

## FICHE 10

## WORLD CAFÉ

Coût  
moyenÉchelle géographique  
localeDurée  
1 journée ou  
1 demi-journéeVisée  
organisation  
des échangesÉchelle de participation  
concertationPublic visé  
panel de citoyens

© Fondation Nicolas Hulot

## DESRIPTIF

## 1. DÉFINITION

Importé des États-Unis, le world café est une méthodologie de discussion entre acteurs permettant, en intelligence collective, de faire émerger d'un groupe des propositions concrètes et partagées par tous.

Afin qu'un dialogue constructif prenne place, cette méthode est basée sur la reproduction de l'ambiance autour d'une machine à café où les participants viennent et débattent sur des thématiques précises.

Le principe est de créer un climat de confiance et de convivialité pour permettre les échanges entre participants. L'espace est organisé en tables autour desquelles les participants sont invités à discuter, débattre et faire émerger des propositions. Plusieurs sessions sont organisées afin de permettre aux participants :

- de changer régulièrement de table,
- d'échanger les idées d'une table à une autre,
- de venir compléter les idées des uns avec celles des autres (principe de pollinisation visant à l'intelligence collective).

## 2. MISE EN ŒUVRE

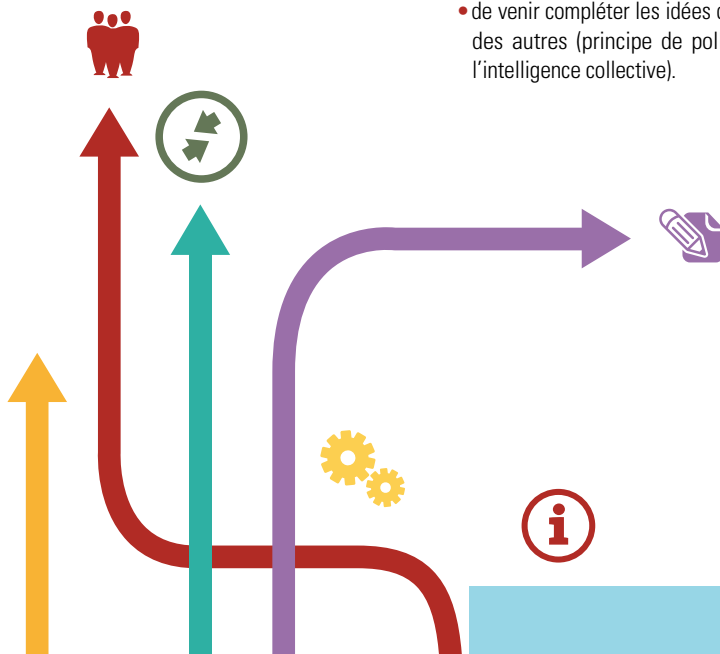
## PRÉPARATION

## Rôles

- **Facilitateur/animateur** : personne chargée de présenter le format du world café et de superviser les débats. Il doit veiller à l'accueil des participants, au respect des règles de participation et surtout être capable de reconnaître la présence d'une réflexion importante.

À côté de ce rôle endossé par l'organisateur, le world café s'appuie par ailleurs sur les participants pour l'animation :

- **« Hôte de table » ou rapporteur** : ce rôle est donné à un participant volontaire pour rester à la table tout au long des différents temps de discussion d'une même session. Son rôle est d'expliquer et de résumer aux nouveaux arrivants les points soulevés précédemment. Cela permettra aux participants suivants de rebondir, de créer des associations d'idées et de les développer. L'hôte de table endosse également souvent le rôle de rapporteur en centralisant les propositions de chacun.
- **Voyageurs ou « ambassadeurs d'idées »** : ce sont tous les autres participants, ils se déplacent de table en table pour apporter des idées clés, des questions, des sujets... Chaque participant est invité à participer et à faire partager ses questionnements, ses réflexions et ses idées. Les échanges entre participants sont basés sur l'écoute, l'égalité (du temps de parole et des propositions), la créativité et le partage des idées.



### Préparation de la salle

Un rôle important est donné à l'atmosphère de l'endroit choisi dans la mesure où elle doit favoriser les échanges et le confort des participants.

Organisation en petites tables rondes (4-5 personnes par table) et préparation du matériel (disposition de feuilles de papier et stylos sur les tables, préparation de l'affichage au mur pour les propositions collectives).

