

LES ECHOS DE SAINT-MAURICE

Edition numérique

Georges de MONTENACH

Un problème social :
VI : L'alimentation collective

Dans *L'Eveil (Echos de Saint-Maurice)*, 1909, tome 11, p. 7-12

© Abbaye de Saint-Maurice 2010

Un Problème Social

VI

L'alimentation collective.

Genève possède une société des cuisines populaires qui a construit Rue Pécolat, un grand immeuble dans lequel plus de 1500 repas sont servis tous les jours.

Deux autres établissements semblables ont été installés, l'un aux Eaux-Vives, l'autre à Plainpalais.

Des guichets, à l'entrée, vendent aux consommateurs des jetons différents pour les consommations servies dans les salles.

Une des particularités de ces institutions, c'est qu'on peut y acheter des mets tout préparés, les emporter chez soi, cette latitude est très heureuse, car elle permet aux femmes seules d'éviter les inconvénients d'un restaurant public, tout en les délivrant des soucis du ménage.

Deux tableaux journaliers indiquent le menu et le prix.

Si on veut un dîner complet, on a pour 0,65 fr. : pain (125 gr.) ; une soupe 0,10 fr. ; une viande (100 g.) 0,25 fr. : un légume 0,18 fr. ; 3 dl. de vin, 0,15 fr. Les salles sont bien tenues. Une serviette, si on la désire, est payée 0,05 fr. Assiettes, plats et bols sont chauffés l'hiver. Une salle est réservée aux dames. En 1895, le nombre des rations distribuées a été de 1.171.005. Après les légumes, c'est le pain d'abord, puis c'est la viande qui sont le plus demandés.

Un bar automatique près de la gare dans la Grande Rue du Mont Blanc, débite également à des prix excessivement minimes, des boissons froides et chaudes, des sandwiches, des pâtés, des portions de pain et de fromage toutes préparées, des œufs durs, etc. etc.

Tout est fort appétissant, et pour trente ou quarante centimes, on peut, en dix minutes, prendre un repas, sinon copieux du moins suffisant et en tout cas beaucoup plus sain que la *ratatouille* d'une quantité de gargotes.

Ces bars automatiques se répandent un peu partout maintenant. Il en existe également à Zurich ; on y coudoie des ouvriers en tenue de travail, des employés et des commis, des institutrices et souvent aussi des touristes pressés, heureux de manger sur le pouce et d'éviter les ennuis et les longueurs de la table d'hôte.

On devrait interdire absolument à ces bars automatiques la vente des boissons alcooliques, car j'ai vu des enfants s'y payer coup sur coup, sans contrôle, des absinthes et des cognacs à 11 heures du matin. C'est là un intolérable abus, un véritable appel à l'intoxication de l'enfance.

A Zurich, une association fondée en 1903 sous le titre de *Frauenverein für Mässigkeit und Volkewohl* a établi 8 restaurants de tempérance qui reçoivent ensemble jusqu'à 8000 clients par jour.

Depuis sa fondation, cette œuvre a dépensé 4,426,000 fr. elle a gagné 4.936,000 fr. comme on le voit le bénéfice est splendide.

Dans ces restaurants, on peut choisir entre quatre types de dîner à 0,40 fr., à 0,50 fr., à 1 fr. et à 1,50 fr. : Le repas à 0,40 fr. est le plus demandé ; il se compose d'un potage, d'un plat de viande, d'un plat de légumes et d'un dessert.

Parmi tous les établissements alimentaires de Zurich le plus nouveau et le plus intéressant est sans contredit, le *Volks Kurhaus auf dem Zürichberg* admirablement situé, avec une vue magnifique tout près de forêts aux senteurs balsamiques Ce *Casino populaire d'été*, construit avec élégance dans un style pittoresque,

au lieu d'être réservé aux étrangers, comme c'est toujours le cas dans notre pays, a été fait exclusivement pour offrir, aux populations laborieuses, indigènes, un endroit de récréation et de repos, des jardins où elles puissent joyeusement s'ébattre, des salles où elles puissent se réconforter, sans payer en retour tous ces avantages par une exploitation, par des spectacles malsains et par la consommation de ces boissons alcooliques, qui transforment en une chose dégradante, presque tous les plaisirs des classes populaires. Toutes les villes devraient être dotées d'une institution similaire qui, je n'en doute pas, ferait au point de vue financier de bonnes affaires.

On compte également à Bâle plusieurs œuvres très vivantes qui ont pour but la restauration à bon marché du prolétariat. Cette ville possède donc plusieurs restaurants populaires et plusieurs restaurants de tempérance proprement dits. Deux cantines y fonctionnent à l'usage des employés de chemin de fer, l'une à la gare centrale, l'autre à la gare des marchandises.

Il serait très intéressant de tenter une étude d'ensemble, sur toutes les institutions suisses d'alimentation populaire. Elle nous révélerait toute une évolution des mœurs publiques qui passe presque inaperçue.

