



Etat des lieux sur la consigne en France et à l'étranger et enjeux du réemploi du verre

Ramène ta bouteille



Projet Consigne Hauts-de-France

Catherine THIEBERT

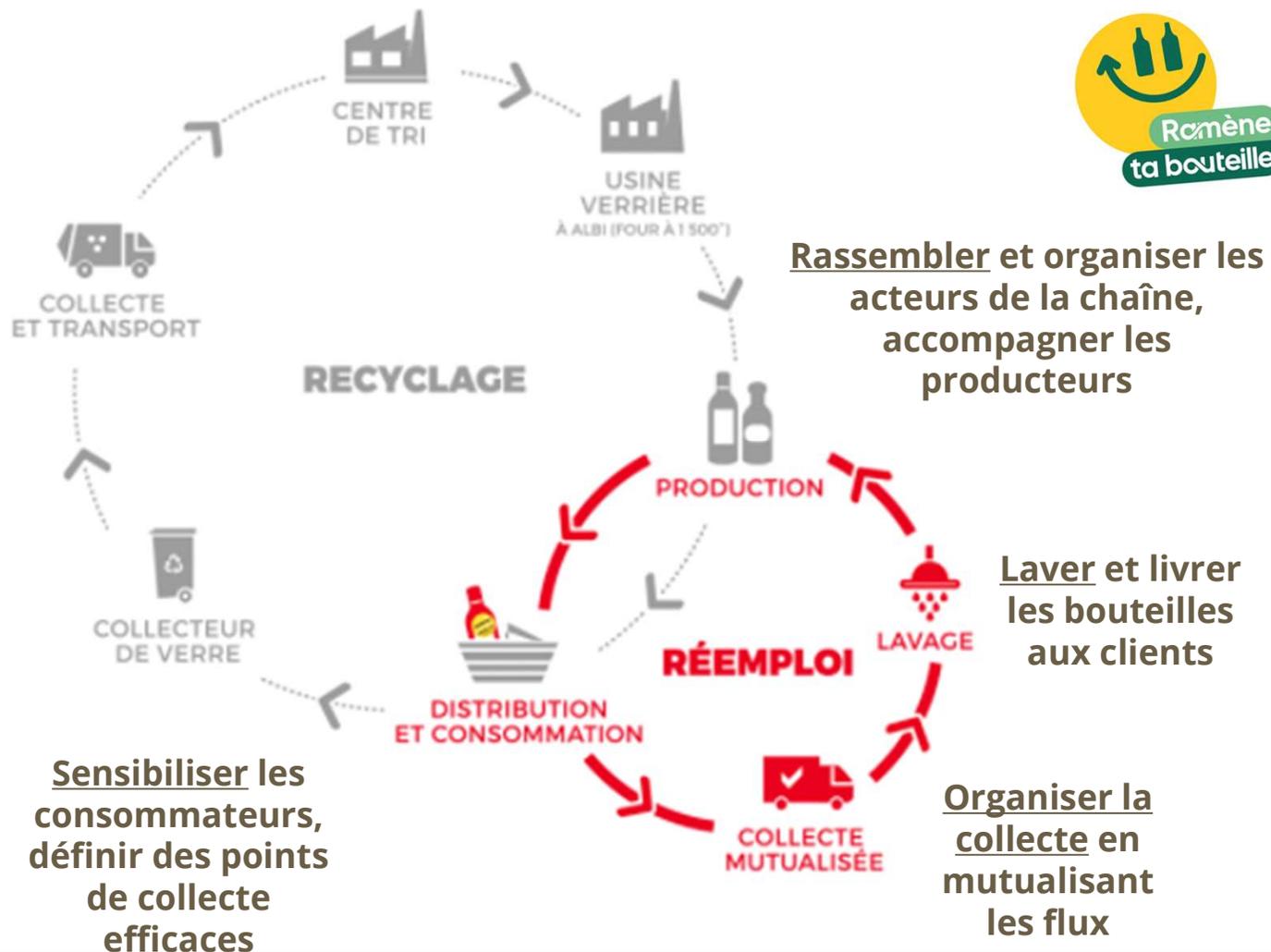
Notre mission :



Rendre accessible la **réduction des déchets** dans la **consommation quotidienne** des **habitants des Hauts-de-France**

En mettant en place un service écologiquement et économiquement compétitif pour les professionnels leur permettant de proposer des **contenants réemployables**

Notre projet bouteilles :



Recyclage, réemploi et consigne ?

