



**COLLECTIVITÉS LOCALES:
QUELS LEVIERS
D'ACTION POUR
DÉVELOPPER LE RÉEMPLOI
DES EMBALLAGES?**

COLLECTIVITÉS LOCALES : QUELS LEVIERS D'ACTION POUR DÉVELOPPER LE RÉEMPLOI DES EMBALLAGES ?



Ce guide a été réalisé par l'association Réseau Consigne avec le soutien de l'ADEME et de la Région Île-de-France.

IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX, SOCIAUX ET ÉCONOMIQUES DU RÉEMPLOI DES EMBALLAGES	6
CADRE LÉGISLATIF ET RÉGLEMENTAIRE	9
RÔLE DES COLLECTIVITÉS LOCALES ET CHAMP D' ACTIONS	10
I. LES SOLUTIONS DE RÉEMPLOI DES EMBALLAGES ET CONTENANTS PAR SECTEUR	13
RESTAURATION	13
Approvisionnement des restaurants	13
Restauration à emporter	14
Restauration livrée	16
Contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et de service dans les cantines scolaires et universitaires	18
PORTAGE DE REPAS À DOMICILE	20
ÉVÈNEMENTIEL	23
CIRCUITS DE DISTRIBUTION	26
LIVRAISON DE COLIS	27
II. COMMENT DÉVELOPPER ET SOUTENIR LE RÉEMPLOI DES EMBALLAGES SUR SON TERRITOIRE ?	29
INTRODUIRE LE RÉEMPLOI DANS LA COMMANDE PUBLIQUE	29
DÉVELOPPER DES PROJETS DE RÉEMPLOI SUR SON TERRITOIRE	32
Étude/Diagnostic	32
Portage et/ou accompagnement des projets	33
Expérimentation	34
Investissements	36
Fonctionnement	39
III. INFORMER ET FORMER LES PROFESSIONNEL-LES	40

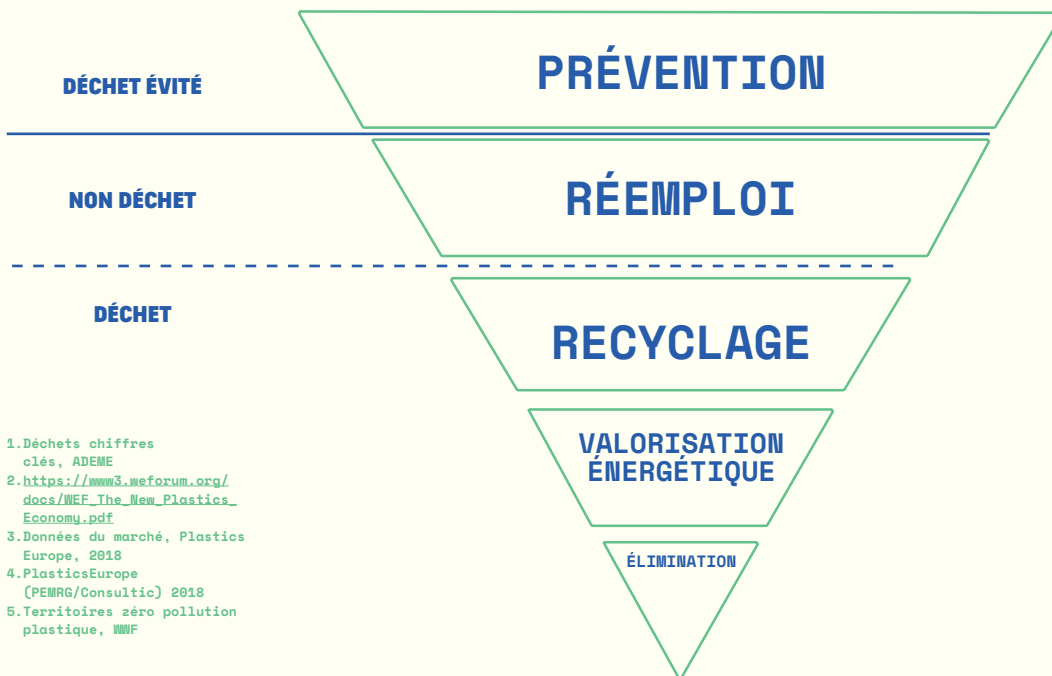
Crédits photo : © En Boîte Le Plat (p.8) / © emmanuel morel - Oc'Consigne
Rapportez-moi (p.12) / © Les coursiers Montpellierais- LoopEat (p.17) / © Ville de Fontenay-Sous-Bois (p.20) / © Recup caisses Club Mate (p.25) / © MÔM (p.28) / © SIVU Bordeaux-Mérignac (p.31) / © Ma Bouteille S'appelle Reviens (p.36) / © Trivalis (p.38-39)

La fabrication des emballages nécessite l'extraction de matières premières (pétrole pour le plastique, sable pour le verre etc) et la consommation d'une grande quantité d'énergie. Une fois utilisés, les emballages deviennent des déchets que la collectivité doit prendre en charge. En France, ce sont 5,1 millions de tonnes de déchets d'emballages ménagers qui sont produits chaque année¹.

Le secteur de l'emballage est par ailleurs le premier secteur utilisateur de plastique. Environ 6% de la production mondiale de pétrole sert à fabriquer des plastiques, l'équivalent de la consommation de pétrole du secteur de l'aviation². En Europe en 2015, les emballages représentaient près de 61% des déchets plastiques collectés³. En France, une petite partie seulement des emballages collectés seront recyclés (26,4%), le reste sera enfoui ou brûlé générant diverses pollutions et rejets de gaz à effet de serre⁴. La France rejette par ailleurs à elle-seule 80 000 tonnes de déchets plastiques par an⁵ dans la nature, engendrant des conséquences désastreuses sur la faune et la flore et sur la santé humaine.

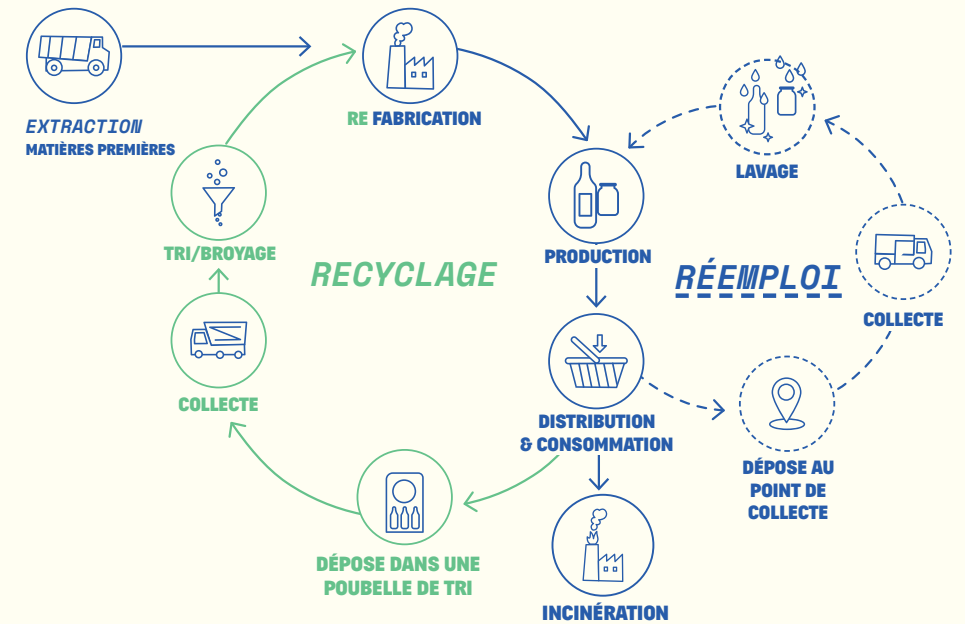
Face à ce constat alarmant, il est urgent de réduire notre production de déchets et de développer le réemploi des emballages. L'article L. 541-1 II du code de l'environnement donne la priorité à la réduction des déchets puis à leur réemploi et instaure une hiérarchie des modes de traitement. Il s'agit d'une norme européenne et française, qui doit théoriquement être poursuivie par tous les acteurs de la gestion des déchets, et dans tous les secteurs.

HIÉRARCHIE DES MODES DE TRAITEMENT DES DÉCHETS



1. Déchets chiffres clés, ADEME
 2. https://www3.weforum.org/docs/WEF_The_New_Plastics_Economy.pdf
 3. Données du marché, Plastics Europe, 2018
 4. PlasticsEurope (PEMRG/Consultic) 2018
 5. Territoires zéro pollution plastique, WWF

CIRCUIT DU RÉEMPLOI ET DU RECYCLAGE



Le réemploi des emballages consiste à collecter, laver et remettre en circulation des emballages qui ont été conçus pour durer. Il peut concerner l'emballage primaire (bouteilles, boîtes repas, bocaux etc), secondaire (caisses) ou tertiaire (paloys, palettes, bacs de transport). Un emballage réemployable peut faire l'objet d'un grand nombre de cycles avant d'être finalement recyclé.

Ce guide a pour objectif d'aider les collectivités locales à soutenir et développer les solutions de réemploi des emballages et contenants, en présentant les leviers d'actions à leur disposition.

QUELQUES DÉFINITIONS

Le réemploi et la réutilisation sont deux notions définies à l'article L541-1-1 du Code de l'environnement.

↳ **LE RÉEMPLOI** désigne «toute opération par laquelle des substances, matières ou produits qui ne sont pas des déchets sont utilisés de nouveau pour un usage identique à celui pour lequel ils avaient été conçus».

↳ **LA RÉUTILISATION** est définie comme «toute opération par laquelle des substances, matières ou produits qui sont devenus des déchets sont utilisés de nouveau». Par exemple, on réutilise un pot de confiture pour le remplir de riz en vrac alors qu'on réemploie une bouteille de bière pour y mettre à nouveau de la bière.

↳ **LA CONSIGNE** désigne la somme supplémentaire payée par le consommateur-riche au moment de son achat et qui lui est restituée quand il/elle rapporte l'emballage au point de collecte. La consigne constitue un outil pour s'assurer des taux de retour importants, sans pour autant être le seul.

↳ **PAR COLLECTIVITÉ LOCALE,** nous entendons l'ensemble des circonscriptions administratives possédant une personnalité morale, englobant les différentes catégories de collectivités territoriales (communes, départements, régions, collectivités d'outre-mer, collectivité à statut particulier).

IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX, SOCIAUX ET ÉCONOMIQUES DU RÉEMPLOI DES EMBALLAGES

IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Le réemploi des emballages permet :

↳ **D'éviter l'extraction de nouvelles ressources** (sable pour le verre, matière fossile pour le plastique). En effet, le recyclage en boucle fermée parfaite n'existe pas, il faut à chaque fois réinjecter des matières premières vierges pour fabriquer de nouveaux emballages. À chaque cycle, une partie de la matière est perdue.

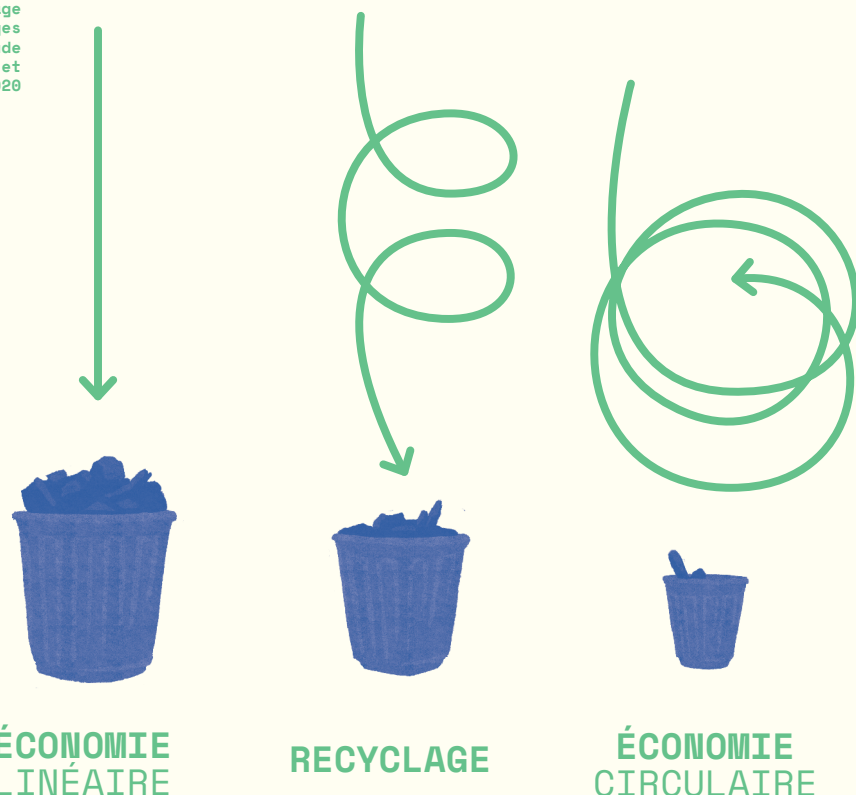
↳ **D'éviter la production de déchets** et donc les effets néfastes liés aux différents modes de traitement des déchets. Dans le circuit des cafés-hôtels-restaurants où 30 à 40% des boissons sont encore consignées pour réemploi, le réemploi des bouteilles permet d'éviter la production de 500 000 tonnes de déchets par an en France⁶.

