par la communauté offre des choix aux citoyens et est porteuse de qualités valables dans les projets événementiels et publics.



Illustration 14 : Kitchain : mobilier modulaire pour manger en groupe dans les espaces publics
Source : <http://popupcity.net/kitchain-modular-furniture-for-social-dining-in-public-space/>

En termes d'espaces vastes encourageant la collectivité, les « vides » intérieurs du centre culturel Taichung sont de petits microclimats végétalisés offrant des expériences riches au visiteur (voir l'illustration 15). Les cubes flottent à plus de cinq mètres au-dessus du sol, telles des petites lanternes.

À l'intérieur, les jeux de lumière et les matériaux tangibles connectent l'utilisateur à ce milieu transparent en constante modification. Les auteurs du projet soutiennent que celui-ci sera porteur d'une nouvelle image pour les habitants de la communauté taïwanaise. Cette architecture fragmentée propose un échange constant de lumière et de vent entre l'intérieur et l'extérieur. La circulation des particules, mais aussi des humains, est un jeu continu de mouvements et d'interpellation des sens. Bien que ce projet n'intègre pas directement de lieux propres à la consommation ou à la production de nourriture, les superficies généreuses des planchers et des terrasses en toitures pourraient facilement s'y prêter.

Today we must review the relationship between what Lucio Costa called the 'green mass' and the 'built mass' and redirect it towards a new 'urban nature' and a new 'social contract' in which the reorientation of behaviour can generate more favourable settings for the lives of every creature on our planet and ensure less suffering for both humans and animals (Jauregui dans De Rooden, 2013: 132).

À l'égal de la citation de Jauregui, en tant qu'architecte, il devient impératif de rediriger les relations entre toute « masse » prenant part à l'environnement bâti et social. Les idées issues des trois précédents de cette section sont des stratégies facilement combinables dans la recherche d'un projet architectural qui offrent des expériences gourmandes et collectives à travers un paysage comestible urbain. Elles devront éventuellement s'adjoindre aux décisions touchant le bâtiment, la rue ou l'échelle urbaine, éléments qui seront discutés dans la prochaine section.

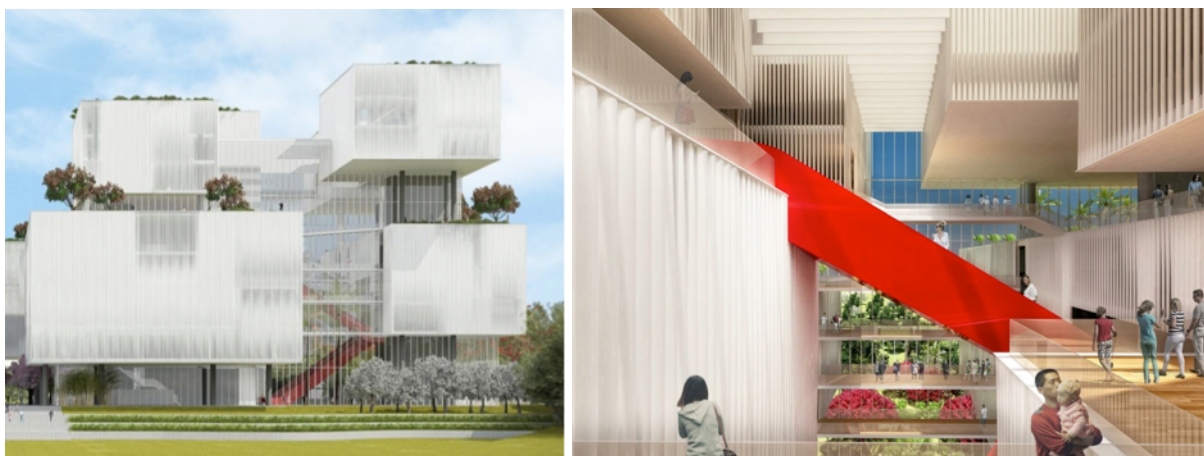


Illustration 15 : Centre culturel de Taichung
Source : <http://www.archello.com/en/project/taichung-cultural-center>

2.3 Le paysage alimentaire et comestible urbain

Suite à cette discussion entourant le mobilier de la cuisine comme espace collectif, comment cet espace peut-il promouvoir l'alimentation saine et la santé dans un contexte construit, urbain et durable? La notion de *foodscape* s'inscrit comme un outil dans la promotion de la santé publique, de la nutrition et des études sur la nourriture. Elle se définit tel un paysage alimentaire qui encourage les bons choix et comportements face à l'alimentation : « [...] *foodscapes* can be defined as physical,

organizational and sociocultural spaces in which clients/guests encounter meals, food and food-related issues including health messages » (Egberg-Mikkelsen, 2011 : 209). Les banques alimentaires et organismes de charités en milieux urbains défavorisés qui luttent contre l'insécurité alimentaire et l'obésité s'inscrivent dans le *foodscape*. Ils tentent malgré leurs faibles ressources et dons limités de subvenir aux besoins des communautés très exigeantes, tout en s'organisant à travers des établissements parfois non adaptés et peu commodes :

Having a more welcoming space and better systems for getting people the food they need shifts the emphasis away from charitable handouts towards something more interactive, engaged and respectful. It's difficult enough to come and ask for help without being treated like a second-class citizen when you do (Saul & Curtis, 2012: 19).

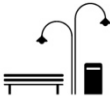
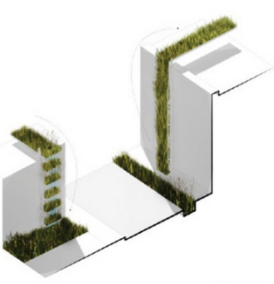
Certaines solutions architecturales et pratiques s'offrent pour remédier à la position qu'occupe le citoyen dans le besoin lorsqu'il fréquente une banque alimentaire; elles sont énoncées dans la section 2.2 et développées dans le projet d'architecture au chapitre 3. Elles s'inscrivent dans le paysage alimentaire cependant, à l'échelle des expériences intérieures et collectives. Qu'en est-il des interventions possibles afin qu'un bâtiment dans son contexte évoque une image sympathique et accueillante à quiconque passe par là? Le travail, pour être profitable au quartier, devra par conséquent s'opérer à toutes les échelles (voir l'illustration 16).



Illustration 16 : Différentes échelles du paysage alimentaire comestible susceptibles d'intervention, par l'auteure

En examinant les forces et les contradictions qui forgent un *foodscape*, il est possible de comprendre la complexité de l'insécurité alimentaire, et la façon dont elle influence ceux qui l'habitent (Miewald, 2011 : 543). Ces conditions dans lesquelles nous vivons et travaillons perturbent notre santé autant qu'elles peuvent l'améliorer (Egberg-Mikkelsen, 2011 : 212). Il est en effet prouvé scientifiquement que plus on a accès à des restaurants-minute, plus on a de risques d'en manger (Powell et al. cité dans Tétreault, 2014 : 3). À l'inverse, ce principe fonctionne également avec l'accès aux fruits et légumes. Le tableau 2 à la 20 page suivante démontre des précédents et différentes stratégies visant à mettre en valeur le *foodscape* extérieur, touchant l'échelle de la ville, de la rue et du bâtiment.

Tableau 2 : Précédents et stratégies propres au paysage alimentaire extérieur, par l'auteure

	 Urbaine	 Rue	 Bâtiment
Précédent	Uncommon Ground restaurant, Michael Cameron, Chicago	Instant Ecology Factory, WFSmith architecture, Oregon	The Hudson Exchange, SWARM, New York
Type	Restaurant de nourriture saine autosuffisant	Usine à verdure et logements sociaux	Hub collecteur et distributeur de nourriture
Images			
Éléments propres au foodscape et stratégies	• Restaurant vert produisant ses propres ressources alimentaires en toiture • Instigateur de toitures vertes à l'échelle du quartier • Création d'un îlot de fraîcheur • Distribution de nourriture saine	• Ponts végétalisés verticaux connectant les toitures vertes avec la rue • Écoulement des eaux de toiture vers les corridors de fraîcheurs au niveau de la rue • Adaptables à plusieurs types de bâtiments et surfaces	• Façade transparente, connexion visuelle constante entre l'extérieur et l'intérieur. • Production alimentaire exposée, pour et par la communauté • Grande perméabilité entre l'espace public extérieur, le rez-de-chaussée et la rue
Source	Gorgolewski, 2011 : 168	http://wfsmith.tumblr.com/image/53796371329	www.archdaily.com/212394/merging-new-york-architects-competition-proposal-the-hudson-exchange-swarm/

Finalement, on en déduit que l'expérience induite par le *foodscape* à toutes les échelles est omniprésente dans cet essai (projet) et a guidé le processus de conception à travers des petits gestes favorables à la santé de la communauté. C'est sur ces bases préliminaires que les choix de design s'appuient et que les intentions programmatiques se complémentent dans la composition d'un projet d'architecture soucieux de l'environnement et de la sécurité urbaine et alimentaire d'un quartier défavorisé.

3.0 Le projet d'architecture : le Quatre-temps

Cet ultime chapitre développe les idées d'aménagement et d'architecture suivant le cadre théorique élaboré dans cet essai (projet). Pour faire suite à l'explication du contexte réel choisi, la thèse approche le projet d'architecture réalisé à travers les différentes échelles du paysage alimentaire comestible.

3.1 Saint-Roch : quartier représentatif de la défavorisation à Québec

Le site choisi se trouve dans le quartier Saint-Roch à Québec (voir l'annexe A.4), un endroit fascinant en raison de sa mixité sociale et son effervescence artistique. La carte des indices de défavorisation établie par le ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec illustre où se trouve la défavorisation matérielle et sociale dans le quartier (voir illustration 17). La parcelle choisie pour le projet est en noir sur la carte et se retrouve donc en pleine zone critique de défavorisation tant matérielle que sociale. Les besoins sociaux sont donc réels.



Illustration 17 : Indices de défavorisation pour le quartier Saint-Roch, Québec
Source : http://www.msss.gouv.qc.ca/statistiques/atlas/atlas/index.php?id_carte=66

3.2 La parcelle coin du Pont et du Roi : point nodal de besoins en sécurité alimentaire

Bien que les indices de défavorisation révèlent un besoin qui convient au cadre conceptuel de cet essai (projet), l'insécurité alimentaire est une autre variable qui a également influencé le choix du site d'implantation. En effet, dans un document produit par Moisson Québec qui dresse le portrait socioéconomique des utilisateurs des banques alimentaires, on comprend que l'ensemble des organismes communautaires de la région de Québec a répondu à 192 412 demandes en mars 2014, et ce, sous forme de provisions, repas ou collations (Banques alimentaires du Québec, Bilan faim : 2014).

Les ménages de personnes vivant seules en sont les principaux bénéficiaires à 55,2 %, suivi par les familles biparentales à 17,3 % et les familles monoparentales à 17,1 %. Sur 15 109 personnes servies et interrogées lors du mois de mars 2014, 63,4 % bénéficiaient de l'aide sociale. Le document révèle également que 37,8 % des banques alimentaires du Québec ont affirmé qu'en raison d'un manque de denrées elles ont donné moins de produits qu'à l'habitude tandis que 24,1 % ont dit avoir renvoyé des gens sans nourriture et finalement 12,1 % ont dû fermer plus tôt ou simplement ne pas ouvrir pendant quelques jours (voir l'illustration 18). Autre fait saillant, en 2012, près de 22 000 personnes dans la région de Québec souffraient d'insécurité alimentaire par manque d'argent. Le territoire de la Basse-Ville-Limoilou-Vanier est le plus marqué par ce problème, avec près de 16 % de cette population (voir l'annexe A.10).

Ces données révèlent un besoin alarmant pour la région de Québec et compte tenu de l'intérêt porté à l'urbain et du haut taux de défavorisation sociale et alimentaire au centre-ville, le quartier Saint-Roch s'avère être un sujet pertinent dans la recherche posée à l'égard de l'essai (projet).

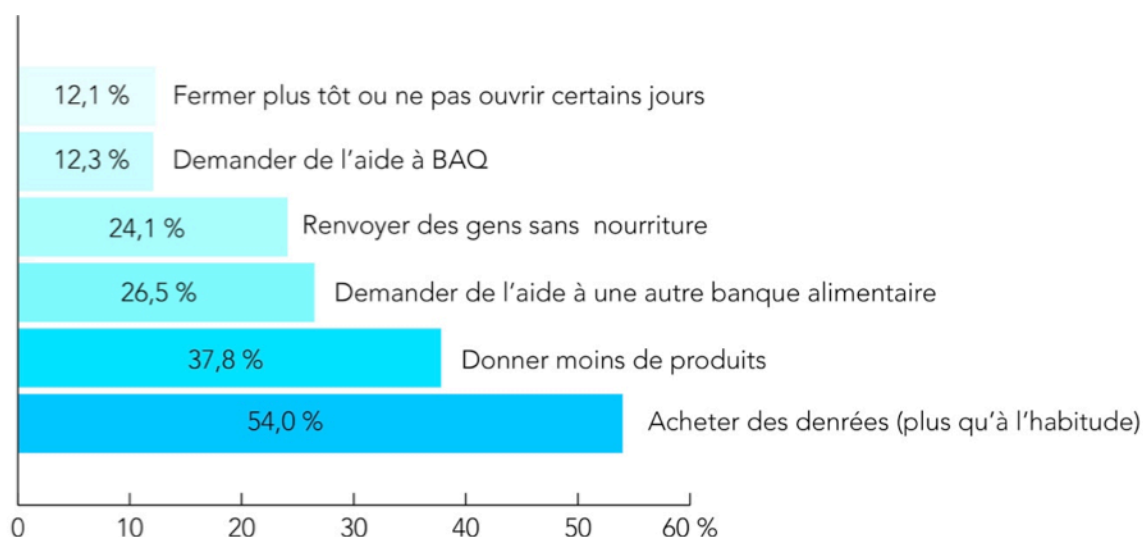


Illustration 18 : Réponses à un manque de denrées, Bilan-faim 2014

Source : <http://www.banquesalimentaires.org/flextop/upload/pdf/9b5e94fe1987b5c8d3247e4c3efae446.pdf>

La parcelle retenue pour le projet se situe au coin des rues du Pont et du Roi et est en ce moment occupée par l'organisme Le Lieu, un centre en art actuel. Ce dernier désire quitter l'emplacement, étant donné l'état critique du bâtiment et aussi parce que l'organisme aimerait s'implanter directement sur le boulevard Charest. La centralité ainsi que le fort potentiel de perméabilité vers le Vieux-Limoilou ajoutent au potentiel du site. Une récente démolition a eu lieu en face du site décrit et libère donc une autre parcelle exploitable pour le projet (cette parcelle libre n'est pas encore visible sur les photos aériennes de Google Maps sur l'illustration 19).



Illustration 19 : Immeuble actuel et parcelle choisie, photographies par l'auteure

L'illustration 20 démontre les principaux usages de la portion du quartier Saint-Roch choisie. Elle permet de voir les grands axes commerciaux et les zones résidentielles à proximité du projet. La rue du Pont accueille autant des propriétés résidentielles que des commerces. Une grande variété et une mixité des usages sont bien ancrées dans le quartier, il est donc adéquat d'agir dans cette continuité.

