



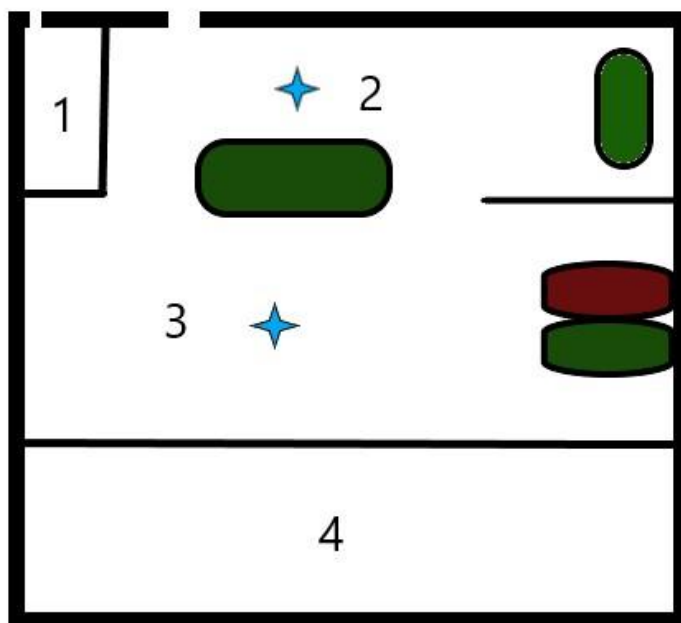
Compte rendu d'observation

LA RECYCLERIE

Nous avons décidé de nous intéresser à la Recyclerie, pour notre sujet. Ce restaurant est situé dans le XVIIIème arrondissement de Paris au 83 Boulevard Ornano, près de la Porte Clignancourt, au niveau de la sortie Métro 4. Je m’y suis rendu le vendredi 16 mars à 11h30 sous le soleil.

Nous avons décidé d’un poste d’observation fixe mais nous sommes beaucoup déplacés au cours de notre observation.

SHEMA DE LA RECYCLERIE



Points d'observations



Zones de recyclage exercé et par le client, et par le salarié



Cuisine

- 1- Atelier de René
- 2- Accueil et bar
- 3- Salon
- 4- Espace de jardin urbain, poulailler et anciens rails

Le but de mon observation était d'analyser les différents types de recyclage, sa mise à disposition aux clients, et essayer de voir si le restaurant convenait à la notion d'autogestion des déchets et à l'idée du « zéro-déchet » qui constitue notre thème d'enquête. Le terrain était favorable selon nous à l'observation de par ses qualités mais aussi grâce à sa proximité, sa popularité et aussi grâce au jardin urbain qu'elle possède.

Je suis arrivé à 11h30 pour observer dans un premier temps l'extérieur. J'ai fait le tour du bâtiment, regardé discrètement à travers les grilles le jardin urbain, et j'ai fait un état des lieux en regardant la propreté des alentours. Je me suis ensuite posté à quelques mètres de l'entrée pour regarder quel type de personne s'appropriait la rue et observer ceux qui entraient dans la recyclerie et ceux qui en sortaient. Pour rester discret j'ai préféré utiliser mon téléphone pour décrire l'âge, et interpréter les classes ou professions des gens autour de moi. J'ai également pris des photos de la devanture de l'atelier et du restaurant pour illustrer ce compte rendu. Après 30 minutes d'observation extérieure, je suis rentré avec mes camarades dans le restaurant faire une observation participante. Nous avons commandé au niveau du bar (2) chacun notre tour essayant d'imiter un groupe d'amis mangeant pour une occasion. Au moment de la prise de commande, j'ai décidé de prendre un jus de fruit, en cherchant à voir la manière de production. Le barman a donc récupéré un fruit dans une corbeille et me l'a produit sous les yeux. Je me suis permis de lui demander :

Moi (au serveur) - D'où vient ce fruit ?

Le serveur (à moi) - De la ferme urbaine que nous entretenons juste en dessous.