Recyclage : action de **recupérer des déchets** et de les réintroduire, **après traitement, en tant que matière première** dans un cycle de production

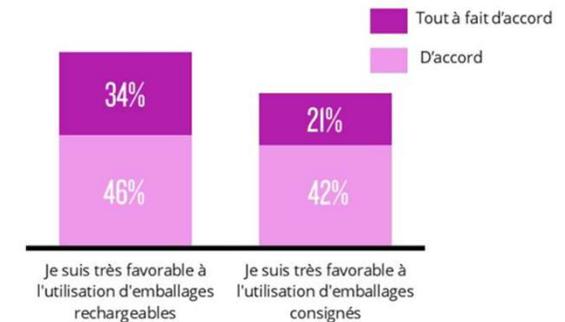
Réemploi : “Toute opération par laquelle des produits qui ne sont pas des déchets sont utilisés de nouveau **pour un usage identique** à celui pour lequel ils avaient été conçus” Code de l’Environnement.

Consigne : Système qui consiste à **échanger un emballage contre une caution monétaire**, dans l’attente du rendu de l’emballage vide

Economie de la fonctionnalité : Nouveau modèle économique où l’on ne vend plus un produit mais **l’usage** que l’on peut en avoir

Les Français, l'environnement, les emballages, leur santé...

- 80% se disent favorables à l'utilisation d'emballages réutilisables* (46% très)
- 51% favorables pour prendre en priorité des mesures face à l'urgence environnementale plutôt qu'à la crise sociale **
- 7 français sur 10 préoccupés par le sujet des emballages, et 55% par les emballages en plastique***
- décollage du vrac, banalisation de l'occasion, repairs café, etc.

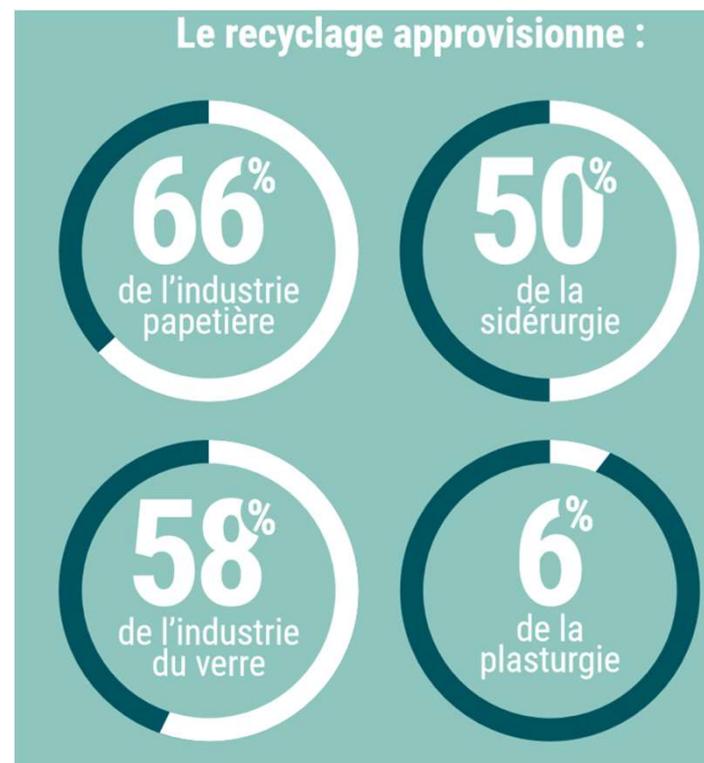


Source : Nielsen | Recherche conduite en France en octobre 2018
Copyright © 2019 The Nielsen Company

*Etude Nielsen 2018 **Ipsos Sopra-Steria pour le Monde 2019 ***CITEO

Le recyclage comme ressource en France ?