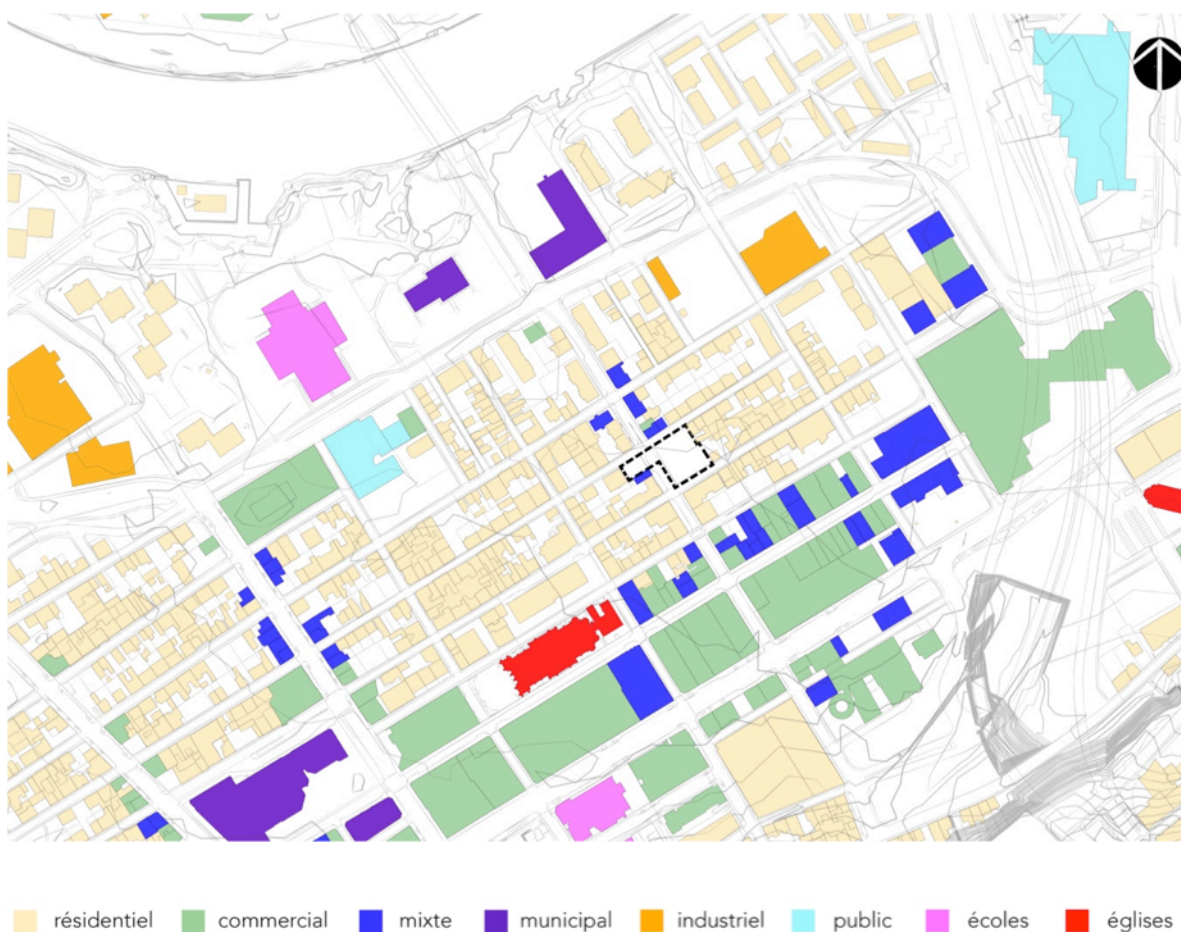


Illustration 20 : Analyse de site et variété des usages

Sources : <http://geoindex-plus.bibl.ulaval.ca/> & <http://carte.ville.quebec.qc.ca/carteinteractive/>

En annexe A.6, des cartes présentant les principaux axes routiers et réseaux d'autobus révèlent une accessibilité très intelligible pour le futur projet. Ensuite, un bref inventaire du *foodscape* dans les environs présente une bonne quantité de lieux propices à la malnutrition (voir l'illustration 21) versus une moins grande quantité encourageant l'alimentation saine (voir l'illustration 22) (Manger Local Québec, 2014). En raison de la présence d'épiceries telles que *Métro* et *Intermarché*, on ne peut qualifier cette zone de désert alimentaire. Des points de chute de paniers bios ainsi que des jardins collectifs font aussi partie du *foodscape*; toutefois, ces derniers sont éloignés et hors de la carte présentée. Le projet d'architecture ajoute une grande quantité de lieux faisant partie du *foodscape*. Ils sont présentés dans la section 3.3.

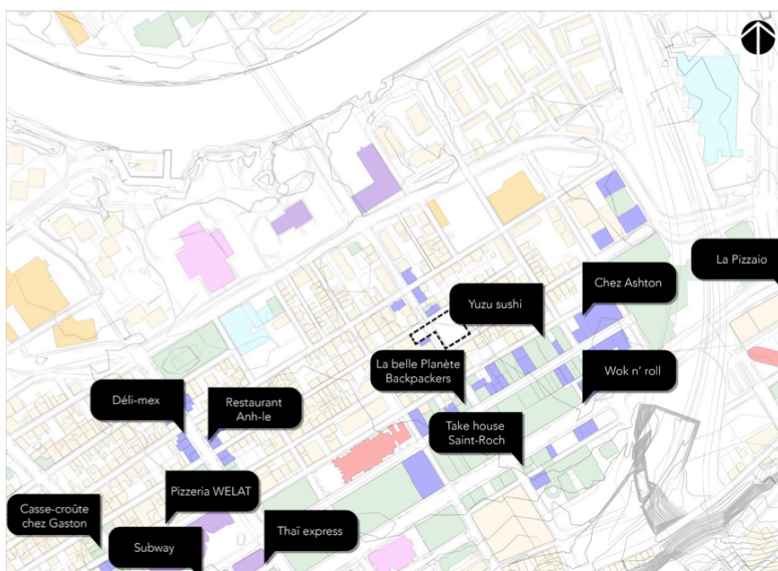


Illustration 21 : Paysage alimentaire malnutritif, par l'auteure



Illustration 22 : Paysage alimentaire nutritif, par l'auteure

Un autre point intéressant à propos de la parcelle choisie est que celle-ci, avant d’abriter Le Lieu, accueillait une boucherie, Carrier & Goulet Inc. Le bâtiment date de 1875, mais la boucherie y était installée de 1940 jusqu’à 1990.⁴ Le fait d’y insérer un nouveau point urbain en distribution de nourriture, mais avec un programme remodelé pour les besoins de notre temps est intéressant, comme si l’on donnait la chance au site de se remémorer ses anciens engagements envers la communauté.

3.3 L’implantation du bâtiment mère et des serres

Le projet comprend un bâtiment mère et un bâtiment secondaire prenant place sur la rue du Pont. Plus de cinquante serres se posent sur les toitures existantes des alentours. Le voisinage immédiat compte une résidence pour personnes âgées, un carrefour pour personnes handicapées, des garderies et maintes familles (Plan directeur de quartier, 2007). Plusieurs coopératives d’habitation et deux auberges de jeunesse sont également dans les environs. La résidence pour personnes âgées compte environ 15 logements et n’a qu’une petite salle communautaire incluant une minuscule cuisine. Les espaces en toiture accueillent les serres et les jardins communautaires. La préparation de la nourriture se fait dans tout le projet, mais de façon plus publique au niveau de la rue, en contact direct avec l’espace extérieur. Le stockage est quant à lui en fond de terrain et en contact avec la rue du Roi pour des besoins pratiques d’accessibilité par camion. De l’assistance en nutrition prend place sur la petite parcelle et a ainsi une adresse sur rue indépendante (voir l’illustration 23).

Illustration 23 : Proximité de la mixité sociale et zonage des fonctions primaires, par l’auteur



⁴ Ces données furent recueillies dans des offres de service conçues pour le bâtiment Le Lieu.

3.4 Vers un projet déployant le *foodscape* à plusieurs échelles

La mission de cet essai (projet) vise l'accentuation de l'effervescence locale en milieu défavorisé du quartier Saint-Roch par la création d'un centre alimentaire communautaire favorisant la rencontre humaine à table par un *foodscape* urbain, sain, abordable et vivant. Suivant cette même vision, des enjeux ainsi que des objectifs de design sont listés et classés dans le tableau ci-dessous.

Tableau 3 : Enjeux et objectifs de design en réponse à la mission, par l'auteure

Cadres	Enjeux	Objectifs de design
contextuels	Les ilots de chaleurs urbains et la végétation en ville	Créer un îlot de fraîcheur par l'agriculture urbaine en toiture
sociaux	La sécurité alimentaire et l'inclusion sociale des ménages de Saint-Roch	Offrir des services alimentaires accessibles, nourrissants et suffisants pour la clientèle
culinaires	La nutrition en ville et l'alimentation saine dans les banques alimentaires (le <i>foodscape</i>)	Façonner un <i>foodscape</i> qui maximise la collectivité et le bien-être humain, offrir des espaces nouveaux d'expériences culinaires communautaires
expérientiels	La sécurité urbaine dans Saint-Roch	Concevoir un projet sécurisant, appropriable visuellement et physiquement, une présence (Structure apparente, points de repère, lanterne)

En réponse à ces enjeux et objectifs, le projet d'architecture se compose d'interventions à toutes les échelles listées dans la section 2.3. L'illustration 24 schématise sommairement l'application de chacune d'entre elles tandis que les sections subséquentes les expliquent en détail. Chaque geste conçoit l'espace physique comme un lieu encourageant l'alimentation saine.

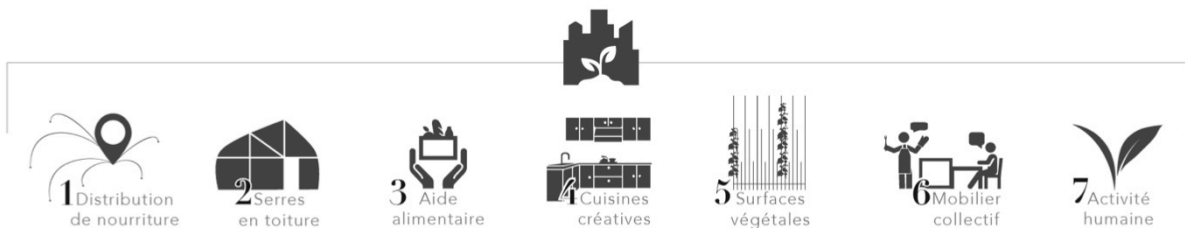


Illustration 24 : Le paysage alimentaire comestible comme outil d'intervention à plusieurs échelles, par l'auteure

1. Distribution de nourriture en ville via un bâtiment mère approvisionné par des serres satellites
2. Mise en place de serres en toiture et verdissement des rues de Saint-Roch
3. Création d'un lieu de rassemblement avec un programme basé sur l'aide alimentaire
4. Composition de l'espace avec quatre types de cuisines créatives
5. Unification des différents éléments du projet par un écran métallique végétal
6. Conception de mobilier collectif pour encourager les interactions humaines
7. Participation de l'homme au paysage alimentaire comestible

3.4.1 L'échelle territoriale

À l'échelle de la ville de Québec, le projet dans son ensemble devient une possibilité et un système applicable à divers secteurs souffrant des mêmes besoins sociaux que Saint-Roch. Notamment, quelques lieux de Limoilou, Saint-Sauveur et même Vanier, comme sur l'illustration 25.

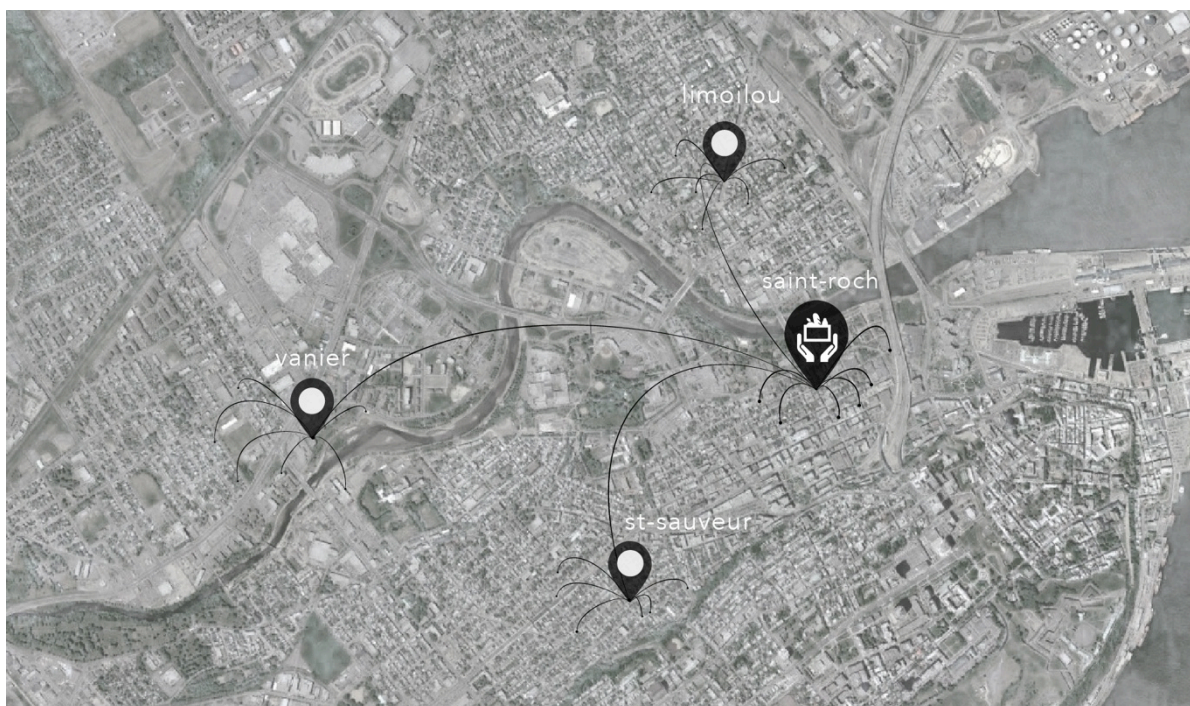


Illustration 25 : Le projet à l'échelle du territoire de la ville de Québec, par l'auteur

De nouveaux liens se tissent entre les rotules centrales de distribution de nourriture et les multiples serres installées en toiture. On y observe une façon inédite de vivre les espaces en hauteur en ville, par l'agriculture urbaine (voir l'illustration 26). Sur les cinquante serres déposées dans Saint-Roch, la moitié des ressources sustente la banque alimentaire tandis que l'autre moitié est offerte à la population. De cette façon, des travailleurs communautaires gèrent les fermes sur une base quotidienne, tout en côtoyant les résidents qui ont des parcelles à leur disposition. Les circuits de transport de nourriture en sont considérablement réduits vu la proximité établie entre la production et le consommateur urbain.



Illustration 26 : Vue de Saint-Roch depuis le toit de l'hôtel PUR, par l'auteur

3.4.2 Les serres et les jardins en toiture

La propagation d'une collectivité alimentaire dans le quartier aide grandement à promouvoir les ilots de fraîcheur en ville. Plusieurs interventions en toiture s'ajoutent au *foodscape* entre la rue Saint-Joseph et la rivière Saint-Charles, encore une fois dans cet esprit de création d'un îlot de fraîcheur et de promotion de la nourriture saine.

Les cartes illustrant les pleins et les vides en annexe A.5 démontrent l'emprise du bâti au sol et le peu d'espaces interstitiels exploitables. Étant donné la forte densité, et la difficulté à capter les rayons du soleil, les serres et les jardins en toiture sont une solution valable d'agriculture urbaine pour Saint-Roch. Le principe s'inspire d'un projet fait par SOA architectes, où les serres en toiture (avec de la production sur deux niveaux) se positionnent sur des HLM existants (voir l'illustration 27).



Illustration 27 : Fermes sur les toits, SOA. Source : <http://www.soa-architectes.fr/fr/#/fr/projects/show/90>

Sentiment d'appartenance et contextualisation

Tel que discuté à la section 1.2, les espaces publics créés par de tels ajouts sur l'existant confèrent de nouvelles identités aux habitations des résidents de Saint-Roch. Chaque intervention comprend un escalier menant à la toiture composé avec l'écran métallique et végétal expliqué à la section 3.4.5. L'idée est d'offrir un espace public lisible que les usagers peuvent s'approprier et utiliser quotidiennement (Bentley, 1985 : 42). Sur l'illustration 28, on peut voir une application sur deux bâtiments, où chaque objet de circulation verticale est adapté au bâtiment.



Illustration 28 : Contextualisation des serres en toiture au 650 rue de La Salle, par l'auteur

Systèmes et fonctionnement

Des recherches sur les serres ainsi qu'une visite avec un professionnel des fermes de l'Université Laval ont aidé à la mise en place des systèmes. La forme de la serre s'inspire d'anciennes verrières et s'optimise par des pans de toiture à 45 degrés, pour une captation maximale des rayons lumineux. Les fermes de toit en aluminium préfabriquées se déposent sur une structure d'acier indépendante et extérieure au bâtiment existant. Ce système léger et simple est adaptable aux variantes dans les toitures du quartier. L'isolation se fait en polycarbonate pour des raisons de légèreté et pour permettre une meilleure diffusion de la lumière dans les zones de plantations. Finalement, les serres sont munies de bacs suspendus aux fermes de toits et fonctionnant à l'hydroponie, où l'eau qui nourrit les plantes descend simplement par gravité. Ainsi, aucune charge n'est déposée sur l'existant. Ces différents systèmes sont illustrés sur l'illustration 29.