↳ **D'éviter les déchets sauvages** et ainsi les impacts néfastes sur la biodiversité et la santé humaine.

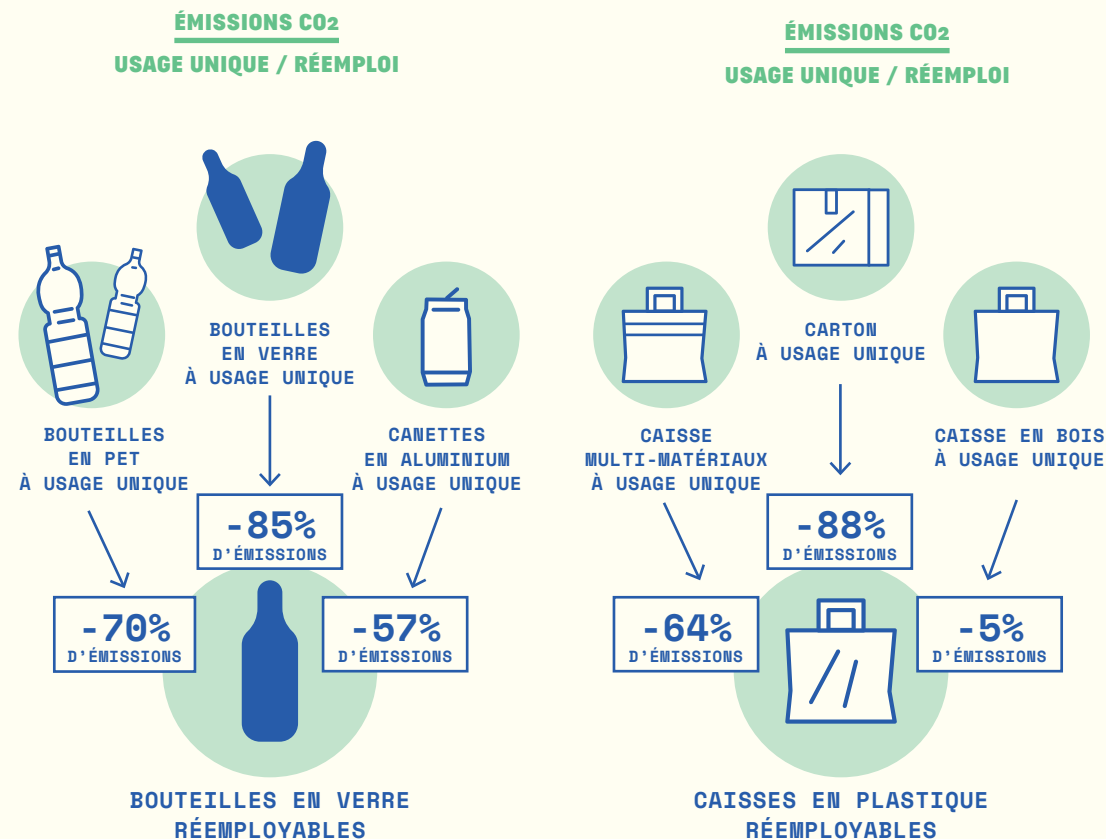
↳ **De promouvoir l'agriculture locale et la consommation en circuit court**, la performance environnementale des dispositifs de réemploi dépendant, entre autres, des distances de transport.

ÉCONOMIE LINÉAIRE, RECYCLAGE, ÉCONOMIE CIRCULAIRE

↳ Emballages à usage unique vs emballages réemployables - Etude de Zero Waste Europe et Reloop, 2020



ÉMISSIONS CO₂ : USAGE UNIQUE VS RÉEMPLOI



De nombreuses analyses de cycle de vie (ACV) démontrent l'intérêt environnemental de la consigne pour réemploi. Une étude de l'ADEME datant de 2018 et analysant 10 dispositifs de réemploi du verre conclut que sur tous les indicateurs et dispositifs étudiés, le système avec réemploi présente une performance environnementale supérieure ou équivalente au système sans réemploi-réutilisation⁷. L'étude Deroche datant de 2009 fait également référence. Elle conclut que le réemploi des bouteilles en verre permet de réduire la consommation d'énergie primaire de 76%, de réduire les émissions de gaz à effet de serre de 79% et de réduire la consommation d'eau de 33% d'eau par rapport au recyclage.

Un rapport de 2020 de Zero Waste Europe et Reloop en collaboration avec l'université d'Utrecht⁸ qui compile 32 analyses de cycle de vie de 11 emballages différents, conclut que les emballages réemployables produisent beaucoup moins de gaz à effet de serre que leurs équivalents à usage unique. Le rapport précise que les bouteilles en verre réemployables génèrent non seulement 85% d'émissions de GES en moins que leurs équivalents à usage unique, mais également 75% en moins que des bouteilles en plastique, et 57% en moins par rapport à des canettes en aluminium.

6. ADEME, 2011
 7. ADEME, 2018
 8. https://www.reloopplatform.org/wp-content/uploads/2020/12/zwe_reloop_executive-summary_reusable-vs-single-use_packaging_a-review-of-environmental-impact_en.pdf

IMPACTS ÉCONOMIQUES

Pour les producteurs pratiquant le réemploi depuis plusieurs années, les dispositifs de collecte et de lavage sont aujourd'hui rentables. Une fois les investissements initiaux amortis et les circuits logistiques optimisés, les systèmes de réemploi des emballages tendent à être moins coûteux que l'usage unique⁹.

Pour les consommateurs : en Alsace, où la consigne pour réemploi n'a jamais disparu, les alsaciens achètent leurs bières et leurs eaux à un prix similaire et jusqu'à 20% moins cher dans des bouteilles consignées en grande surface, par rapport à leur équivalent dans des emballages à usage unique.

Pour les collectivités locales : la mise en place de systèmes de consigne pour réemploi peut entraîner la diminution des frais de gestion des déchets. En effet, les contenants étant détournés des poubelles de tri ou d'ordures ménagères résiduelles, ce sont autant d'emballages que les collectivités n'ont plus à trier et traiter. De même, les emballages consignés sont moins abandonnés et permettent donc des économies en matière de ramassage des déchets sauvages et de propreté des rues.

IMPACTS SOCIAUX

Les filières de réemploi génèrent la création de nombreux emplois locaux et non délocalisables dont une partie en insertion. De nombreux opérateurs travaillent avec des établissements ou service d'aide par le travail (ESAT) ou des structures d'insertion, pour le lavage des contenants notamment.

En Allemagne, on estime que le système de bouteilles réemployables créé cinq fois plus d'emplois qu'un système basé sur l'usage unique¹⁰.

Pour aller plus loin :

↳ [F.A.Q du Réseau Consigne sur le réemploi des emballages.](#)



CADRE LÉGISLATIF ET RÉGLEMENTAIRE

Au niveau européen, la directive Single-use Plastics (SUP) impose l'interdiction de plusieurs produits en plastique à usage unique depuis le 3 juillet 2021, et est en partie transposée au niveau national dans la loi relative à la Lutte contre le Gaspillage alimentaire et à l'Économie Circulaire (dite loi AGECE). Au niveau national, [les lois n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire \(dite loi «AGECE»\)](#) et [n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous \(1\) \(dite loi "EGalim"\)](#) fixent de nouveaux objectifs relatifs au réemploi des emballages et des contenants.

La loi EGalim promulguée le 1er novembre 2018 fixe un échéancier :

↳ **Depuis le 1^{er} janvier 2020,** "la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique suivants est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons ainsi que les bouteilles d'eau dans les cantines scolaires.

↳ **Au plus tard le 1er janvier 2025,** l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans.

La loi AGECE transpose les dispositions de la directive européenne Single-Use Plastics et prévoit notamment :

↳ **l'interdiction d'une série de produits** en plastique à usage unique depuis le 1er janvier 2021 (couverts, assiettes, couvercles de boissons, boîtes en polystyrène expansé, confettis en plastique, fabrication et expansion des sacs en plastique à usage unique).

Aller plus loin : [tableau détaillé des interdictions par l'association Zero Waste France.](#)

Elle fixe par ailleurs des objectifs nationaux de réemploi des emballages :

↳ **5% en 2023 et 10% en 2027.** Un décret précisera les proportions minimales d'emballages réemployables à mettre sur le marché chaque année.

↳ **La loi AGECE prévoit également la fin de la mise sur le marché d'emballages plastique** à usage unique en 2040. Cette interdiction s'accompagne d'un premier décret dit «3R» qui fixe des objectifs de Réduction, Réemploi-Réutilisation et Recyclage des emballages en plastique à usage unique sur la période 2021 à 2025.

↳ **Le décret 3R fixe les objectifs** (à atteindre collectivement et non contraignants) suivants : 20% de réduction des emballages plastiques à usage unique d'ici le 31 décembre 2025, dont au moins 50% est obtenue par recours au réemploi et/ou à la réutilisation.

9. [BFM Business. « Recyclage : comment l'Alsace tente de relancer la consigne des bouteilles en verre », 05/05/2019](#)

10. [Pricewaterhouse Coopers AG WPG. "Reuse and Recycling Systems for Selected Beverage Packaging from a Sustainability Perspective - An analysis of the ecological, economic and social impacts of reuse and recycling systems and approaches to solutions for further development", June 2011](#)

Des mesures sectorielles ont également été votées :

↳ **Depuis le 1^{er} janvier 2022**, les gobelets, les couverts, les assiettes et les récipients utilisés dans le cadre d'un service de portage quotidien de repas à domicile doivent être réemployables et faire l'objet d'une collecte.

↳ **À compter du 1^{er} janvier 2023**, les établissements de restauration sont tenus de servir les repas et boissons consommés dans l'enceinte de l'établissement dans des gobelets, y compris leurs moyens de fermeture et couvercles, des assiettes et des récipients réemployables ainsi qu'avec des couverts réemployable

↳ **Depuis le 1^{er} janvier 2020**, les vendeurs de boissons à emporter adoptent une tarification plus basse lorsque la boisson est vendue dans un récipient réemployable présenté par le consommateur par rapport au prix demandé lorsque la boisson est servie dans un gobelet jetable.

↳ **Depuis le 3 juillet 2021**, les gobelets en plastique, y compris ceux qui contiennent un produit (et sont donc considérés comme des emballages) sont interdits. Les gobelets cartonnés avec un film plastique ne sont pas concernés par cette interdiction. Un arrêté fixe la teneur maximale en plastique autorisée dans les gobelets.

↳ **Depuis le 1^{er} janvier 2021**, il est mis fin à la distribution gratuite de bouteilles en plastique contenant des boissons dans les établissements recevant du public et dans les locaux à usage professionnel.

↳ **A compter du 1^{er} janvier 2022**, l'Etat n'achète plus de plastique à usage unique en vue d'une utilisation sur les lieux de travail et dans les événements qu'il organise.

↳ **Au plus tard le 1^{er} janvier 2025**, il est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffage et de service en plastique, dans les services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, les centres périnataux de proximité ainsi que les services mentionnés au chapitre 1er du titre 1er du livre 1er de la deuxième partie du code de la santé publique. Cette interdiction peut faire l'objet d'une dérogation dans des conditions définies par décret en Conseil d'Etat.

LA CONSIGNE POUR RÉEMPLOI : UNE FORTE ATTENTE CITOYENNE

Selon une enquête de l'IFOP réalisée en novembre 2019 pour l'association WWF, **88% DES FRANÇAIS-ES SOUHAITENT LE RETOUR DE LA CONSIGNE POUR RÉEMPLOI SUR LES BOUTEILLES EN VERRE**¹¹.

D'après une étude Yougov pour le Huffington post de 2019, 67% des sondés seraient prêts à privilégier un produit vendu avec un emballage consigné¹².

RÔLE DES COLLECTIVITÉS ET CHAMP D' ACTIONS

Comme nous l'explique l'association Zero Waste France¹³, «Les communautés de communes, communautés d'agglomération ou métropoles sont les principaux acteurs de la collecte et du traitement des déchets. Elles peuvent soit exercer directement ces compétences, soit les transférer en tout ou partie à un syndicat mixte: c'est souvent le cas de la compétence traitement, qui est gérée par un syndicat de traite-

ment à une échelle plus grande (plusieurs EPCI) afin de mutualiser les équipements de traitement pour un plus grand territoire.

De leur côté, les communes conservent des compétences relatives à la propreté et à la lutte contre les dépôts sauvages. Le/la maire a en effet la responsabilité de la police municipale, qui va notamment gérer la répression des dépôts dans la nature, et le bon respect du règlement de collecte.

La prévention des déchets est très peu mentionnée dans le Code général des collectivités territoriales. Elle est principalement exercée par les collectivités en charge du SPGD (service public de prévention et de gestion des déchets), c'est-à-dire celles qui exercent les compétences de collecte et traitement (EPCI ou syndicats), notamment via l'élaboration d'un programme local de prévention (PLPDMA). Elle est également du ressort de la région, qui a un rôle de planification de la prévention à travers un plan régional (PRPGD). Les communes ou EPCI ayant transféré cette compétence peuvent toutefois mener elles aussi des actions de prévention avec leur budget propre, sous réserve de cohérence avec les documents applicables sur le territoire. S'il leur est impossible d'agir directement sur la collecte et le traitement des déchets, ces collectivités locales peuvent porter une dynamique motrice sur leur territoire.

