

GROUPE CITOYENS

# RECUEIL D'IDÉES

NUMÉRO 5 / JUIN 2019



## L'EXPÉRIMENTATION DU TRI DES DÉCHETS ALIMENTAIRES À ROMAINVILLE

PROJET DE RECONSTRUCTION DU CENTRE  
DE TRAITEMENT DES DÉCHETS MÉNAGERS À ROMAINVILLE / BOBIGNY



l'agence  
métropolitaine  
des déchets  
ménagers



## SOMMAIRE



Introduction	3
I. Le self du traiteur Baluchon	5
II. La restauration scolaire	8
II. Le marché du centre de Romainville	11

## INTRODUCTION



### Les trois cas pratiques étudiés :

- **La cantine scolaire** : deux écoles romainvilloises expérimentent le tri des déchets alimentaires avec leurs élèves au moment de la pause méridienne.
- **Le self du traiteur Baluchon** : le traiteur Baluchon expérimente depuis janvier 2018 le tri des déchets alimentaires au moment de la préparation des repas ainsi qu'à la pause-déjeuner des salariés.
- **Le marché du centre de Romainville** : marché à vocation essentiellement alimentaire, il représente environ 30 commerçants alimentaires dont 8 commerçants fruits et légumes (grands producteurs de déchets alimentaires). Les commerçants du marché du centre sont invités à trier les déchets alimentaires depuis avril 2018.

Le Groupe Citoyens s'est réuni à deux reprises en juin 2019 pour aborder la thématique du **tri des déchets alimentaires** (préparations de repas, restes de repas, produits alimentaires périmés sans emballage, etc.). Il leur a été proposé de travailler en étroite collaboration avec trois acteurs concernés au quotidien par **l'expérimentation de la collecte des déchets alimentaires en cours dans le quartier des Bas-Pays à Romainville depuis octobre 2017**.

L'objectif des Rencontres 9 et 10 était de faire converger les **expertises d'usage du territoire des membres du Groupe Citoyens** avec celles des acteurs de **l'expérimentation**. Ces Rencontres ont donné une nouvelle dimension au Groupe Citoyens en conférant à ses membres une double-mission **d'investigation et de conseil** portant sur **trois cas pratiques concrets** (présentés ci-contre).

### L'expérimentation en quelques mots

La collecte des déchets alimentaires porte **sur une portion du quartier Bas-Pays** :

- 229 pavillons
- 33 collectifs
- 12 producteurs non-ménagers :
  - 2 établissements scolaires
  - 10 restaurations collectives

Ainsi que sur **44 producteurs non-ménagers à l'échelle d'Est-Ensemble** :

- 20 établissements scolaires
- 17 restaurations collectives (lycées, commerces, traiteurs...)
- 7 marchés alimentaires

## INTRODUCTION



La **Rencontre 9** a été l'occasion d'un temps d'acculturation entre le Groupe et les trois usagers : témoignages des usagers sur la base de leurs retours d'expérience et réactions des membres du Groupe Citoyens ont été au cœur des échanges.

En échangeant avec les usagers, le Groupe citoyens a collecté un maximum d'**informations sur les expériences vécues afin de s'approprier au mieux les réalités quotidiennes de ce geste de tri**. Il a ensuite retranscrit ces informations sous la forme d'une courbe d'expérience.

Cette courbe a pour objectif d'**identifier les différentes étapes dans lequel s'inscrit le geste du tri des déchets alimentaires**, de pointer les points positifs mais également les éléments faisant l'objet d'amélioration ou innovations possibles.

Une fois cette courbe réalisée et les points de friction observés, le Groupe Citoyens s'est attaché lors de la Rencontre 10 à élaborer des scénarios de réponse visant à apporter des **solutions aux problématiques constatées**.

# I

## BALUCHON TRAITEUR

### PORTRAIT D'UTILISATEUR



#### ADELINE BAILLY

*Directrice de Production Baluchon*



#### Détail de l'expérimentation

- Les déchets sont triés à la source dans le laboratoire au moment de la préparation des repas.
- Les poubelles sont stockées dans des containers à parts spéciaux collectés tous les mardis et vendredis.

