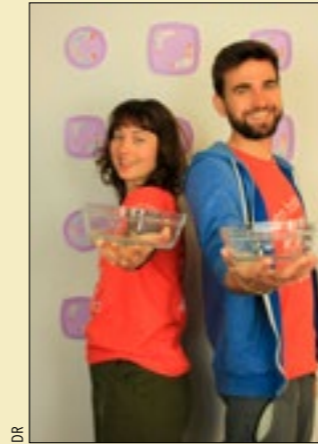




Hérouts en transition



- # Elle est ingénieure urbaniste
- # Il est ingénieur système
- # Ils ont co-fondé l'association ETIC emballages
- # Ils ont co-fondé l'association En boîte le plat France

En boîte le plat France

- # En 2018, l'association ETIC emballages crée En boîte le plat à Toulouse : réseau de consignes pour réduire les emballages à usage unique dans la restauration à emporter
- # En 2022, En boîte le plat France est fondée pour essayer le concept déployé à Toulouse
- # La fédération d'associations porte aujourd'hui un réseau de consignes en verre regroupant 180 commerces sur six territoires partout en France

Céline Gorin et Jonathan Conan

Ils essaient un réseau de consignes en verre pour la restauration à emporter

SIMON RENOUE



McDonald's produit plus de 115 tonnes de déchets d'emballages par jour en France, soit 1 kilo par seconde.

Lest midi lorsqu'elle entre dans le restaurant, rue du Faubourg-Bonnefoy à Toulouse. L'odeur des légumes frits mélangés au tofu sauce teriyaki fait saliver les papilles. L'enseigne propose des repas bio et végétariens à une clientèle plutôt branchée de la capitale occitane. « Bonjour monsieur, je voudrais une salade bò bún, s'il vous plaît, dit-elle au serveur. — Ce sera tout ? Je vous la sers dans une consigne.

Vous connaissez le principe d'En boîte le plat ? Cela vous coûtera 3 euros de plus, que vous récupérerez dans n'importe quelle enseigne partenaire. » La cliente répond d'un sourire entendu. Et vous ? Connaissez-vous la consigne en restauration ? Depuis 2019, le réseau toulousain de consignes en verre En boîte le plat mis en place par l'association ETIC emballages, qui a essaimé sur six territoires de l'Hexagone à travers le réseau associatif En boîte le plat France, a permis d'éviter la consommation de plus de 1 million d'emballages en plastique et carton.

« Nous travaillons avec tout type de restauration à emporter, des lieux branchés aux quartiers plus populaires », précise Céline Gorin, cofondatrice avec son comparse Jonathan Conan du réseau de consignes. L'idée est partie d'un constat : « La vitesse à laquelle les poubelles municipales se remplissent après la pause de midi est ahurissante. Contraints que nous

sommes par le temps, la nécessité pratique, une pause déjeuner d'un quart d'heure entre deux réunions, la question des déchets de nos repas passe souvent à la trappe, et même à la poubelle », plaisante Jonathan Conan. Le jeune ingénieur insiste sur les conséquences de cet angle mort dans notre quotidien : « Nous allons chercher toujours plus de ressources fossiles, dépensons toujours plus d'énergie pour les transformer en objets jetables, qui finissent pour la plupart incinérés avant même de s'apercevoir qu'on les a utilisés ! Et ce sans toujours appréhender l'impact que peuvent avoir ces matériaux instables sur notre santé... »

Véritable défi pour les services de voirie, ce sont ainsi plusieurs centaines de tonnes d'emballages qui doivent être ramassés chaque après-midi par un ballet incessant de camions-bennes. Au niveau logistique, cela accentue un peu plus la pression sur la circulation en ville. Par ailleurs, faute de tri, ces déchets pourtant en grande majorité recyclables sont envoyés à l'incinérateur ou en décharge, où ils sont responsables d'une importante pollution. La chaîne McDonald's, leader de la restauration rapide, produit par exemple à elle seule plus de 115 tonnes de déchets d'emballages par jour en France, soit 1 kilo par seconde. Le modèle du tout-jetable des enseignes de fast-food engendre environ 183 000 tonnes d'emballages par an selon une enquête Zero Waste France, chiffre corroboré par le ministère de la Transition écologique.