(Voir photo 1). Ensuite nous sommes allés nous asseoir. Toutes les tables et chaises paraissaient récupérées, et c'est ici que, toujours discrètement sur mon téléphone, j'ai décidé de remplir une grille d'observation avec les idées suivantes : le cadre matériel de réduction des déchets, la gestion de ceux-ci, les acteurs et les discours tenus. On s'est installé au milieu car il m'était plus facile d'analyser l'entièreté de l'espace d'observation sans être gêné par des piliers. Au moment où notre petite boîte sonne pour annoncer que le repas est prêt, on s'est chacun levé pour récupérer nos plats directement dans un mini-bar sur la cuisine. J'en ai profité pour m'approprier ce lieu, regarder les petites affiches, les différentes poubelles et je me suis aussi permis de regarder indiscrètement dans la cuisine pour voir les différents déchets, et leur gestion. Je me suis aperçu qu'il y avait trois bacs, un pour la graisse, un pour les déchets à caractère naturel, telles que les pelures de fruits et légumes, et un pour les plastiques et cartons. Au moment de la fin de repas, on doit déposer nos plateaux près de la cuisine comme dans des réfectoires de l'éducation nationale, avec un emplacement pour chaque objet utilisé, mais il y a 4 types de déchets différents, les déchets de composte, les cartons, les autres nourritures et enfin le reste. J'ai été guidé par un employé de ce service de tri pour comprendre ce qui se mettait dans le composte et ce qui était pour les poules. J'ai ensuite refait un tour pour reobserver ce que j'avais vu, et

j'ai regardé par la grande baie vitrée, le jardin urbain. L'ensemble de ce qui constituait paraissait sortir directement d'une décharge, et faisait directement écho aux zéro déchet. Je me suis ensuite intéressé à l'atelier de René à droit de l'entrée. L'employé réparait des objets à partir d'autres plus anciens, il y avait beaucoup des bibelots différents qui faisait penser à une brocante. On est ensuite sorti et avons débriefé près de la bouche de métro pour mettre en commun nos observations.

En enquêtant dans ce lieu, j'ai compris et analysé ce qu'étais le « zero-déchet ». Je suis d'abord parti du travail préparatoire de notre sujet, et j'ai essayer de voir en quoi, La Recyclerie, convenait vraiment à notre thème. Zéro-déchet est une notion importante puisqu'elle vient directement expliquer notre thème principal qui est la diminution des détrit. Ce restaurant travail sur l'auto-gestion, qui consiste, à gérer en un minimum de déchets une entreprise, ici alimentaire, et la mettre au service des gens.

La Recyclerie marche dans le sujet en tout point. Elle est constituée d'une ferme urbaine, inventée depuis la création de ville mais de plus en plus utilisé aujourd'hui a cause des défis de notre société comme les enjeux environnementaux ou les enjeux d'espace et de place. Elle a aussi, un poulailler, qui permet la réduction des déchets alimentaire d'environ 10% selon des études publiées dans *Le Monde*. Les poules sont une alternative aux compostes, qui eux aussi sont contenus dans La Recyclerie. L'ensemble des déchets alimentaires à l'exception des graisses sont donc recyclé par le restaurant lui-même et la plupart des fruits et légumes utilisés et vendus sur place, proviennent, selon les saisons de la ferme. Enfin, un tri des cartons et plastique est minutieusement effectuée. Nous allons donc nous demander, en quelles circonstances, l'auto-gestion, permet-elle la diminution des déchets. Son menu nous prouve aussi de son autogestion :



Cette photo est le menu de la Recyclerie.

Dans un premier temps nous étudierons les aménagements du restaurant et à l'extérieur, ensuite, nous verrons la gestion des déchets, nous poursuivrons par les acteurs de la recyclerie et terminerons par les discours tenus.

I- Les aménagements

Différents aménagements sont mis en place dans un objectif de réduction des déchets. Cette politique est très efficace selon les internautes.

L'idée de ferme urbaine n'est pas récente. Elle date des premières villes mais ne s'est étendu en France qu'à partir de la transition urbaine. Aujourd'hui, 50 % de la population mondiale vit en ville, et la présence d'espace verts manquent. DE plus, la surface des champs, et des fermes diminuent suite aux aménagements entrepris par des territoires : création d'aéroports, barrages, d'habitations, etc. La Recyclerie en voit trois bénéfices : à la fois produire un espace vert au sein de la ville de Paris, qui malgré les efforts entrepris par la ville, et notamment la maire Anne Hidalgo, les espaces verts manquent toujours dans la capitale. De plus, cet aménagement permet à l'entreprise de restauration, de produire elle-même une grande partie de ses produits naturels et d'en assurer l'équilibre, en utilisant pas ou peu d'engrais et de produits chimiques qui nuisent aux plantes et à la santé publique. Enfin le troisième enjeu perçu par La recyclerie est de réhabiliter un espace abandonné : Ce lieu est construit sur une ancienne gare parisienne, et la ferme longe les voies abandonnées. Cette idée plait beaucoup et attire un bon nombre de clients, car le restaurant organise régulièrement des visites de la ferme qui comporte plus de 150 espèces végétales comestibles selon le site de l'entreprise parisienne. Chaque mois est comptabilisé le nombre de légumes produits, soit 210 depuis le début du mois d'avril 2018. Cet aménagement est très valorisé et valorisant. La qualité des produits peu être garantie, et le fait qu'ils soient sur place, permet d'éviter les emballages des grandes surfaces et des compagnies de transports qui sont obligés d'emballer pour des raisons principalement sanitaires d'après le ministère de la santé.