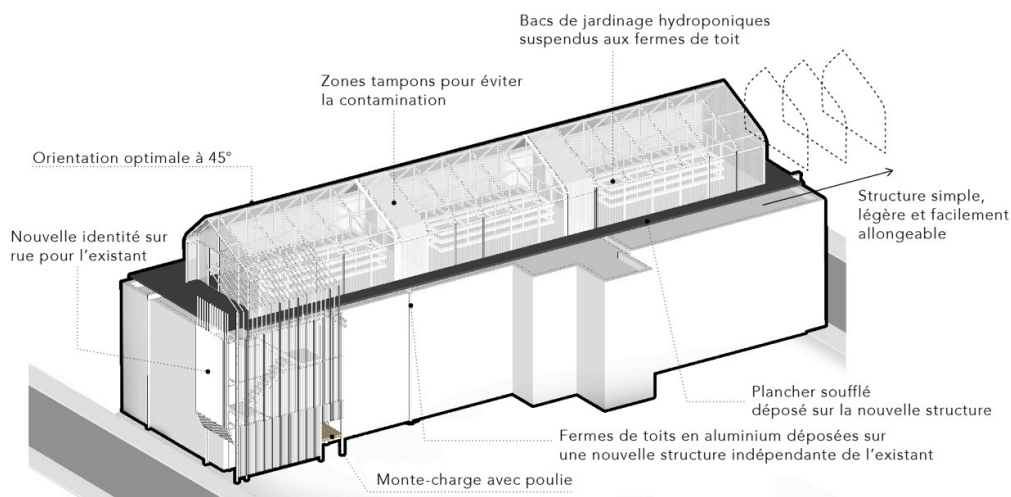


Illustration 29 : Axonométrie de la serre type, par l'auteur

Dans l'éventualité où le projet se serait développé davantage, les systèmes expliqués précédemment auraient facilement pu se prêter à de l'aquaponie. L'élevage de poissons en combinaison avec de l'agriculture urbaine est une pratique courante et simple de réalisation (voir l'illustration 30). Il fut également soulevé en critique que des serres avec des plantations sur deux niveaux permettraient une meilleure rentabilité de l'espace investi en toiture.

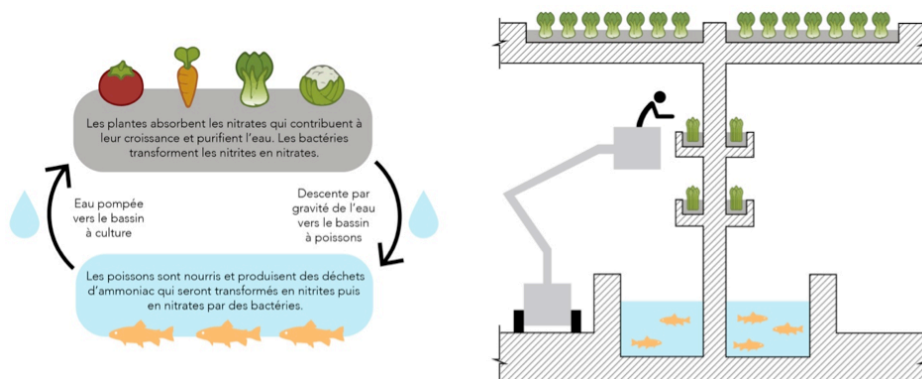


Illustration 30 : Explication de l'aquaponie, par l'auteur

3.4.3 L'expérience architecturale par l'aide alimentaire

Le Quatre-temps est une expérience rassurante et accessible. Elle vise à remplir le ventre des citoyens urbains à tout moment de la journée. Le centre alimentaire prônant la saine et fine cuisine se sustente grâce aux dons d'épiciers ou de fermiers, mais gère également une grande partie de ses ressources.

Le bâtiment mère intégrant les cuisines occupe l'ancienne parcelle du centre Le Lieu, au 345 rue du Pont, tandis que le restaurant végétarien et les bureaux de consultation en nutrition occupent le 327, juste en face. La projection des étages attire le regard des passants et les guide dans les rues de Saint-Roch. Les coins sont arrondis dans le but d'adoucir les notions de vis-à-vis envers les bâtiments environnants (voir l'illustration 31). Les trois étages s'empilent en escalier pour capter un maximum de lumière provenant du sud. Un jeu de passerelles et de plates-formes prend place à l'intérieur, créant ainsi des espaces vastes et lumineux, structurés par une ossature d'acier apparente et aménagés avec du mobilier culinaire en contreplaqué.



Illustration 31 : Un nouveau point rassembleur pour Saint-Roch, par l'auteur

Programme fonctionnel

Les superficies et les fonctions présentées dans le tableau de programmation en annexe A.7 sont établies selon des moyennes, des choix et des hypothèses issues des analyses programmatiques de précédents en annexe A.8. Le zonage municipal impose 5 000 m² de superficie maximale et ceci est respecté pour les deux parcelles.

L'intégration de la voie publique est un geste central dans le projet puisqu'elle est le lien physique entre les deux parcelles. Comme dans le précédent *Food Hub* présenté en annexe A.8, l'étendue des aires de restauration extérieures est adjointe à l'espace piéton de la rue. Cette place publique est

comparable à un microclimat urbain et intègre les notions élaborées à la section 1.2 sur les petits parcs intimes en ville. On peut remarquer sur le plan du rez-de-chaussée (voir l'illustration 32) qu'elle est adjointe à l'entrée, marquée par le décalement du premier étage. L'entrée est contrôlée et s'ouvre sur les cuisines communautaires et les cuisines collectives, expliquées et illustrées à la section 3.4.4. L'immense entrepôt, situé en fond de terrain, est accessible de chaque plancher. Les cuisines laboratoires sont au premier étage et surmontées par l'amphithéâtre au deuxième. Celui-ci est adjoint à une garderie qui s'ouvre sur des jardins collectifs et un espace pour cuisiner en plein air. Enfin, cinq fermes urbaines prennent place en toiture et assurent la production des aliments, tandis que des salles de compostage et de recyclage au sous-sol récupèrent et séparent les déchets. L'ensemble des transformations de la nourriture se fait sur place, de la production à la décomposition (voir les illustrations 33 et 34). Les plans des autres niveaux sont en annexe A.1.

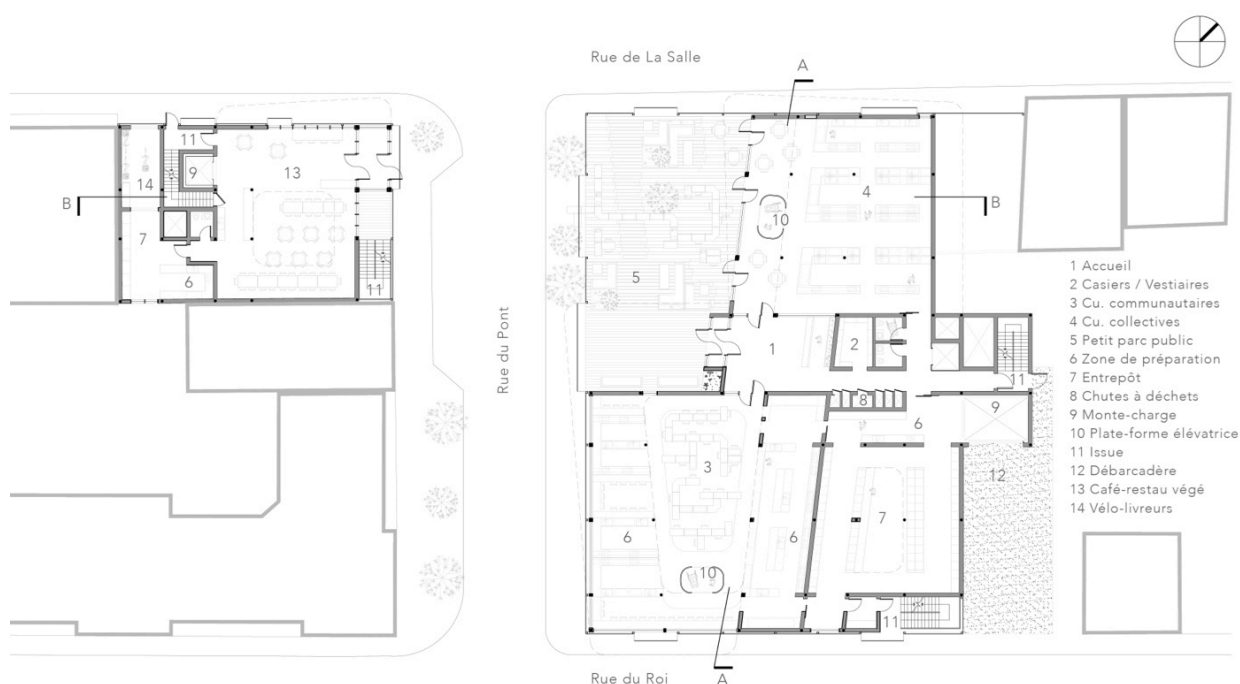


Illustration 32 : Plan du rez-de-chaussée, par l'auteur

3.4.4 Les cuisines créatives

Le Quatre-temps intègre quatre types de cuisines, touchant chacune une clientèle différente. Ces profils types sont illustrés à la section 1.3 et associés à chaque espace culinaire. Reliées par un réseau de passerelles et de plates-formes, les cuisines proposent de nouvelles approches de préparation des aliments en groupes. Les coupes perspectives (voir les illustrations 33 et 34) permettent de localiser chaque cuisine à travers le projet.

Les cuisines communautaires, au rez-de-chaussée et à l'étage premier, sont les espaces où les gens viennent et paient un prix modique pour manger des repas préparés sur place et devant eux. Elles sont opérées par des bénévoles et alimentées par des dons et la production en toiture. La vue en page couverture illustre l'animation s'y déroulant. *Les cuisines collectives* se situent au rez-de-chaussée et sont des espaces vastes et disponibles sous location. Les gens amènent leurs propres ressources et y cuisinent en groupe. *Les cuisines laboratoires*, localisées dans le bloc privé (voir la section 3.4.6) sont disponibles pour location également, mais dans un volume fermé, donc plus intime. Elles sont propices à la cuisine en petit groupe. Enfin, *l'amphithéâtre* se place au-dessus des cuisines laboratoires, dans le même bloc privé, et comporte un volet plus éducatif. Des conférences gastronomiques et des ateliers culinaires pourraient très bien y avoir lieu.



Illustration 33 : Coupe longitudinale A-A, par l'auteur

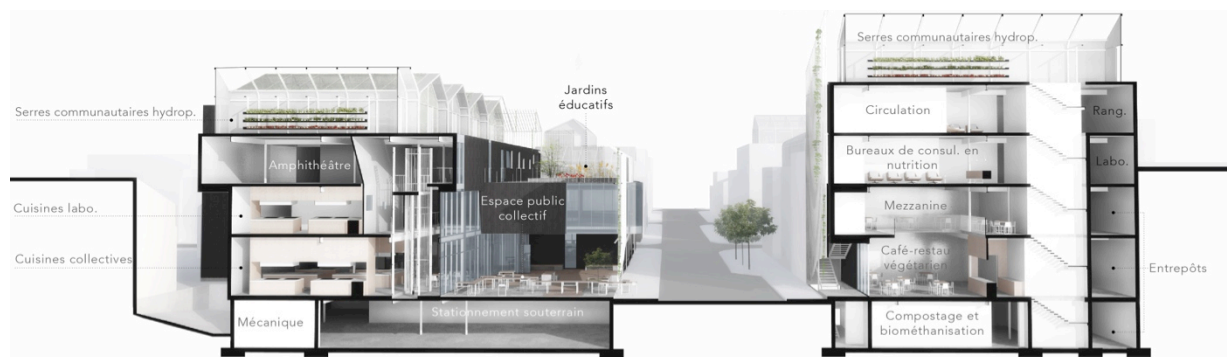


Illustration 34 : Coupe transversale B-B, par l'auteur

3.4.5 Les surfaces végétales

Les bâtiments de même que les serres sont unis par la présence d'un écran, objet architectural qui sert à densifier, exposer, végétaliser et connecter l'usager avec la toiture.

Composition et systèmes

L'écran enveloppe le projet et se découpe en fonction des entrées, des accès aux escaliers et des pans des toitures des serres. Il est composé de trois différences de densité entre les lattis, ce qui marque les trois étages et permet de garder un contact visuel sur la rue. Tel qu'énoncé par Gehl, de cette façon « on peut observer et suivre ce qui se passe dans la rue; paroles, cris et gesticulations sont perceptibles. On prend part à la vie urbaine » (Gehl, 2013 : 54). La dissolution de la façade vers le haut ne vient pas altérer cette notion. Bref, plus l'étage est haut, plus le rythme des lattis s'estompe (voir les illustrations 35 et 36).

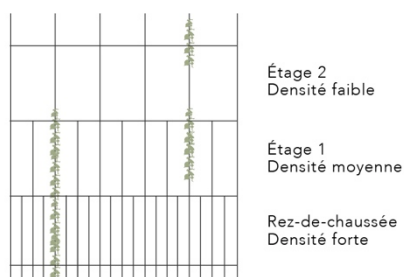


Illustration 35 : Différence de densité des lattis, par l'auteur

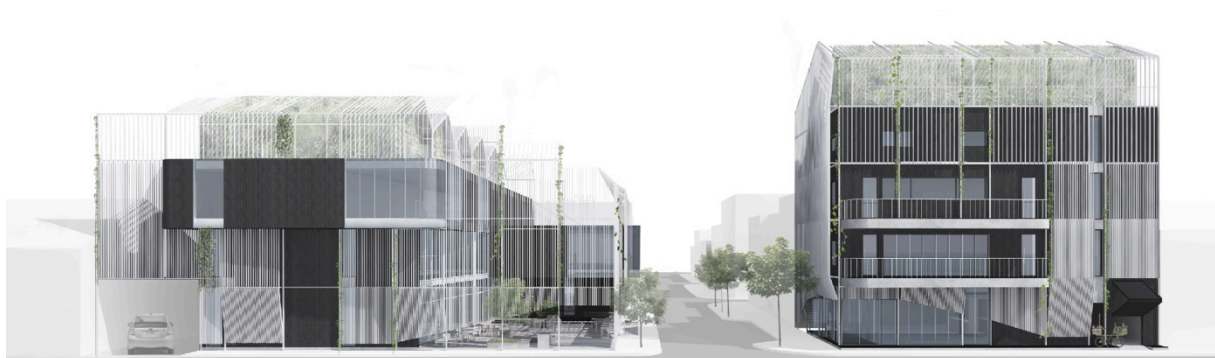


Illustration 36 : Élévation nord du bâtiment principal et secondaire, rue de La Salle, par l'auteur

Au niveau des serres, l'écran agit également comme garde-corps, étant donné la circulation à prévoir pour aller nettoyer les pans de polycarbonate. Sa composition crée de multiples espaces de refuges en hauteur dans la ville (voir l'illustration 37). Les tubulaires principales soutenant l'écran sont percées et fonctionnent comme le système hydroponique énoncé précédemment. Elles permettent aux vignes de pousser et à l'eau des toitures de ruisseler jusqu'à la rue. Une prochaine étape de développement aurait pu permettre de développer plus amplement le détail technique de l'écran. En s'appuyant sur des idées de ponts végétalisés et de système d'écoulement des eaux, l'écran aurait gagné en pertinence (voir le précédent de l'échelle de la rue dans le tableau 2).



Illustration 37 : Un écran végétal pratique et participant à l'îlot de fraîcheur, par l'auteure

Image incandescente

L'image véhiculée par le projet est accueillante et accessible à quiconque passe dans le coin. À travers le filtre métallique végétal, les entrailles du projet sont révélées, le processus de transformation des aliments est exposé et le passant est interpellé sur la nature des activités qui prennent place à l'intérieur. En outre, la beauté de la mise à découvert de la structure d'acier blanc renvoie aux idées véhiculées par Von Meiss (2003) lorsqu'il caractérise la technique exaltée : « la nudité d'une construction logique est ici la condition d'une esthétique ». La nuit, ce projet comme lanterne contribue à la prévention du crime en ville, par la lumière qui aide à entretenir le principe du « eyes on the street » (Jacobs, 1961 : 42). Cette luminosité à travers les façades établit un périmètre de sécurité, une présence rassurante dans la nuit. L'utilisateur arrivant de part et d'autre du projet est sécurisé de voir une incandescence au loin, ce qui lui permet de s'orienter dans l'espace (voir l'illustration 38).



Illustration 38 : Une présence rassurante et lumineuse, par l'auteure

3.4.6 Le mobilier collectif

Quatre éléments intérieurs du projet sont travaillés à l'échelle matérielle et surfacique dans le but de favoriser les rencontres et de réinterpréter les parcours et les comportements dans un centre communautaire.

Les plates-formes élévatrices

Les serres en toiture sont desservies par des escaliers présents en façade qui agissent aussi à titre d'escaliers de secours tandis que la circulation intérieure se fait grâce à deux plates-formes élévatrices (voir l'annexe A.12). Ces dernières, localisées dans les cuisines collectives et communautaires au rez-de-chaussée, permettent une accessibilité universelle. Elles expérimentent cette nouvelle façon de gravir les étages par un mouvement vertical inusité, mais riche en perceptions. On peut les apercevoir sur les illustrations 40 et 42.

Le bloc privé

Ce volume vaporeux en polycarbonate renferme les cuisines laboratoires au premier étage, surmontées par l'amphithéâtre au deuxième étage. Ce choix de matériau, inspiré des serres, permet une lumière diffuse pour les espaces les plus intimes du projet. Les espaces sont accessibles via des passerelles connectées à la plate-forme élévatrice et sont disponibles en location. Les laboratoires sont meublés de mobilier fixe tandis que l'amphithéâtre est amovible et polyvalent afin de permettre toutes sortes de conférences et d'évènements culinaires (voir les illustrations 39 et 40).



