

La consigne du verre revient !



Photo : Alpes Consigne

Lorsque vous jetez vos bouteilles dans la benne du verre, ne trouvez-vous pas complètement illogique et même stupide de les briser pour qu'elles soient ensuite fabriquées de nouveau après des processus longs et coûteux ? En particulier le chauffage du verre à 1500°C pendant 24 heures dans des usines énergivores.

Sans compter que ce recyclage ne permet de fabriquer que du verre teinté puisque toutes les couleurs de verre sont mélangées dans les bennes de tri. Le recyclage implique donc l'intégration de matière première (la silice, extraite du sable) à hauteur de 20 à 80% selon la teinte du verre souhaitée.

Dans les années 1960, la consigne du verre se pratiquait couramment en France, puis l'apparition des emballages plastiques, pratiques et légers, a entraîné la diminution des contenants en verre et la consigne est apparue «moins intéressante». Le coût des machines de déconsignation, des machines de lavage, et des espaces de stockage de bouteilles vides a pesé. Et à l'époque, l'énergie n'était pas chère.

Une nouvelle filière de tri du verre a alors vu le jour avec de nouveaux emplois à la clé. Mais avec la crise énergétique et climatique, la donne est en train de changer.

Le réemploi du verre permet :

- L'économie de 150 g d'équivalent carbone par bouteille soit moins 79% d'émission de gaz à effet de serre
- L'économie de 76% d'énergie primaire selon l'ADEME.
- L'économie de 33% d'eau
- Une économie de matières premières.
- La création d'une nouvelle filière avec de nouveaux emplois.

La consigne du verre se pratique couramment chez nos voisins belges et allemands.

Et les cafés-restaurants en France ont également des bouteilles consignées.

En Alsace, la brasserie Météor consigne ses bouteilles depuis 50 ans sur un rayon de vente de 150 kilomètres. Voir l'étude très intéressante de l'ADEME sur leur système (1)

En Rhône-Alpes plusieurs entreprises se sont lancées récemment dans le réemploi du verre :

1) Alpes Consigne (<https://alpesconsigne.fr>) dont le siège est à Grenoble, a vu le jour en septembre 2020 :

Nous avons rencontré en octobre 2022 Cécile Forgue, une des trois cogérants .

L'entreprise emploie 5 personnes : 3 cogérants, un commercial et une alternante en communication. Elle a le statut d'Entreprise d'Utilité Sociale (ESUS) et de Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC).

Actuellement, elle permet le réemploi de 7000 bouteilles par mois (de vin, bière, limonade, jus de fruits, kombucha, vinaigre).

Alpes Consigne fonctionne avec des magasins Bio comme par exemple Biocoop, La bonne Pioche..., soit au total plus de 90 magasins et 30 producteurs locaux dans les départements 73, 74 et 38 (brasseries, producteurs de jus, épicerie...).

Les bouteilles éligibles au réemploi, portent le sigle mis en en-tête, indiquant au consommateur de les rapporter dans n'importe quel point du réseau. Les bouteilles sont alors régulièrement récupérées :

- Dans Grenoble, en collaboration avec la société coopérative «Toutenvélo» grâce à leurs vélos cargos .
- Pour les magasins plus éloignés, par des petits utilitaires.

Ensuite, ces bouteilles sont stockées sur un site situé à Grenoble. Puis, des camions les transportent jusqu'à un important centre de lavage située à Chabeuil près de Valence. (2)

Ce centre de lavage mutualisé est né de la collaboration de Alpes Consigne (38), de «Ma bouteille s'appelle reviens»(26) www.ma-bouteille.org et de «Rebooteille»(69) www.rebooteille.fr. Il permet de répondre aux normes de qualité bactériologiques et chimiques exigées par les industriels et les consommateurs.

Enfin les bouteilles sont livrées au producteur qui les paie environ 15% moins cher que les neuves. Le but du modèle économique est évidemment de ne pas dépasser le prix du neuf.