Par ailleurs, toute collectivité, de la commune à la région, repose sur une administration et gère directement des services, des locaux et des équipements publics (pour les communes : des cantines, crèches, bibliothèques, écoles ; pour les régions : des lycées, etc). L'ensemble de ces structures sont des lieux où peut être appliquée une démarche de réduction des déchets et du gaspillage, où la politique d'achats peut être révisée pour inclure des critères de réduction des déchets et de réemploi et où la sensibilisation peut commencer.»

Une multitude de solutions de réemploi peuvent être mises en place (bacs gastro inox réemployables pour la restauration collective, contenants réemployables pour la vente à emporter dans les cafétérias, gobelets réemployables, etc) par les collectivités et sont présentées dans ce guide.

Toutes les collectivités peuvent également mener des actions de sensibilisation et former les habitant-es et les professionnel-les au réemploi des emballages.

Les collectivités, quelles que soient leurs compétences, peuvent donc soutenir et impulser la mise en place de dispositifs de réemploi sur leur territoire.

La première partie de ce guide présente des solutions de réemploi existantes et des retours d'expérience sur les différents secteurs où le réemploi des emballages peut s'opérer :

- ↳ **Restauration**
- ↳ **Portage de repas à domicile**
- ↳ **Événementiel**
- ↳ **Circuits de distribution**
- ↳ **Livraison de colis**

La deuxième partie illustre, par des exemples concrets, quelles actions les collectivités locales peuvent mettre en place afin de développer et soutenir le réemploi des emballages.

- ↳ **Introduire la consigne pour réemploi dans la commande publique**
- ↳ **Développer des projets de réemploi sur son territoire**
- ↳ **Informier, former et sensibiliser au réemploi des emballages**

11. Enquête IFOP. Les français et le recyclage des produits et emballages plastiques. Novembre 2019. p.7

12. [https://d25d2506sfb94s.cloudfront.net/cumulus_uploads/document/juap4en4e1/Results%20for%20YouGovFR%20\[Consigne\].pdf](https://d25d2506sfb94s.cloudfront.net/cumulus_uploads/document/juap4en4e1/Results%20for%20YouGovFR%20[Consigne].pdf)

13. <https://www.zerowaste-france.org/collectivites-sans-competence-dechets-moyens-agir/>

I. LES SOLUTIONS DE RÉEMPLOI DES EMBALLAGES ET CONTENANTS PAR SECTEUR

RESTAURATION

La restauration est une source considérable de déchets. Ils sont produits aussi bien en amont, lors de l'approvisionnement en denrées alimentaires (cagettes en bois, cartons, bacs en polystyrène permettant le transport des denrées alimentaires, etc...) qu'en aval (vente de plats à emporter ou en livraison dans des contenants jetables, déchets d'emballages boissons etc).

APPROVISIONNEMENT DES RESTAURANTS

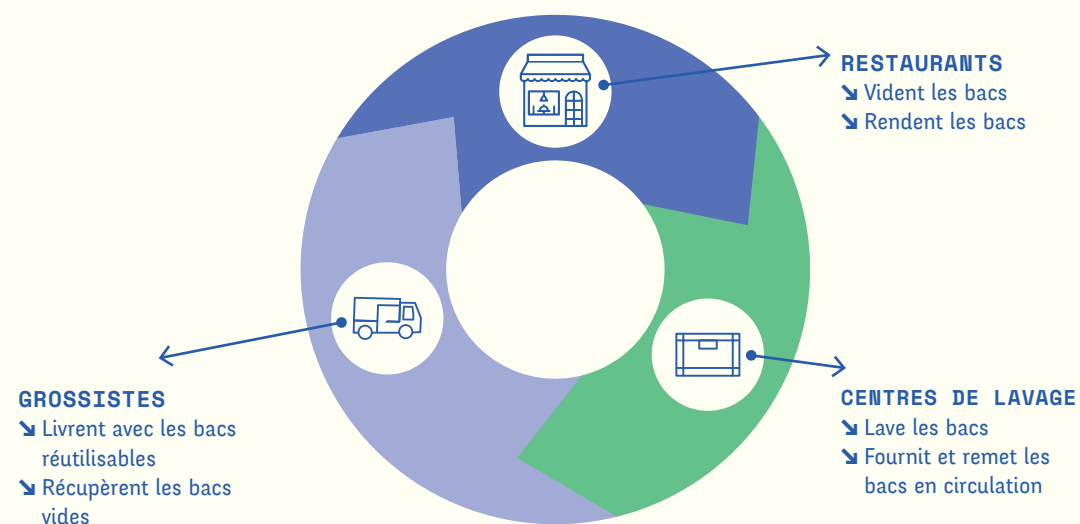
Réglementation : La mise en place d'une filière REP (responsabilité élargie des producteurs) pour le secteur de la restauration, qui vise à ce que les acteurs de la restauration contribuent au financement de la collecte et du traitement des déchets d'emballages qu'ils génèrent, est prévue pour 2023.

Aujourd'hui, les marchandises alimentaires sont livrées aux restaurants dans des emballages jetables (cartons, cagettes en bois ou caisses en polystyrène). Ces emballages représentent un poids pour les fournisseurs, les commerces et la collectivité qui doit les prendre en charge.

Pour les fournisseurs, ces emballages représentent un budget conséquent (entre 2 et 10% de leur chiffre d'affaires) et prennent de la place de stockage. En plus d'encombrer les commerces, ils mobilisent du temps humain et coûtent chers en gestion aux commerçant-es.

Des solutions comme des bacs réutilisables avec système de suivi permettent de transporter des marchandises alimentaires (viande, poisson, fruits & légumes, etc...) entre les fournisseurs et les restaurants ou commerces.

ÉMISSIONS CO₂ : USAGE UNIQUE VS RÉEMPLOI



Comment ça marche ? La commande est conditionnée dans des bacs réutilisables par les fournisseurs puis est livrée au commerce. Le commerce conserve ensuite les bacs empilables et emboîtables jusqu'à la prochaine livraison. Enfin, à l'arrivée de la nouvelle livraison, le livreur repart avec les bacs vides et les dépose dans un centre de lavage. Les bacs sont ensuite nettoyés puis remis en circulation. Un système de suivi permet aux fournisseurs et aux commerçant-es de suivre les stocks de bacs mis en circulation.

L'entreprise Pandobac fournit par exemple ce type de service.

Les restaurants peuvent également se fournir en boissons consignées pour réemploi. Les bouteilles vides sont ainsi récupérées à chaque nouvelle livraison. 30 à 40% des emballages boissons sont encore consignés pour réemploi dans le circuit des cafés-hôtels-restaurants.

RESTAURATION À EMPORTER

Ces dernières années, la consommation en restauration rapide et la livraison de repas ont fortement augmenté. En 2019, on comptait 24% des repas pris hors domicile ainsi que 29% des foyers se faisant livrer à domicile¹⁴. L'année 2020 et le contexte du COVID-19 n'a fait que multiplier ces chiffres. La généralisation de cette pratique se fait au détriment de l'environnement : consommation de ressources, augmentation des déchets comme les sacs plastiques ou en papier, les couverts jetables, les boîtes ou barquettes, etc.

Par ailleurs, en 2019, la restauration a livré plus de 200 millions de repas, fournis en moyenne dans 3 à 4 emballages¹⁵ à usage unique. Cette pratique a donc généré près de 600 millions d'emballages qui ne peuvent pas être réemployés et qui pèsent sur le service public de collecte de déchets.

Face à un rejet de plus en plus grand du plastique à usage unique, des alternatives jetables comme les bioplastiques (plastiques compostables et/ou plastiques biosourcés) ou les emballages en matériau alternatif au plastique (bambou, carton qui contient tout de même une fine couche de plastique permettant l'imperméabilité, etc) fleurissent un peu partout. Ces alternatives présentées comme plus écologiques sont en fait de fausses bonnes idées.

Les plastiques biosourcés peuvent être composés jusqu'à 75% de matière pétrosourcée et les matières premières utilisées pour les produire (canne à sucre, maïs, pomme de terre) proviennent d'une agriculture industrielle intensive polluante. En outre, les surfaces cultivées pour fabriquer ces plastiques entrent en compétition avec celles utilisées pour les cultures vivrières. Les plastiques compostables le sont pour la plupart uniquement dans des composteurs industriels, dont les collectivités locales ne sont que rarement équipées.

Les plastiques biosourcés et compostables peuvent également perturber le recyclage des autres types de plastique.

Toutes ces alternatives ne permettent pas de sortir de la logique linéaire extraire-fabriquer-jeter.

Pour aller plus loin :
Infographie sur les fausses bonnes idées par l'association Surfrider

14. Chiffres fournis par le Kantal World Panel lors du 10^e Congrès du Snacking
15. Charte d'engagement du Ministère de la Transition Ecologique pour la réduction d'impact environnemental des emballages et développement du réemploi dans le secteur de la restauration livrée.

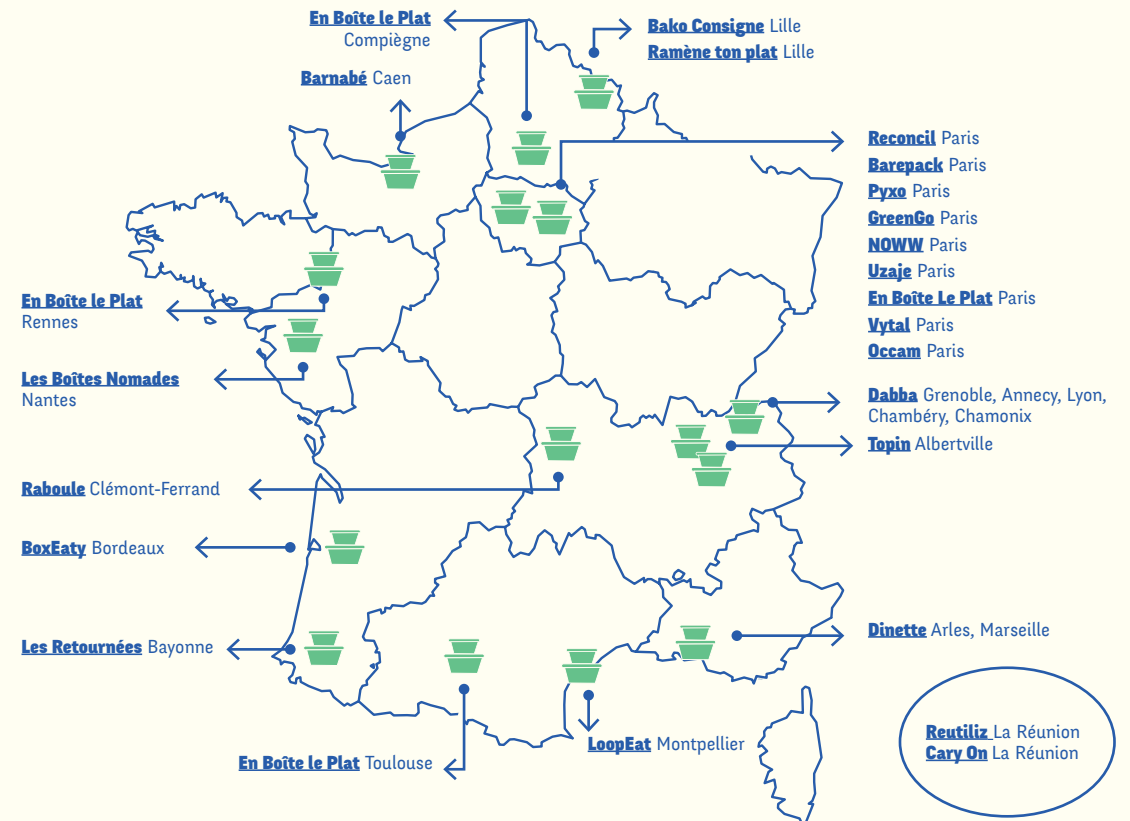
RÉGLEMENTATION :

La loi AGECE prévoit qu'à compter du 1^{er} janvier 2023, les établissements de restauration sont tenus de servir les repas et boissons consommés dans l'enceinte de l'établissement dans des gobelets, y compris leurs moyens de fermeture et couvercles, des assiettes et des récipients réemployables ainsi qu'avec des couverts réemployables.

La loi climat dans son article 24 prévoit qu'« à titre expérimental, dans des communes ou des groupements de collectivités territoriales définis par voie réglementaire, et pour une durée de dix-huit mois, il peut être fait obligation aux établissements de restauration commerciale, aux débits de boissons et aux plateformes facilitant par l'utilisation d'une interface électronique la vente à distance de repas ou de denrées alimentaires de proposer au consommateur final la livraison dans un contenant réutilisable et consigné.»

Depuis quelques années, se développent partout en France des solutions de réemploi des emballages pour la vente à emporter et la vente livrée. Ces initiatives sont rassemblées au sein du Réseau Consigné. Ces structures offrent une solution clé en main de collecte, lavage, fourniture des contenants réemployables et gestion de la consigne monétaire que les restaurateurs paient sous forme d'abonnement ou de prestations.