Illustration 39 : Le bloc privé | Cuisines laboratoires et amphithéâtre, par l'auteur



Illustration 40 : Des espaces perchés et lumineux, par l'auteur

Le mobilier des cuisines

Dans la lignée des discussions entourant les files d'attente dans les soupes populaires usuelles (voir la section 2.2), le mobilier présenté revoit le cheminement de la personne vers son assiette. L'utilisateur est invité à s'asseoir en face du cuisinier bénévole et peut discuter avec lui en attendant sa nourriture. Un nombre suffisant de places assises évite aux gens de faire la file. Le mobilier est conçu en prenant soin de respecter le triangle d'efficacité entre la plaque chauffante, le réfrigérateur et le lavabo, tout en misant sur une interaction forte entre le cuisinier et le consommateur. Les hottes de ventilation sont continues sur tous les planchers et desservent en moyenne quatre postes de cuisson par étage. On les retrouve dans les cuisines communautaires, les collectives et les laboratoires (voir illustrations 41-42).

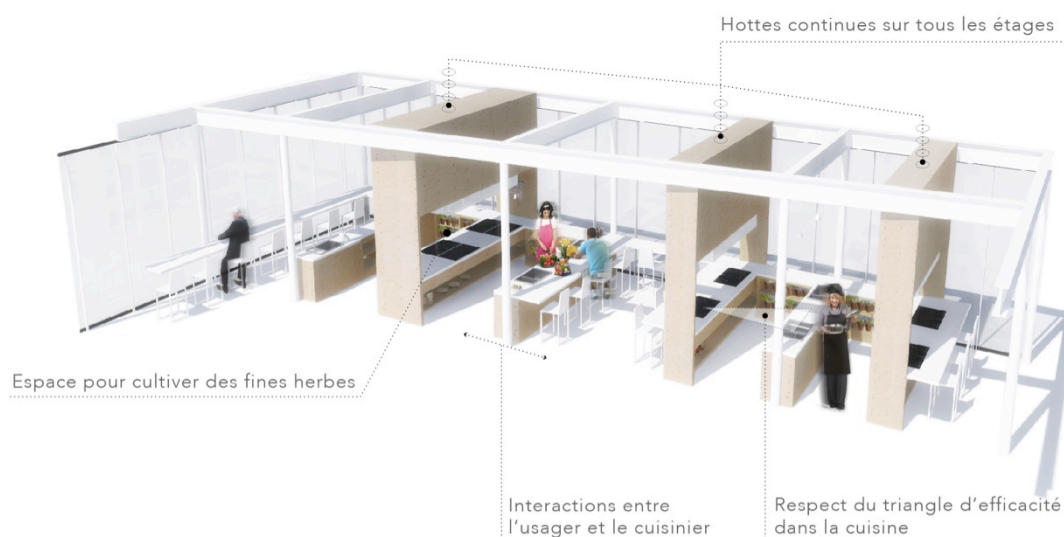


Illustration 41 : Le mobilier des cuisines | Cuisines communautaires, laboratoires et collectives, par l'auteur



Illustration 42 : Des grandes proximités entre les différents usagers, par l'auteure

Les tables déplaçables

Ces tables faciles d'appropriation, donnent le choix aux usagers de placer les espaces repas selon leurs besoins et leurs envies. Montées sur des roulettes, elles présentent quatre variations permettant de former des chaines ludiques et pratiques : 1. La surface de travail, 2. Le petit four et lavabo, 3. Le rangement et 4. Le coin. On les retrouve dans les cuisines communautaires et l'espace public collectif. Ce dernier, montré sur les illustrations 43 et 44, comprend aussi du mobilier fixe avec des bacs de plantations intégrés, toujours dans cette idée de création d'un îlot de fraîcheur.

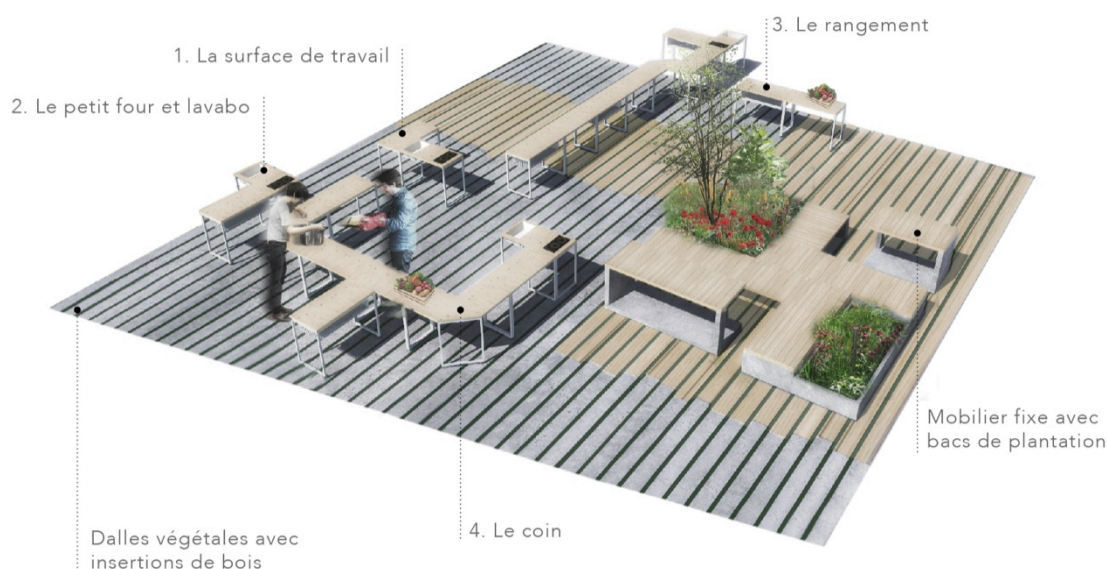


Illustration 43 : Les tables appropriables | Espace public et cuisines communautaires, par l'auteure



Illustration 44 : Un îlot de fraîcheur urbain, par l'auteur

3.4.7 L'activité humaine

La collaboration de l'utilisateur est un concept au cœur du projet et a grandement guidé l'aménagement des espaces et la conception du mobilier. Son rôle dans le paysage comestible urbain s'exprime dans sa participation à toute expérience culinaire, à la production dans les serres communautaires et au processus de recyclage et de compostage. À l'annexe A.12, on peut voir une axonométrie éclatée des différents systèmes mis à la disposition des usagers. Au niveau des serres, le choix des légumes fut déterminé selon la charte présente en annexe A.11. Tous les compagnons végétaux se complètent dans chacun des espaces, par exemple, les tomates repoussent les chenilles qui mâchent les feuilles de chou. En outre, six chutes à déchets sont situées centralement dans le projet et descendent jusqu'au sous-sol, où de gros récipients recyclent le métal, le papier, le plastique et le verre et où des transformateurs à compost créent du biogaz par bio méthanisation pour chauffer le bâtiment. Une portion du compost est toutefois conservée pour assurer la fertilisation des plantes en toiture.

Il fut discuté en critique qu'il aurait été intéressant de voir le mouvement de l'énergie à travers le bâtiment. Les membres du jury ont bien apprécié l'ensemble de la proposition et ont mentionné que tout était en ordre pour une intégration facile de systèmes bioclimatiques et énergétiques. Par exemple, les serres sont très bien placées pour être chauffées par l'énergie issue des différentes cuisines. L'échelle humaine aurait aussi pu être approfondie dans l'éventualité où le projet se serait poursuivi. Dans une optique de personnalisation à la plus petite échelle possible, plusieurs interventions auraient pu s'ajouter au *foodscape* entre la rue St-Joseph et la rivière Saint-Charles : petits jardins appropriables et mobilier sur rue, interventions vertes sur les balcons, *take a carrot!*, etc. L'utilisateur interpellé et participatif aurait pu particulariser son environnement quotidien selon ses goûts et ses valeurs (Bentley, 1985 : 99).

Conclusion

L'intérêt pour une mise en commun des concepts de mixité sociale et de *foodscaping* par l'architecture a guidé le processus de recherche-crédation à toutes les échelles du projet. En réponse à cette ultime étape de recherche, je suis persuadée qu'il est possible d'accentuer la vie communautaire en ville par un projet architectural regroupant de multiples possibilités d'activités gourmandes et nutritives. Le fameux *foodscape* urbain mérite notre attention, puisque les besoins alimentaires en milieu défavorisé sont réels. Le rassemblement des gens autour de la nourriture s'avère être une avenue pertinente, vu les enjeux présents dans notre société d'aujourd'hui et de demain. Les maintes recherches et la formalisation de ce projet final d'architecture ont éveillé en moi une conscience étonnante envers les besoins sociaux actuels. Ce sont assurément des sujets que je souhaite approfondir sur le marché du travail.

Advenant le cas où l'essai (projet) se poursuivrait, l'étude aurait facilement pu se prêter à de véritables séances de consultations avec les citoyens de Saint-Roch. Il fut très intéressant d'avoir des opinions réelles des gens fréquentant le Northparker (illustré à la section 1.3). Comme l'architecte du projet l'a mentionné, « The beauty of [architecture] is the payoff. That building has created a better place for people to live and a better lifestyle for people » (Rosenfield, 2015). Il n'y a pas de meilleur chèque de paie.

Le *Quatre-temps*, composé d'interventions architecturales et urbaines guidées selon un jeu d'échelles, agit comme symbole dans la communauté de Saint-Roch. Ce poumon vert de quartier est une expérience architecturale rassurante et accessible pour sa population, *une présence nutritive et collective*. L'architecture est placée judicieusement en valorisant la communauté, que ce soit par de l'aide alimentaire cuisinée et distribuée, par l'augmentation des ilots de fraîcheur en ville ou par la mise en place de multiples jardins communautaires. Tous ces gestes comptent.

« Every drop contributes to the making of the ocean »

Le *Quatre-temps* évoque ce fort rapport aux quatre saisons en subsistant hiver comme été. Le *Quatre-temps* devient un lieu de rassemblement facile de personnalisation par les usagers avec un nom familier qu'ils peuvent s'approprier. Le *Quatre-temps* offre des expériences via quatre types d'espaces culinaires différents. Enfin, le *Quatre-temps* pourra croître tranquillement dans un endroit où les conditions urbaines sont plus difficiles, mais où l'activité humaine est très présente et bien vivante.

Bibliographie

- BADEN-POWELL, Charlotte. (2005) *The Architect's pocket book of kitchen design*. Oxford : Architectural press.
- BELL, Bryan. (2004) *Good deeds, good design: community service*. New York : Princeton architectural press.
- BENTLEY et coll. (1985) *Responsive environments*. New York, London : Architectural press.
- Les Banques alimentaires du Québec* [En ligne] Adresse URL : <http://www.banquesalimentaires.org/> (Page consultée le 22 octobre 2014)
- BOIRE, Marianne. (2011) « L'embourgeoisement des quartiers pauvres est-il une fatalité? », INRS, <http://www.planete.inrs.ca/webzine/embourgeoisement-des-quartiers-pauvres-est-il-une-fatalite> (Page consultée le 5 novembre 2014)
- CATAPPAN, François. (2014) « 30 ans de cuisine dans l'entraide au Centre Bourg-Joie », QC Hebdo, <http://www.quebechebdo.com/Actualites/Societe/2014-03-02/article-3631010/30-ans-de-cuisine-dans-lentraide-au-Centre-Bourg-Joie/1> (Page consultée le 19 septembre 2014)
- CLARISSE, Catherine. (2004) *Cuisine, recettes d'architecture*. Paris : Les éditions de l'imprimeur
- DE ROODEN, Peter. (2013) *Food for the City: A Future for the Metropolis*.
- EGBERG-MIKKELSEN, Bent. (2011) « Images of foodscapes: Introduction to foodscapes studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environments. » *Perspectives in public health*, vol 131 no.5, 209-216.
- FREEDMAN, Martine. (2009) « Faire cohabiter mixité et espace public : un enjeu de la revitalisation urbaine. Défis du nouveau Saint-Roch à Québec » *Géographies de la violence*, Vol. 53, n° 150, p.405-420.
- FREEDMAN, Martine. (2011) « De la mixité à l'exclusion : Témoignages de nouveau Saint-Roch à Québec. » Département de géographie : Université Laval, Québec.
- GEHL, Jan. (2012) *Pour des villes à échelle humaine*. Montréal : Éditions Écosociété.
- GIEDION, Siegfried. (1948) *La mécanisation au pouvoir : Contribution à l'histoire anonyme*. New York : Oxford University Press
- GORGOLEWSKI, Mark. (2011) *Carrot city : creating places for urban agriculture*. New York : The Monacelli Press
- HAGEN HODGSON, Petra. TOYKA, Rolf. (2007) *The Architect, the Cook and good taste*.
- HAMNETT, Chris. « Les aveugles et l'éléphant : l'explication de la gentrification », *Strates* [En ligne], 9 | 1997, mis en ligne le 19 octobre 2005, Consulté le 21 avril 2015. URL : <http://strates.revues.org/611>
- HAMELIN, Anne-Marie. (1999) *L'insécurité alimentaire des ménages dans la région de Québec : Une exploration*. Québec : Presses de l'Université Laval
- HIRT, Sonia. ZAHM, Diane. (2012) *The urban wisdom of Jane Jacobs*. New York : Routledge.
- HORWITZ, Jamie. SINGLEY, Paulette. (2004) *Eating Architecture*, Cambridge : The MIT Press.
- JACOBS, Jane. (1961) *Déclin et survie des grandes villes américaines*. New York : Parenthèses.

JAFFE, Eric. « How parks gentrify neighborhoods and how to stop it » [En ligne] Adresse URL : <http://www.fastcodesign.com/3037135/evidence/how-parks-gentrify-neighborhoods-and-how-to-stop-it> (Page consultée le 27 avril 2015)

Manger Local Québec. *Portail de l'alimentation de proximité dans la Communauté métropolitaine de Québec*, [En ligne] Adresse URL : <http://www.mangerlocalquebec.info/> (Page consultée le 15 octobre 2014)

MIEWALD, Christiana. McCANN, Eugene. (2014) « Foodscapes and the Geographies of Poverty: Sustenance, Strategy, and Politics in an Urban Neighbourhood » *Antipode*, Vol 46 no.2, 537-556.

MILLS, Joe. (2010) « Union Street Urban Orchard by Heather Ring » [En ligne] Adresse URL : <http://www.dezeen.com/2010/07/11/union-street-urban-orchard-by-heather-ring/> (Page consultée le 27 avril 2015)

MORGAN, Kevin. (2010) « Local and green, global and fair: the ethical foodscape and the politics of care. » *Environment and planning, A2010*, vol. 42, 1852-1867.

PALEN, J. John. LONDON, Bruce. (1984) *Gentrification, Displacement and Neighborhood Revitalization*. Albany : State University of New York Press.

POTTINGER, Laura. (2013) « Ethical Food Consumption and the City » *Geography compass*, 7/9, p. 659-668.

Quartier Saint-Roch : Plan directeur de quartier (2007) Québec : Division de la gestion du territoire.

RIENETS, Tim et coll. (2009) *Open city: Designing coexistence*. Amsterdam : SUN.

ROSE, Damaris. GERMAIN, Annick. (2010) « La mixité sociale programmée en milieu résidentiel à l'épreuve des discours critiques internationaux : le cas de Hochelaga à Montréal » *Lien social et Politiques*, n° 63, p. 15-26.

ROSE, Damaris. (2006) « Les atouts des quartiers en voie de gentrification : du discours municipal à celui des acheteurs, le cas de Montréal » *Sociétés contemporaines*, n° 63, p. 39-61.

ROSENFELD, Karissa. (2015) « Video: The Northparker / Jonathan Segal » *ArchDaily*. [En ligne] Adresse URL : <http://www.archdaily.com/?p=599301> (Page consultée le 30 mars 2015)

Saint-Roch : Un quartier en constante mutation. (1987) Québec : BANQ.

SAUL, Nick. CURTIS, Andrea. (2013) *The Stop : How the Fight for Good Food Transformed a Community and Inspired a Movement*. Random House Canada : Toronto

TÉTREAU, Marie-Joëlle. (2014) *MANGER LOCAL À QUÉBEC : Pratiques d'approvisionnement alimentaire et forme urbaine dans la communauté métropolitaine de Québec*. Québec : Université Laval.

THOMANN M. et BONARD Y. (2009) « Requalification urbaine et justice environnementale : quelle compatibilité? » *Vertigo*, Vol. 9, n° 2.

Urban Rock Design. *No substitutions allowed, publication*. [En ligne] Adresse URL : <http://urbanrockdesign.com/no-substitutions-allowed/no-substitutions-allowed-publication/#main> (Page consultée le 15 octobre 2014)

WHYTE, H. William (1980) *The social life of small urban spaces*. Washington : The conservation foundation.