- La France recycle 42% de ses déchets ménagers (45% en UE et 66% en Allemagne)
- beaucoup de ressources encore nécessaires pour l'approvisionnement par les déchets de l'industrie française et notre consommation



La consigne en Allemagne

Consigne pour réemploi (volontariat):

- 45% des boissons
- eaux minérales, soda, bières
- bouteilles verre
- bouteilles PET

Pfandflaschen unterscheiden	
Mehrweg-Flaschen	Einweg-Flaschen
	
<ul style="list-style-type: none">• Logo kann drauf sein*• Meist 8 oder 15 Cent Pfand	<ul style="list-style-type: none">• Logo muss drauf sein• Immer 25 Cent Pfand
<small>* 2018 benutzen rund 160 Unternehmen das Mehrweg-Logo.</small>	

Consigne pour recyclage **obligatoire**:

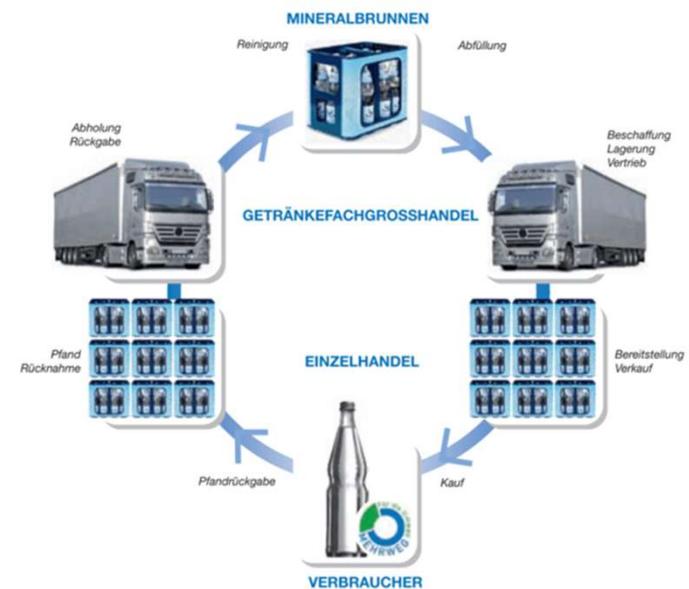
- boissons
- bouteilles plastiques
- canettes métal

Sans consigne et jetable : jus, lait, vins et spiritueux
+ tous les emballages type cartons , sacs PE

Objectif : 70% d'emballages de boissons réutilisables d'ici 2025

Consigne pour réemploi en Allemagne

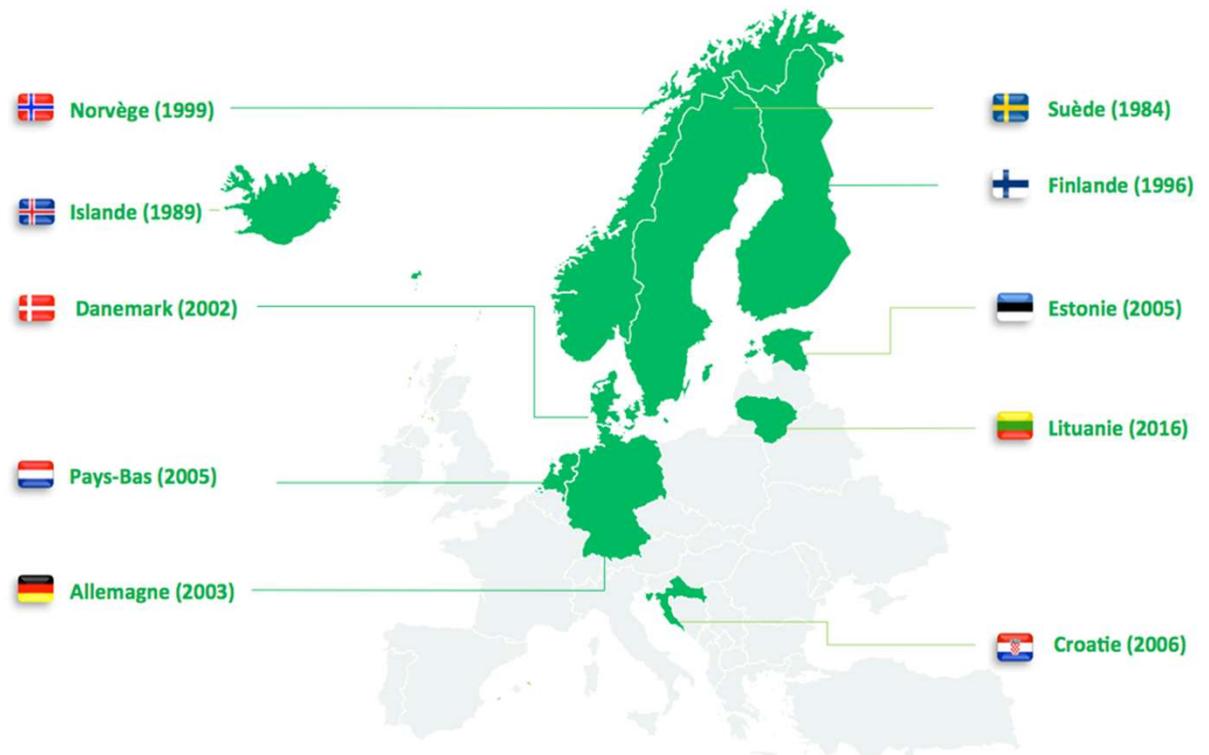
- Logistique inverse organisée par Fédérations des grossistes de boissons
- Parc de bouteilles et caisses gérés par syndicats par boisson
- Comm et promotion centralisé par associations environnementales
- Nombreux points de collecte des distributeurs : machines de déconsignation / manuel
- Producteur : lavage et propriétaire consigne