De nombreux aménagements sont à disposition du client dans le cadre de « former » les consommateurs à trier. La disposition des poubelles est de telle sorte à ce que chacun y ai accès avant, pendant et après le repas. Elles sont intelligemment placées pour que personne ne sorte de La Recyclerie avec des déchets et que tout le monde trie. De nombreuses affiches sont collées sur les poubelles, sur les murs, sur les portes et aux fenêtres pour expliquer l'intérêt du tri, son objectif, et pour demander aux clients et consommateurs de jouer le jeu. J'avoue que selon moi ils étaient assez bien placés. En prenant une serviette par exemple, j'ai pu lire dans un premier temps qu'elles étaient faites en matériaux recyclés, et ensuite qu'il y avait une poubelle à proximité pour les jeter

La recyclerie a fait un grand effort de mise à disposition de matériels de décharges, comme les tables et chaises qui ne se ressemblent pas, les lustres anciens, et légèrement rouillés, des assiettes et couverts récupérés, et tous les objets du restaurant ne proviennent pas directement de grande surface ou d'entreprises. Le lieu du repas est concentré sur deux endroits bien définis pour éviter que des déchets ne soient produits en dehors de ces zones : La première est le lieu du réfectoire et la seconde le lieu « grignotage » conçu comme lieu de détente pour des encas.

De nombreux services sont disponibles dans le restaurant. Dès l'entrée nous pouvons trouver le « corner » (espace dans lequel on peut récupérer à manger et à boire et l'emporter), le bar, lieu dans lequel on commande notre repas et boissons pour manger dans le troisième lieu : la cantine.

La recyclerie possède « L'atelier de René ». C'est un espace dédié au recyclage de matériaux tels que le métal, bois et tout création humaine. L'ouvrier demande un temps imparti pour le faire sur place, sous les yeux du client. Cet atelier est une sorte de décharge dans laquelle on peut ramener tous les matériaux qu'on utilise plus et qui peuvent probablement servir à réparer un autre objet, une décoration ou un appareil électroménager.

II- Gestion des déchets

L'auto gestion que représente ce restaurant n'est pas particulièrement mise en avant par le personnel, si ce n'est un des serveurs avec qui j'ai brièvement parlé. En l'occurrence, les nombreuses affiches et étiquettes présentes dans l'ensemble du bâtiment montrent quand même le réel intérêt que porte le personnel à cette pratique. Il suffit donc au client de regarder autour de lui pour s'imprégner et comprendre que c'est une enseigne pratiquant l'auto-gestion. L'auto gestion de leurs déchets, même si pas explicitement mise en avant, est présentée dans des affiches qui expliquent « pourquoi trier ? » et « pourquoi l'auto-gestion ? ». L'auto-gestion a pour racine « auto », autrement dit, chacun est lui-même responsable de la gestion, et les clients sont visiblement des habitués, ils n'ont donc pas besoin de présentations.

On peut observer aussi dans La Recyclerie les coulisses des déchets. Déjà dehors, les poubelles et conteneurs montrent aux passants que le tri sélectif est respecté, et à l'intérieur, les clients sont libres de visiter l'extérieur, la ferme, et ils sont acteurs lorsqu'il s'agit de mettre dans des poubelles. Le fait qu'on puisse accéder au poulailler, et au composte prouve que le restaurant ne cache rien sur la gestion des déchets alimentaires. De plus, nous avons relativement facilement accès aux cuisines, l'atelier, les différentes pièces pour observer ce que font les employés de leurs déchets. Les poubelles sont visibles mais nous

n'avons pas observé le moindre changement ni en cuisine, ni dans la salle à manger. Aussi, les restes qui sont censés être donnés aux poules, ne nous ont pas été prouvés le temps du repas que nous avons effectué. Je ne peux donc m'assurer de leurs actions. Le client reste acteur puisque c'est lui-même qui trie et donc on peut penser que le tri n'est pas qu'une image mais une réalité que le restaurant met en pratique. Les déchets ne sont pas particulièrement mis en avant, et on peut supposer que c'est parce que ça reste tout de même une enseigne alimentaire dans laquelle certaines règles doivent être respectées.



Cette image est une photographie effectuée par Julien Careaux dans le cadre de l'observation de la Recyclerie. Elle présente une poubelle située dans l'entrée du restaurant. (Prise le 16 mars 2018).