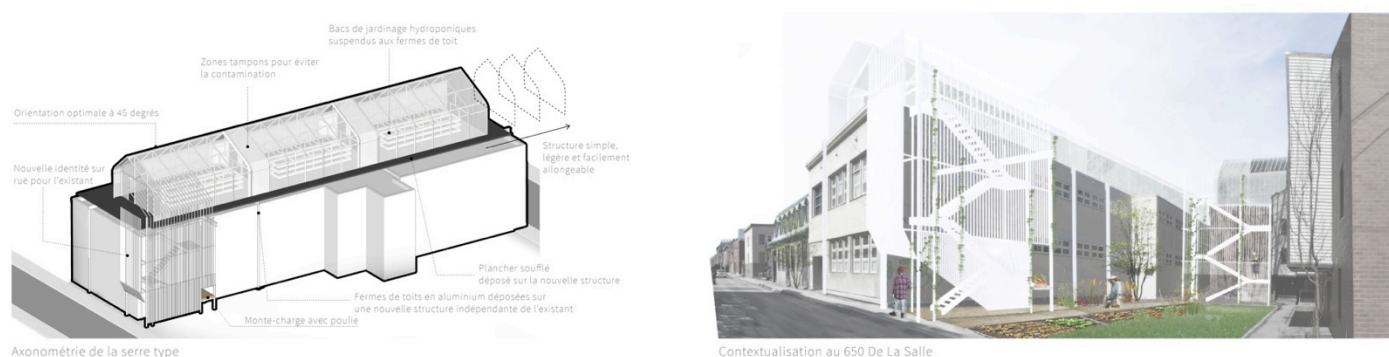
YUN LEE, Lisa. (2011) « Hungry for Peace: Jane Addams and the Hull-House Museum's Contemporary Struggle for Food Justice. » *Peace & change*, vol. 36, no.1, p.62-79

Annexes

A.1 Planches telles que présentées à la critique finale

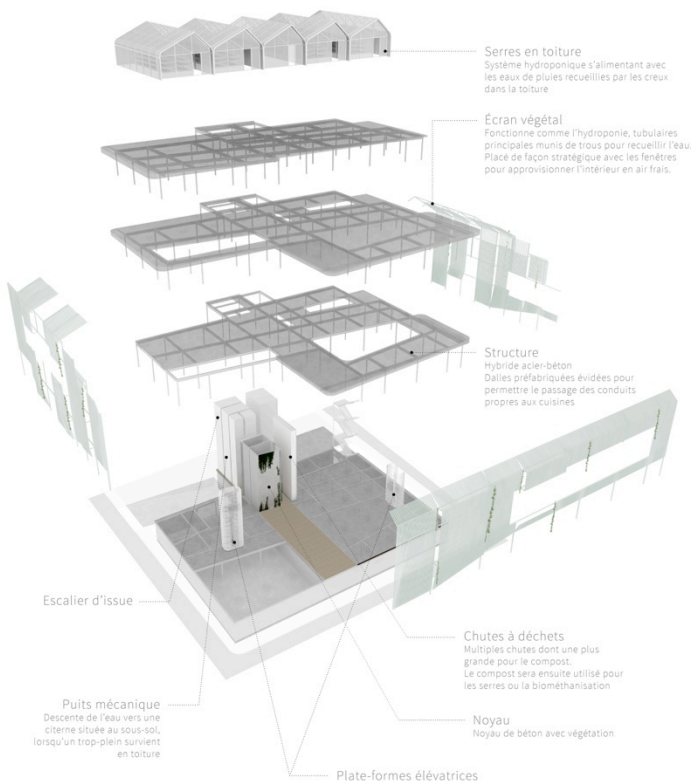


Une présence nutritive et collective au cœur du quartier Saint-Roch





Des cuisines communautaires agréables et adaptables



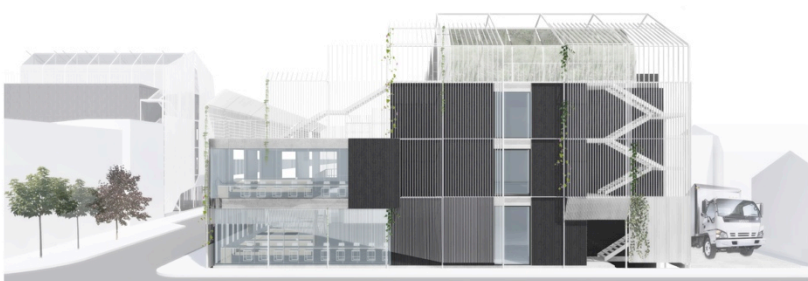
Axonométrie éclatée des systèmes



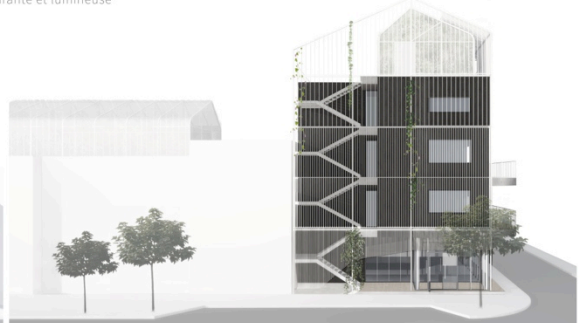
Un écran végétal pratique et générateur de fraîcheur



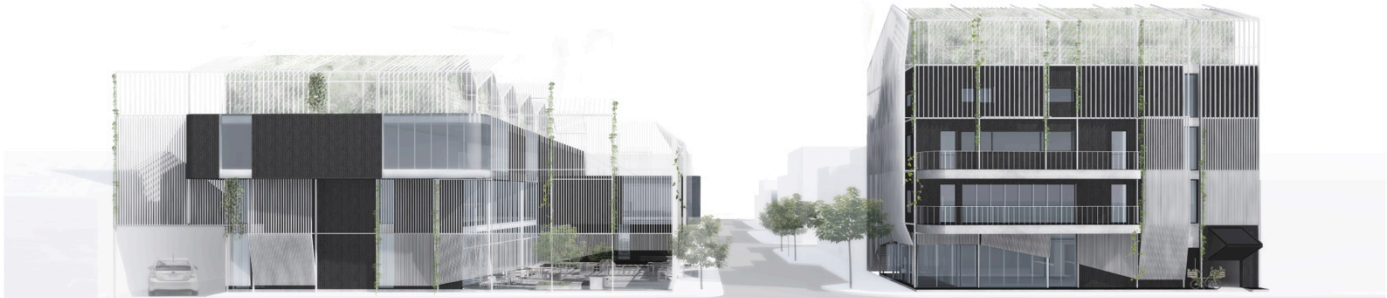
Une présence rassurante et lumineuse



Élévation sud du bâtiment principal, rue Du Roi



Élévation est du bâtiment secondaire, rue Du Pont



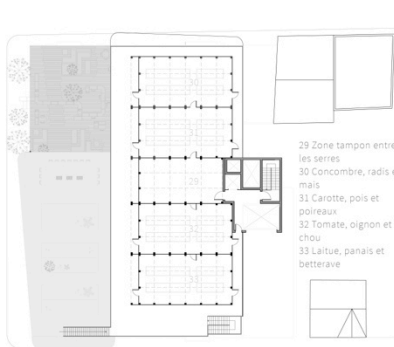
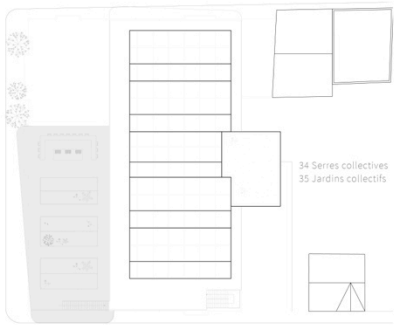
Élévation nord du bâtiment principal et secondaire, rue De La Salle



Coupe transversale A-A



Plan de toiture | 1:200



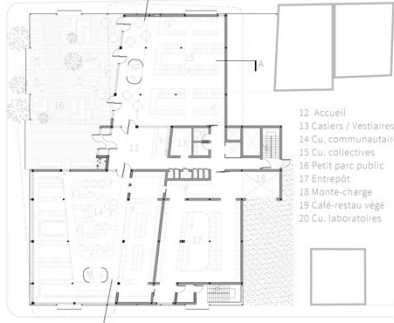
Plan de l'étage 3 | 1:200



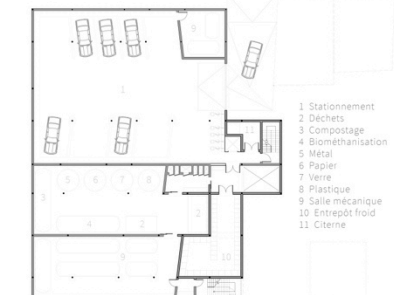
Plan de l'étage 2 | 1:200



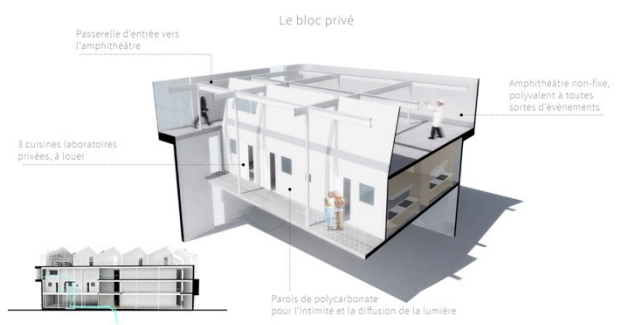
Plan de l'étage 1 | 1:200



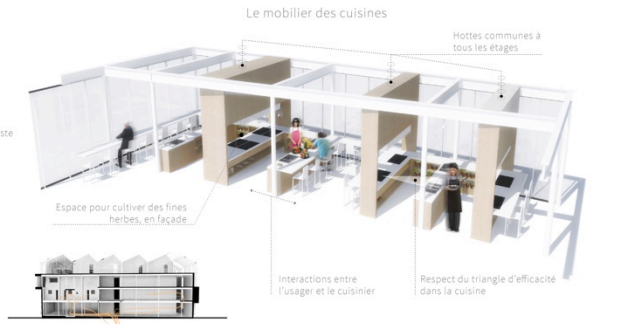
Plan du RDC | 1:200



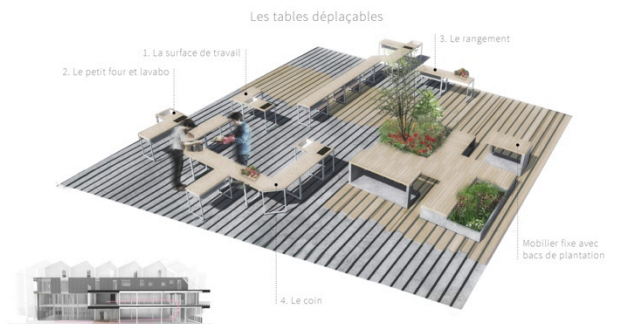
Plan du sous-sol | 1:200



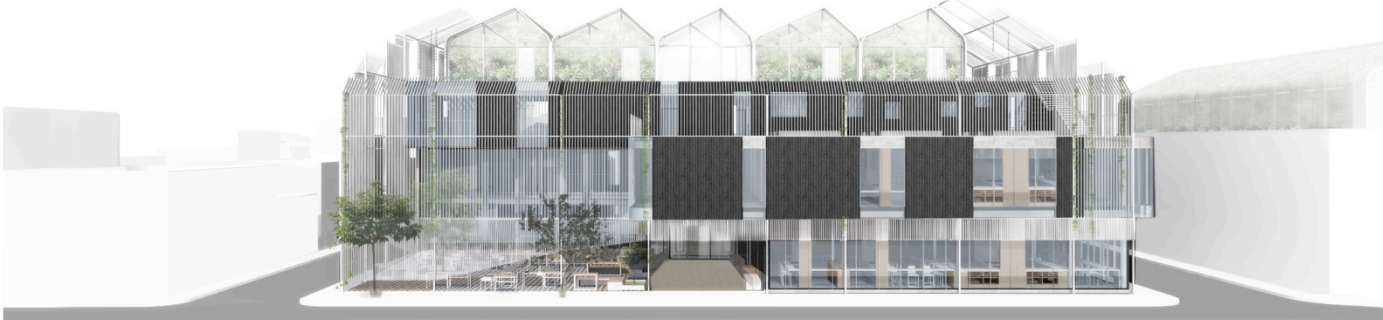
Des espaces perchés et lumineux



Des grandes proximités entre les différents usagers



Un petit îlot de fraîcheur urbain

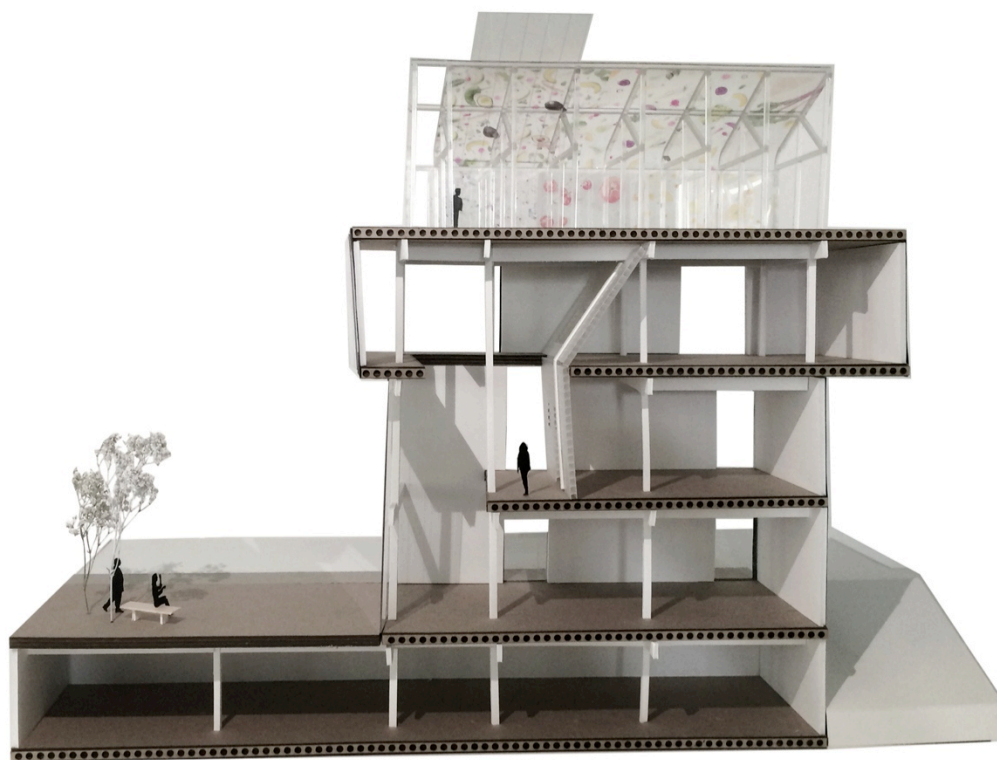
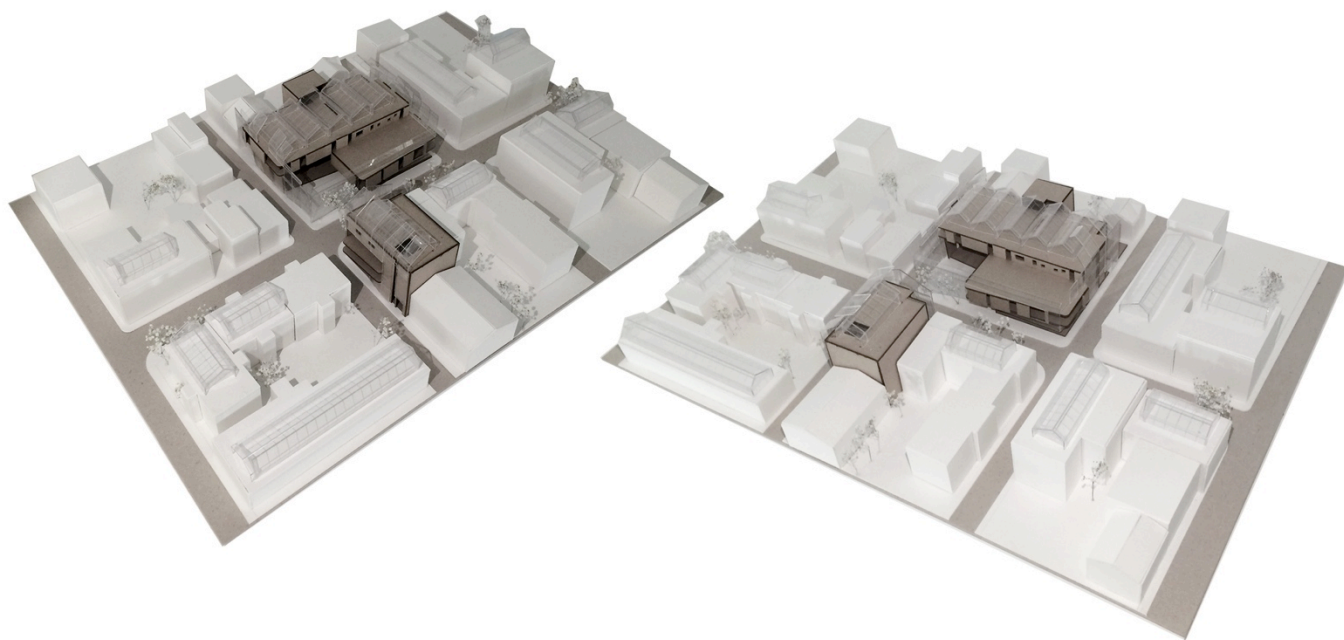