© amokiv/stock





Céline Gorin : « Au culot, j'ai contacté le média Brut. Ils ont été séduits et la vidéo a fait plus de 2 millions de vues. »

Face aux déchets, la constitution d'une équipe de choc

Impossible d'enrayer ce cycle infernal ? C'est sans compter l'engagement du collectif constitué en 2018 à partir d'une annonce publiée par Jonathan Conan sur les réseaux sociaux. Cet ingénieur toulousain travaillant dans l'aéronautique imagine avec ses comparses un changement de paradigme : réintroduire le bon vieux système de la consigne dans la restauration à emporter. La proposition fait mouche. « Nous avons été sept entrepreneurs venus de différents horizons à répondre à l'appel à collaboration de Jonathan », explique Céline Gorin. Jusque-là, celle-ci avait développé à Paris, avec l'appui d'acteurs locaux (associations, bailleurs, collectivités), des actions pour améliorer les conditions de vie des habitants et habitantes d'un quartier prioritaire de la ville. Elle explique : « Avec le collectif, nous nous sommes inscrits dans un parcours entrepreneurial en suivant l'accompagnement ADRESS (soutien aux acteurs de l'économie sociale et solidaire) porté par le Mouvement associatif Occitanie. C'est là que nous nous sommes constitués en une association : ETIC emballages. »

« Une étude de marché de la vente à emporter sur l'ensemble de la métropole toulousaine a révélé un gros potentiel, raconte Céline Gorin. Les gérants de restaurant en demande de solutions pour limiter leurs emballages jetables

étaient nombreux. » Et d'exposer la démarche qui a permis au collectif de conceptualiser le système de consignes idéal : « Pour paramétrer la logistique, nous avons besoin de connaître le temps humain que prend chaque étape du projet, de la sensibilisation des habitants et des commerçants jusqu'à la mise en place du réseau et la distribution des consignes. Nous avons imaginé chaque paramètre, de l'utilisation d'un vélo-cargo pour le transport à la taille des boîtes en verre. L'idée était de formuler des hypothèses afin de les tester grandeur nature par la suite ». « Nous avons imaginé un réseau de consignes dans neuf commerces pour une durée de trois mois, ajoute Jonathan Conan. Pour la mise en œuvre, nous avons besoin de 7 500 euros. Nous avons opté pour un financement participatif sur une plateforme dédiée. »

La jeune équipe n'avait jamais réalisé ce genre de campagne. « Au culot, j'ai contacté le média Brut. Ils ont été séduits et la vidéo a fait plus de 2 millions de vues », avoue humblement celle qui est désormais co-coordinatrice d'un réseau d'associations dont les boîtes en verre consignées sont présentes dans 180 commerces partout en France. L'engouement a fait décoller la campagne de dons. « Nous avons stoppé le financement participatif à 15 000 euros. Nous avons largement les moyens de passer du concept à la réalité », s'enthousiasme Jonathan Conan.

L'ingénieur raconte : « On est allés voir tous les commerces participants, et les retours

Hérauts en transition





Jonathan Conan : « L'expérience a montré que les restaurateurs allaient plus vite en lavant et stockant du matériel qu'en externalisant cette étape avec nous. »

ont montré leur grande satisfaction ainsi que celle des consommateurs. On a pu adapter notre offre aux besoins réels. Avant la phase test, les restauratrices et restaurateurs s'étaient inquiétés du temps que leur prendrait le lavage des consignes. Nous avons donc pris cette étape à notre charge. Mais l'expérience a montré qu'ils allaient plus vite en lavant et stockant du matériel qu'en externalisant cette étape avec nous. » Céline Gorin complète le bilan : « Les commerces ont aussi attiré notre attention sur le besoin de sensibiliser la population. C'est un fonctionnement nouveau pour tout le monde et cela prend du temps de changer les habitudes des gens. Aujourd'hui, la sensibilisation et l'animation du réseau de commerces représentent 80 % du temps de travail des associations porteuses du projet. » La réussite de l'initiative est partagée sur plusieurs médias, et un enjeu de taille apparaît. « Nous avons reçu des centaines d'appels d'entrepreneuses et entrepreneurs qui voulaient faire cela chez eux, se réjouit Céline Gorin. C'était un très bon signe et nous avons volontiers partagé notre expérience pour que la formule puisse essaimer partout, mais on s'est vite rendu compte qu'on manquait de temps pour répondre à toutes les personnes qui nous sollicitaient, alors qu'on gérait le projet sur le terrain en parallèle... Allions-nous devenir consultants en création de réseaux de consignes ? Il était temps de réfléchir à la suite ». « Pour avoir les idées plus claires, nous avons loué un gîte au vert, poursuit Jonathan

Conan. Au coin du feu, nous avons décidé que le meilleur moyen de réduire les emballages partout dans le monde était de permettre à tout un chacun de monter son propre réseau de consignes en développant un parcours d'essaimage... »