#### Les plus de la collecte

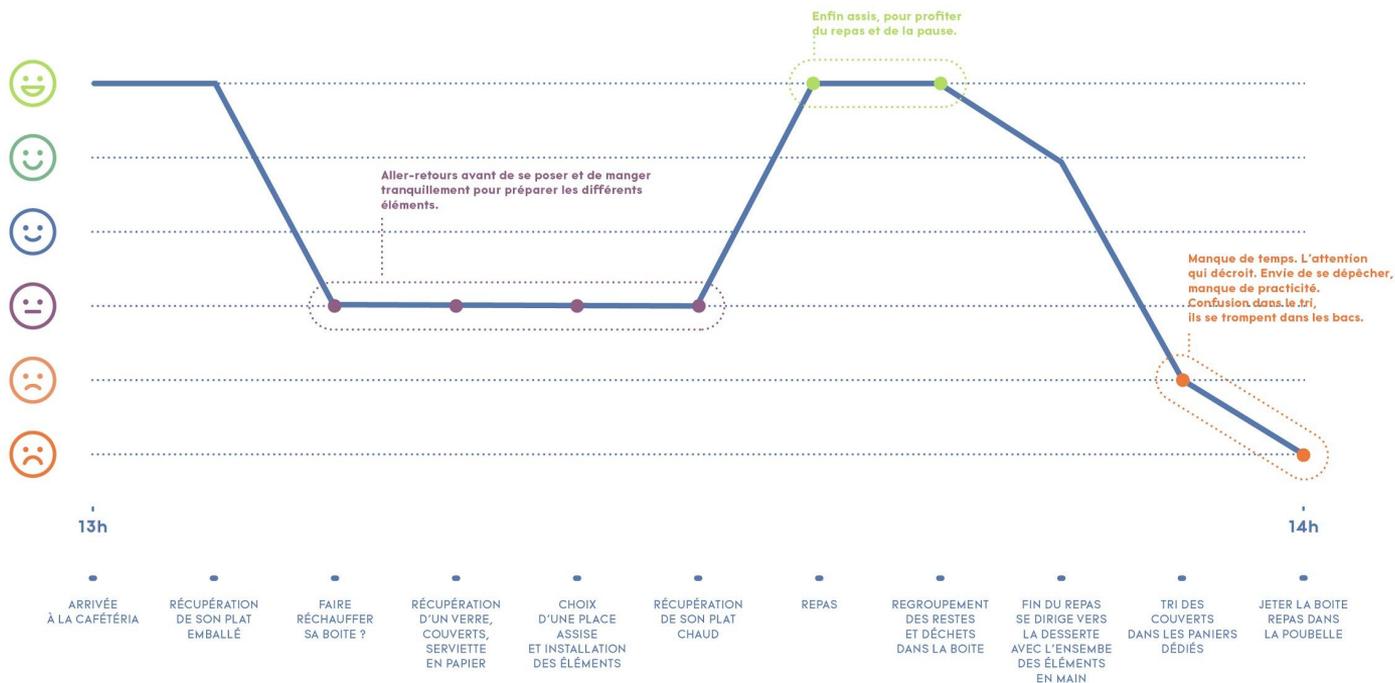
- Sensibilisation du personnel (« des employés commencent à apporter leurs propres déchets alimentaires »)
- Enjeu de la responsabilité en tant qu'entreprise productrice de déchets
- Satisfaction de savoir que ces tonnes de déchets ne seront pas enfouies ou incinérées

#### Les difficultés rencontrées

- Difficile de faire respecter les consignes de tri dans la cafétéria du personnel, au moment de la pause-déjeuner.

Le point de friction observé dans le cadre du tri des déchets alimentaires au sein de la société Baluchon ne se situe pas au moment de la préparation des repas (objet principal de l'activité salariée) mais au moment du temps personnel accordé à la pause-déjeuner.

La courbe d'expérience du salarié illustre le moment la pause-déjeuner quotidienne : de l'arrivée à la cafétéria jusqu'à la fin du repas.



## BENTO CAFÉTÉRIA

Anne B, Nabila, Pierre, Anne C, Dominique et Augustin ont imaginé une toute nouvelle organisation au sein de la cafétéria du personnel de Baluchon, dans le but de sensibiliser les collaborateurs pendant le moment du déjeuner.

### LE DÉJEUNER REPENSÉ

Un nouveau mode de consommation arrive à la cafétéria ! Les salariés découvrent à cette nouvelle organisation et sensibilisés aux bons gestes de tri.



### DEJEUNER EN 3 TEMPS

Les employés prendront désormais leur déjeuner sur trois tranches horaires, afin d'éviter les temps d'attente.