III- Les acteurs au sein de La Recyclerie

La Recyclerie est un endroit extrêmement intéressant à observer. J'ai commencé par essayer de donner un âge aux personnes, et j'ai interprété leur milieu socio-professionnel pour connaître les catégories portant un intérêt à ce type d'enseignes. La moyenne d'âge serait sûrement élevée. De nombreuses personnes étaient déjà présentes à notre arrivée.

D'abord, les clients avaient une tranche d'âge entre 30 et 45 ans, des professions intellectuelles ou dans le patronat puisqu'ils étaient vêtus de costumes et cravates. Mais au fur et à mesure de notre repas, des catégories de personnes plus diversifiées sont venues. Des jeunes étudiants probablement de la faculté d'en face, des groupes de collègues. La moyenne d'âge reste malgré tout dans les 35 / 40 ans, et les principaux clients sont des actifs qui sont en pause déjeuner.

Il aurait été intéressant de reproduire ce repas en week-end pour observer et surtout différencier l'appropriation de ce lieu dans le cadre du travail et dans le cadre de la vie quotidienne. L'origine sociale se situe donc dans des classes moyennes-aisées et aisées. Les employés eux, au bar, sont plus jeunes que la moyenne des clients. Ils semblent être des étudiants ou des jeunes actifs probablement dans l'objectif de se faire de l'argent puisqu'ils ont tous 20 à 25 ans. Ceux en cuisines paraissent plus âgés, soit environ 40 ans et de classes plus populaires. On peut observer de leur accent qu'ils sont d'origine étrangère.

Les clients sont vraiment attentifs aux déchets. Ils laissent peu de reste dans leurs assiettes, ne laissent rien sur les tables à la fin du repas, ni au sol, et chaque déchet qu'ils mettent en poubelles est respectivement et minutieusement trié comme indiqué. Je me suis d'ailleurs senti étranger à ce genre de tri puisque je n'y suis pas habitué et en regardant les clients faire avec aisance montraient bien que leur mode de vie était intimement lié avec le tri. Les employés veillent justement à ce que le client trie bien, c'était particulièrement le cas pour nous qui ne sommes pas habitués mais immédiatement l'employé de la plonge nous a indiqué quoi faire.



Cette image est une photographie prise par Julien Careaux dans le cadre de l'observation de la Recyclerie. Elle représente la salle à manger avec des clients à table. (Prise le 16 mars 2018).

IV- Les discours

La relation avec la clientèle est assez banale. Les employés se contentent de prendre notre commande et de nous indiquer l'emplacement des déchets. Je m'attendais d'ailleurs à plus d'interaction mais j'ai été assez vite surpris de constater ceci. Le discours des clients est vraiment positif sur l'ambiance, et le restaurant en lui-même. J'écoutais un groupe parler sur La Recyclerie et en disaient les bienfaits de ce restaurant.

Le discours tenu des employés sur le tri est très faible voir quasi inexistant puisque l'ensemble des instructions sont notés dans l'ensemble de la structure.

Cette observation était une bonne approche pour comprendre et analyser notre sujet. En l'occurrence, des entretiens peuvent permettre à la fois de valider ou non des interprétations que j'ai pu donner. Mais aussi de comprendre pourquoi la relation client est-elle ainsi, pourquoi les employés ne sont pas intervenant plus que ça dans la gestion de nos déchets. Cette observation participante nous a permis d'analyser le restaurant dans la peau du client. Il nous manque de connaître l'avis des employés et celui des habitants à proximité de La Recyclerie.



Cette image est une photographie prise par Julien Careaux dans le cadre de l'observation de la Recyclerie. Elle montre l'atelier de René vue depuis la salle à manger. (Prise le 16 mars 2018)