Élévation ouest du bâtiment principal, rue Du Pont



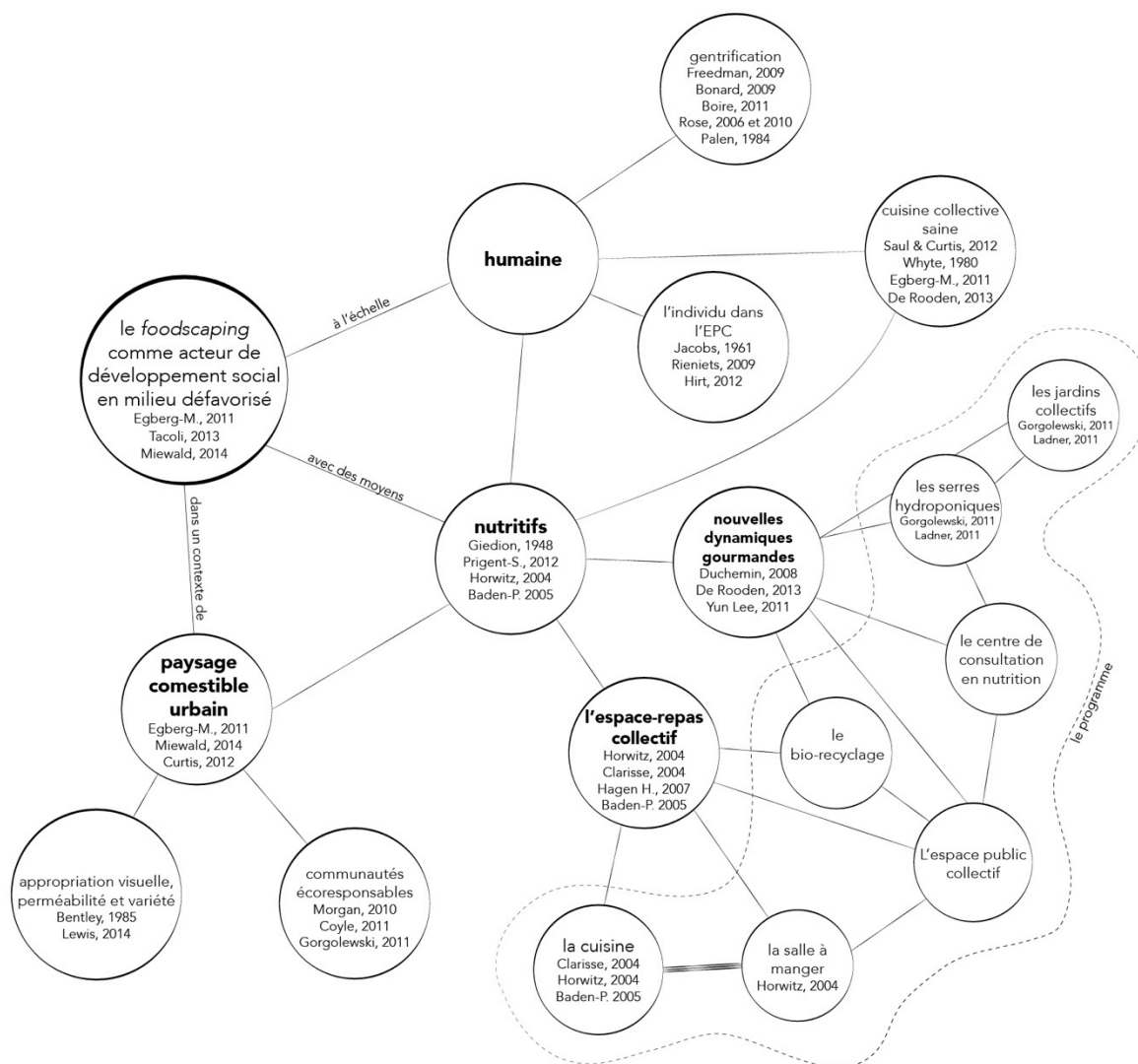
Coupe longitudinale B-B

A.2 Maquettes telles que présentées à la critique finale

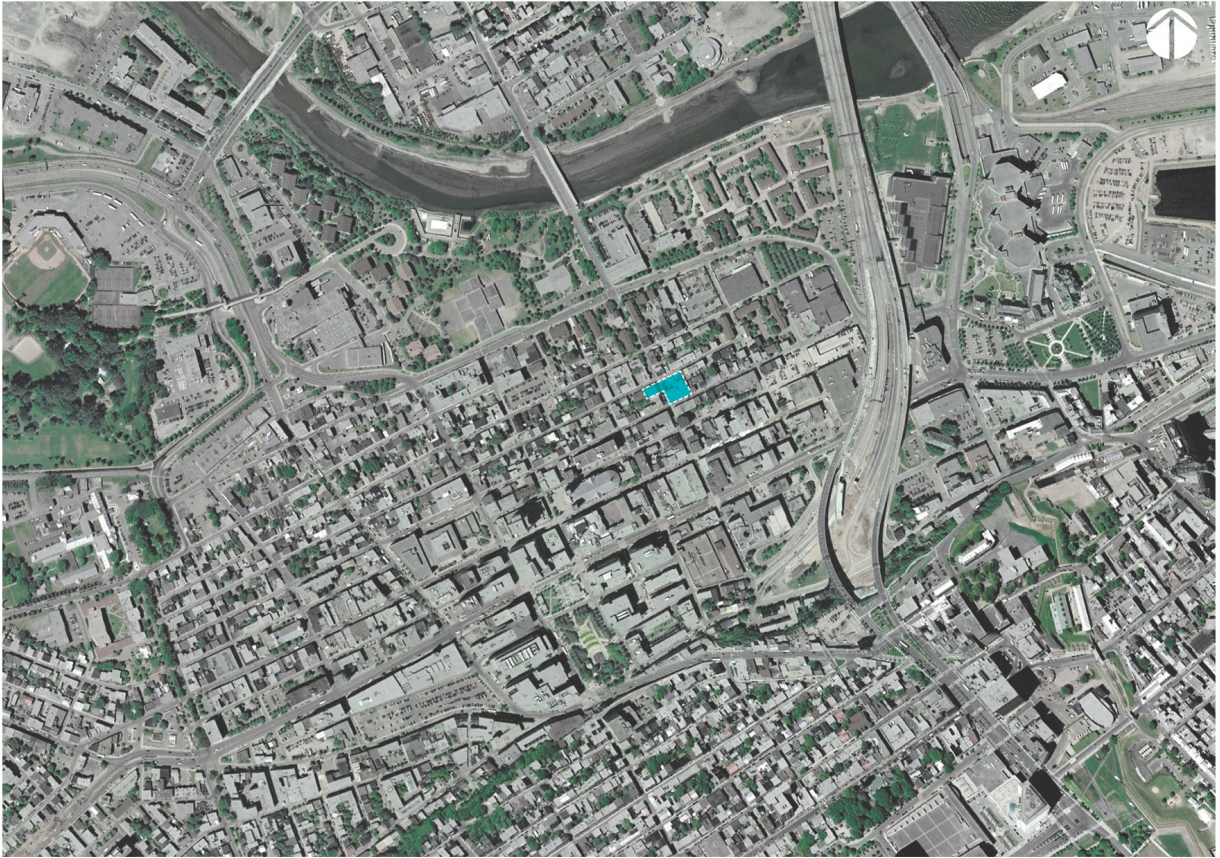


Maquette de site à l'échelle 1 : 200 et Maquette tectonique à l'échelle 1 : 50

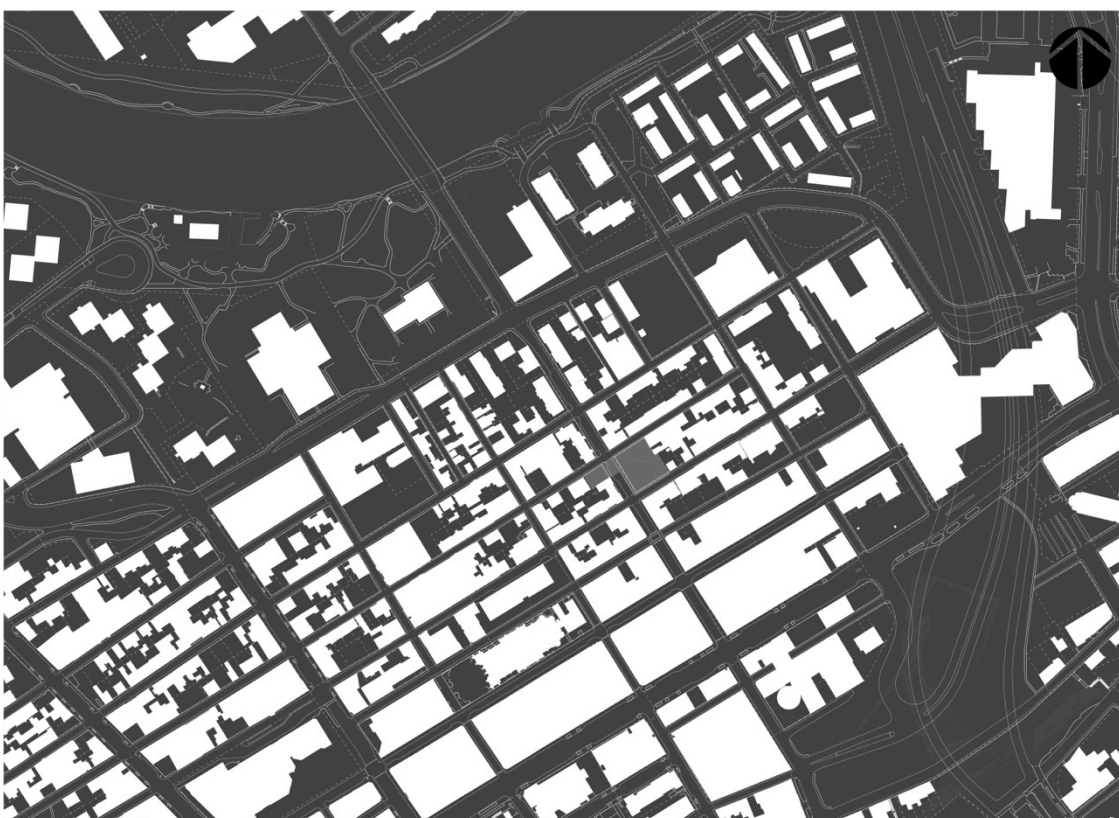
A.3 Carte conceptuelle



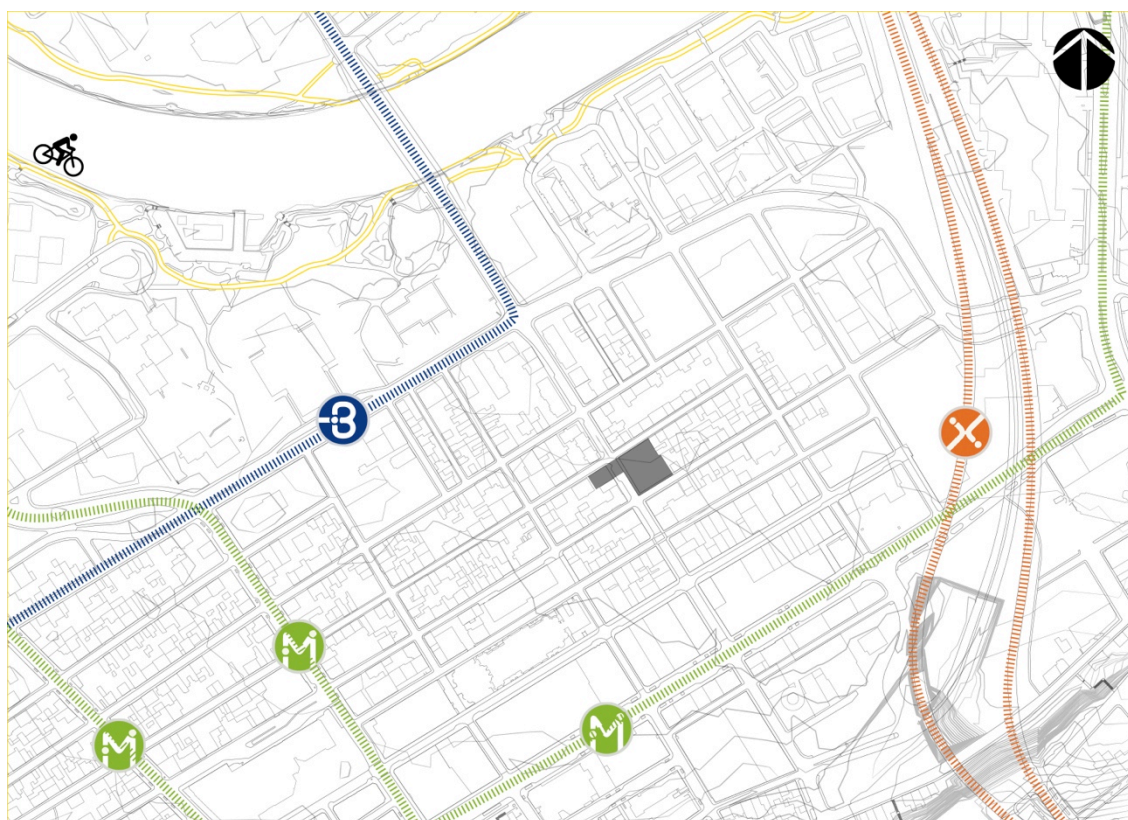
A.4 Carte et photographies du contexte



A.5 Analyses des pleins et des vides de Saint-Roch



A.6 Analyses des axes routiers et des réseaux d'autobus



A.7 Tableau de programmation

	FONCTIONS	SUPERFICIE (pi²)	SUP. (m²)	SUP. RELATIVE (%)
SOUS-SOL	Stationnements (15)	2852,4	265,0	5,3
	Débarcadère	322,9	30,0	0,6
	Monte-charge	269,1	25,0	0,5
	Stockage froid	1614,6	150,0	3,0
	Entrepôt	2152,8	200,0	4,0
	Recyclage & compostage	1614,6	150,0	3,0
	Services & circulations	2691,0	250,0	5,0
	SOUS-TOTAL	11 517,4	1070,0	21,4
RDC	Cuisine communautaire	3229,2	300,0	6,0
	Aire de restauration/jardin int.	3121,5	290,0	5,8
	Consultants en nutrition (327)	2906,3	270,0	5,4
	Entrepôt	2152,8	200,0	4,0
	Monte-charge	269,1	25,0	0,5
	Petit marché	538,2	50,0	1,0
	Services & circulations	2691,0	250,0	5,0
	SOUS-TOTAL	14 908,0	1385,0	27,7
ÉTAGE 1	Espace évènementiel/jardin int.	2045,1	190,0	3,8
	Laboratoires de créations culinaires	3229,2	300,0	6,0
	Cuisine amphithéâtre	1076,4	100,0	2,0
	Entrepôt	2152,8	200,0	4,0
	Monte-charge	269,1	25,0	0,5
	Services & circulations	2691,0	250,0	5,0
	SOUS-TOTAL	11 463,6	1065,0	21,3
ÉTAGE 2	Espace évènementiel/jardin int.	2045,1	190,0	3,8
	Espaces thérapeutiques	538,2	50,0	1,0
	Consultants en nutrition (327)	2906,3	270,0	5,4
	Entrepôt	1076,4	100,0	2,0
	Monte-charge	269,1	25,0	0,5
	Services & circulations	2691,0	250,0	5,0
	Terrasse/Jardins ext. (non-cumulé)	2744,8	255,0	
	SOUS-TOTAL	9526,1	885,0	17,7
TOIT-TERRASSE	Espace évènementiel/jardin int.	2045,1	190,0	3,8
	Serres	4305,6	400,0	8,0
	Jardins (non-cumulé)	807,3	75,0	
	Verger (non-cumulé)	807,3	75,0	
	Cinéma en plein air (non-cumulé)	807,3	75,0	
	SOUS-TOTAL	6350,7	590,0	11,8
SUPERFICIE TOTALE		29 116,4	4995,0	100,0 %

A.8 Analyses programmatiques

FOOD WASTE

Un laboratoire optimisant la gestion des surplus de nourriture, quartier La Latina, Madrid.