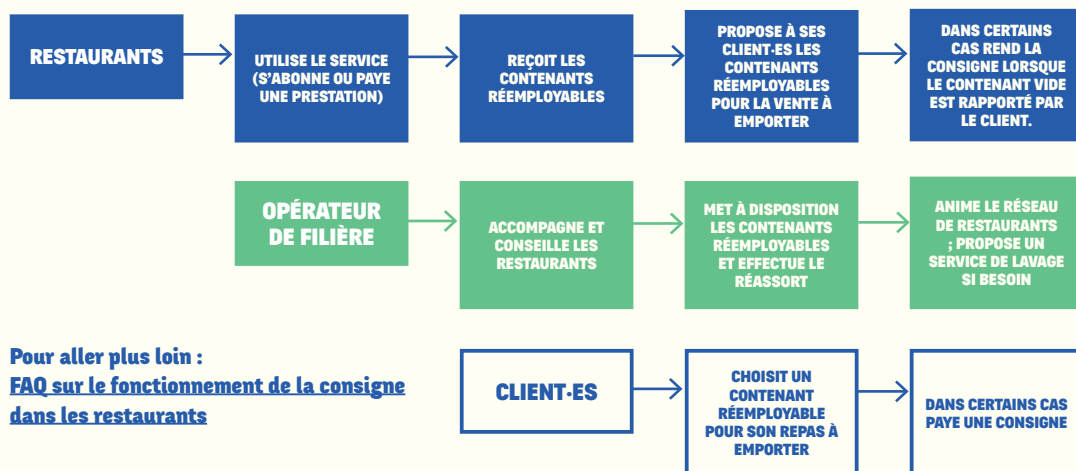
CARTE DES OPÉRATEURS DE FILIÈRE RÉEMPLOI SUR LA VENTE À EMPORTER ET LIVRÉE



COMMENT ÇA MARCHE ?

Les opérateurs mettent à disposition des boîtes réemployables (en verre ou en plastique selon les opérateurs) aux restaurateur-rices. Si le restaurant ne peut pas laver lui-même les boîtes, un service de collecte et de lavage des boîtes sales est également proposé. Les opérateurs accompagnent les restaurants dans la mise en place du service (gestion de la consigne monétaire, du stockage des contenants sales, règles liées à l'hygiène, etc) et assurent l'animation de leur réseau de restaurants partenaires et la sensibilisation des client-es.

Certains opérateurs consignent les boîtes (entre 2 et 5 euros en fonction du type de boîte), d'autres prélèvent le/la client-e si il/elle ne rapporte pas la boîte dans le délai imparti.



Pour aller plus loin : [FAQ sur le fonctionnement de la consigne dans les restaurants](#)

Ces différentes solutions peuvent également intervenir dans le cadre de la vente à emporter pour les cantines scolaires ou universitaires et pour la vente à emporter dans les cantines d'entreprise (cafétérias ou frigos connectés).

RESTAURATION LIVRÉE

RÉGLEMENTATION :

La loi climat et résilience permet, qu'à titre expérimental, dans des communes ou des groupements de collectivités territoriales définis par voie réglementaire, et pour une durée de dix-huit mois, il peut être fait obligation aux établissements de restauration commerciale, aux débits de boissons et aux plateformes facilitant par l'utilisation d'une interface électronique la vente à distance de repas ou de denrées alimentaires de proposer au consommateur final la livraison dans un contenant réutilisable et consigné. Cette expérimentation a pour but de déterminer la pertinence de ces solutions d'un point de vue environnemental et économique, compte tenu notamment de la méthode de collecte retenue. Elle fait l'objet, dans les trois mois suivant son terme, d'une évaluation par le Gouvernement, remise au Parlement et rendue publique.



Dans plusieurs agglomérations, les opérateurs de filière réemploi se sont associés à des coopératives de livreur-ses salarié-es afin d'offrir un service de livraison de repas «zéro-déchet». Les client-es sont livré-es dans des boîtes repas réemployables. Une fois leur repas consommé, ils/elles peuvent rendre leur boîte repas lors d'une prochaine livraison ou dans un des restaurants partenaires du réseau.

C'est ce qu'a mis en place LoopEat à Montpellier en s'associant à la coopérative de livreur-ses salarié-es «les Coursiers Montpelliérains» ou encore En Boîte Le Plat à Rennes avec les coursiers Rennais. D'autres opérateurs sont actuellement en train de construire des partenariats avec des coopératives de livreur-ses dans d'autres agglomérations.

CONTENANTS ALIMENTAIRES DE CUISSON, RÉCHAUFFE ET DE SERVICE DANS LES CANTINES SCOLAIRES ET UNIVERSITAIRES

Aujourd'hui, la plupart des contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et de service dans la restauration collective sont en matière plastique.

RÉGLEMENTATION :

↳ **La loi EGAlim impose** qu'à compter du 1er janvier 2025 pour les communes comptant plus de 2000 habitants, et du 1er janvier 2028 pour les communes de moins de 2000 habitants, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans.

↳ **La loi climat et résilience** impose qu'à compter du 1er janvier 2025, les services de restauration collective proposant des services de vente à emporter proposent au consommateur d'être servi dans un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables.

Certaines collectivités locales, comme l'eurométropole de Strasbourg, ont, dès 2017, supprimé les barquettes jetables pour les remplacer par des bacs inox réemployables en insérant une clause particulière dans son marché public de fourniture des cantines. Le prestataire a pu d'adapter à cette demande et proposer une offre adaptée sans surcoût au niveau du coût unitaire des repas. Le passage au réemployable pour les self-service des cantines des écoles primaires a ainsi pu s'effectuer de manière quasi-immédiate¹⁶. Pour les écoles maternelles, où le service se fait à table, des adaptations plus importantes ont dû être mises en place (adaptation des locaux notamment) et ont donc pris plus de temps.

Plusieurs associations et entreprises du Réseau Consigne proposent aux collectivités locales de les accompagner dans ces transformations qui nécessitent d'impliquer l'ensemble des acteur·rices de la chaîne (au niveau de la production des repas, de la livraison, du service).

L'entreprise [Uzaje](#) conseille et propose un service de lavage des bacs aux collectivités locales. Les entreprises [Pandobac](#) et [Dabba](#) conseillent et accompagnent les collectivités locales dans leur passage au réemployable.

Aller plus loin : <https://www.agores.asso.fr/actus/153-parution-du-livre-blanc-sur-les-plastiques-acte-i>

GOBELETS RÉEMPLOYABLES POUR LES BOISSONS À EMPORTER

RÉGLEMENTATION :

↳ **La loi AGEC impose** que les vendeurs de boissons à emporter adoptent une tarification plus basse lorsque la boisson est vendue dans un récipient réemployable présenté par le consommateur par rapport au prix demandé lorsque la boisson est servie dans un gobelet jetable.

↳ **Depuis le 3 juillet 2021**, les gobelets en plastique, y compris ceux qui contiennent un produit (et sont donc considérés comme des emballages) sont interdits.

Freiburg cup - Mise en place de gobelets réemployables pour les restaurants et cafés par la ville de Fribourg

Face à la problématique des gobelets en plastique jetable, non recyclables, volumineux et sources de déchets sauvages, la ville de Fribourg en Allemagne a mis en place, dès 2016, une solution innovante comme alternative aux gobelets en plastique jetables : la « Freiburg cup », un gobelet en plastique réutilisable.

L'ASF, la compagnie publique chargée de la collecte, du traitement, de la prévention des déchets et du service de nettoyage de la ville a été chargée d'instaurer cette mise en œuvre. Durant 4 mois, une consultation a été menée avec les restaurateur·rices afin de choisir les gobelets adaptés, comprendre les besoins et convaincre les commerces de participer. Une grande campagne de sensibilisation autour des gobelets en plastique jetables et de promotion de la Freiburg cup a ensuite été lancée lors d'une conférence de presse. Les gobelets en plastique réemployables ont ensuite été mis à disposition gratuitement par l'ASF aux restaurateur·rices ainsi que des affiches et des autocollants pour promouvoir le dispositif. Ces gobelets, consignés 1 euro auprès des client·es pouvaient être rapportés dans n'importe quel commerce utilisant le service. Le commerce était en charge du lavage des gobelets. Lorsqu'il n'en avait plus assez, il pouvait en recommander gratuitement auprès de l'ASF.

La Freiburg Cup était présente dans 130 cafés, boulangeries et restaurants (environ 70% des cafés de la ville). En tout, c'est 130 000 Freiburg cup qui ont été mises en circulation et environ 1 million de gobelets jetables qui ont ainsi été évités.

La Freiburg Cup est un système qui a inspiré de nombreuses régions d'Allemagne, entreprises et autres villes internationales, et plusieurs projets se sont inscrits dans sa continuité, tel que la « Cup for cup » en Rhénanie du Nord, ou « Recup » à Munich.

Pour aller plus loin : <https://www.zerowastefrance.org/publication/etude-de-cas-histoire-freiburg-cup/>

Afin de proposer également une offre réemployable pour la vente de repas à emporter, la ville a choisi, fin 2021, en collaboration avec les restaurateur·rices de la ville, l'entreprise ReCup pour opérer le service de boîtes repas et gobelets réemployables. Recup propose actuellement trois tailles de gobelets et deux bols différents, en polypropylène. La ville de Fribourg a subventionné la mise en place du dispositif à hauteur de 10 000 euros et offert les 3 premiers mois d'abonnement aux 60 premiers cafés s'inscrivant dans ce nouveau système (avec une durée minimale de contrat d'un an).

Des entreprises privées proposent également aux commerçant·es des gobelets réemployables en plastique pour la vente à emporter de boissons chaudes évitant ainsi l'utilisation de gobelets à usage unique. Les gobelets peuvent ensuite être rapportés dans n'importe quel point du réseau. C'est le cas de Vytal à Paris ou de l'entreprise Recup en Allemagne.

← RETOUR
D'EXPÉRIENCE

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

Le **portage de repas à domicile** permet aux personnes qui ont des difficultés à préparer leurs repas seules (personnes âgées ou en situation de handicap) de se faire livrer des repas à domicile. Plusieurs organismes sont susceptibles de proposer un service de portage de repas à domicile : certaines communes, des services d'aides à domicile gérés par des Centres Communaux d'Action Sociale (CCAS), des associations ou des entreprises commerciales agissant pour le compte de communes ou de CCAS.

RÉGLEMENTATION :

La loi **AGEC prévoit que depuis le 1er janvier 2022**, les gobelets, les couverts, les assiettes et les récipients utilisés dans le cadre d'un service de portage quotidien de repas à domicile doivent être réemployables et faire l'objet d'une collecte. Certaines collectivités locales ont mis en place des expérimentations afin d'effectuer ce changement. D'autres ont fait appel à des entreprises et associations, membres du Réseau Consigne, afin de les accompagner dans la mise en œuvre de ce changement (voir carte p.11).

Expérimentation d'un système de contenants inox réemployables pour le portage de repas à domicile par la ville de Fontenay-Sous-Bois

La ville de Fontenay-Sous-Bois en banlieue parisienne propose un service de portage de repas à domicile via son Centre Communal D'Action Sociale (CCAS). Afin de se conformer à la législation, la ville a mis en place une expérimentation afin de remplacer les barquettes en plastique jetables par des contenants en inox micro-ondables.

→ RETOUR
D'EXPÉRIENCE



← RETOUR
D'EXPÉRIENCE

TEST DE CONTENANTS RÉEMPLOYABLES

L'**expérimentation, commencée le 1er septembre dernier**, porte sur l'une des quatre tournées effectuées quotidiennement par la ville et concerne entre 40 et 45 repas par jour.

Cette **expérimentation** prévue pour deux mois s'avère très concluante et la municipalité a décidé de poursuivre de façon définitive ce type de livraison et de généraliser aux 3 autres tournées ce conditionnement en contenants inox re-collectées, au rythme d'une tournée par an.

Les repas sont conditionnés dans la cuisine centrale « la Fontenaysienne » dans les contenants en inox avec couvercle en plastique puis livrés aux bénéficiaires. Lors de la tournée suivante, le livreur récupère les contenants vides de la veille rincés et lavés par le bénéficiaire. Ils sont alors rapportés à la cuisine centrale pour être lavés et utilisés à nouveau.

Pour accompagner ce changement, la ville a préalablement, pendant l'été, accompagné et informé les bénéficiaires en leur faisant tester les contenants, les préparant ainsi à ce changement de leurs pratiques de réemploi. Des flyers ont aussi été édités avec des informations sur le caractère micro-ondable des contenants et sur la marche à suivre une fois le repas consommé (rincage et lavage du contenant notamment).

BILAN DE L'EXPÉRIMENTATION :

Sur les 40 bénéficiaires : 90% n'ont posé aucun problème et tous les contenants sont quotidiennement bien récupérés ; un cas particulier : un des bénéficiaires a jeté dès la première livraison toutes les contenants inox de son premier jour...

Les problèmes identifiés sont principalement liés à l'ouverture des couvercles et au fait que lorsque le repas n'est pas entièrement consommé, contrairement aux barquettes jetables, les barquettes réemployables ne peuvent pas rester dans le réfrigérateur du bénéficiaire puisqu'elles doivent être rendues à la prochaine livraison.

Pour faire face à ces problématiques, les livreurs ont dû passer plus de temps auprès des bénéficiaires afin de leur expliquer le nouveau système. Ce travail est facilité par le fait que les livreurs connaissent bien les bénéficiaires et que ces derniers leur accordent leur confiance. Concrètement, c'est aussi aider à ouvrir d'avance les couvercles pour 3 à 4 personnes très âgées ou aider à vider et rincer les barquettes de la veille.