		Phase 1 Observations à l'extérieur, de 11h30 à 12h le vendredi 16 mars 2018	Phase 2 Observations à l'intérieur de La Recyclerie, le vendredi 16 mars 2018 de 12h à 14h
Aménagement	Présence de poubelles pour les clients ?		Des poubelles sont à disposition des clients. Elles sont situées dans toute la Recyclerie.
Aménagement	Où sont les poubelles dans le restaurant ? Quel type de poubelle ? Pour qui ?	Il y a de gros conteneurs le coté du restaurant mais on ne les identifie que parce qu'elles y sont collées	Il y a des poubelles dans tous le restaurant depuis l'entrée, dans l'atelier et dans les cuisines
Aménagement	Moyens mis en place pour que le consommateur puisse aider à la réduction des déchets du restaurant ? et de leurs propres déchets ?	Aucun	Les clients sont invités à trier leurs déchets après leur repas, afin que les restes soient donnés aux animaux. De plus un tri spécifique pour chaque type de déche est à disposition à la fin du repas.
Aménagement	Quel type de service est mis en place dans le restaurant ?	Aucun	Il y a plusieurs espaces au sein de la Recyclerie. Il y a un premier espace appelé le « corner » où l'on peut prendre à manger et des boissons à emporter, tel que des jus de fruit, boissons chaudes, le petit déjeuner et le déjeuner. Puis il y a l'espace de café-cantine, où on passe sa commande au bar, puis on va chercher ses plats aux cuisines.
Gestion des déchets	L'autogestion des déchets est-elle mise en avant auprès des clients ?		Oui par les affiches mais les employés ne nous montrent pas particulièrement d'autogestion.
Gestion des déchets	Les consommateurs voient-ils les coulisses des déchets ?	Seul le conteneur dehors	Les clients ont la possibilité de voir tout ce qui se passe dans les coulisses du lieu, et même de visiter la ferme urbaine les mardis et samedis. De plus, les clients peuvent facilement voir ce qui se passe dans la cuisine, puisque c'est l'endroit où on va chercher les plats. Et aussi à l'endroit où l'on débarrasse après le repas. Mais on ne voit pas spécialement

			les coulisses des déchets à proprement parler, qui n'est pas forcément mise en avant, ni montré concrètement.
Gestion des déchets	La gestion des déchets se fait-elle devant les clients ou le cache-t-on au public ?	Dehors elles ne sont pas cachées du publique	Le tri des déchets se fait par les clients, donc par conséquent, il n'est pas caché au public. Cependant, lors de notre repas à la Recyclerie, nous n'avons vu personne aller jeter les poubelles, ou donner les restes aux poules. Même si les déchets ne sont pas cachés, ils ne sont pas mis en avant plus que cela.
Gestion des déchets	Comment l'autogestion des déchets est-elle présentée aux clients ?		Sous forme d'affiches, mais le personnel n'en parle pas. Personne ne dit que c'est un espace d'autogestion, personne ne vend le projet auprès des clients
Acteurs	Age moyen des clients ?	Lorsque nous observions depuis l'extérieur, alors que le café-cantine n'avait pas encore ouvert, il y a avait davantage de personnes plus âgées qui rentraient. Et puis nous avons vu rentrer des personnes plus jeunes et même des étudiants, au lieu d'aller au CROUS qui se trouve juste en face.	30/50 ans
Acteurs	Age moyen des employés ?		Au bar : 20/25 ans En cuisine et à la plonge : 40 ans
Acteurs	Quelle origine sociale ?	Jeunes étudiants	Classes aisées ou moyenne aisée : costard

Acteurs	Les clients font-ils attention aux déchets ?	Non	Oui ils veillent à rien laisser derrière eux.
---------	--	-----	---

OBSERVATION

Nous avons décidé, mon camarade et moi, de nous entretenir avec une cliente dans le restaurant de la Recyclerie, situé dans le XVIIIème arrondissement de Paris au 83 Boulevard Ornano, près de la Porte Clignancourt, au niveau de la sortie Métro 4. Je m'y suis rendu le 26 avril 2018 matin, aux alentours de 11h sous le soleil.

Le but de cet entretien était d'analyser un profil type de client pour comprendre qui est plus particulièrement touché par ces restaurants à concepts. L'intérêt était double : A la fois savoir si toutes les clientes et tous les clients de ces restaurants sont adepte de ce genre de pratiques de recyclage, mais aussi de savoir pourquoi ils viennent ici et pas ailleurs. Mes camarades et moi se sommes donnés pour objectif de s'entretenir avec deux clients d'un même âge pour être sur de notre hypothèse de départ : ces pratiques ne dépendent pas spécialement de l'âge mais plutôt du milieu socio-professionnel.

Notre enquêtée, pour le bien de l'anonymat, aura un autre prénom, mais tout le reste sera avéré. Elle s'appelle Camille, née en 1999 et vit aujourd'hui à Charenton-Le-Pont dans le département du Val-De-Marne en Île de France. Elle a commencé l'année étudiante mais s'est arrêtée par le « manque d'intérêt en la matière », aujourd'hui elle est à la recherche d'un emploi dans sa ville, et passe du temps avec ses amies, raisons pour laquelle elle s'est retrouvée à manger dans ce restaurant.