Association à mission vs société de marché

En 2019, lorsque son projet faisait le buzz sur les réseaux sociaux et dans les médias, le collectif aurait pu revendre le concept, à l'instar de certaines bonnes idées de l'ESS ayant aujourd'hui épousé une logique de marché. À la place, il crée un réseau d'associations décentralisé, instaure une gouvernance partagée et un modèle économique basé sur la collectivisation de la prévention des déchets. « Certaines personnes avec qui nous avons passé du temps au téléphone ont monté des entreprises privées pour imaginer un concept parfois légèrement différent, explique Céline Gorin. Nous, nous défendons un modèle basé sur l'intérêt général. Le caractère privé des sociétés déforme le projet initial et entraîne des choix purement économiques. Certaines ont choisi des consignes avec des boîtes en plastique moins chères et plus légères, par exemple, alors que nous privilégions le verre. Ces entreprises nous ont permis de clarifier nos positions sur le modèle économique et la gouvernance. »

Après un nouveau séjour en pleine nature, la jeune équipe fait le choix de pérenniser le modèle associatif. Jonathan Conan s'en félicite : « Une forme juridique invendable, un modèle socio-économique qui marque l'impossibilité de faire des profits dans sa structure, l'inscription de l'intérêt général dans l'ADN du projet... : les critères qui ont influencé ce choix sont nombreux. Mais l'avantage de ce modèle ne réside pas seulement dans la sauvegarde de l'intérêt collectif. Changer les habitudes des consommateurs nécessite un grand investissement qui n'est pas forcément rentabilisé. Nous pensons que le marché n'est tout simplement pas mûr pour fonctionner sans le soutien de donations et des collectivités. » La formation de Céline Gorin a aussi influencé ce choix. Habituee des projets sociaux et des problématiques d'aménagement du territoire et d'orientation du développement local à travers son expérience à la mairie de Paris, l'ingénieure urbaniste revendique un modèle de financement basé sur la redistribution de l'impôt aux associations. « La prévention de la production des déchets fait partie des compétences des collectivités locales, explique-t-elle. Nous proposons aux communes ou communautés de communes une alternative concrète pour réduire considérablement leurs déchets ainsi que les coûts de gestion et de traitement qui y sont associés. Cette coopération justifie qu'une partie du budget alloué à la réduction des déchets soit redistribuée à notre activité. C'est pourquoi notre mission s'inscrit pleinement dans le modèle associatif basé en partie sur les subventions de fonctionnement. » Pourtant, ce modèle est mis à mal. « Aujourd'hui, certaines collectivités limitent les subventions de fonctionnement pour les distribuer au gré des projets, se désolent-elle. Elles prônent l'innovation, mais c'est bien la compétition entre associations qui résulte de cette politique. Cela crée une forme de marché des associations, alors que nous revendiquons un modèle basé sur la coopération entre associations et collectivités. »

La démocratie des déchets en ligne de mire

L'implication politique des deux comparses ne s'arrête pas aux notions d'intérêt collectif et de non-profitabilité. La démocratie fait partie intégrante du modèle socio-économique imaginé pour En boîte le plat. Céline Gorin explique : « Depuis le départ, Jonathan et moi-même réalisons toutes les tâches sans distinction. Nous avons fait le choix d'être interchangeables afin de favoriser la coopération et la transmission. C'est aussi moins de poids sur les épaules d'une seule personne », avoue-t-elle. « La démocratie s'inscrit aussi dans la vie associative de chaque collectif local ayant rejoint le réseau national, poursuit Jonathan Conan. Nous essaions tout simplement le modèle de gouvernance qui a fait ses preuves à Toulouse avec ETIC emballages. Chaque

Céline Gorin : « Certaines entreprises ont choisi des consignes avec des boîtes en plastique moins chères et plus légères, par exemple, alors que nous privilégions le verre. Elles nous ont permis de clarifier nos positions sur le modèle économique et la gouvernance. »



Céline Gorin et Jonathan Conan - Ils essaient un réseau de consignes en verre pour la restauration à emporter

Hérauts en transition



association est formée de plusieurs collègues : les habitants bénévoles, les commerces locaux, les fondateurs et assimilés, et les partenaires. Le conseil d'administration est composé des fondateurs, des habitants et des commerces. Ce sont les représentants des usagers qui décident des orientations de l'association. Enfin, nous encourageons la tenue régulière de comités d'information et de consultation auprès des différents partenaires pour orienter les choix des mois à venir. »

En moyenne, chaque mois, 35 000 emballages jetables sont évités en France grâce au réseau de commerces d'En boîte le plat. Soit l'économie de 1,3 tonne de CO₂ (l'équivalent de 20 trajets Paris-Brest en voiture), de 1,4 million de litres d'eau (de quoi remplir 48 piscines de jardin) et de 75 000 mégajoules (l'énergie que dépenserait une ampoule restée allumée pendant quarante ans). Ce n'est pas négligeable.