Sur le plan logistique : le passage aux contenants réemployables a nécessité d'aménager de la place dans les camions pour assurer le retour des contenants. Les contenants réemployables vides n'étant pas des déchets, ils peuvent être transportés dans le même camion que les barquettes pleines mais nécessite des caisses retour dédiées, fermées par un couvercle et la place suffisante pour les installer et les rendre accessibles.

→ RETOUR
D'EXPÉRIENCE

Au niveau des coûts, le système nécessite que les barquettes ré-employables soient utilisées 330 fois pour être au même prix que le jetable (avec un coût du jetable estimé à 10 centimes par barquettes étiquetées et filmées et un coût unitaire de la contenant inox de 10 euros, auquel il faut ajouter 2 cts de surcoût d'étiquette hydro-soluble et 5 cts de lavage, soit un ratio 3 cts versus 10 euros soit 330 utilisations, sous réserve de la bonne récupération de chaque barquette tous les jours).

L'avantage que représente les contenants en inox réemployables est que la cuisson des repas est possible directement dedans ce qui n'était pas possible avec les barquettes plastiques jetables. Cela a permis d'offrir plus de possibilités au niveau des recettes.

Des problèmes liés au séchage des couvercles en plastique sont survenus. La ville va donc investir dans un nouveau tunnel de lavage avec un système de séchage optimisé.

EXPÉRIMENTATION PAR LE COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GUILLESTROIS ET DU QUEYRAS

La Communauté de communes du Guillestrois et du Queyras a mis en place une expérimentation de contenants réemployables pour le portage de repas à domicile pour se conformer à l'obligation légale en vigueur.

La communauté de communes ne disposant pas de cuisine centrale, elle fait appel à un prestataire, l'hôpital local, pour confectionner les repas qui étaient jusqu'à maintenant livrés dans des contenants en polystyrène par la communauté de communes. Les repas sont livrés 3 fois par semaine, il y a deux tournées simultanées, cependant il ne peut pas y avoir de livraison quotidiennes pour des questions de coûts, le territoire étant étendu et montagneux.

TEST DE CONTENANTS RÉEMPLOYABLES

Ce premier test, d'une durée de deux semaines, a concerné la moitié des bénéficiaires du service. La communauté de communes a d'abord effectué un benchmark des contenants en verre disponibles et les a ensuite testés. Les contenants doivent être faciles à ouvrir pour les personnes âgées (donc sans «clips») et hermétiques.

Des contenants en verre ont été sélectionnés. L'investissement pour acquérir les contenants a été réalisé avec le soutien du service «Gestion - revalorisation des déchets et assimilés» dans le cadre de ses projets.

La communauté de communes fournit les contenants en verre à l'hôpital en charge de confectionner les repas et livre les repas aux bénéficiaires. Les contenants vides sont récupérés par les livreur-ses et lavés par l'hôpital. Le coût de la prestation de l'hôpital est resté inchangé. Au lieu de fournir des emballages jetables, il effectue la prestation de lavage.

BILAN DE L'EXPÉRIMENTATION

Le passage du plastique au verre, plus lourd, a nécessité des ajustements.

Les jours de livraison avec 3 repas ont engendré une augmentation du poids transporté par les livreurs, l'expérimentation a permis d'en faire le constat et d'entamer une réflexion sur une évolution du fonctionnement du service. Les sacs utilisés pour transporter les contenants n'étaient pas ajustés aux contenants et il est arrivé que les contenants s'ouvrent. De plus, ces sacs étaient en papier et cassaient parfois après passage au réfrigérateur.

Les contenants en verre prenant plus de place, la taille des réfrigérateurs du prestataire, l'hôpital local, risque de poser problème quand les deux tournées seront organisées de cette manière pour stocker les repas. La collectivité a eu également des contraintes avec le véhicule de livraison et de la dimension de son caisson réfrigéré, trop petit pour transporter les repas avec ce type de contenant. La collectivité a fait le choix de prendre un véhicule et un caisson plus grands.

Le changement a pour autant été très bien accueilli par les bénéficiaires.

Un facteur clé de succès a été le soutien des élu-es, très investi-es dans la mise en œuvre du projet depuis sa conception jusqu'à sa réalisation.

La communauté de communes souhaite poursuivre le test en essayant d'autres contenants, plus hermétiques et moins lourds si possible et en essayant de trouver un moyen de réorganiser les tournées et de livrer les repas sur 4 jours et non 3 comme c'est le cas actuellement. Elle se donne le premier semestre 2022 pour répondre à ces enjeux.

ÉVÈNEMENTIEL

Une manifestation de 5 000 personnes génère à elle seule en moyenne 2.5 tonnes de déchets¹⁷ !

RÉGLEMENTATION :

↳ **Depuis le 1er janvier 2021**, il est mis fin à la distribution gratuite de bouteilles en plastique contenant des boissons dans les établissements recevant du public et dans les locaux à usage professionnel.

Afin de réduire les déchets dans l'évènementiel, il est possible de :

CONDITIONNER LES AUTORISATIONS D'UTILISATION DES ESPACES PUBLICS À L'INTERDICTION DES EMBALLAGES JETABLES

Certaines communes utilisent les autorisations d'espace public délivrées aux organisateur-ices d'événements pour interdire l'utilisation d'items jetables, comme l'a fait la ville de Rennes en 2017 en interdisant les gobelets en plastique jetables lors de la Fête de la Musique¹⁸. La Ville de Barcelone oblige à l'utilisation de gobelets réutilisables et consignés sur tous les événements nécessitant une autorisation de la part de la ville. Les bars et buvettes installées sur les plages sont aussi sujets à cette obligation. Ainsi, 1 million de gobelets jetables ont pu être évités rien que sur l'année 2018.

La ville de Cannes a adopté un plan zéro plastique qui, depuis le 1er janvier 2021, interdit aux organisateurs d'événements, aux restaurants exploitant des terrasses et aux gestionnaires des plages, l'utilisation de plastique à usage unique. Il vise particulièrement les bouteilles d'eau et va plus loin que la loi AGEC puisqu'il ne se limite pas à l'interdiction de la distribution gratuite de bouteilles en plastique, mais interdit leur vente et leur usage. Pour assurer le respect de ce plan, un processus de contrôle a été mis en place, et en cas de non-respect de ses mesures, les organisateur-ices d'événement, les restaurateur-ice-s et les gestionnaires de plage peuvent se voir retirer leurs subventions et/ou leur droit d'exploiter le domaine public.

17. Ademe : guide Poitou-Charentes des Eco-manifestations, Janvier 2014

18. <https://www.20minutes.fr/rennes/2090567-20170621-rennes-pinte-demi-ville-interdira-tous-gobelets-plastiques-jetables-2018#gid=1&pid=1>

La ville de Munich interdit depuis 1991 la vente des boissons et d'aliments dans des emballages jetables dans les lieux publics et lors des événements. La société de gestion publique des déchets organise aléatoirement des contrôles de divers événements publics afin de vérifier la bonne application de la réglementation. En parallèle, la ville a mis en place des solutions alternatives, notamment de la vaisselle réutilisable et des lave-vaisselles, fournis par plusieurs sociétés privées. Les déchets produits lors des événements ont été réduits de 50% entre 1991 et 2004.

L'idéal est effectivement de compléter les interdictions de jetable par l'accès aux alternatives réemployables.

METTRE À DISPOSITION ET UTILISER DE LA VAISSELLE RÉEMPLOYABLE

À Paris, l'association Zero Waste France en partenariat avec l'association [Oui Share](#) met à disposition le [Ouikit19](#), un kit de vaisselle empruntable. Cette vaisselle utilisée annuellement lors d'un festival, le [OuiShare Fest](#), est ensuite une vaisselle dormante. Celle-ci est donc mise à disposition accompagnée d'un contrat de prêt, d'un guide de prêt et d'une affiche cuisine (rappelant les règles de lavage et de rangement) à télécharger. Ce modèle a pour vocation d'être étendu, et l'association Zero Waste France a rédigé un guide méthodologique pour aider à constituer un stock de vaisselle réutilisable à prêter sur le modèle du Ouikit.

Plusieurs villes européennes ont mis en place des systèmes de vaisselle réemployable. La ville de Barcelone par exemple, en partenariat avec des associations, met en location via un formulaire de la vaisselle réutilisable pour les événements comptant jusqu'à 600 personnes. Le service de prêt se fait via les associations pour l'insertion par le travail.

Le SIRTOMAD (autour de Montauban) a mis en place un système de prêts de gobelets aux organisateurs d'événements et a acheté deux machines à laver pour les mettre à disposition. Les machines à laver du SIRTOMAD sont sur roulettes, ce qui permet de les transporter facilement. A titre indicatif, le coût d'achat d'une machine était de 1 800 € TTC et pour une capacité de lavage de 36 gobelets en un cycle de 1 minute 30.

De nombreuses associations/entreprises proposent un service de mise à disposition de boîtes repas réemployables, de collecte et de lavage pour l'événementiel (voir carte page 26).

S'APPROVISIONNER EN PRODUITS CONDITIONNÉS DANS DES EMBALLAGES RÉEMPLOYABLES ET FAIRE APPEL À DES TRAITEURS ZÉRO-DÉCHET POUR LES ÉVÈNEMENTS

Des producteurs de boissons (bière, vin, jus, boissons gazeuses, cidres etc) proposent leurs produits dans des bouteilles en verre ou des fûts consignés pour réemploi. La boisson gazeuse au maté [Club Maté](#) fournit par exemple en boissons consignées les Transmusicales de Rennes ou encore la Route du Rock à St Malo. A la fin du festival les bouteilles sont récupérées par la marque qui les lave et les réemploie.

De nombreux traiteurs zéro-déchet existent partout en France et proposent des plateaux repas zéro-déchet pour les événements. À Paris, [Les empotés](#) et [C nos oignons](#) proposent déjeuners, cocktails dînatoires, goûters dans des bocaux en



verre consignés qu'ils récupèrent ensuite et lavent dans leur cuisine. Toujours à Paris, [Les Marmites Volantes](#) proposent des repas en livraison dans des marmites en inox réemployables. À Lille, [Bonsigne](#) propose un service de traiteur en bocaux réemployables et des boissons dans des bouteilles en verre consignées.

Pour aller plus loin :

- [Catalogue des fournisseurs de produits consignés et des prestataires fournissant des contenants réemployables en Ile-de-France.](#)
- [Guide pour des festivals zéro-plastique de Drastic On Plastic](#)
- [Mon événement zero waste de Zero Waste France](#)

CIRCUITS DE DISTRIBUTION (ÉPICERIES, SUPERMARCHÉS)

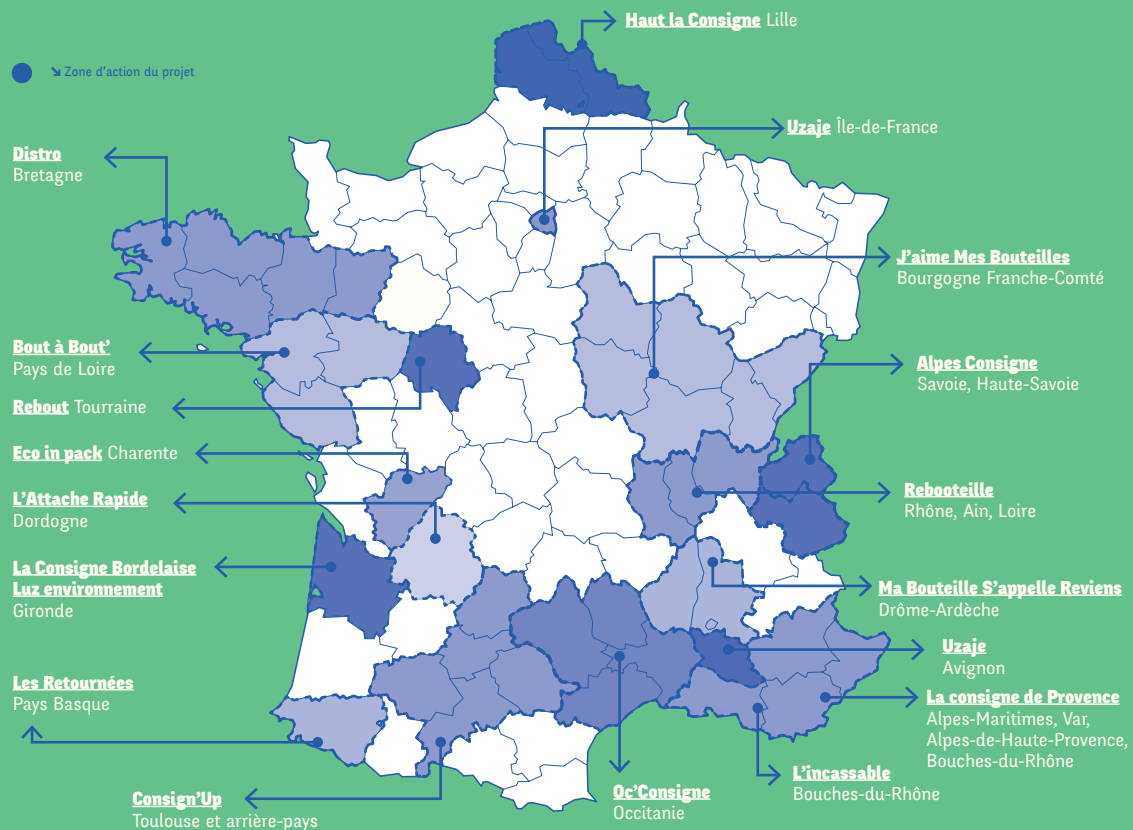
Des filières locales de réemploi des emballages en verre se développent depuis quelques années dans les territoires grâce à des opérateurs de filière qui collectent, lavent et fournissent aux producteurs des bouteilles, bocaux et pots réemployés. Ces opérateurs offrent un service clé en main aux producteurs et les accompagnent pour adapter leurs emballages au réemploi (choix de l'emballage, de l'étiquette). Ils permettent aux producteurs de passer au réemploi sans avoir à assumer l'entièreté des coûts d'investissement (investissement dans une laveuse, un parc de caisses) et de mutualiser les infrastructures (laveuse notamment). Le travail d'animation du réseau de points de collecte, de sensibilisation des consommateurs et du personnel en magasin, d'accompagnement technique est assuré par l'opérateur de filière.