Je l'ai rencontrée, le 14 avril 2018. Alors qu'elle mangeait avec ses amies, j'ai interrompu le groupe pour leur demander si l'une d'elle était d'accord pour s'entretenir avec mon camarade LEBLANC Brice et moi-même. Elle s'est donc proposée de répondre à nos questions sur le champ, mais nous avons préféré prendre un rendez-vous plus tard pour préparer au mieux cet entretien. Nous avons beaucoup échangé par message pour réussir à adapter nos emplois du temps et avons réussi finalement à se rencontrer le 26 avril 2018 matin. Nous nous sommes donc rejoins à la sortie du métro, échanger nos formules de politesses puis sommes entrés dans la Recyclerie. On s'est rapidement mis à l'aise, avec un verre de jus de fruit chacun, puis je lui ai réexpliquer avec mon camarade les réelles

raisons de l'entretien, et rapidement les règles. A ce moment elle nous a fait part de ses inquiétudes sur les questions, de peur de ne pas savoir y répondre. Nous lui avons donc précisé que notre intention n'était pas de la piéger mais de savoir si justement elle s'y connaissait ou pas, et que quelque soit la réponse qu'elle nous apportera, son avis et son point de vue était essentiel au bon déroulement de notre enquête.

Comme l'entretiens-nous l'a démontré, le sujet de cette enquête n'était pas véritablement familier à Camille. Elle en connaissait les notions principales, et connaissais le recyclerie parce qu'elle y a mangé mais c'est tout. Don domaine de compétence ne va pas plus loin qu'une simple observation des caractéristiques du lieu. On a pu observer par cet entretien que les jeunes ne sont pas tous intéressé par ces domaines. Nous ne pouvons pas affirmer que ce soit tous les jeunes parce qu'un seul entretien ne suffirait pas. En l'occurrence, ce profil d'une jeune étudiante, qui vit en près de Paris nous apprend beaucoup sur son origine sociale. Charenton est une ville riche avec une population qui est vraiment diverse. Son point de vue sur l'environnement est logique.

Après lui avoir parlé de ferme urbaine, de composte et de détenir des poules nous lui avons posé la question que si ces pratiques étaient réellement intéressantes pour l'environnement. Bien sûr elle nous a répondu positivement, mais elle a bien ajouté que seul « c'est pas 3 resto comme ça en France qui va changer beaucoup de choses hein mais comme tu dis ça contribue quand même à diminuer les déchets »



Brice : Bonjour

Camille : Bonjour

Julien : Bonjour, déjà dans un premier temps, nous aimerions vous remercier de votre réponse positive à cet entretien ... qui nous est nécessaire à l'avancée de notre enquête.

Camille : Bah de rien, c'est un plaisir, et puis si ça vous aide tant mieux.

Brice : Donc notre discussion à comme on vous l'a déjà dit, est sur le thème des déchets puisque c'est ce que l'on doit traiter en cours, et on s'intéresse à partir de la Recyclerie, plus particulièrement aux zéro-déchets, qui est notre principale sujet d'étude.

Camille : D'accord

Julien : On va donc procéder aux présentations, moi je m'appelle Julien, j'ai 19 ans et je suis étudiant en fac de Sciences Humaines et Sociales de Marne-La-Vallée, en première

année, et aujourd'hui on se rencontre dans le cadre de notre cours de sociologie, qui est une de nos trois principales matières.

Brice : Moi je m'appelle Brice LEBLANC, et comme Julien, je suis dans cette même fac, aussi en première année de sciences humaines et sociales, et je suis là pour l'enquête.

Camille : Du coup je me présente aussi ?

Julien : Oui allez-y.

Camille : Déjà vous pouvez me tutoyer sinon je vais être mal-à-l'aise...

Brice : Pas de problèmes.

Camille : Donc euh, je m'appelle Camille, j'ai 19 ans bientôt, j'étais en fac aussi en début d'année mais j'avais un manque d'intérêt en la matière j'ai préféré arrêter avant la fin du premier semestre. Et euh voilà après je sais pas trop quoi dire pour me présenter...

Julien : Ca nous suffit, pour l'instant. Du coup euh...

Brice : On aura à peu près une demie heure d'entretien, ça te convient ?

Camille : Oui, oui, je suis là pour ça aussi (rire)

Julien : Du coup on va vite fait rappeler les règles de l'entretien, déjà comme tu le vois on t'enregistre, es ce que tu y vois un problème ? Sachant que pour préserver ton anonymat, ton nom sera changé ?

Camille : Non aucun souci, j'ai une belle voix donc ça passe (rire)

Julien : De toute façon l'audio qu'on enregistre sera et restera privé, du moins dans le cadre pédagogique seulement Brice et moi allons l'écouter don voilà, y'aura pas de diffusion.

Camille : Ok.

Brice : Je préfère aussi préciser que tu as le droit de parler de la manière que tu veux pour répondre aux questions, que si tu as besoin qu'on reformule, ou qu'on répète, hésite pas, et enfin, on cherche à avoir ton seul point de vue, alors te sent pas mal à l'aise de dire ce que tu souhaites, mais normalement il devrait pas y avoir de problèmes à ce niveau-là.