La consigne ailleurs

Consigne pour recyclage et réemploi

133 Mions de personnes ont accès à un système de consigne



Quelques exemples de consigne pour réemploi dans l'hexagone aujourd'hui

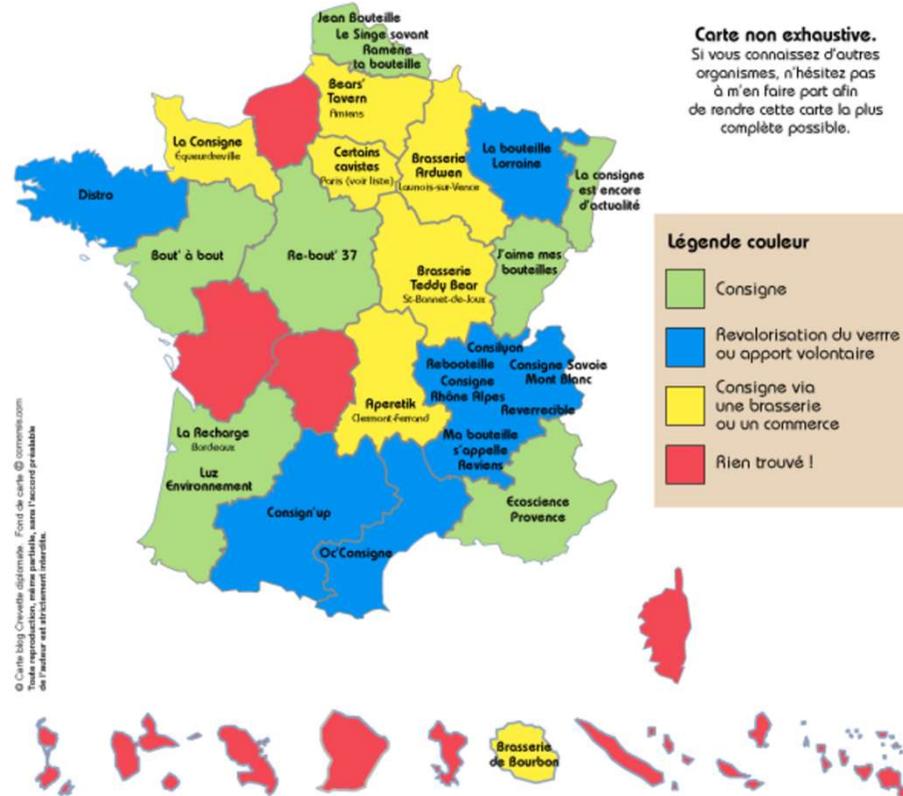
- Aujourd'hui si la consigne tend à disparaître de l'imaginaire collectif des consommateurs, certains secteurs l'utilisent encore :
 - Café-Hôtels-Restaurants : bouteilles en verre et fûts de bière
 - Logistique : Palette Europe/palette dite « VMF »
 - Secteur automobile : emballages consignés (caisses) entre équipementiers et constructeurs
 - Secteur chimie : bidons, fûts, IBC plastique
- Nouvelles applications :
 - Gobelets écologiques pour l'événementiel (Esprit Planète, Eco Cup...)
 - Bouteilles pour le vrac liquide de Jean Bouteille