Le projet vous intéresse ? « Une fois par mois, nous organisons un webinar pour présenter la démarche et rassembler les personnes souhai-

tant se mobiliser sur la question de la consigne dans la restauration à emporter, indique Céline Gorin. C'est la première étape pour rejoindre l'aventure. Si vous souhaitez poursuivre, la candidature est étudiée par les membres du conseil d'administration d'En boîte le plat France, composé des représentants de toutes les associations du réseau. » L'inscription de l'intérêt collectif dans l'ADN d'En boîte le plat France crée des situations particulières. « Si un autre réseau collectif de consignes existe déjà sur un territoire, nous refusons d'accompagner la création d'un nouveau réseau, explique Jonathan Conan. Cela n'aurait aucun sens de faire de la concurrence alors que d'autres participent déjà à la réduction des déchets sur place. »

Le projet porté par l'association toulousaine ETIC emballages essaime désormais un peu partout dans l'Hexagone à travers la nouvelle entité En boîte le plat France. « Toutes les équipes se sont approprié le concept et ont participé à son évolution, apportant chacune leur pierre à l'édifice, précise Céline Gorin.

Jonathan Conan : « Changer les habitudes des consommateurs nécessite un grand investissement qui n'est pas forcément rentabilisé. Nous pensons que le marché n'est tout simplement pas mûr pour fonctionner sans le soutien de donations et des collectivités. »

C'était notre vœu que ces nouvelles propositions ne soient pas une simple duplication du projet toulousain. » Aujourd'hui, une dizaine de collectifs sont accompagnés dans le cadre du programme d'essaimage. Objectif : éviter chaque année l'utilisation de 260 millions d'emballages jetables. Pendant un an, les collectifs bénéficient d'une formation complète permettant la mise en place d'un test de trois mois avec une dizaine de commerces. L'ensemble des outils indispensables au bon déroulement de l'expérience sont mis à leur disposition. Le réseau s'étend actuellement sur six territoires : Toulouse, Rennes, Compiègne, Besançon, Saint-Étienne et la Côte-d'Azur. Les modèles économiques basés sur le mécénat et les subventions ont permis de pérenniser le projet. « Seulement 30 % des frais de fonctionnement viennent des restaurateurs, explique Céline Gorin. Le reste est dû à des dons, du mécénat, des subventions et des adhésions. C'est cette diversité des sources de financement qui nous permet de tenir même en temps de crise, comme cela a été le cas après le Covid. » Jonathan Conan acquiesce : « Certaines entités qui ont essayé de faire la même chose sous la forme de sociétés commerciales déposent aujourd'hui le bilan. Cela montre bien l'importance du modèle associatif pour développer des actions pérennes sur des sujets comme le réemploi. »

Au sein des six associations porteuses et de la structure nationale, douze emplois salariés ont été créés. En tout, 180 commerces sont mobilisés dans l'Hexagone. Jonathan Conan et Céline Gorin souhaitent à présent mettre l'accent sur le volet plaidoyer de l'association En boîte le plat France. Ils interviennent déjà dans des formations (masters, écoles de commerce) et des chambres régionales de l'ESS pour exposer leur modèle d'essaimage. En parallèle, ils essaient de faire évoluer les politiques publiques en faveur du réemploi. En 2021, ils ont fait partie des signataires de la charte « Restauration livrée » du ministère de la Transition écologique visant la réduction de l'impact environnemental des emballages et contenants utilisés par le secteur de la livraison. « Nous avons lancé une pétition à l'intention du ministère et des plateformes de livraison pour tenter de lever les freins qui empêchent aujourd'hui la mise en place de contenants consignés sur les plateformes digitales (Deliveroo, Uber Eats...) », explique Jonathan Conan. Les deux entrepreneurs continuent de faire bouger les lignes. Quitte à mettre les pieds dans le plat, autant le faire en grand.



SIMON RENOU, journaliste indépendant, s'intéresse aux questions de genre et d'écologie, et globalement à toute initiative susceptible d'apporter des solutions aux problèmes sociétaux.