Les produits consignés pour réemploi sont identifiables par le pictogramme national «Rapportez-moi pour réemploi» téléchargeable sur le site du Réseau Consigne.

**RAPPORTEZ-MOI
POUR RÉEMPLOI**



CARTE DES OPÉRATEURS DE FILIÈRE RÉEMPLOI SUR LES BOUTEILLES, BOCAUX ET POTS EN VERRE



LIVRAISON DE COLIS

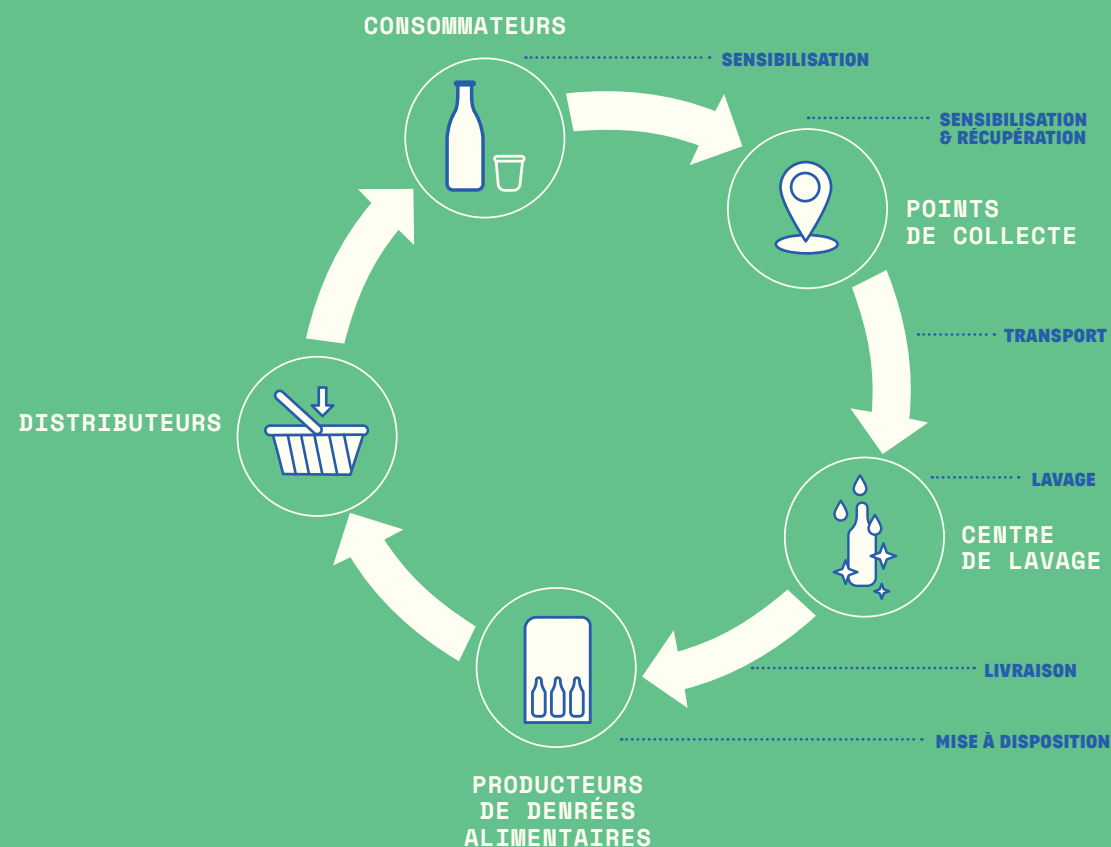
Les achats sur internet sont en plein essor. Comme pour la restauration à emporter et livrée, la pandémie n'a fait qu'accélérer cette tendance. Le e-commerce représentait en 2021 13,4% du commerce de détail selon la Fevad (Fédération e-commerce et vente à distance)²⁰. En 2019, cette part était de 9,8%. Cette pratique entraîne l'expédition de plus en plus de colis en carton ou en plastique jetable.

Des solutions comme *Opopop* et *Hipli* proposent des enveloppes et colis réemployables qui se plient en format courrier afin d'être renvoyés et réemployés.

Les solutions présentées dans la partie I. participent à réduire les pollutions liées à l'utilisation d'emballages à usage unique et à créer des emplois locaux, non délocalisables dans le territoire. Ces solutions ne sauraient se développer sans le soutien des collectivités locales.

²⁰. <https://www.fevad.com/rapport-dactivite-2021/>

CIRCUIT ET ACTEURS DU RÉEMPLOI





II. COMMENT DÉVELOPPER ET SOUTENIR LE RÉEMPLOI DES EMBALLAGES SUR SON TERRITOIRE ?

En fonction de leurs compétences, les collectivités locales peuvent agir de différentes manières et à différents niveaux pour développer le réemploi.

Toutes les collectivités locales peuvent agir sur la commande publique et informer et sensibiliser les professionnel·les et le grand public au réemploi des emballages. Elles peuvent également développer elles-mêmes des projets de réemploi en suivant différentes étapes mentionnées dans cette deuxième partie et/ou soutenir le développement d'associations et entreprises du réemploi des emballages sur le territoire à chacune de ces étapes. Enfin, les collectivités locales peuvent informer, sensibiliser et former les professionnel·les et le grand public sur les sujets de réduction des déchets et de réemploi des emballages.

INTRODUIRE LE RÉEMPLOI DANS LA COMMANDE PUBLIQUE

La commande publique constitue un levier essentiel pour développer les solutions de réemploi des emballages. Il est possible d'introduire le réemploi des emballages dans les achats de fournitures et dans les marchés publics.

DANS LES ACHATS DE FOURNITURES

Ce qui finit en déchet était au départ un achat. Lorsqu'un achat s'avère nécessaire, des solutions réemployables peuvent venir remplacer l'usage unique. Les collectivités locales peuvent interdire les emballages à usage unique et/ou fixer des quotas de réemploi pour leurs achats.

RÉGLEMENTATION :

↳ **La loi AGEC prévoit que depuis le 1er janvier 2022**, l'État n'achète plus de plastique à usage unique en vue d'une utilisation sur les lieux de travail et dans les événements qu'il organise.

Cette mesure implique une substitution de matériaux à laquelle les acheteur·ses pourraient privilégier un passage au réemployable lorsque cela est possible.

.....
La ville de Hambourg, deuxième ville la plus peuplée d'Allemagne avec 1,8 millions d'habitants a rédigé un «Guide pour un approvisionnement écologique»²¹ au sein duquel des standards ont été imposés à tous les services de la ville pour leurs achats. Concrètement, les achats de machines à café fonctionnant avec des capsules de cafés jetables, de bouteilles d'eau et de bière dans des emballages à usage unique ont été bannis.

Le Réseau Consigne & Réemploi idF recense les produits conditionnés dans des emballages réemployables dans [un catalogue](#).

Au-delà des achats en réemploi, les collectivités peuvent s'équiper pour favoriser le réemploi en interne et sur les événements publics qu'elles organisent. Les collectivités peuvent commencer par s'équiper de vaisselle réemployable et faire l'achat de machines à boisson chaude n'utilisant pas de gobelets jetables.

Supprimer le jetable nécessite parfois des changements organisationnels en interne.

21. <https://www.hamburg.de/contentblob/6789344/b75ca35ac5a3431b375ac5f4cd3e531d/data/d-umme1-fleitfaden-kurz-englisch.pdf>

Par exemple, la gestion d'un lave-vaisselle peut nécessiter de nouvelles responsabilités pour certain-es agent-es et nécessite l'implication de tou-ttes les utilisateur-rices.

L'exemplarité des collectivités locales sur ces sujets permet de sensibiliser les acteurs du territoire, voire même de guider des structures à adopter une démarche zéro déchet en interne.

La métropole Aix-Marseille-Provence a par exemple profité d'un changement de locaux pour investir dans des machines à café reconnaissant les tasses réutilisables, et a équipé tous ses agent-es en mugs. Des fontaines à eau ont également été installées sur les 15 étages du bâtiment de la métropole, qui sont reliées dès que possible au réseau d'eau courante.

DANS LES MARCHÉS PUBLICS

Les cahiers des charges des marchés publics peuvent contenir des clauses environnementales afin d'y intégrer des obligations de réemploi.

L'eurométropole de Strasbourg, a par exemple, dès 2017, supprimé les barquettes jetables en plastique pour les remplacer par des bacs inox réemployables en insérant une clause particulière dans son marché public de fourniture des cantines.

La cuisine centrale de Bordeaux Mérignac est responsable de la production de 23 000 repas / jour afin de fournir notamment les écoles maternelles et primaires de la ville, les foyers seniors et le service de portage de repas à domicile.

Dans une démarche d'optimisation, la cuisine centrale a décidé de remplacer les emballages de transport à usage unique de livraison de certains produits par des emballages réemployables.

Initialement, la cuisine centrale recevait les yaourts fermiers dans des cartons à usage unique sur des palettes en plastique consignés et filmés ou dans des cartons alvéolés avec du film plastique autour.

Dans une démarche d'optimisation, les cagettes en plastique empilables et emboîtables de 600x400cm ont remplacé les cartons jetables. Les yaourts sont maintenant directement mis dans ces cagettes chez le producteur.

Le producteur a dû pour cela modifier certains de ces process. La mise en carton était par exemple automatisée. Aussi, les informations réglementaires obligatoires d'étiquetage (N° de lot, DLC, nom du produit, composition...) étaient habituellement présentes sur le carton qui permettait de lier les yaourts entre eux. Ces cartons ayant disparus puisque les yaourts sont désormais simplement posés dans les cagettes réemployables, ces informations ont dû être indiquées directement sur les opercules repensés en termes de design. Un grammage adapté des yaourts a été créé afin de correspondre au mieux aux besoins nutritionnels des enfants, permettant ainsi la dépose de 2 couches de yaourts par cagette.

Ce changement a permis non seulement de gagner de la place en surface dans le camion de livraison mais aussi de générer beaucoup moins de déchets et d'optimiser le temps de manutention.

Pour effectuer ce changement, la cuisine centrale a échangé avec le fournisseur sur la définition du produit, le grammage adapté et les changements organisationnels induits et a par la suite imposé dans le cahier des charges l'utilisation de cagettes en plastique consignées pour réemploi.

22. <https://nuage.reseauconsigne.com/index.php/s/YtnFP#edaeJ76eX>



Des marchés publics peuvent également être créés afin de développer le réemploi des emballages.

PROJET « RESTO ZÉRO-DÉCHET » DE LA MÉTROPOLE DE TOULOUSE

En 2021, la Métropole de Toulouse a lancé un marché public visant à mettre en œuvre des solutions d'évitement, de réduction des déchets à la source, de tri et de valorisation des déchets auprès d'un panel de restaurants volontaires. Des associations de réemploi des emballages ont pu répondre en groupement avec d'autres structures locales de l'ESS à un des appels d'offres du projet "resto zéro déchet".

MARCHÉ DE PRESTATION DE SERVICES POUR DÉPLOYER LA CONSIGNE DES BOUTEILLES EN VENDÉE PAR TRIVALIS

Le syndicat de traitement des déchets Trivalis a lancé un marché de prestation de services ayant pour objet le déploiement de la consigne des bouteilles en verre en Vendée, d'un montant de 125 000€ maximum et d'une durée de 3 ans²².

Le lot 1 comprend la fourniture et la livraison de casiers pour bouteilles consignées : acquisition de 8 470 casiers à bouteilles.

Le Lot 2, la mise en œuvre du circuit logistique liée à la consigne des bouteilles en verre et le déploiement du réseau des producteurs et distributeurs engagés : objectifs de 60 cafés-hôtels-restaurants, 15 grandes surfaces et 6 drives engagés.

Les deux lots du marché ont été remportés par Ouest Consigne (projet Bout' à Bout'). Le syndicat Trivalis bénéficie d'un soutien financier de l'ordre de 85 000 € alloué par le Département de la Vendée et traduit dans une convention de partenariat bipartite.