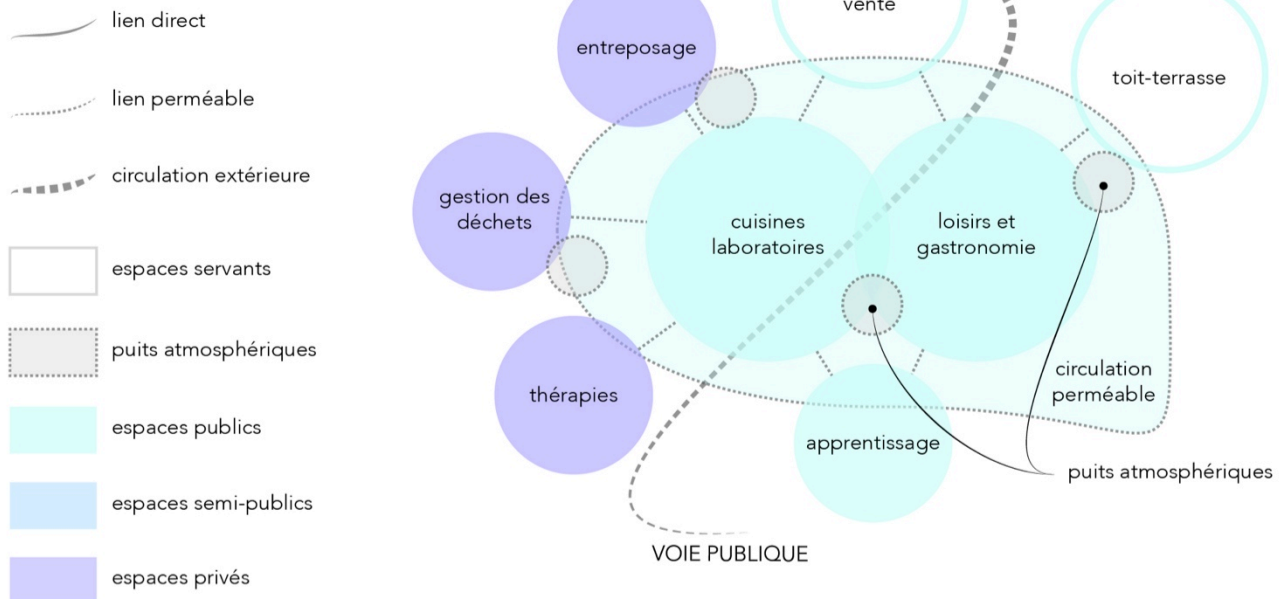


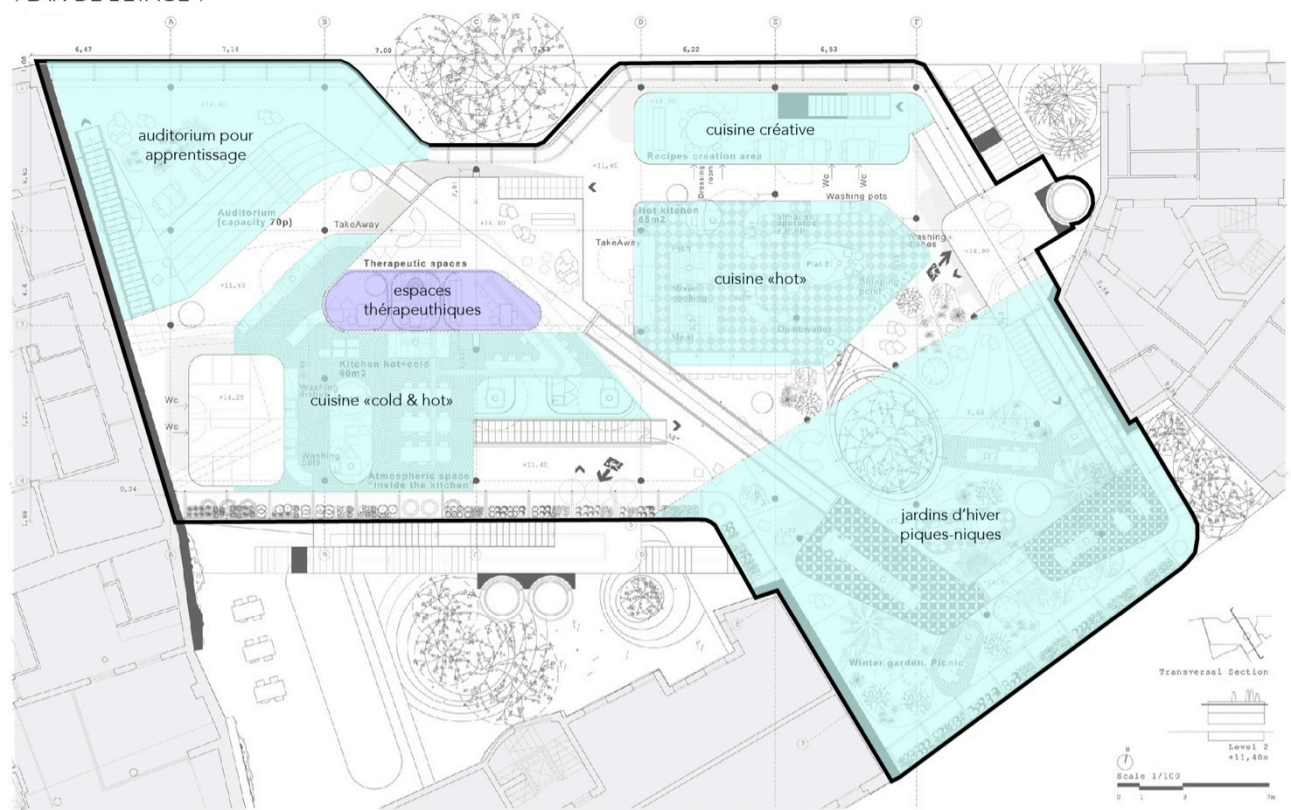
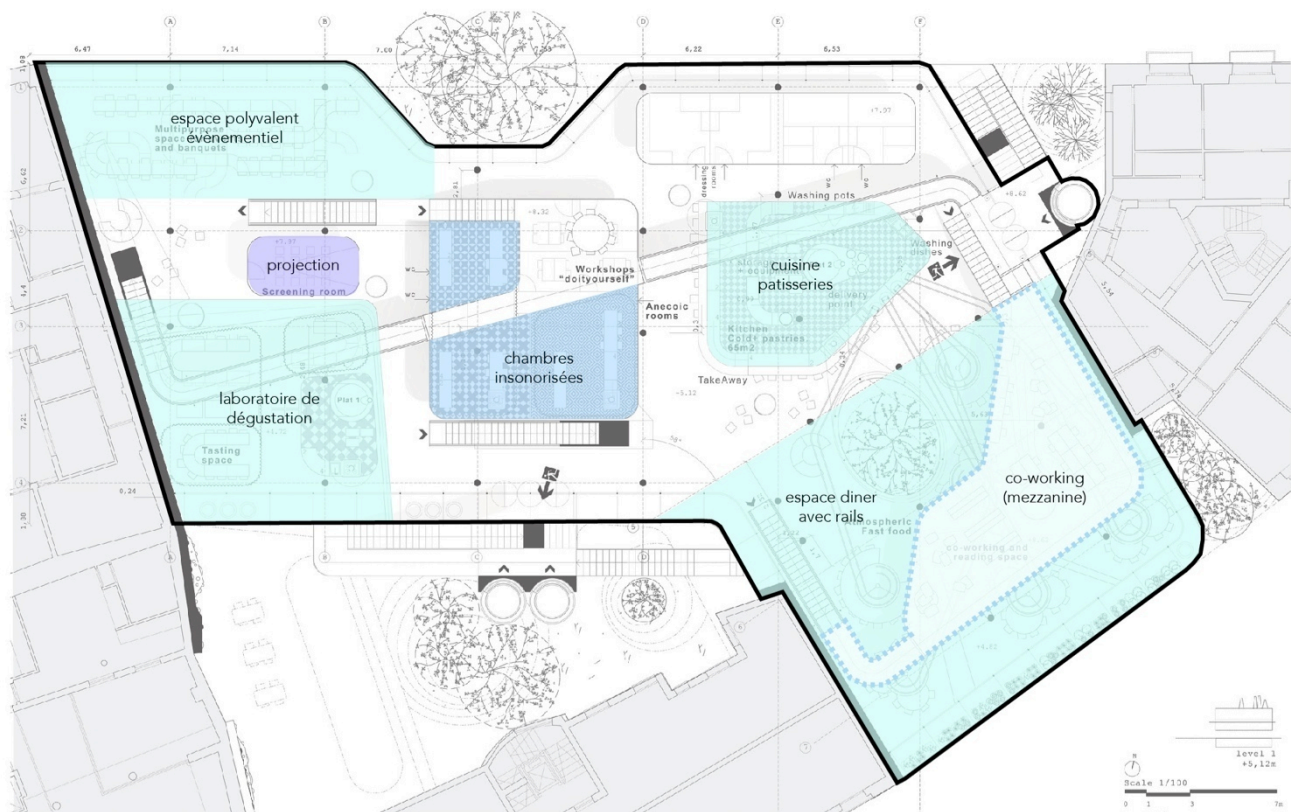
Ce projet fictif a pour but principal de réduire les réseaux de circulation des aliments, de la production à l'alimentation.

Il offre un programme complexe mais très farfelu où chaque étage fait office de fonctions uniques et expérientielles. C'est le seul des trois projets où la cuisine est réinventée.

Les multiples réseaux de passerelles s'agrègent autour des cheminées et puits atmosphériques, présents dans le but d'évacuer les émanations des cuisines situées un peu partout dans le projet.

LÉGENDE





LÉGENDE

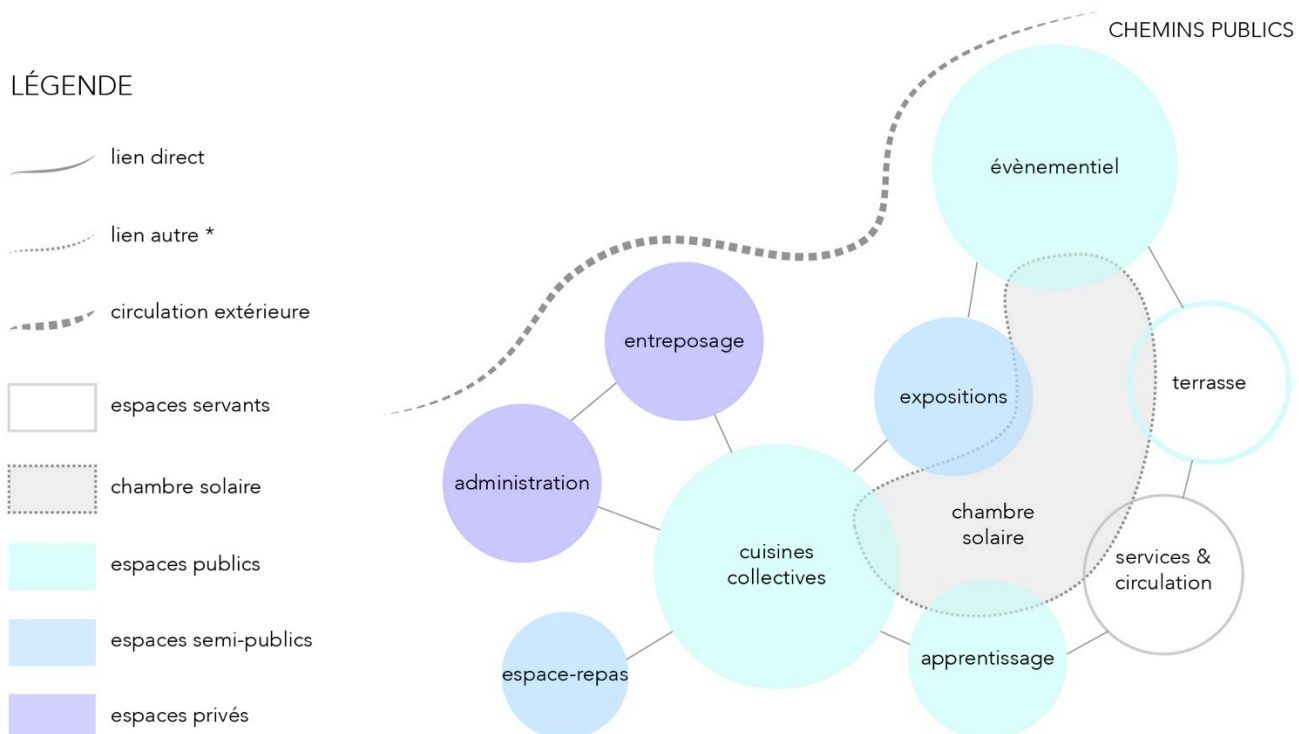
espaces servants	espaces publics	espaces semi-publics	espaces privés
------------------	-----------------	----------------------	----------------

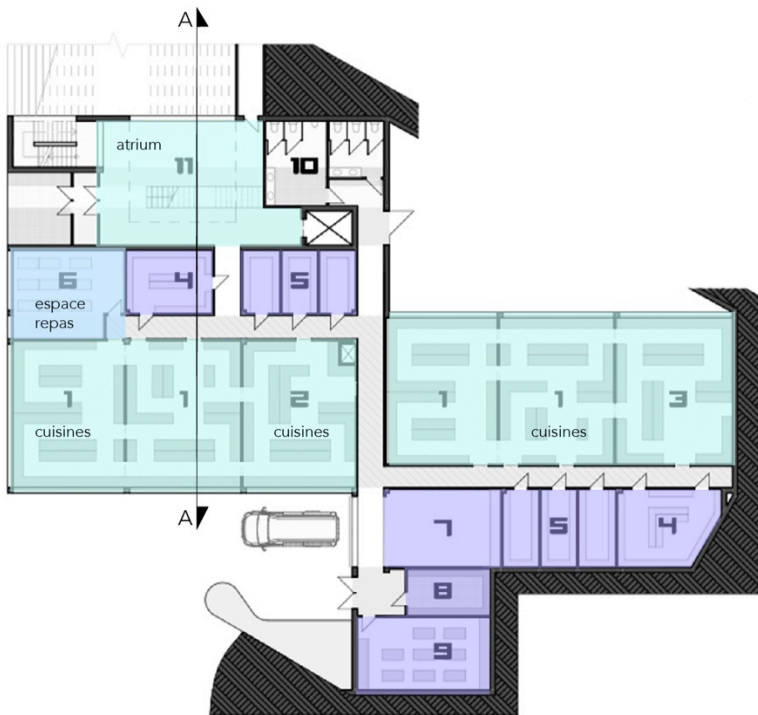
HUNTS POINTS REVIVAL, Bâtiment événementiel & espaces culinaires
Projet lauréat du concours ARCHITECTURE 2030, Bronx, New York.



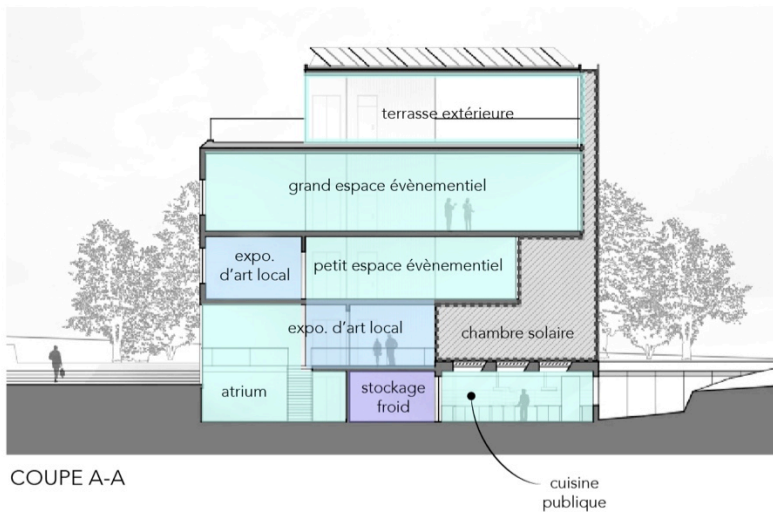
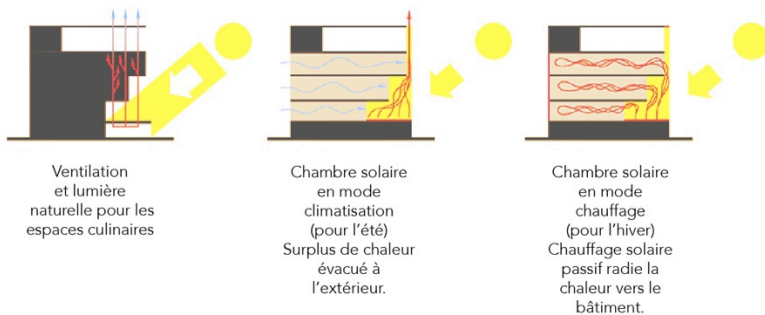
Ce deuxième précédent est en fait une petite partie d'un immense projet gagnant d'un concours d'architecture bioclimatique présenté par Autodesk. Il fut choisi pour la place qu'il offre à la cuisine événementielle dans le projet, et aussi car il se situe dans le Bronx. La chambre solaire constitue un autre point fort du projet grâce à sa pertinence en matière d'énergie. Sa distribution sur les étages s'organise de façon à desservir efficacement ces derniers, en chauffage ou en climatisation, tout dépendant de la saison en cours.