### OBJECTIF RÉDUCTION DES DÉCHETS !

Les boîtes en carton sont désormais remplacées par des bentos, et la petite épicerie est placée au centre de la table.



### NOUVELLE ZONE DE DÉBARRASSAGE

Les employés sont désormais équipés d'une desserte pour débarrasser. Les bentos sont collectés et nettoyés par des sous-traitants et les poubelles de tri bien indiquées.



### CHALLENGE DE TRI

Un challenge est proposé afin de les encourager, exemple : Pour 8 jours sans erreurs de tri un petit déjeuner offert à l'équipe !



l'agence  
métropolitaine  
des déchets  
ménagers

## Pistes d'amélioration

### Problématique

Comme constaté à la lecture de la courbe d'expérience, quand le déjeuner arrive à son terme, le salarié - par manque de temps et une baisse de son attention - ne réalise pas correctement le tri des déchets alimentaires et des emballages.

- Comment faire pour encourager les salariés au tri des déchets alimentaires tout au long de leur repas ?
- Comment capitaliser sur les bonnes pratiques de tri des déchets alimentaires menées en cuisine pour les reproduire pendant le moment du déjeuner ?
- Comment faire pour faciliter le tri des déchets alimentaires dès "l'installation" des salariés à table ?
- Quelles sont les conditions à mettre en place à la fin du repas pour encourager les salariés à bien trier leurs déchets ?

### Objectifs

- Sensibiliser les salariés tout au long du repas.
- Faciliter le moment du tri des déchets à la fin de repas.

### Concept développé: Le Bento Cafétéria

Un nouveau mode d'organisation du temps et de l'espace pour faciliter le tri :

- Répartition des salariés par tranche horaire afin d'éviter les engorgements et les précipitations
- Boîtes en carton non-compostable remplacées par des bentos
- Petite épicerie placée au centre de la table
- Desserte placée au niveau des poubelles de tri afin de faciliter l'action de débarrasser et de trier ses restes de repas.
- Un tableau relatant à l'équipe quotidiennement le nombre de jour sans erreur avec une récompense à la clé.



## RESTAURATION SCOLAIRE - ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE LANGEVIN

### PORTRAIT D'UTILISATEUR



#### HÉLÈNE DUBREUIL

*Coordinatrice et Responsable des accueils périscolaires  
des écoles élémentaire Langevin et maternelle Véronique et Florestan  
(quartier des Bas-Pays)*

#### Détail de l'expérimentation

- Restaurant scolaire Maternelle Véronique et Florestan: le tri se réalise à table par les enfants accompagnés par un adulte.
- Restaurant scolaire Élémentaire Langevin : en self par les enfants en autonomie, sur la table de débarrassage se trouve la table de tri.