Camille : Je ne pense pas non plus.

Julien : Du coup on commence directement, comment tu définirais le concept d'auto-gestion ?

Camille : Oula... Euh, c'est quand le restaurant gère tout seul son... son restaurant, fin son magasin quoi, du coup c'est un peu comme une boucle sans fin quoi (rire) ... Non mais en

gros euh, bah il gère ses propres déchets, sa.... Ses restes, fin je sais pas trop après, c'est vrai que j'en étend pas tous les jours parler quoi.

Brice : Justement, tu entends pas parler de ce concept mais tu avais déjà entendu parler de la Recyclerie avant ?

Camille : Non pas du tout, personne ne m'en avait parlé, sauf mon amie mais du coup c'était juste la veille avant d'y aller et puis on a juste déliré sur le nom parce que c'est drôle avec l'atelier de René ça rimait et tout on s'est bien tapé des barres (rire). Mais plus sérieusement non pas vraiment.

Julien : Mais du coup euh, vu que... Vu que c'est la première fois que vous y alliez, vous connaissiez d'autres endroits de ce genre ?

Camille : Euh... Non pas du tout, 'fin je connais un restaurant bio dans le quartier de Belleville, je sais pas si c'est pareil, mais avec ma mère j'y suis déjà allé et c'était un peu près la même ambiance quoi. Après exactement la même chose pas du tout... 'fin pas dans mes souvenirs du moins.

Brice : D'accord, tu vis à Belleville ?

Camille : Ah non (rire) je vis à Charenton c'est dans le 94, mais je suis allé à Belleville parce que ma mère a un appart là-bas et un soir on y a mangé et voilà quoi.

Julien : Euh... Tu connais d'autres concepts que ce soit magasins ou restaurants, en lien avec ce type de respect de l'environnement ?

Camille : (Réflexion)

Brice : Par exemple dans les décharges, dans les villes etc.

Julien : Ou même chez vous ? Quelque chose qui s'apparente à ce type de domaine ?

Camille : Ouais bah je crois que dans ma ville ils font un potager commun, avec les différentes écoles de Charenton et je crois même que le collège y participe, et genre euh ils ont un truc où on met les déchets alimentaires là, genre euh... comment ça s'appelle ce truc-là ?

Julien : Les compostes ?

Camille : Ouais voilà ils ont un composte et ils donnent des restes à des chiens du cuisinier aussi après je sais pas vraiment si c'est la même chose quoi parce que comme je t'ai dit je m'y connais vraiment vite fait dans ce domaine, c'est pas mon kiffe de ouf tu vois ?

Brice : Et même si tu t'y connais pas trop, tu sais ce qu'ils font de particulier dans la recyclerie ?

Camille : Comment ça ?

Brice : Bah tu sais ce qui le rend populaire, ce qu'ils ont adopté qui le démarque d'un restaurant traditionnel ?

Camille : Ouais ma pote m'avait dit qu'il y avait une ferme urbaine ou un truc je sais pas comme ça s'appelle, ils ont aussi des poules, des canards, 'fin grave des animaux et un composte.

Julien : Pour toi tout ce que tu viens de dire là, ça contribue au respect de l'environnement ?

Camille : Dans un sens oui, parce que tout est recyclé presque, donc euh au final le peu de déchets qu'il y a c'est bien trier donc ça rend la tâche plus facile, après c'est pas 3 resto comme ça en France qui va changer beaucoup de choses hein mais comme tu dis ça contribue quand même à diminuer les déchets. En plus Paris en a bien besoin vu comment les rues sont à Belleville ou même là où il y a la Recyclerie.

Brice : Quand tu es allée manger à la Recyclerie, est-ce que c'était parce que justement c'est un établissement qui se démarque ?

Camille : Pour le coup non pas du tout, j'avais faim et mon amie qui est adepte de ce milieu là m'y a amenée. Après c'est pas mon délire normalement tout ça mais pour le coup j'ai bien aimé, c'était bon et ce qui est produit on voit que c'est pas fait pour la surconsommation, que c'est fait là quoi. Elle m'y a aussi amené pour voir si ça m'intéressait et oui c'est vraiment sympas comme concept, même la déco on voit que c'est quelque chose qui recycle. Ça porte bien son nom (rire)

Julien : L'environnement a-t-il une place importante dans la société selon toi ?