**Définition du sujet :** afin que la réflexion donne des résultats intéressants et des propositions concrètes, la définition en amont du sujet/de la problématique traité(e) est primordiale. Ce sujet bien délimité par les organisateurs, sera ensuite décliné en questions traitées lors des tours de table. Le world café peut être organisé autour d'une ou de plusieurs questions. La formulation de la question doit être simple et claire pour inviter les participants à réfléchir et à explorer des possibilités. La première session peut amener les participants à réfléchir sur leurs besoins par rapport à la problématique choisie, tandis que la seconde session leur permettra de construire des propositions concrètes en réponse aux besoins qu'ils ont énoncés précédemment.

**Invitations :** les personnes invitées sont prédéterminées et les plus diversifiées possible. Elles doivent cependant avoir un intérêt commun pour le sujet débattu. Le world café est adapté pour des échanges entre 20 et 100 personnes.

### DÉROULEMENT

#### 1. Présentation du déroulement et des règles du world café par l'animateur

Le world café débute par l'accueil des participants par les organisateurs. Puis, la première phase consiste en une présentation du déroulement du world café, des consignes données aux participants. Ces dernières sont souples et ont vocation à instaurer un climat de confiance, et non pas de contraindre les participants (cf. encadré règlement du world café).

#### LE RÈGLEMENT DU CAFÉ

- Concentrez-vous sur l'essentiel.
- Faites part de vos réflexions.
- Exprimez ce que vous avez dans la tête et dans le cœur.
- Écoutez pour comprendre.
- Reliez et connectez les idées.
- Écoutez à la fois les points de vue et les questions plus profondes.
- Jouez, crayonnez, dessinez.
- Écrire sur les feuilles de la « nappe » est encouragé.
- Amusez-vous !

Source : Fondation Roi Baudouin 2006, « Méthodes participatives, un guide pour l'utilisateur ».

### 2. Organisation des séances de discussions en groupes

Les participants se réunissent en groupes de 4 ou 5 personnes (nombre maximum recommandé afin de créer une interaction entre les participants tout en leur assurant un temps de parole suffisant à chacun) autour de petites tables avec pour objectif de débattre du thème et de faire émerger des idées, des propositions. Les participants disposent de matériel afin d'écrire leurs propositions (papiers, stylos...). Chaque idée/proposition énoncée autour de la table doit être notée (ex. : faire l'objet d'un papier spécifique). Lors de la séance de discussion, ils sont invités à faire part de leurs perspectives individuelles.

Au bout d'un temps précis défini (entre 15 et 30 minutes maximum), tous les participants sont invités à changer de table sauf l'hôte. Il s'agit de compléter les idées des uns avec des apports nouveaux. Au travers des différents avis, les idées vont « mûrir » et gagner en potentiel, chaque changement de table permet la « pollinisation » des idées et pousse la conversation plus loin pour aboutir à des idées souvent innovantes.

En général, 3 séances de discussions de 15 à 30 minutes sont organisées pour permettre la « pollinisation ».

Lors de la dernière séance de discussion, un temps supplémentaire est accordé à la synthèse des propositions. À chacune des tables, les participants synthétisent toutes les propositions issues des discussions et sélectionnent celles qui leur semblent les plus pertinentes ou les plus adaptées au thème.

#### 3. Dernière phase : session plénière

Une phase plénière d'échanges autour de l'ensemble des propositions est organisée afin de permettre aux participants d'en prendre connaissance. Pour cela, à chaque table, un participant présente la synthèse des propositions issues des séances de discussion à sa table.

Il est également possible d'aller plus loin en prévoyant une session de vote pour faire émerger un classement des propositions, comme cela a été le cas pour les journées de la restauration collective responsable (cf. expérience ci-dessous).

Les propositions sont ensuite synthétisées par écrit par les organisateurs et seront envoyées à tous les participants.

## expérience

### LES JOURNÉES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE

#### 1. CADRE

Pour encourager la recherche de solutions communes pour une restauration collective responsable, la Fondation Nicolas Hulot et le Comité de coordination des collectivités (CCC-France) ont mis en place depuis 2011 des méthodes de concertation entre les divers acteurs de la filière : ce sont « les journées de la restauration collective responsable ». Ces journées se sont déroulées entre décembre 2011 et janvier 2012 dans trois régions de France (Pays de la Loire, Midi-Pyrénées et Picardie) avec la méthode du world café.

L'objectif était simple : renouer des liens entre les acteurs de l'approvisionnement en les invitant à travailler ensemble à l'amélioration de leurs pratiques. La méthode du world café a été choisie car elle permet à des acteurs aux métiers et aux sensibilités différents d'identifier les blocages et les solutions pour développer l'approvisionnement responsable sur leur territoire. Ainsi élus, acheteurs, cuisiniers, producteurs, transformateurs, grossistes, associations, institutions ont été réunis pour identifier ensemble des pistes d'action.

