

Depuis quelques mois, des restaurateurs, traiteurs et épiciers ont rejoint Ramenez-moi, une initiative pour un service de consigne mutualisée à Dijon.

L'initiative est portée par l'association [bocaux&co](http://bocauxandco.fr) qui œuvre pour le réemploi des contenants en verre à l'échelle de la métropole depuis 2 ans, projet innovant et offrant une expertise unique en France.

L'objectif de cette initiative, en proposant le réemploi par la consigne dans le secteur de la restauration, de l'alimentaire et des métiers de bouche est d'offrir une solution et alternative pour remplacer progressivement les emballages plastiques de la vente à emporter par des boîtes réutilisables consignées et d'accompagner les professionnels du secteur dans cette transition amorcée par les différents décrets des lois AGEC (2020) et Climat et Résilience (2021).

Afin de faciliter le passage à la consigne et susciter l'adhésion, il est essentiel que ce nouveau service soit simple d'utilisation, pour le restaurateur comme pour le consommateur. Simplifier les transactions monétaires est rapidement devenu un enjeu majeur !

La solution d'une web application, accessible sans téléchargement, souple et modulable, a été adoptée pour répondre à ce besoin.

Nous disposons de cet outil numérique via la mutualisation des forces, compétences, outils et communication du réseau national d'initiatives de la consigne, le réseau IMPEC.

Ramenez-moi, pourquoi ?

➤ Les emballages plastique en France :

Plus de 5 millions de tonnes d'emballages ménagers sont produits chaque année en France. (Ademe, 2020)

Leur production est consommatrice d'énergie (pétrole, électricité, eau ...) et les déchets qu'ils constituent sont peu ou pas valorisés par les filières de traitement des déchets actuelles.

Les emballages représentent à eux seuls 60 % des déchets plastiques générés en Europe. (Plastics Europe , 2018).

➤ Zoom sur la restauration

On compte aujourd'hui en France près de 200 000 restaurants. Un sur deux propose de la vente à emporter, générant chaque année plus de 220 000 tonnes d'emballages à usage unique. (Ademe, 2020).

➤ Enjeux

Qu'il s'agisse de sacs plastiques, boîtes repas ou gobelets, les emballages en plastique sont très mal recyclés et persistent dans l'environnement pendant des siècles lorsqu'ils sont abandonnés. Ils constituent de ce fait une source de pollution majeure et figurent chaque année parmi les déchets les plus retrouvés en milieu naturel (Surfrider Foundation Europe).

Afin d'agir à la source et limiter la production d'emballages à usage unique, il est donc essentiel que de nouveaux modes de consommation, plus respectueux de l'environnement, se développent.

A l'échelle nationale, des solutions se mettent en place localement à travers de nombreuses initiatives. Des mesures réglementaires ambitieuses et une harmonisation des pratiques pourraient encore accélérer leur mise en place.

➤ Contexte réglementaire : loi AGEC

Elle a pour ambition d'accélérer le changement de modèle de production et de consommation afin de limiter les déchets et préserver les ressources naturelles, la biodiversité et le climat.

L'un des objectifs majeurs est la sortie du marché des emballages plastique à usage unique d'ici 2040. Tous les 5 ans de nouvelles mesures seront définies par décret afin de s'en rapprocher.

Art. 65 : Définitions de standards d'emballages réemployables pour la restauration, les traiteurs, les produits frais et les boissons d'ici le 1er janvier 2022

Art. 77 : Obligation d'utiliser de la vaisselle réemployable pour la restauration sur place à partir de 2023 et pour le portage quotidien de repas à domicile à partir de janvier 2022

Art. 9 : 5 % des emballages devront être réemployés d'ici 2023 et 10 % d'ici 2027

Art. 7 : Fin de la mise sur le marché des plastiques à usage unique à échéance 2040 assortie d'objectifs quinquennaux de réduction, réemploi/réutilisation et recyclage.