Camille : Oui j'en suis persuadée. On en entend parler à longueur de journée, dans les médias, à la télé, en politique, et même en cours alors si j'ai pas compris que c'était important (rire). Et puis même ces restaurants de ce type montrent bien qu'il faut agir mais que trop peu de gens comprennent que l'environnement c'est le futur, et que plus on sali la planète, plus nos enfants, petits-enfants etc. auront des difficultés de santé principalement à cause de la mal bouffe et des maladies qui se renforcent à cause des pesticides et tout, fin là l'environnement c'est devenue vraiment un enjeu politique et économique mondial qui nécessite quand même beaucoup d'attention, et du pouvoir public et de la population. Regardez à Paris, qui s'intéresse à l'environnement ? Trop peu de gens je pense.

Julien : Du coup si je suis ta logique, est-ce que cet établissement dans lequel tu as mangé, te semble respectueux de l'environnement ?

Camille : Bah au vu de tout ce qu'il fait, ouais je pense qu'il l'est. Bien plus que tous ses concurrents en tout cas.

Julien : Pourquoi ?

Camille : Bah c'est pas tous les quatre coins de rue, qu'on trouve de fermes urbaines, même si je pense que ça se développe, aujourd'hui on en voit pas partout. Un resto' qui fait attention à ses déchets c'est pareil, il y en a peu malgré les nombreuses lois qui passent bah y'aura toujours des hors la loi et pareil, les lois ne sont pas suffisantes sûrement parce que trop peu de moyens de la part des restaurants. Ils évitent le gachi puisqu'ils ont pleins de manières de recycler la nourriture, et pour ce qui est du reste, ils minimisent la distribution de plastique et papier. J'ai pris un gros hamburger qui était roulé dans du papier journal, c'était ouf quand même quand tu vois ça tu te rend compte à quel point finalement on peut tout le temps réduire ses déchets.

Brice : Es ce que ces concepts seraient intéressant à reprendre selon toi ?

Camille : Euh à reprendre où ?

Brice : Dans d'autres restaurants, es ce que tu pense que ça serait intéressant de faire sensiblement la même chose ?

Camille : Ouais bah je pense qu'il faudrait que tous les resto' y mettent un peu du leur, mais quand tu vois MacDo, Burger King et j'en passe que passent leur temps à utiliser cartons et plastique et que finalement on met tout dans la même poubelle, et la nourriture, et les déchets non alimentaires. D'une part ça serait intéressant mais je sais très bien que ça ne peut pas se faire. Et je pense que même les entreprises quelle qu'elle soient qui veulent tenter cette pratique ne peuvent pas y arriver à fond quoi. Aussi on ne peut pas faire ça partout, regarde les jardins urbains là, il faut de la place pour ça, c'est pas les toits qui suffisent et puis tous les resto' n'ont pas comme la Recyclerie des vestiges de rails en bas de leur bâtiment sur lesquels ils peuvent cultiver.

Julien : Lorsque tu as mangé là-bas, es ce que tu as pu observer une clientèle particulière ?

Camille : Non pas spécialement, il y avait des jeunes et des vieux, bon, que des adultes de plus de 18 ans mais après je sais pas. Faut savoir aussi qu'on y a mangé en période de vacance et même là, il y a pas de catégorie particulière, peut être des gens normaux ou riches, c'est sûr y'a pas de pauvres mais tu comprends quoi.

Brice : De quelle manière on peut faire de ce projet, une utilisation personnelle ?

Camille : Je sais pas trop, 'fin à Paris on ne peut pas trop on a pas tous des jardins pour y mettre des poules et un potager mais par exemple, moi qui vis en appart à Charenton, on a un bac plastique, un carton, et un bac pour le composte, et le composte est en bas dans le jardin commun, et tous les habitants mettent le leur. Enfin je dis tout le monde mais pas vraiment... Certains s'en foutent, après on ne va pas les forcer non plus, on vit en appart, si un mec a son bac plein un soir descendre les 7 ou 8 étages en hiver pour ça je comprends que ça les bloque un peu quoi. Mais c'est largement faisable à l'échelle personnelle.

Suite à cet entretien, je me suis rendu compte que les questions avec les principales notions n'étaient peut-être pas suffisamment bien formulées pour qu'un client lambda sache me répondre facilement sans lui-même être mal-à-l'aise. J'ai senti beaucoup d'hésitation dans ses réponses peut être parce que nous étions dans la Recyclerie, et qu'il y avait trop de bruit, et aussi car le sujet n'était pas adapté à cette personne.

En outre nous avons réussi à relancer la plupart des questions pour en avoir une réponse satisfaisante, sans trop en demander à l'interviewée. La plupart des questions ont été répondu suffisamment clairement pour pouvoir utiliser cet entretien en réponse à notre thématique. Aussi, Camille nous a mis vraiment à l'aise de part son âge proche du notre et également parce qu'on a pu se tutoyer, chose qui n'a pas lieu dans tous les entretiens.