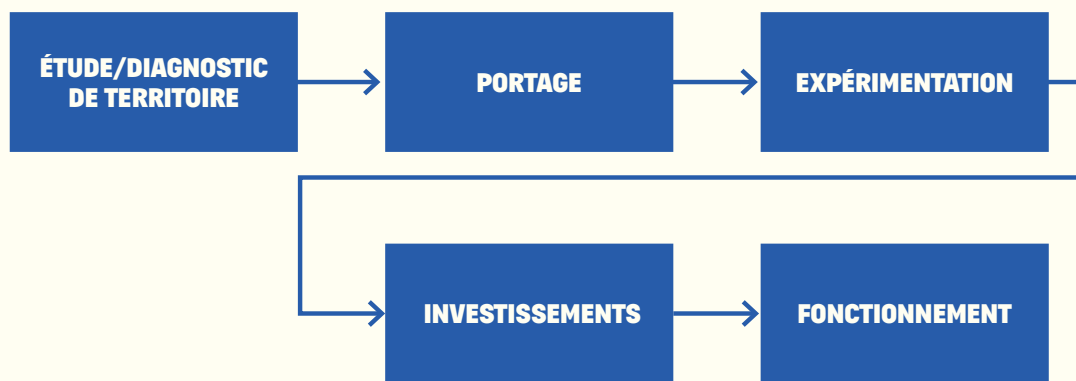
MARCHÉ DE PRESTATION DE COLLECTE, LAVAGE ET LIVRAISON DE CONTENANTS ALIMENTAIRES OU LOGISTIQUES 2022-2025 PAR LA VILLE D'AVIGNON

La ville d'Avignon a créé un marché public afin de trouver un prestataire de lavage pour les bacs inox réemployables récemment mis en place dans les cantines scolaires en remplacement des barquettes en plastique.

DÉVELOPPER DES PROJETS DE RÉEMPLOI SUR SON TERRITOIRE

Les collectivités locales peuvent également développer sur leur territoire des nouveaux projets de réemploi des emballages sur différents secteurs et/ou soutenir le développement des projets déjà existants.

LE DÉVELOPPEMENT D'UN PROJET DE RÉEMPLOI SUIT PLUSIEURS ÉTAPES :



Les collectivités locales peuvent mettre en place elles-mêmes des projets de réemploi en suivant ces différentes étapes et/ou peuvent soutenir les projets de réemploi de leur territoire à chacune de ces étapes.

ÉTUDE/DIAGNOSTIC

Une première étape de diagnostic/état des lieux du territoire sur les emballages jetables et d'étude de faisabilité concernant le déploiement du réemploi sur différents secteurs peut s'avérer nécessaire afin d'identifier les leviers d'action et les infrastructures et projets existants sur le territoire.

Coût : entre 10 000 et 20 000 euros.

En 2021, le SIRTOMAD (syndicat de traitement des déchets du Grand Montauban et de Terres des Confluences) a lancé un appel d'offre pour réaliser une étude de territoire sur les emballages jetables et les enjeux de développement du réemploi des emballages de 3 mois sur l'ensemble des périmètres des agglomérations adhérentes. L'association ETIC emballages a remporté cet appel d'offre et va réaliser cette étude qui permettra d'identifier les leviers d'actions pour développer le réemploi sur les différentes agglomérations.

En 2021, le SMITOMGA (Syndicat Mixte de Traitement des Ordures Ménagères du Guillestrois, du Queyras et de l'Argentiérois) a lancé un appel d'offre afin de réaliser une étude de faisabilité sur la consigne pour réemploi sur leur territoire. Dabba Consigne, qui a remporté l'appel d'offre, a réalisé un diagnostic et identifié plusieurs scénarii de développement sur les différents secteurs étudiés avec des préconisations propres au territoire.

En 2018 et à l'initiative de plusieurs acteurs publics et privés, le VALTOM (syndicat de traitement des déchets dans le Puy-de-Dôme) a porté une étude de faisabilité sur le développement de la consigne pour réemploi des emballages en verre. Cette étude a mis en évidence la nécessité de mutualiser la logistique du réemploi avec d'autres

activités pour atteindre l'équilibre économique. Elle a permis de préfigurer la création d'une association regroupant producteurs, associations et collectivités locales: La Pampa, qui a pour but d'expérimenter le réemploi sur le territoire.

Plusieurs associations et entreprises adhérentes du Réseau Consigne peuvent conduire des études de faisabilité et accompagner les collectivités locales dans la définition de leur plan d'action.

PORTAGE ET/OU ACCOMPAGNEMENT DES PROJETS

Une fois le diagnostic/l'étude de faisabilité effectuée et les leviers d'action identifiés, il s'agit d'identifier comment soutenir et/ou développer les alternatives aux emballages à usage unique.

Les collectivités locales peuvent mobiliser et/ou recruter des agent-es pour porter un/des projet(s) de réemploi sur le territoire ou pour soutenir la création de projets portés par des associations ou des entreprises. Ce soutien à la création de projets peut prendre la forme de parcours d'accompagnement gratuits pour les porteur-ses de projet via des incubateurs d'innovation sociale ou encore d'animation de réseau d'acteur-rices.

LA MÉTROPOLÉ DE TOULOUSE ET LE PARCOURS ADRESS, PARCOURS D'ACCOMPAGNEMENT GRATUIT POUR LES PORTEUR-SES DE PROJET VIA UN INCUBATEUR D'INNOVATION SOCIALE.

Le parcours ADRESS de la Métropole de Toulouse est dédié à la création d'activités dans le champ de l'économie sociale et solidaire. Ce parcours composé d'un accompagnement individuel des porteur.se.s de projet et de formations collectives permet aux projets de rencontrer d'autres initiatives. De juin 2018 à octobre 2020, les porteur-ses de projet de l'association ETIC emballages ont intégré ce parcours et ont pu faire la rencontre d'Appicolis (coopératives de livreurs et livreuses à vélo) avec laquelle elle coopère pour la réalisation de livraisons à vélo entre son centre logistique et son partenaire de lavage, ou encore pour mettre au point une expérimentation de livraison de repas zéro déchet qui s'est déroulée pendant le 1er confinement en 2020.

LE PROGRAMME LES BOUCLES DE RONALPIA EN PARTENARIAT AVEC LA MÉTROPOLÉ DU GRAND LYON

Ronalpia, qui accompagne les entreprises sociales, a lancé en 2021, en partenariat avec la métropole du Grand Lyon, le programme Les Boucles pour accompagner et développer les initiatives de l'économie circulaire et solidaire. Le programme propose 2 types d'accompagnement, d'une durée de 10 mois pour des projets à différents niveaux d'avancement.

LE SOUTIEN DE LA VILLE DE PARIS ET DE LA RÉGION ILE-DE-FRANCE AU RÉSEAU CONSIGNE & RÉEMPLOI IDF, RÉSEAU D'ACTEUR-RICES DU RÉEMPLOI DES EMBALLAGES

La Région Ile-de-France et la ville de Paris ont soutenu la création du Réseau Consigne & Réemploi IdF, branche régionale du Réseau Consigne en Ile-de-France. Le Réseau rassemble plus de quarante professionnel·les du réemploi sur le territoire, agissant sur toute la chaîne du réemploi des emballages (producteurs de denrées alimentaires et cosmétiques, distributeurs, prestataire de services logistiques, acteurs institutionnels, projets de coordination de la consigne pour réemploi).

Ils et elles agissent dans des secteurs divers, offrant pour chaque application une alternative concrète à l'utilisation d'emballages jetables : vente à emporter, vente en ligne, transports de marchandises, systèmes intégrés de vente en vrac et de consigne, restauration collective, fûts de brasserie, colis pour le e-commerce, boissons consignées, etc.

La mise en place de ce réseau a permis de créer des synergies entre les membres, d'identifier les opportunités de mutualisation (outils de lavage, logistique, stockage, etc.) et de communiquer sur les solutions sur le territoire.

Un annuaire des membres, une cartographie des points de vente et restaurants proposant la consigne pour réemploi, un catalogue des produits consignés (boissons, traiteurs zéro-déchet, etc) ont été créés à destination des organisateurs d'évènements, des entreprises, des épiceries.

La Région IdF et la ville de Paris ont financé un poste à temps partiel puis à temps plein afin de coordonner ce Réseau d'acteurs.

EXPÉRIMENTATION

Une fois identifié les acteur-rices capables de porter des projets de réemploi, la collectivité locale peut mener des expérimentations et/ou aider les projets de réemploi à expérimenter. Les expérimentations sont en effet nécessaires afin de calibrer les projets, lancer la dynamique sur un territoire et pouvoir tirer des conclusions dans une optique de passage à l'échelle.

EXPÉRIMENTATION DE BOITES CONSIGNÉES POUR LA VENTE À EMPORTER - COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE CHAMONIX MONT BLANC

De juillet à Septembre 2021, la CC de la vallée de Chamonix Mont-Blanc a mené une phase de test de contenants consignés pour la restauration à emporter pilotée par Dabba Consigne.

Dabba Consigne est une solution de contenants réemployables pour les restaurants présents à Lyon, Grenoble, Annecy, Chambéry et Chamonix. Les boites en verre consignées 4 ou 5 euros peuvent être rapportées dans n'importe quel restaurant partenaire et sont lavées directement par les restaurants.

Dans un premier temps, un questionnaire a été envoyé aux chamoniard-es et aux restaurants afin de comprendre les besoins, d'expliquer la phase de test et de recenser les restaurants motivés pour y participer. Les restaurants ont également été démarchés, en porte à porte, par l'équipe de Dabba Consigne accompagnée de la chargée de mission de la collectivité.

L'expérimentation a ensuite démarré avec 10 restaurants partenaires impliqués. La communauté de commune de Chamonix a pris en charge l'intégralité du coût du service et a mis à disposition un lieu pour le stockage des contenants. Des salarié-es de la collectivité ont également aidé à l'étiquetage des contenants à réception.

Le service a bien fonctionné pour les restaurateurs engagés et les consommateur-rices ont eu une très bonne perception du service. La présence d'une référente locale permettant de faire le lien quotidiennement avec les restaurateur-rices a été un facteur clé de succès. En revanche, les touristes n'ont pas adhéré à la consigne et la gratuité du service a entraîné un faible engagement de certains restaurateur-rices peu motivé-es. La sensibilisation terrain a également fait défaut pour complètement embarquer consommateur-rices et restaurateur-rices..

EXPÉRIMENTATION D'UNE OFFRE DE BOCAUX ET BOITES EN VERRE CONSIGNÉS - SYNDICAT DE TRAITEMENT DES DÉCHETS TRIVALIS

Trivalis a lancé une expérimentation d'une offre de bocaux et boites en verre consignés sur le territoire de la Communauté de communes du Pays des Herbiers, de juin 2021 à décembre 2022.

Cette expérimentation se déroule en 4 étapes :

- ↳ **L'organisation d'un forum ouvert pour mobiliser les acteurs locaux**
- ↳ **La définition du modèle logistique local**
- ↳ **La promotion locale de la consigne**
- ↳ **La mesure et analyse de l'impact environnemental de l'action**

Les associations Bout' à Bout' et **Les Boîtes Nomades** accompagnent Trivalis et la Communauté de communes du Pays des Herbiers en tant qu'experts techniques de la consigne. De leur côté, l'ADEME et Citéo soutiennent financièrement le syndicat, à hauteur de 50% du montant total de l'expérimentation.

Le forum ouvert dédié aux producteurs et distributeurs locaux programmé en octobre 2021 a été annulé, faute de participants. Aussi, le syndicat Trivalis a élargi le champ de l'expérimentation aux 4 collectivités limitrophes à la Communauté de communes du Pays des Herbiers : la Communauté de communes du Pays de Saint-Fulgent-Les-Essarts, la Communauté de communes du Pays de Mortagne, la Communauté de communes du Pays de Pouzauges et Terres de Montaigu Communauté d'Agglomération. Au-delà du secteur géographique, c'est aussi la méthodologie de mobilisation des professionnels qui a évolué. Le forum ouvert a laissé place à un sondage téléphonique et à des rendez-vous individuels auprès des professionnels intéressés par l'expérimentation.

EXPÉRIMENTATION DE BOITES REPAS CONSIGNÉES SUR UN ÉVÈNEMENT DE LA VILLE DE RENNES

Le Marché à Manger est un événement organisé tous les premiers dimanches du mois à Rennes. Une quinzaine de restaurateur-rice-s et plusieurs foodtrucks sont présent-e-s sur le site des halles centrales de la Criée en plein centre-ville et proposent de la vente à emporter aux rennais-e-s. L'évènement attire environ 5000 personnes le temps d'une journée qui viennent pour manger et boire un verre dans une ambiance décontractée et musicale.

Dès la mise en place d'En Boîte Le Plat à Rennes en mi-2020, des échanges ont été initiés avec les collectivités et l'association organisatrice afin de trouver des solutions pour limiter l'impact environnemental de l'évènement, générateur de beaucoup de déchets.

En Boîte Le Plat a donc construit une expérimentation pour les éditions de septembre et novembre 2021. Ils ont apporté sur chaque évènement 1200 contenants, 300 distribués à 3 restaurateur-rice-s servant uniquement en consigné et 300 qu'ils ont distribués sur leur stand et utilisables chez tous les restaurateur-rice-s présent-e-s. Les contenants sales étaient rapportés directement à leur stand où ils rendaient la consigne puis lavés par l'entreprise inclusive La Feuille d'Erable. Un salarié de l'association était présent pour coordonner l'évènement avec une équipe de bénévoles en renfort pour la logistique sur site et la sensibilisation.

L'achat des contenants a été financé par Rennes Métropole, ainsi que la prise en charge de leur prestation et du lavage pour ces 2 premières éditions.

Le bilan de l'opération est extrêmement positif car ils ont constaté des changements dans les habitudes des festivalier-e-s entre les deux éditions : de nombreuses personnes avaient ramené leur contenants/couverts/gobelets et la quantité de déchets collectée est passée de 140kg en septembre à 60 kg en novembre !

