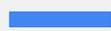


Atelier Participatif



Le Coup de Thé N°1

Samedi 7 octobre 2023
Le Bar à Quai, à Saint-Pierre

Le concept ?

Traditionnellement sur le territoire, le Coup de Thé ou collation est une pause gourmande dans l'après-midi où on se retrouve entre collègues ou en famille pour partager un moment. L'idée nous est venue de créer un **échange collaboratif** autour de ce moment de vie : un atelier à but professionnel où les acteurs d'un projet se rencontrent et discutent de manière ouverte et créative sur un sujet.

Tout cela est accompagné évidemment d'une pause café ou thé et d'une petite collation.

Notre désir à travers ce concept est d'interagir avec nos invités dans un lieu neutre, de préférence un lieu de vie, afin de **discerner leurs réalités** liées au projet en question.

L'idée pour cette première édition est donc de tester le concept et d'obtenir un retour des participants.

En préparation, nous avons listé les invités cibles, les points à aborder avec tout le monde, le temps à y consacrer, et un support visuel pour l'accompagner. Nous avons pris soin d'animer le débat sans forcément choisir une issue dans les discussions mais en orientant vers des **solutions et axes de travail**.



Invités

Administrations : Elodie Benoit - CACIMA, Youna Deniaud - ADEME, Carole Coquio - DTAM, Thierry Hamel - Mairie de Saint-Pierre

Commerçants : Oscar Pachins - Clean Project (entreprise développant une économie circulaire)

Restaurateurs : Rudy Audoux & Lucas Jean - Le Buddy, Morgan & Cindy Hansen - Chez Adrien (Miquelon), Adrien Sallas - Le Bar à Quai

Distributeurs : Marc Urtizberrea (commerce de contenants)

Consommateurs : Sophie Jalton, Maïlou Lemoine, Enora Chaigne, Clément Vanzo

N'ayant pas pu venir : Les 2 Lapins, le Café de la Gare, DCSTEP, Atelier Boursaint, Préfecture

Lieu d'accueil : Restaurant Le Bar à Quai

Objectifs & intérêts

- Créer le dialogue
- Favoriser les rencontres entre professionnels
- Développer la créativité du projet



Déroulé de l'atelier

PHASE 1

Introduction
Mot de l'ADEME

Présentation de l'**état actuel**,
contexte et pratiques
Interrogation des participants

PHASE 3

Retour d'expériences du
service de restauration Chez
Adrien à Miquelon

Débat et échanges

PHASE 2

L'emballage parfait ?
Présentation de 2 solutions
d'emballage proposées et
échanges

PHASE 4

Scénarios logistiques

Présentation d'une solution
logistique n°01 + échanges
Présentation d'une solution
logistique n°02 + échanges

Mise en contexte

- Présentation des **pratiques** utilisées **localement** : exemples d'utilisations dans les commerces et traiteurs.
- Mise en avant de **chiffres marquants** autour des déchets (ex : 2 emballages alimentaires jetés par personne par jour)
- Focus sur quelques pratiques **éco-responsables** locales
- Echanges autour de ces idées



“Sur la période estivale, j’ai eu un taux de retour de 100%, et seulement 1% de casse sur mes contenants.”

Le client est plus sensibilisé s’il voit le commerçant faire la démarche”

Morgan Hansen



Partage d’expériences

Chez Adrien, Miquelon



> L’emballage parfait existe-t-il ?

Présentation de **deux types d’emballage** : comparaison sur le matériau, la capacité de stockage, le poids, l’intérêt pour le consommateur et pour le commerçant