#### 2. EN PRATIQUE

Le but de ces journées est de répondre à la question suivante : comment parvenir à augmenter les produits de qualité, de proximité et de saison pour un approvisionnement plus responsable en restauration collective ?

Une des particularités du secteur de la restauration collective est la multiplicité des acteurs qui composent la chaîne d'approvisionnement. Une attention a donc été portée au respect d'une représentativité équilibrée de chacun des métiers (producteurs, transformateurs/grossistes, cuisiniers/acheteurs, élus/décideurs, structures d'accompagnement/consommateurs) au sein de la journée (et autour de chaque table). Un système d'étiquettes fut mis en place comportant pour chaque participant son

prénom et une pastille de couleur représentative de son métier (une couleur par catégorie socio-professionnelle identifiée). En plus de faciliter la répartition des participants autour des tables, ce système a pour mérite d'éviter tout clivage (agriculture bio ou conventionnelle) et ainsi s'écarter de tout *a priori* qui pourrait empêcher des discussions constructives.

Chaque world café a été organisé durant une journée découpée en 3 sessions de discussion, chaque session correspondant à une question précise (de la plus générale à la plus spécifique). Les participants ont ainsi été amenés à identifier les besoins inhérents à la mise en place d'une chaîne d'approvisionnement plus responsable, ainsi que des solutions concrètes permettant d'y parvenir.

#### Exemples de questions :

- **World café n°1** : comment la restauration collective peut-elle contribuer à améliorer le bien-être et la qualité de vie de nos concitoyens ?
- **World café n°2** : quels besoins identifiez-vous pour mettre en place une chaîne d'approvisionnement plus responsable ?
- **World café n°3** : quelles solutions puis-je apporter, dans mon métier, pour répondre aux besoins recensés précédemment ?

#### Les suites données aux journées de la restauration collective responsable

Une synthèse des résultats de chaque journée a été réalisée par l'organisateur. C'est un document exhaustif reprenant l'ensemble des propositions énoncées. Sur cette base, un bilan national des journées de la restauration collective responsable a été conçu et envoyé à tous les participants.

Des chantiers prioritaires ont été identifiés pour s'orienter vers une restauration collective responsable dans ces trois territoires, ils ont été présentés lors de journées de restitution.

Afin de poursuivre les dynamiques et les échanges entre acteurs créés par le world café, les organisateurs poursuivent le travail par exemple en créant :

- un portail Internet collaboratif d'échanges d'informations et de pratiques de la restauration collective responsable,
- des outils adaptés aux acteurs de la restauration collective responsable permettant de mesurer les impacts de la restauration collective sur l'environnement et de valoriser les démarches de progrès des restaurants. ■

Source : Bilan national des journées de la restauration collective responsable, Fondation Nicolas Hulot. Disponible sur internet à l'adresse suivante : [http://www.fondation-nicolas-hulot.org/sites/default/files/pdf/publications/Bilan\\_national\\_journees\\_RCR.pdf](http://www.fondation-nicolas-hulot.org/sites/default/files/pdf/publications/Bilan_national_journees_RCR.pdf)

## AVANTAGES ET LIMITES



- Méthode flexible et adaptable.
- Permet de faire tomber les clivages (hiérarchie, différences de sensibilités...).
- Créativité et stimulation à l'action.
- Offre la possibilité de faire participer un grand nombre de personnes.
- Processus simple : les discussions d'une dizaine/vingtaine de minutes permettent de rester actif.
- La session finale s'axe sur la recherche de solutions concrètes en fonction des besoins discernés ce qui résulte un réel avancement pour la thématique (par exemple dans le cas des journées de la restauration collective responsable, une cartographie et l'idée de créer un label pour favoriser les démarches innovantes ont émergé).



- L'absence de formation et de séance introductive d'information en amont du world café crée un risque de retrait des personnes les moins informées sur le sujet ou du potentiel ennui des personnes les plus « pointues » sur le sujet. Le rôle de l'animateur et le rappel du règlement du café ont un rôle primordial.
- Davantage adapté aux problématiques globales ou à l'établissement d'un état des lieux, le world café n'est pas le format le mieux adapté à l'élaboration d'un plan d'action par exemple.



© Fondation Nicolas Hulot

### UN FORMAT D'ÉCHANGE APPRÉCIÉ PAR LES PARTICIPANTS

- 88% des sondés pensent qu'il serait utile de multiplier ce type d'initiative dans leur région.
- 70% ont trouvé le format « innovant », 75% la journée « intéressante » et 60% « utile ».

Source : bilan national des journées de la restauration collective responsable Fondation Nicolas Hulot.