Le succès grandissant des établissements qui interdisent la vente des boissons alcooliques serait mis en lumière et il pourrait nous consoler dans une certaine mesure des progrès constants de l'alimentation collective, si fatale à l'existence familiale, normale et intime.

Il existe actuellement en Suisse, plus de 500 établissements de tempérance, dans lesquels l'alimentation est presque toujours à bon marché.

Monsieur Lahor, auquel j'ai emprunté la plupart des renseignements ci-dessus, recommande la diffusion

des crémeries qui ne sont autre chose que ces anciens cafés-bignets de nos vieilles petites villes ; ils avaient peu à peu disparu, remplacés par la pinte et la brasserie, ils redeviennent à la mode sous une dénomination étrangère. Le même auteur préconise également les bars automatiques, les restaurants végétariens, les salles de rafraîchissement populaires, toutes choses, qui fonctionnent déjà sur une grande échelle, dans certains de nos cantons.

Quelle tentation pour l'ouvrière qui vient d'être courbée pendant des heures sous le pénible travail du métier, de laisser de côté sa cuisine sale et pauvre, pour venir s'asseoir dans les salles claires, pimpantes et gaies où elle trouvera avec une compagnie joyeuse, tout en s'évitant une besogne ennuyeuse et fatigante, un repas meilleur et moins coûteux, que celui qu'elle aurait pu apprêter elle-même. Aussi ne faut-il pas s'étonner de voir la cuisine disparaître dans les logements locatifs de certaines cités ouvrières des grandes villes, pour être remplacées par un fourneau central qui livre à tout le voisinage et à toute heure, des mets à consommer sur place ou à emporter.

A ce système, je préfère l'innovation excellente de la *Société berlinoise d'hygiène populaire* : « qui a eu l'idée de faire circuler dans la ville, dès la première heure, des voitures très propres et même très élégantes, sous leur blanc laqué, où l'on trouve toujours chauds, du café, du thé, du cacao, du bouillon, de la soupe, des saucisses, des boissons fraîches en été, mais pas de boissons alcooliques. Les mets de ces cantines volantes, achetés dans la rue par les ménagères peuvent être consommés au logis par la famille tout entière, par conséquent celle-ci n'est pas attirée hors de chez elle, et c'est un grand point.

Dans beaucoup de localités importantes, on a établi

des services analogues à celui dont je viens de parler, mais en leur donnant toutefois une moins grande envelopure. C'est ainsi qu'une anglaise M. Palm Davies a eu l'heureuse pensée, pour protéger les cochers contre les tentations de l'alcool, de mettre dans de petites voitures ambulantes et qui marchent de 6 h. du soir à 10 h. du matin, du thé et du café chauds à bas prix. On a institué quelque chose de semblable à l'usage des ouvriers des bateaux-lavoirs sur le Rhône à Genève. La multiplication de ces cantines ambulantes anti-alcooliques me paraît très désirable, elles rendraient de grands services sur les champs de foire, et aux vendeuses des marchés hebdomadaires, qui, pendant des heures, grelottent dans la rue sous les morsures de la bise, elles seraient utiles aussi aux ouvriers employés en pleine campagne à certains travaux de terrassement et dans le voisinage des grands chantiers. Une autre institution particulière à Berlin, c'est la *cuisine pour les malades*, et on se sent ému en voyant tant d'ingéniosité employée au service de l'humanité souffrante. Mme de Rath, une des femmes les plus riches et les plus distinguées de l'Allemagne, devenue souffrante, pensa aux malades pauvres qui sont dans l'impossibilité de se nourrir et de suivre les régimes dispendieux que leur état de santé rend nécessaires.

Elle eut l'idée de mettre à leur disposition divers centres culinaires spéciaux qui exercent chacun leur action bienfaisante dans un certain rayon déterminé. Les familles pauvres n'ont qu'à s'adresser à ces sortes de *dispensaires alimentaires* en faisant constater le régime prescrit par le médecin, on en prend note et dès lors les mets sont régulièrement portés à domicile sur des tricycles, et maintenus chauds, dans la caisse qui les renferme, par des thermophores. Les quartiers

éloignés ont des dépôts reliés à la cuisine centrale par des automobiles. Plusieurs villes de l'Allemagne se sont dotées récemment d'œuvres similaires avec le plus grand succès.

Je n'en finirais pas si je voulais mettre sous les yeux des lecteurs de *l'Eveil*, les multiples moyens que sait prendre l'alimentation populaire collective, les nombreuses formes qu'elle arrive à revêtir. Dans ce domaine on peut dire que chaque année est marquée d'une tentative inédite, inspirée tantôt par l'esprit de lucre, tantôt par un pieux sentiment d'entraide social.

G. DE MONTENACH

(A suivre)