#### Les plus de la collecte

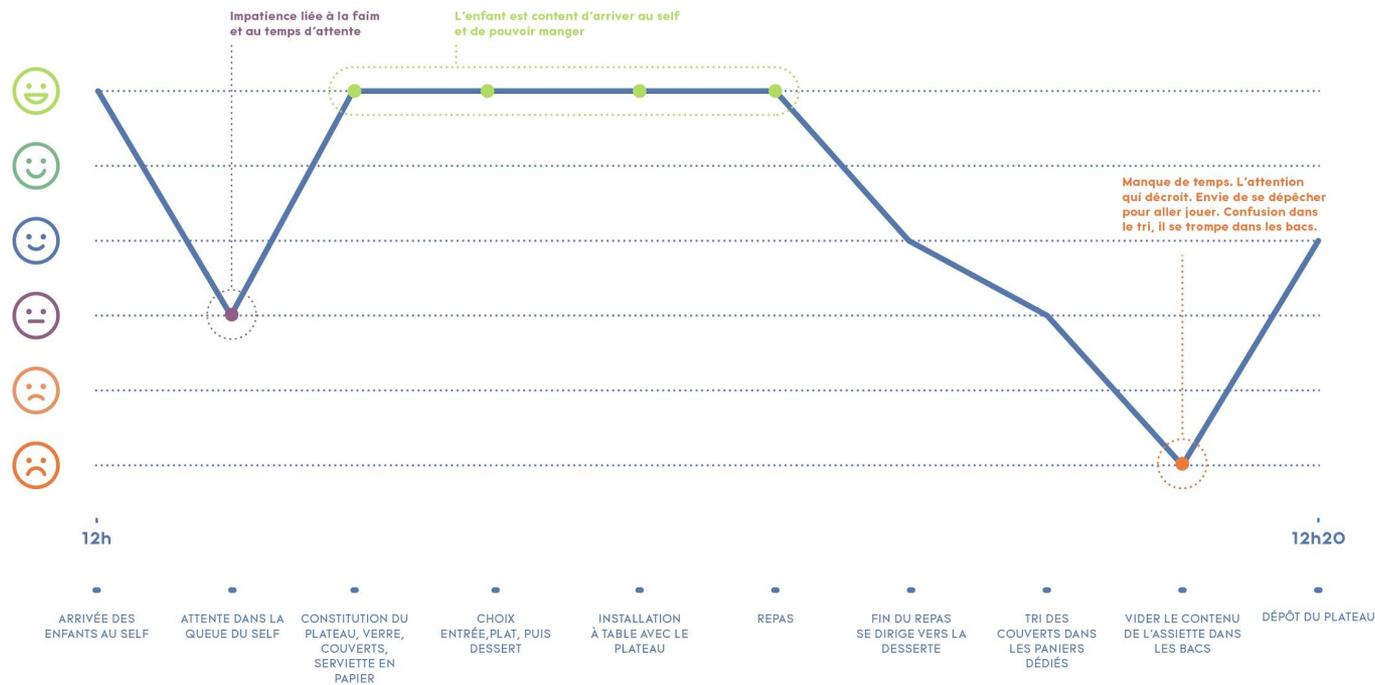
- Sensibilisation des enfants aux gestes écocitoyens
- Diffusion des bonnes pratiques auprès de l'ensemble de la famille

#### Les difficultés rencontrées

- En primaire, le nombre d'encadrants par groupe d'enfants est plus faible qu'en maternelle, entraînant alors de moins bons résultats en termes de tri.
- Il y a encore un travail important à entreprendre pour faire prendre conscience de l'importance de ce tri.

La courbe d'expérience de l'enfant a été conçue de son arrivée à la cantine jusqu'au moment où il vide le contenu de son assiette dans les poubelles avant de rejoindre la cour de récréation.

Les membres ont constaté qu'à la fin du repas, les enfants pressés de rejoindre la cour de récréation, ne réalisent pas correctement le tri de leurs déchets alimentaires.



## LA CANTINE DU TRI

Jennifer, Osvaldo, Goran, Catherine et Armand ont proposé un scénario visant à sensibiliser les enfants sur le tri des déchets alimentaires dans le cadre de la cantine scolaire de l'école élémentaire de Langevin à Romainville, l'objectif de ce scénario est de faciliter l'apprentissage du tri pendant les phases entourant le temps du déjeuner.

### LES AMBASSADEURS DU TRI

Les enfants sont formés au tri des déchets alimentaire, afin de renforcer leur engagement individuel un certificat leur est remis.



### FRESQUE DES ALIMENTS

Pendant le temps d'attente à la cantine, les enfants continuent de s'informer, via une fresque informative sur le tri des déchets.

### PLATEAUX SIGNALÉTIQUES

Dès l'étape des plateaux, les enfants se rappellent qu'il faudra penser au tri et ce tout au long du repas ! Les plateaux sont désormais divisés en plusieurs parties, indiquant les différents types de déchets.



### UN DÉBARRASSAGE LUDIQUE

Le même code coloriel se trouvera sur les poubelles au moment du débarrassage. Les poubelles sont plus attractives, le sac est transparent et les trous à l'effigie des différents déchets correspondants.



### LA SENSIBILISATION CONTINUE !

Participation à d'autres actions liés au tri des déchets : SERD, concours inter-école etc. !



## Pistes d'amélioration

### Problématique

Comme constaté à la lecture de la courbe d'expérience, l'attention de l'enfant décroît lorsque le déjeuner arrive à son terme. Il est animé par l'envie de rejoindre la cour de récréation, le tri des déchets alimentaires n'est donc pas toujours réalisé correctement.

- Comment capitaliser sur la bonne disposition des enfants entre le temps de la constitution du repas et le repas lui-même pour les encourager à trier leurs déchets ?
- Comment sensibiliser les enfants au tri des déchets alimentaires pendant le temps d'attente au self ?
- Comment faire pour faciliter le tri des déchets alimentaires dès la sélection des plats ?
- Comment faire pour encourager les enfants au tri des déchets alimentaires tout au long du repas ?