Solutions logistiques



en boîte
le plat

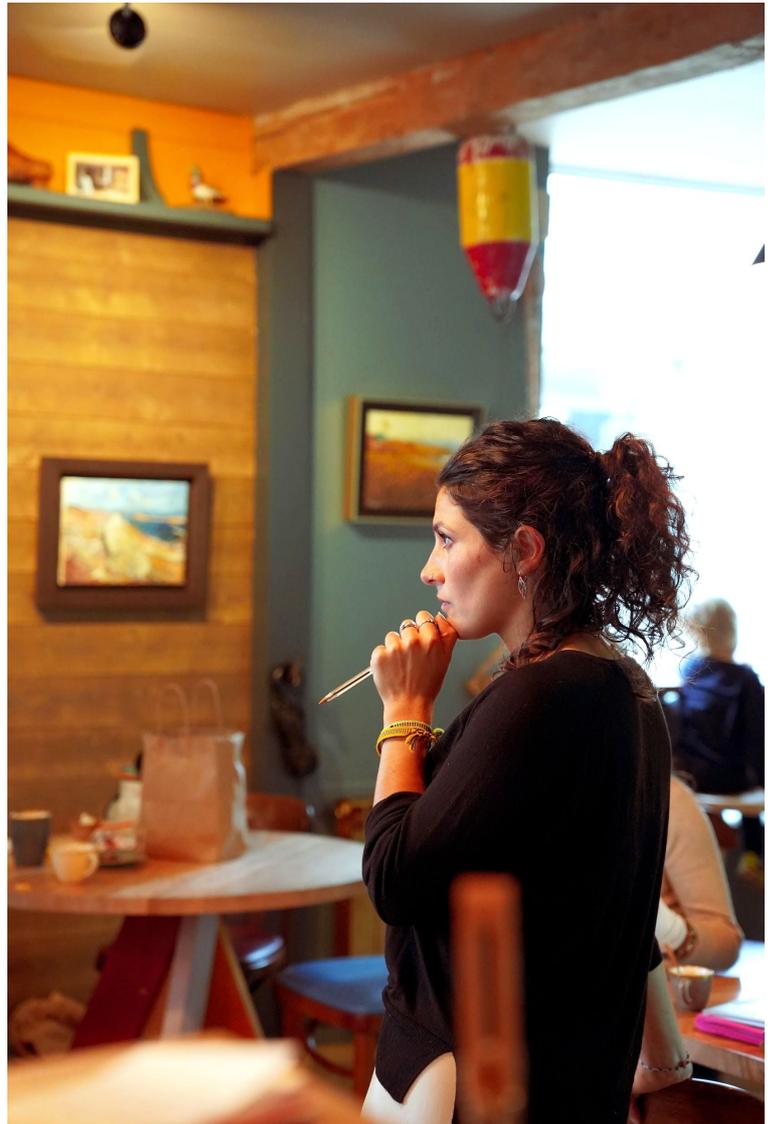


- Discussions autour du contenant idéal et du témoignage de Morgan Hansen.
- Présentation de **2 logistiques de consignes existantes**, illustration à l'aide d'une vidéo pour chacune :



- **CANO**, solution canadienne clé en main avec application de suivi, peu d'adaptation avec l'offre proposée
- **Emboîte le plat**, solution française, système d'une consigne dans différents commerces

- Après chaque vidéo, échanges sur les préférences de chacun, la mise en application dans le contexte local



“Il ne faut pas oublier que le client va chercher la concurrence”

Marc Urtizbéréa, entrepreneur dans le milieu de l'emballage

Ce distributeur originaire de l'archipel connaît bien sa clientèle. Il affirme que selon lui tous les commerces doivent jouer le jeu, sinon cela pourrait influencer le choix du client.



“Les gens peuvent avoir une démarche éco-responsables si le contexte les y amène.”



Scénarios, réflexions

Dans la plupart des discussions, on retrouve la sensibilisation du consommateur comme source principale du changement et vecteur d'amélioration. Il faut donc la mettre en priorité dans le plan d'actions.

De l'autre côté de la balance, il est nécessaire qu'une solution technique soit trouvée pour les commerçants qui peuvent se décourager à mettre cela en place et ainsi freiner la démarche.



La partie à accentuer sur le lancement du projet est la sensibilisation des utilisateurs ; une idée serait d'être présent lors de ventes à emporter.



Ouvertures



Feedback

Retour positif des participants sur le format et le moment partagé.

C'est le premier contact entre eux dédié à ce projet.

Nous avons constaté que la créativité est décuplée dans ce contexte extra-pro, ce qui est important pour un début de projet.

Limites

Ce rendez-vous ne touche qu'une seule partie de la population, ceux qui sont sensibles à cette cause.

Les débats non résolus peuvent amener de la frustration autant chez les participants que les organisateurs.

Contact

Spruce Expertise

Delphine, Gérante

spruce.expertise@gmail.com

GRIN CONSEILS INT.

Thibeaud, Gérant

thibeaud@grinconseilsintl.com