Il est à noter qu'il n'y a pas de principes d'agriculture urbaine pour cette partie du projet. La forme très simple semble optimiser toutefois les nombreuses idées et analyses bioclimatiques.





PLAN DU REZ-DE-CHAUSSÉE * (Voir le tableau programmatique pour une identification des espaces plus précise)



COUPE A-A



PLAN DE L'ÉTAGE 1



PLAN DE L'ÉTAGE 2



PLAN DE L'ÉTAGE 3

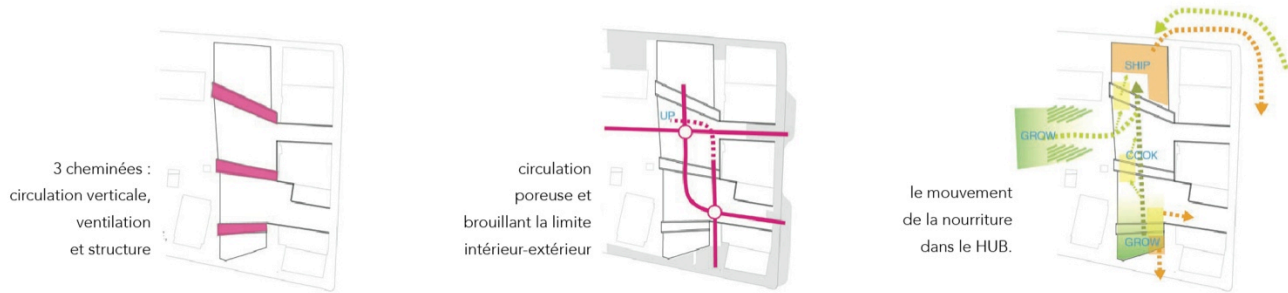
chambre solaire

LÉGENDE

	espaces servants		espaces semi-publics
	chambre solaire		espaces privés
	espaces publics		

FOOD HUB

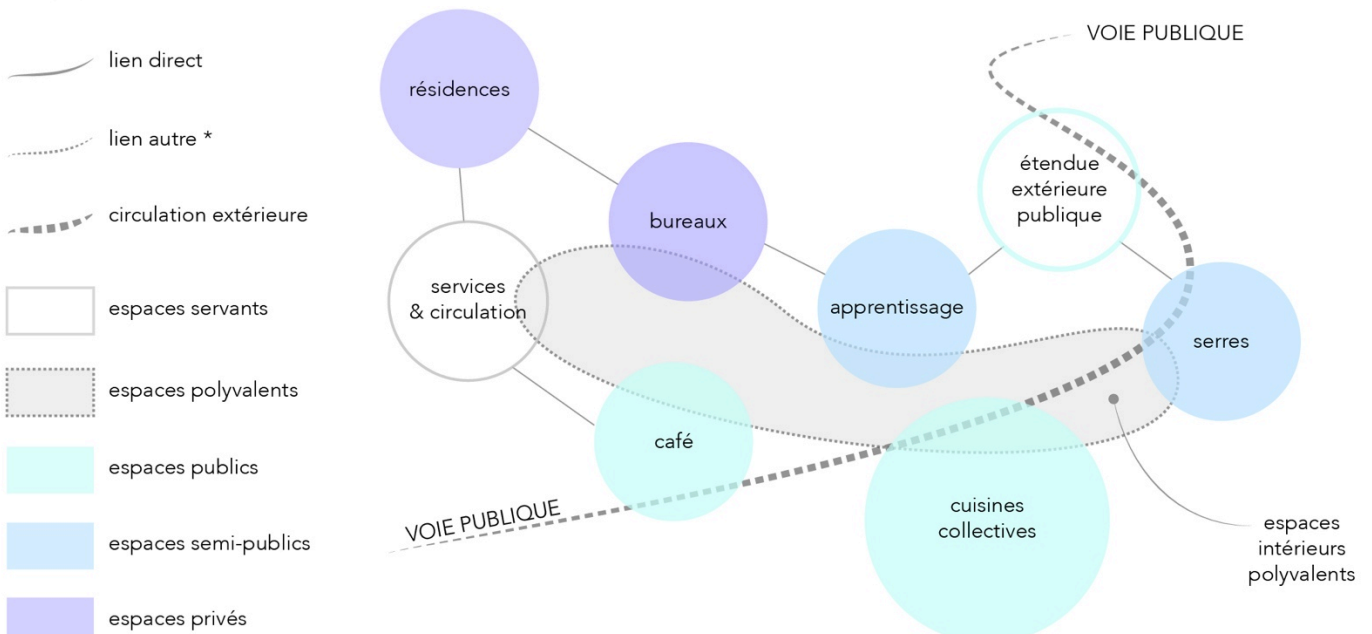
Ferme urbaine incubatrice produisant, distribuant, et recyclant les aliments, Durham, Caroline du Nord.

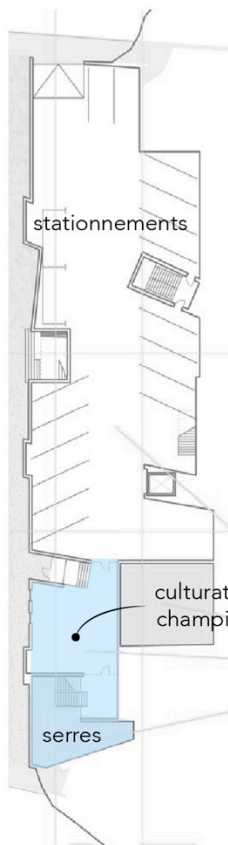


Le projet ci-contre est le point final d'un parcours sur un plan de design urbain visant la promotion des producteurs alimentaires locaux. L'auteur définit le Food Hub comme une ferme urbaine incubatrice visant à entraîner les générations prochaines à devenir de fervents entrepreneurs fermiers, toujours dans un but de distribution de nourriture régionale.

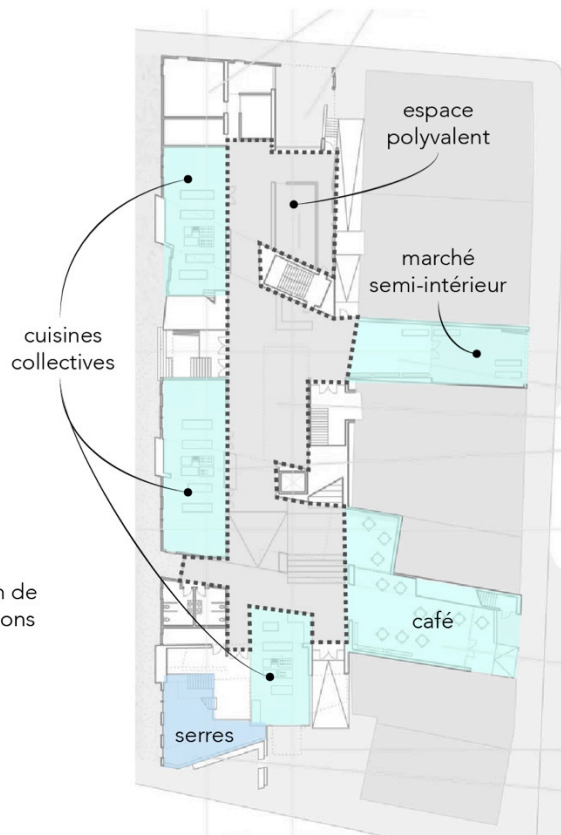
Les cuisines collectives sont desservies par les immenses cheminées massives qui ont d'ailleurs comme but secondaire de déjouer les formes typiques des bâtiments environnants. Les fonctions publiques sont au niveau le plus bas et font parfois même entrer la rue à l'intérieur. Le processus de transformation de la nourriture est utilisé dans la formation du programme, où finalement l'aliment entre dans la serre, se fait transformer à travers les cuisines, puis termine par se faire livrer aux gens du quartier.

LÉGENDE

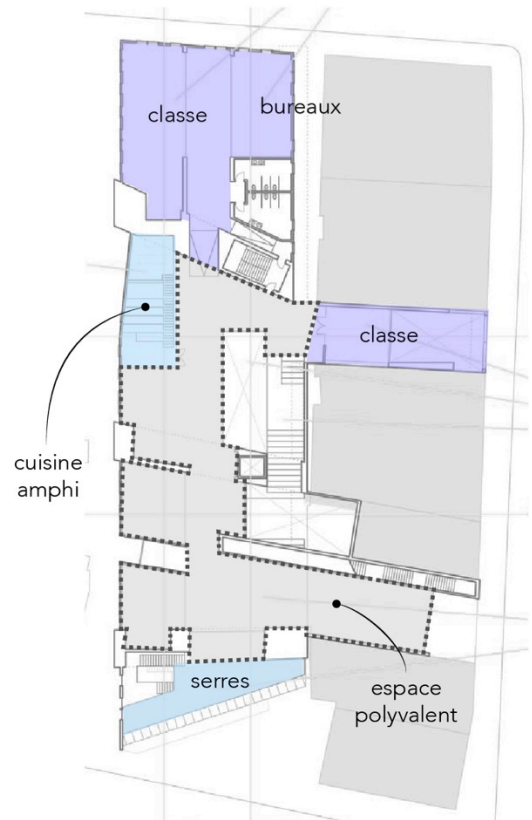




PLAN DU SOUS-SOL



PLAN DU REZ-DE-CHAUSSÉE



PLAN DE L'ÉTAGE 1

LÉGENDE



PLAN DE L'ÉTAGE 2



PLAN DE TOITURE

A.9 Bilan faim pour Moisson Québec 2014



Moisson Québec, la banque alimentaire alternative de la région de Québec, agit sur l'insécurité alimentaire pour améliorer la qualité de vie des personnes vivant des conditions socioéconomiques difficiles. Nous desservons l'agglomération de Québec et Lévis ainsi qu'une partie de Portneuf et de Lotbinière. 152 organismes sont accrédités.

Les données du Bilan-Faim ont été compilées durant tout le mois de mars 2014

Nombre total de visites aux programmes de dépannage alimentaire	29 623
Utilisateurs des banques alimentaires qui sont des enfants moins de 18 ans	31,5%

Nombre de personnes qui ont fait appel aux programmes de dépannage alimentaire

Adultes	10 356	68,5%
Enfants	4 753	31,5%
Total	15 109	

Repas et collations

Nombre de repas servis	86 835	45,1%
Nombre de collations servis	105 577	54,9%
Total	192 412	

Composition des ménages (dépannage alimentaire seulement)

Monoparentale	1 309	17,1%
Biparentale	1 321	17,3%
Couples (sans enfants)	790	10,3%
Célibataires	4 213	55,2%
Total des ménages répondants	7 633	

Principale source de revenu (dépannage alimentaire seulement)

Emploi	808	10,6%
Assurance emploi (chômage)	319	4,2%
Aide sociale	4 853	63,4%
Régimes d'invalidité	353	4,6%
Pension de vieillesse	355	4,6%
Prêts et bourses étudiants	380	5,0%
Aucun revenu	383	5,0%
Autre	200	2,6%
Total des ménages répondants	7 651	

Types de logements (dépannage alimentaire seulement)

Propriétaires	359	4,7%
Locataire d'un logement du secteur privé	5 162	67,5%
Locataire d'un logement social	1 688	22,1%
Vivent dans un logement pour autochtones	6	0,1%
Vivent dans un refuge d'urgence	67	0,9%
Vivent dans un foyer de groupe ou un centre d'hébergement pour les jeunes	137	1,8%
Vivent dans la rue	99	1,3%
Sont hébergés temporairement par la famille ou des amis	132	1,7%
Total des ménages répondants	7 650	

A.10 Données d'insécurité alimentaire pour la Capitale

Direction régionale de santé publique

ESPACE INFORMATIONNEL
en surveillance de la santé de la population de la Capitale-Nationale

EISS

9

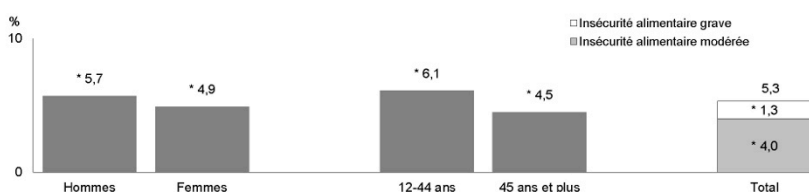
INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE : DONNÉES

Proportion de la population dont le ménage a connu une insécurité alimentaire

Nombre de personnes de 12 ans et plus dont le ménage a connu une insécurité alimentaire par manque d'argent, au cours des 12 derniers mois, parmi la population de 12 ans et plus dans les ménages privés.

DONNÉES TIRÉES DE : Direction régionale de santé publique de la Capitale-Nationale (2012). *Portrait de santé de la région de la Capitale-Nationale 2012*, Québec, Agence de la santé et des services sociaux de la Capitale-Nationale, Direction régionale de santé publique, 401 pages.

1. Population de 12 ans et plus dont le ménage a connu une insécurité alimentaire selon le sexe³ et selon l'âge³, région de la Capitale-Nationale, 2007-2008



2. Population de 12 ans et plus dont le ménage a connu une insécurité alimentaire selon le sexe¹, région et Québec²

	2005		2007-2008		Total	N ³
	Total	%	Hommes	Femmes	Total	
01 Bas-Saint-Laurent	6,0		* 4,9	* 4,5	8 200	4,7
02 Saguenay—Lac-Saint-Jean	* 4,6		* 3,8	* 6,7	12 300	5,2
03 CAPITALE-NATIONALE	4,1		* 5,7	* 4,9	31 200	5,3
04 Mauricie et Centre-du-Québec	5,3		* 6,7	* 6,8	28 300	6,7
05 Estrie	4,7		* 8,6	* 4,9	17 500	6,7
06 Montréal	8,2 (+)		8,4 (+)	9,6 (+)	146 000	9,0 (+)
07 Outaouais	6,4		* 5,0	* 7,3	18 600	6,2
08 Abitibi-Témiscamingue	6,2		* 4,6	* 6,4	6 700	5,5
09 Côte-Nord	* 2,8 (-)		** n.p.	* 3,1 (-)	2 300	* 3,2 (-)
10 Nord-du-Québec	* 5,2		** n.p.	* 5,4	500	* 3,8
11 Gaspésie—Îles-de-la-Madeleine	* 5,3		* 5,1	* 6,7	4 900	5,9
12 Chaudière-Appalaches	3,9		* 3,5	* 5,4	15 300	* 4,4
13 Laval	5,0		* 3,9	* 6,5	17 200	* 5,2
14 Lanaudière	5,4		* 3,7	* 5,3	17 200	4,5
15 Laurentides	6,8		* 4,3	* 5,0	21 300	* 4,7
16 Montérégie	5,0		* 4,0	* 4,5	51 100	4,2 (-)
17 Nunavik	ND		ND	ND	ND	ND
18 Terres-Cries-de-la-Baie-James	ND		ND	ND	ND	ND
Ensemble du Québec	5,9		5,6	6,4	397 100	6,0

3. Population de 12 ans et plus dont le ménage a connu une insécurité alimentaire, CSSS, CLSC, région de la Capitale-Nationale et Québec², 2007-2008

	Total	
	N ^{3,4}	%
Portneuf	1 900	* 4,9
Vieille-Capitale	17 700	6,9
Sainte-Foy—Sillery—Laurentien	4 000	* 3,4 (-)
Haute-Ville—Des-Rivières	n.p.	** n.p.
Basse-Ville—Limoulin—Vanier	11 100	15,5 (+)
Québec-Nord	9 900	* 4,0
De la Jacques-Cartier	n.p.	** n.p.
Orléans	n.p.	** n.p.
La Source	n.p.	** n.p.
Charlevoix	800	* 3,1 (-)
CAPITALE-NATIONALE	31 200	5,3
ENSEMBLE DU QUÉBEC	397 100	6,0

Notes

- Il s'agit de l'âge et du sexe du répondant, et non de tous les membres du ménage (Santé Canada, 2007).
 - Les données de la région du Nord-du-Québec sont exclues de celles de l'ensemble du Québec.
 - Nombre estimé de personnes de 12 ans et plus dont le ménage a connu une insécurité alimentaire.
 - Le total des CSSS et le total des CLSC ne correspondent pas à la valeur de la région puisque les données proviennent de fichiers différents.
- (-)(+) Valeur significativement plus faible ou plus élevée que celle du reste du Québec, au seuil de 0,01 pour les régions et, pour les CSSS et les CLSC, au seuil de 0,05 avec l'ensemble du Québec.
- * Coefficient de variation supérieur à 16,66 % et inférieur ou égal à 33,33 %. La valeur doit être interprétée avec prudence.
- ** n.p. Coefficient de variation supérieur à 33,33 %. La valeur n'est pas présentée.
- ND Non disponible.

Références

Voir la bibliographie disponible en ligne sur le site de l'EISS dans la section *Thématiques* sous l'onglet *Notes techniques*.

A.11 Compagnonnage des plantes



A.12 Axonométrie éclatée des systèmes