### Objectif

Accompagner l'enfant tout au long de la pause méridienne pour faciliter le moment du tri des déchets à la fin du repas.

### Concept développé : La cantine du tri

Un dispositif de sensibilisation complet et efficace auprès des élèves :

- Formation au tri et remise d'un certificat afin de renforcer leur engagement
- Fresque pédagogique visible durant l'attente au self
- Plateaux signalétiques avec des zones colorées pour leur rappeler les consignes de tri.
- Code couleur des poubelles correspondant au code couleur des plateaux
- Organisation et participation à des concours / jeux / défis inter-écoles, etc, afin de mobiliser et d'impliquer les enfants à relever ce défi.



## MARCHÉ DU CENTRE DE ROMAINVILLE

### PORTRAIT D'UTILISATEUR



#### RÉMI DECRULLE

*Chargé de mission commerce*

*Suivi de la gestion des marchés alimentaires*

#### Détail de l'expérimentation

Le tri des déchets alimentaires se décompose en trois phases :

- Le tri avant le début du marché
- Le tri pendant le marché
- Le tri et la collecte en fin de marché

#### Les plus de la collecte

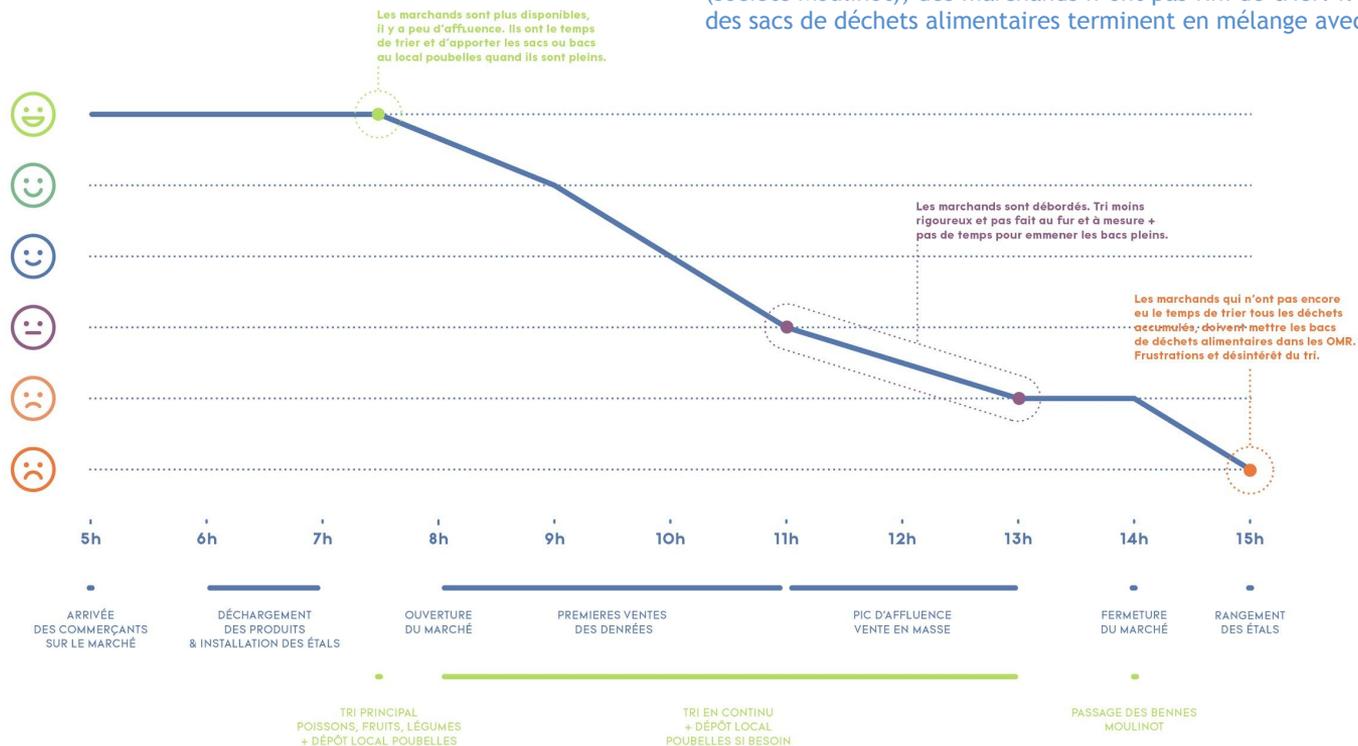
- La limitation de l'impact des individus sur l'environnement.