Toutes les parties prenantes de l'événement sont très satisfaites du service proposé et souhaitent continuer à proposer des contenants consignés pour les prochaines éditions (reprise du Marché à Manger en février 2022). Des discussions sont en cours afin de trouver le modèle économique et la répartition financière entre les restaurateur-ice-s, l'association organisatrice et la métropole de Rennes sur le long terme.

INVESTISSEMENTS

Si des investissements peuvent être préalables à l'expérimentation, le passage à échelle des projets de réemploi nécessite de nouveaux investissements, dans des infrastructures parfois coûteuses : stations de lavage industrielles, centres de tri pour le réemploi, machines de collecte, parcs d'emballages réemployables etc. La collectivité locale peut intervenir à cette étape, en investissant dans ces infrastructures pour son compte ou en finançant les investissements nécessaires au développement des projets du territoire.



ACHAT D'UN PARC DE CONTENANTS RÉEMPLOYABLES POUR LA VENTE À EMPORTER POUR LE RÉSEAU CONSIGNE & RÉEMPLOI IDF

La Ville de Paris suit depuis juillet 2017 une feuille de route économie circulaire visant à structurer les filières de l'économie circulaire avec pour double objectif de développer une offre économique locale, inclusive et créatrice d'emplois non délocalisables, et de contribuer à la lutte contre le dérèglement climatique, la protection des ressources et la réduction des déchets. Cette feuille de route définit cinq filières prioritaires, dont celle des emballages, s'appuyant sur deux axes de travail : le 1er étant le développement des alternatives aux plastiques à usage unique, la promotion du vrac et de la consigne pour réemploi dans les commerces et restaurants sur l'ensemble de la chaîne de valeur (amont et aval) ; le second étant l'accompagnement de la recherche et de l'écoconception pour proposer des alternatives aux emballages à usage unique.

La Ville de Paris a décidé de soutenir le Réseau Consigne & Réemploi Ile-de-France afin qu'il puisse acquérir des contenants réemployables pour la restauration à emporter et les distribuer à ses membres souhaitant en bénéficier dans le cadre de leur activité. Ce projet a pour objectifs de démocratiser l'usage des contenants réemployables à Paris et de proposer des contenants à coûts réduits pour les opérateurs de filière, avec pour ambition de pouvoir les répercuter sur les prix des prestations proposées à leurs client-es professionnel-les.

Le déploiement du projet est soutenu par les mairies d'arrondissement chargées de réunir l'équipe projet et les différents acteurs de leur territoire (association de commerçant-es, commerces zéro déchet, associations...) susceptibles d'adopter le dispositif de contenants standardisés. Ces réunions ont pour objectif d'identifier les différentes données nécessaires à la mise en place de l'offre de gestion mutualisée des contenants comme les capacités de stockage des commerces sur une même zone ou la proximité avec des stations de lavage, par exemple. Une fois ces données recueillies, le Réseau Consigne & Réemploi idF pourra soumettre ces données aux opérateurs de consigne impliqués dans le projet afin qu'ils puissent proposer leur offre commerciale au consortium d'acteurs de la zone.

Chaque opérateur doit, en outre, respecter une Charte de mise à disposition des contenants pensée pour permettre leur mutualisation. Elle contraint notamment les opérateurs à adopter un prix de consigne unique et une logotisation neutre (Ville de Paris, Réseau Consigne) afin de faciliter les flux logistiques et financiers inter-opérateurs et garantir une meilleure gestion des contenants en centre de lavage.

Une campagne de communication, soutenue et relayée par la Ville de Paris, sera lancée pour promouvoir le projet auprès des citoyen.ne.s et des professionnel-les potentiellement concernés par la mise en place du projet. Des outils de communication (sondage, consultation en ligne...) seront co-construits par la Ville de Paris et le Réseau Consigne & Réemploi IdF.



ACHAT DE CONTENEURS POUR LE STOCKAGE TAMPON DES BOUTEILLES VIDES

Ma Bouteille S'appelle Reviens a créé une filière de réemploi des emballages en verre en Drôme-Ardèche. La filière rassemble une cinquantaine de producteurs et productrices de bière, de jus, de vin, de miel, etc et une cinquantaine de points de vente. En 2021, c'est 330 000 contenants en verre qui ont été lavés. La SCIC a créé 7 emplois sur le territoire dont 4 en insertion en 2 ans. En Basse-Ardèche, le SICTOBA a financé l'achat d'un conteneur maritime servant à stocker 10 palox de bouteilles en attente d'être collectés par Ma Bouteille S'appelle Reviens. Le conteneur est situé sur le parking de la Biocoop de Chambonnas et permet au magasin de libérer de la place de stockage.

Ce stockage tampon permet également à Ma Bouteille S'appelle Reviens de se déplacer moins souvent pour aller collecter et ainsi d'optimiser la logistique.

Un projet similaire est en cours de finalisation avec la Biocoop de Chatte en Isère et l'intercommunalité de Saint Marcellin Vercors Isère.

Il est également envisagé d'utiliser des espaces publics pour entreposer les contenants. Plusieurs points de vente pourraient alors y stocker leurs bouteilles vides en attente de collecte.

FONCTIONNEMENT

Au-delà des investissements nécessaires aux activités de réemploi des emballages, le fonctionnement des activités doit être soutenu afin de permettre aux projets de passer à échelle et d'atteindre l'équilibre économique.

Ce soutien en fonctionnement peut prendre la forme d'appels à projet, de subventions et/ou de mise à disposition d'infrastructures.

Constatant que les déchets d'emballages en verre représentaient 10 899 tonnes, soit 23 kg/habitant en 2018²³, Montpellier Méditerranée Métropole a décidé de soutenir le projet **Oc'Consigne** grâce à une subvention de fonctionnement d'un montant de 40 690 euros. **Oc'Consigne** souhaite développer une filière de réemploi des emballages en verre via un dispositif de consigne, permettant de répondre à des enjeux environnementaux et économiques. Cette aide permet notamment de tester et lancer la filière de réemploi du verre (étude de filière, test des points collecte, tests logistiques, lavage et concertation).

Le projet Oc'Consigne a démarré opérationnellement en mai 2021. Le réseau comprend d'ores et déjà 55 points de collecte et 15 producteurs aptes au réemploi sur le territoire. 20 000 bouteilles ont été collectées et lavées en 2021.

La Région Ile-de-France, en partenariat avec l'ADEME Ile-de-France a lancé en 2021 un [Appel à Manifestation d'Intérêt](#) (AMI) sur la réduction, le réemploi, la réparation et le recyclage des déchets. Cet AMI 4R permettait un accompagnement financier sur les dépenses en investissement, la mise en place d'expérimentation préalables à un investissement et sur des dépenses d'accompagnement, d'animation, de changement de comportement, de communication et des salaires.

Le soutien en fonctionnement des projets de réemploi peut également se faire par la mise à disposition gratuite ou à prix modéré de locaux pour le lavage, le stockage ou d'espaces publics pour la collecte et le stockage.

La Métropole de Bordeaux prend par exemple en charge une partie du loyer sur un an et un pourcentage des frais d'aménagement du local partagé des acteurs du réemploi bordelais [La Consigne Bordelaise](#), [BoxEaty](#).

INFORMER, FORMER ET SENSIBILISER LE GRAND PUBLIC ET LES PROFESSIONNEL·LES

Une fois le plan d'action déterminé, les collectivités locales peuvent communiquer sur les solutions de réemploi des emballages auprès de différentes cibles.

Les collectivités locales peuvent mettre en place des opérations d'information et de formation à destination des professionnel·les afin de répondre à leurs questions concernant le passage au réemployable. Elles peuvent également lancer des opérations de sensibilisation du grand public afin de faire connaître les solutions de réemploi sur leur territoire et de rappeler la hiérarchie des modes de traitement mettant la priorité sur la réduction et le réemploi.

INFORMER ET FORMER LES PROFESSIONNEL·LES

Pour faire face à l'explosion du volume de déchets d'emballage sur son territoire, le syndicat de traitement des déchets vendéens Trivalis a décidé de soutenir le développement des systèmes de réemploi des emballages.

Trivalis s'appuie sur l'expertise de l'association Bout' à Bout' qui développe une filière de réemploi des bouteilles en verre sur le territoire. [Bout' à Bout'](#) collecte, lave et fournit des bouteilles réemployables aux producteurs de bière, de jus, de vin, de lait et de soda. L'association s'appuie sur une installation de lavage de bouteilles existante sur le territoire.

Une animatrice en charge de la prévention des déchets a été recrutée pour 3 ans et consacre la moitié de son temps (1/2 ETP) à présenter par téléphone ou sur le terrain les producteurs et les distributeurs du département du dispositif de réemploi des bouteilles en verre comme alternative à leurs emballages jetables.

En parallèle, Trivalis organise une série de 5 réunions techniques sectorielles avec les brasseurs, les producteurs de lait et de jus, les vigneron·nes, les petits commerces et les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) au sein du centre de tri départemental des emballages, VENDEE TRI. Ces réunions sont animées par Bout' à Bout' et le Réseau Consigne, en qualité d'experts de la consigne des emballages réemployables. L'objectif de celles-ci est d'expliquer aux différents acteurs de ces secteurs les évolutions réglementaires à venir en France, de leur expliquer comment se lancer dans le réemploi de leurs emballages et de répondre à leurs questions techniques. Ces réunions sont relayées au sein des chambres consulaires vendéennes (CA, CCI et CMA).

METTRE EN PLACE DES OPÉRATIONS DE COMMUNICATION AUPRÈS DES PROFESSIONNEL·LES ET DU GRAND PUBLIC

LES OPÉRATIONS COMMERÇANT·ES ZÉRO-DÉCHET

Les opérations commerçant·es, destinées à promouvoir l'utilisation de contenants réemployables chez les commerçant·es, permettent de sensibiliser à la fois les commerçant·es et les consommateur·rices, en les incitant à apporter leurs propres contenants. L'association Zero Waste France organise chaque année avec ses 130 groupes locaux le marathon commerçant·e zéro déchet. Cet événement a pour but d'expliquer aux commerçant·es les évolutions législatives sur les emballages, de leur proposer de coller un autocollant indiquant aux consommateur·rices qu'ils/elles peuvent apporter leur propre contenant et de les référencer sur une carte nationale. En 2021, les adhérent·es du Réseau Consigne ont participé à l'événement avec les groupes locaux de Zero Waste France afin de présenter aux commerçant·es les solutions de réemploi.

En Vendée, le syndicat de traitement des déchets Trivalis mène, avec l'association Zero Waste Vendée, une opération de prévention et sensibilisation départementale pour que les restaurateur·rices et commerçant·es acceptent les contenants réemployables des client·es. Pour rassurer les professionnel·les, le syndicat Trivalis donne une lettre de la Direction Départementale de Protection des Populations (DDPP) expliquant le cadre réglementaire qui s'applique lors d'une remise de denrées dans un contenant fourni par le consommateur. Cette lettre s'appuie sur les articles L120-1 et L120-2 du Code de la Consommation. L'article L120-1 de ce même code dispose en ses alinéas 1 et 2 que « Dans les commerces de vente au détail, le contenant réutilisable peut être fourni par le détaillant sur le lieu de vente ou être apporté par le consommateur. Tout consommateur final peut demander à être servi dans un contenant apporté par ses soins, dans la mesure où ce dernier est visiblement propre et adapté à la nature du produit acheté. » En complément, un sticker « Ici, sacs à vrac et boîtes propres acceptées » ainsi qu'une charte d'engagement sont également remis aux professionnels volontaires.

CAMPAGNE DE COMMUNICATION SUR LA CONSIGNE POUR RÉEMPLOI PAR TRIVALIS

Trivalis accorde une enveloppe de plusieurs dizaines de milliers d'euros à la réalisation d'une campagne de communication départementale à destination des professionnels et du grand public portant sur le réemploi des emballages. En tant que partenaire financier et dans le cadre de son Plan Biodiversité Climat, le Département de la Vendée alloue une subvention à Trivalis à hauteur de 70% du montant total de la campagne.

Les professionnel·les (producteurs et distributeurs locaux) vont recevoir un dépliant d'informations portant sur l'intérêt environnemental et économique de la consigne des bouteilles en verre, présentant les dispositifs logistiques de proximité et mentionnant le témoignage de professionnel·les déjà engagé·es. Des publications relayées sur les réseaux sociaux des chambres consulaires vendéennes suivront l'envoi du dépliant.

Pour le grand public, un vidéo de type court-métrage va être réalisée et diffusée à l'automne/hiver 2022 dans les cinémas vendéens et sur les réseaux sociaux, un communiqué de presse sera adressé aux médias locaux et un article illustré sera envoyé aux mairies et collectivités du département pour leur bulletin d'informations.

Le Réseau Consigne est l'association qui fédère les acteur·rices du réemploi et de la réutilisation des emballages en France.

Nos missions :

- Accompagner et conseiller les porteur·ses de projet. qui souhaitent mettre en place des circuits de réemploi d'emballages
- Animer un réseau d'acteur·ices, documenter les bonnes pratiques et les expériences inspirantes
- Faire évoluer la réglementation pour favoriser et faciliter le développement du réemploi des emballages
- Promouvoir le réemploi des emballages auprès des citoyen·nes et des fédérations professionnelles

– reseauconsigne.com