➤ Le réemploi comme solution

Le réemploi apparaît comme un axe d'amélioration pour réduire les emballages utilisés car il consiste à **collecter, laver et remettre en circulation des emballages qui ont été conçus pour durer (Réseau Consigne 2021).**

Il permet aussi contrairement au recyclage et à la réutilisation, d'éviter l'extraction de nouvelles ressources (sable, pétrole...), la production de déchets et leurs difficultés de traitement, les déchets sauvages en donnant une valeur à l'emballage grâce à la consigne.

C'est enfin un argument en faveur du circuit-court car il promeut la consommation en local par la mise en place de **réseaux de fidélisation et la mise en avant de produits de qualité.**

Ramenez-moi, c'est quoi ?

C'est un service mutualisé de consigne qui propose :

- des contenants consignés pour la vente à emporter, disponible chez les commerçants
- la possibilité de déposer les contenants vides chez n'importe quel partenaire du réseau de consigne
- une solution digitale clé en main pour une expérience simple, facile, rapide et sécurisée.
- un service global autour de la consigne pour un système de consigne opérationnel avec un accompagnement, un suivi et des outils au plus proche des professionnels.

Ramenez-moi, comment ?

Pour le consommateur :

- Il crée son compte, charge au moyen de sa carte bancaire la somme de son choix sur sa cagnotte numérique pour pouvoir emprunter 1,2,3... boîtes chez les commerçants partenaires
- Il présente son QR code/code PIN sur sa web app

Ou

- Il peut aussi acheter une carte physique, une « consigne » prépayée. Chaque carte a son propre QR code/code PIN que le consommateur présente à chaque transaction, tout comme avec la web app.
- Il emporte dans un contenant consigné, **disponible directement chez les commerçants partenaires**
- Le montant de la consigne est déduit de sa cagnotte, pas d'échange de monnaie, le tour est joué !
- Il rend son contenant chez le commerçant de son choix OU le réutilise lors de son prochain passage !

Sa cagnotte consigne est décréditée lors de l'emprunt/ recreditée au retour du montant des contenants empruntés. Le remplissage est une transaction neutre pour la consigne mais pas pour la planète et le commerçant !



Pour le commerçant :

- Il adhère à l'association bocaux&co à prix libre
- Le service complet lui est apporté par bocaux&co : contenants, livraison initiale et mensuelle, formation, accès à la web app, suivi des transactions, suivi des stocks, support de communication, stand et pédagogie dans son commerce
- Il sert ou prépare son produit dans un contenant
- Il scanne le QR code de son client à chaque emprunt/retour ou remplissage
- Il peut aussi enregistrer l'email des primo-utilisateurs sans compte et encaisser la consigne du premier emprunt
- Il encaisse aussi la carte consigne prépayée et l'active via un scan.

La Web app est un support clé pour le professionnel et de réussite pour le dispositif car il permet un suivi des transactions et un état des stocks précis, permettant d'optimiser la logistique et le réapprovisionnement. Il assure ainsi une mesure du taux de réemploi, indispensable pour mesurer l'impact environnemental et son intérêt économique (versus le jetable évidemment !)

Un offre fidélité est également intégrée à la solution et le consommateur est encouragé dans sa démarche : **rien de tel pour fidéliser et encourager les gestes de chacun !**

10 repas 0 déchet = 1 récompense

Le client est récompensé par une offre : un dessert, une boisson, un bon etc...à la discrétion de chaque commerçant.

Nos commerçants partenaires :

La Menuiserie, La Fourmilière, So Lunch, Le restaurant le Rougail City

Les épicerie fines et ibériques : Fado a Mesa et El Coron



Pour en savoir plus :

Sur notre site : <https://bocaux-and-co.fr/consigne/>

Contactez-nous au 07.82.80.43.80 ou à ramenezmoi@bocaux-and-co.fr

Suivez-nous sur <https://www.facebook.com/bocauxandcodijon>

https://www.instagram.com/bocauxandco_dijon/

et testez la consigne avec [conso.bocaux-and-co.fr](https://www.bocaux-and-co.fr)