La consigne des bouteilles en verre en France

- En CHR (Cafés-Hôtels-Restaurants)
 - 1 Milliard d’emballage : 500 000 Tons de déchets évités par an (ADEME 2011b)
 - En 2006 49% des boissons emballées en bouteille verre consignés (restauration hors foyer)
- Les irréductibles Alsaciens
 - Météor, Kronenbourg, Heineken, Carola, Lisbeth, etc.
 - Taux de retour de 95% (60% en apport volontaire)
 - 30 Millions de bouteilles par an
 - +9% de ventes de bouteilles d’eau consignées en 2018
→ en 2019 rafraichir et redonner de la visibilité !



Les organismes de “consignation” en France



source : blog de la Crevette Diplômée

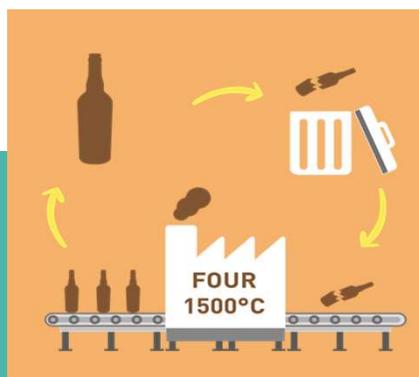
Le réseau consigne en France

- Fondé en 2012 par entre autres ZeroWasteFrance et la Fondation Nicolas Hulot, SIAVED (HdF)
 - Regroupement de collectivités, professionnels, personnes qualifiées, porteurs de projets, associations et consommateurs engagés
 - Des **ressources techniques et juridiques** partagées
 - Des rencontres techniques
 - Une **valorisation médiatique** des actions entreprises
 - Des propositions concrètes, concertées et documentées rapportées aux décideurs
-

Bilan environnemental :

Laver est plus écologique que recycler !

Recyclage



Réemploi



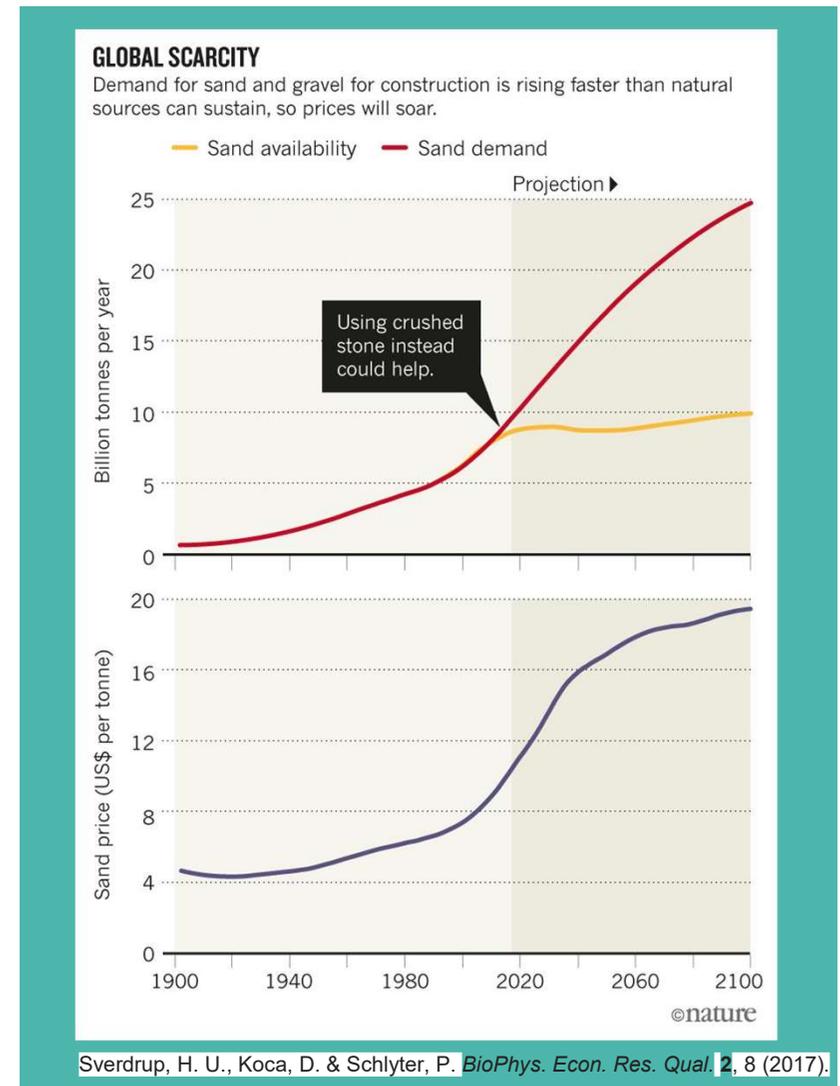
Sources : Etudes Deroche 2009 et Ademe 2018