#### Les difficultés rencontrées

- Les commerçants ne sont pas suffisamment sensibles aux bienfaits de la collecte.
- Turn-over important des salariés des commerçants : difficile transmission des bons gestes.

Tout au long du marché, les commerçants réalisent un tri des déchets alimentaires. Le principal tri est réalisé en amont de l'ouverture du marché (entre 7 et 8h). Ce tri est réalisé avec précision puisque les commerçants sont disponibles, donc plus rigoureux. Les commerçants poursuivent ce tri entre 8h et 13h.

Il a été constaté qu'entre 11h et 13h, des complications se font ressentir, expliquées par une hausse de l'affluence. Les commerçants sont débordés et donc moins disponibles pour réaliser correctement le tri. Ainsi, il a été observé qu'au moment du passage des bennes de ramassage des poubelles (société Moulinot), des marchands n'ont pas fini de trier. Il arrive alors que des sacs de déchets alimentaires terminent en mélange avec les OMR.



## LA BOÎTE À OUTILS

Lila, Stéphane, Rokia, Maroua, Djamilia et Delphine proposent une boîte à outils « communication et information au tri des déchets alimentaires » à disposition des commerçants et des clients tout au long du marché, en utilisant à la fois une communication visuelle et une communication orale et active.

### UNE FRESQUE ATTRACTIVE

Disposée sur le pourtour du marché, elle présente le cercle vertueux et les bénéfices engendrés par la sensibilisation au tri des déchets.



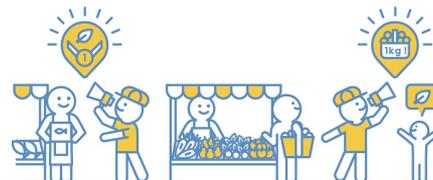
### UN MARQUAGE AU SOL

Pour faciliter le cheminement des commerçants jusqu'au local à poubelles dédié



### LE SPEAKER ASSOCIATIF

Appel à projets mensuelisé auprès des associations locales. Une fois sélectionnées, elle anime le marché et crée une dynamique commune par ce partage d'informations.



### SENSIBILISE AU TRI ET GÈRE LES INVENDUS

En tant que speaker, l'association sensibilise aussi au tri des déchets alimentaires, rappelle les consignes, etc. Elle glane, récupère les invendus et leur installe un étal dédié.



### UNE RÉCOMPENSE !

Obtention du Label In Seine-Saint-Denis si le marché obtient de bons scores en termes de tri des déchets alimentaires



## Pistes d'amélioration

### Problématique

Comme constaté à la lecture de la courbe d'expérience, le pic d'affluence détourne le commerçant du tri. Il ne place plus comme une priorité l'action de déposer les sacs-poubelles de déchets alimentaires dans le local à poubelle dédié.

- Comment créer un lien fluide et une accessibilité simplifiée au commerçant au local à poubelles tout au long du marché ?
- Comment faire pour encourager les commerçants à trier les déchets alimentaires tout au long du pic d'affluence ?
- Comment faire pour faciliter le tri des déchets alimentaires à portée de main pour les commerçants, plus près de l'étal ?
- Comment sensibiliser les commerçants au tri des déchets alimentaires

### Objectif

- Faciliter la formation des commerçants au tri des déchets alimentaires sur le marché

### Concept développé : La boîte à outils

Un kit de communication et d'information oral et visuel mis à disposition des commerçants tout au long du marché :

- Une fresque attractive
- Un marquage au sol
- Un speaker associatif animateur, sensibilisateur et glaneur
- Un label



**POST-CONCERTATION ENCADRÉE  
PAR LA COMMISSION NATIONALE DU  
DÉBAT PUBLIC**



**CONTACTS :**

**JACQUES ROUDIER, GARANT DE LA POST-CONCERTATION :**  
**[garant.romainville@gmail.com](mailto:garant.romainville@gmail.com)**

**ÉQUIPE PROJET DU SYCTOM :**  
**[projetromainvillebobigny@syctom-paris.fr](mailto:projetromainvillebobigny@syctom-paris.fr)**

**[www.projet-romainville-bobigny.syctom.fr](http://www.projet-romainville-bobigny.syctom.fr)**