Les magasins qui se lancent dans le réemploi sont accompagnés dans tout le processus par l'entreprise.

Les freins du système :

- Les producteurs doivent accepter des bouteilles de format standardisé.
- Les étiquettes doivent être hydrosolubles pour pouvoir être décollées à l'usine. Une collaboration existe avec deux imprimeries régionales pour la fabrication de ces étiquettes.
- La nécessité d'espaces de stockage.
- Le client doit rapporter ses bouteilles sans contre-partie financière et tout dépend donc de sa volonté de coopérer.

2) Le Fourgon : www.lefourgon.com

Créée à Lille en 2021, cette entreprise est arrivée à Grenoble début 2023. Elle a des antennes dans de nombreuses villes du département du Nord ainsi qu'à Rennes, Strasbourg, Nancy, Angers...

A St Martin d'Hères, elle dispose d'un vaste entrepôt où sont stockées plus de 300 références de boissons portant le logo de verre consigné : vin, bière, cidre, lait, huile, jus de fruits, soupes, eaux minérales, et aussi des produits ménagers en flacon verre et du thé et du café en boîte métal consignée...

Les clients passent commande pour un montant minimum ; par exemple une caisse entière de 12 bouteilles de 1 litre ou de 20 bouteilles de 33 cl et sont livrés dans la journée par un véhicule électrique. A la livraison suivante, les caisses et les bouteilles sont récupérées et suivent le processus de stockage et lavage du verre par l'entreprise Alpes Consigne.

3) Dabba: www.dabba-consigne.fr

La restauration collective ou à emporter engendre de nombreux déchets en carton, plastique ou aluminium .

En juin 2020, l'entreprise Dabba a créé un réseau de restaurateurs engagés qui proposent des plats en verre consigné (à emporter ou en livraison) .

L'équipe grenobloise a vite été rejointe en juin 2021 par 3 membres de l'association « La Gamelle Consignée » basée à Lyon et compte maintenant 10 personnes.

A Grenoble, 26 restaurants se sont engagés avec Dabba pour le réemploi de leurs contenants verre. Le client rince le contenant et le rapporte à n'importe quel restaurateur du réseau Dabba afin d'obtenir le remboursement de sa consigne. Une Appli permet d'avoir une cagnotte de consigne,

créditée ou débitée selon le cas...et de trouver tous les restaurants partenaires de la région afin de faire de nouvelles découvertes gastronomiques.

Un système de lavage externalisé concerne différentes structures (traiteurs, collectivités, évènementiel, restauration scolaire etc..) à partir d'un certain volume de contenants. Il suit les normes HACCP en vigueur avec des produits de lavage biodégradables, un volume d'eau limité ainsi que des tests bactériologiques.

En conclusion, le réemploi du verre a vocation à se développer jusqu'en grande surface. Le verre peut se réemployer à l'infini. Il n'altère pas les aliments et n'est pas dangereux pour l'environnement. Le réemploi du verre est un système anti-gaspi, économe en énergie, en eau et en matière première.

En France, la loi Anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) a fixé un objectif de réemploi des emballages (5 % en 2023 et 10 % en 2027) et a introduit le principe d'une standardisation des emballages pour réemploi

La commission européenne demande que 10% des bouteilles de bière et 5% de celles de vin soient réutilisables en 2030, des pourcentages qui devront augmenter respectivement à 25% et 15% en 2040. Pour les restaurateurs, 10% de leurs emballages devront être réutilisés en 2030 et 40% en 2040.

Tout cela paraît lointain et peu ambitieux.

Aussi, c'est à nous les consommateurs d'opter pour le réemploi en faisant connaître toutes ces initiatives et en les promouvant.

Élisabeth Roche
Lab Écologie de l'UIAD
le 14/03/2023

1: <https://presse.ademe.fr/wp-content/uploads/2018/11/fiche-Meteor-dispositif-consigne-201810.pdf>

2: l'usine de lavage de Chabeuil (26) :



Photo: <http://www.rebooteille.fr/>