*GES : Gaz à Effet de Serre

Perspectives économiques :

- **Raréfaction** de la ressource Sable (et désastre écologique et social)
- Industrie verrière européenne **atteint ses limites de capacité de production**

→ **Prix en augmentation et flux tendus**



Les 5 commandements du producteur :

Partie technique

1. Une bouteille réemployable tu rempliras
 2. Un modèle unique tu choisiras
 3. Une étiquette retirable au lavage tu colleras et attention aux instructions du fournisseur tu feras
-

Les 5 commandements du producteur :

Partie logistique

4. Pour un transport optimisé tu operas
 - Un maillage territorial des distributeurs-grossistes assurant le service de collecte de proximité et la massification des stocks,
 - Exploiter la **logistique inverse** = remplir les camions des flux déjà existants

 5. Le circuit court tu favoriseras
 - Pour un meilleur bilan environnemental : bouteille collectée, lavée et réembouteillée dans un **périmètre régional**
-

Lavage et contrôle

- Lavage en machines professionnelles conçues pour les contenants
 - Programmes de lavage adaptés, produits nettoyants adaptés
 - Bouteilles en laveuse industrielle:
 - lavage à l'eau soudée à environ 80°C.
 - séchées, palettisées
-

Et l'hygiène ? obligation de résultat

- Réglementations et bonnes pratiques
 - Plan de maîtrise sanitaire : **cabinet extérieurs spécialisés**
 - Risques :
 - biologiques (germes, allergènes, etc.)
 - chimique (produits de nettoyage, pesticides, etc.)
 - physique (corps étrangers, particules de métal, etc.)
- Identifier les risques spécifiques à chaque projet
- Mettre en place un process et l'appliquer (tests à effectuer, régularité)

Zero Waste France : réglementation applicable au secteur alimentaire et plus particulièrement aux activités impliquant la réutilisation de contenants et bouteilles

Conclusion Consigne pour réemploi

Etude PWC 2011 modèle allemand

- Contexte régional
 - Contraintes techniques (bouteilles, étiquette, etc.)
 - Visibilité et accessibilité pour le consommateur (points de collecte)
 - Gestion des flux de trésorerie de consigne
 - Impact économique :
 - Producteurs : investissement plus élevé au départ mais économies potentielles
 - Distribution et magasins : coût/charge potentiellement plus élevé.e mais fidélisation
 - Impact écologique (déchets, énergie, ressources, etc.) positif
 - Impact social : emplois à la clef
-



Merci !



@Projet consigne HDF



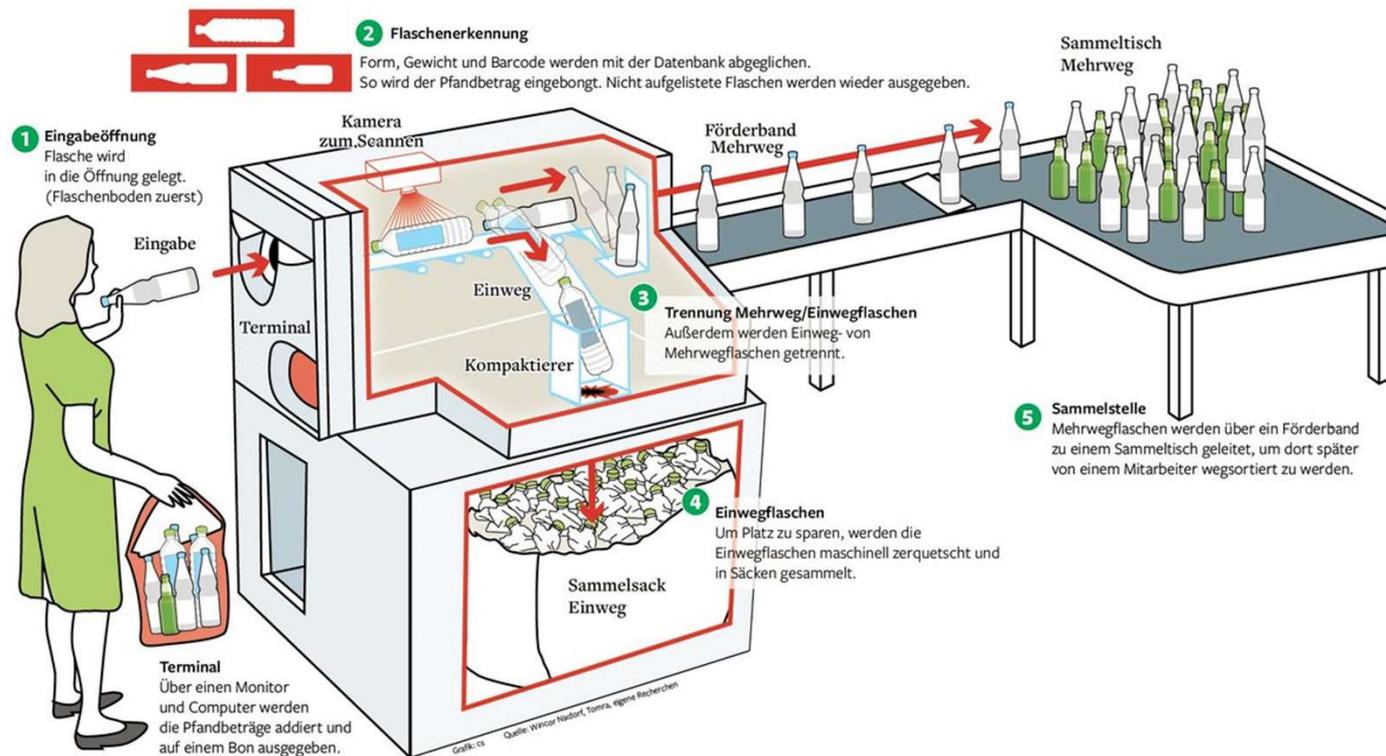
consigne.hdf@lilo.org



Catherine: 06 22 66 19 50

Machine de déconsignation

So funktioniert ein Leergutautomat



Hygiène

La température de rinçage de 82°C est régulièrement citée :

C'est en fait **le règlement n°853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale qui le prévoit en contexte d'abattoir**, pour les couteaux par exemple (notamment annexe III – chapitre II – article 3). Cette température de rinçage semble avoir servi d'étalon pour le secteur alimentaire en général depuis lors, puisque **permettant une désinfection en contexte d'abattoir**, c'est-à-dire parmi les plus sensibles.

Néanmoins, des couplages température / temps différents peuvent être mis en œuvre pour la désinfection, comme l'indique une note de la **DGAL (instruction technique DGAL/SDSSA/2014-459 du 16 juin 2014) :**

« Suite à une étude effectuée conjointement par l'ADIV, l'IFIP et l'Institut de l'élevage dont les résultats ont été publiés en 2012, les méthodes suivantes sont d'ores et déjà reconnues comme équivalentes à la méthode de référence :

- par immersion d'eau : 75°C pendant 15 secondes et 70°C pendant 30 secondes
 - par aspersion d'eau : 75°C pendant 10 secondes, 70°C pendant 20 secondes et 65°C pendant 60 secondes. »
-