



Enjeux | Témoignages

Vendredi 08 décembre 2023 > Format mixte

PRESENTATIONS / INTERVENANTS



60 Participants connectés

20 Participants en présentiel

- CENTRE HOSPITALIER DE CANNES - Nathalie RONZIERE - n.ronziere@ch-cannes.fr
- L'INCASSABLE - Lisa TICHANE - lisa@incassable.com
- NOWW - Laurence PAYRE - laurence.payre@noww.fr
- POP et TACO&CO - Cloé CASTELLAS cloe@pop-arles.fr et Damien MONTEUX damienmonteux@tacoandco.fr
- RÉGION SUD - Gérald DAUDE - gdaude@maregionsud.fr
- RÉSEAU VRAC ET RÉEMPLOI - Chloé LIARD - chloe@reseauvrac.org
- VAÏEVEN - Maude DARGET-LACOSTE - lacotedazur@enboiteleplat.fr

1. Mise en contexte sur les enjeux et le déploiement territorial du vrac et de la consigne par la Région Sud et le Réseau Vrac et Réemploi

En introduction de l'atelier, la Région Sud a présenté les enjeux du développement du vrac et de la consigne sur le territoire et leurs liens avec le travail de planification territoriale coordonné par la Région en matière de prévention des déchets. La Région a également présenté les différents outils d'aide au développement de projets de vrac et de consigne ainsi que les caractéristiques de l'Appel à Projet Vrac et Consigne 2023.

Cette mise en contexte a été complétée par la présentation, par le Réseau Vrac et Réemploi, des tendances de développement du vrac et du réemploi des emballages alimentaires ainsi que des défis pour faire passer ces dispositifs à l'échelle.

A. Planification régionale et soutien aux projets de vrac et de consigne - Région Sud

La loi NOTRe de 2015 a transféré aux régions la **compétence de planification des déchets** et la responsabilité de l'élaboration du SRADDET (Schéma Régional d'Aménagement, de Développement Durable et d'Égalité des Territoires). Ces compétences se sont renforcées avec la loi AGEC (Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire) qui a attribué aux régions **le rôle de coordination et d'animation des actions des acteurs locaux dans le domaine de l'économie circulaire**.

La Région Sud **s'appuie sur cette réglementation pour soutenir et encourager des projets liés au vrac et à la consigne** et ainsi répondre aux objectifs qu'elle s'est fixée en matière de réemploi dans son [Plan climat « Gardons une COP d'avance »](#).

En parallèle, de nombreux **programmes et outils** élaborés par la Région Sud permettent d'**accompagner le déploiement de projets en lien avec le vrac et la consigne**. Notamment :

- Le **Programme Régional Zéro Déchet Plastique en Décharge** en 2030

ATELIER

#53



ATELIER

- La **Charte d'Engagement Zéro Déchet Plastique** diffusée en collaboration avec l'ARBE (Agence Régionale pour la Biodiversité et l'Environnement)
 - **Objectif de 500 structures engagées sur le territoire régional en 2027**
- Le soutien au premier réseau de collecteurs de déchets sauvages en Provence Alpes Côte d'Azur « **ReMed Zéro plastique** », réseau piloté par l'association MerTerre comprenant 280 structures membres et qui travaille sur la suppression et la prévention des déchets
- Le lancement depuis 2017 de l'**Appel à Projets Ensemble pour une nature zéro déchet plastique...des Alpes à la Mer** qui soutient des actions de ramassage et de sensibilisation
- L'**Appel à Projets Filidéchets** qui soutient des projets innovants en recherche et développement visant à substituer, prévenir et mieux gérer les déchets
 - **361 candidatures** réceptionnées depuis 2013. Cet appel à projets a permis de **soutenir** avec l'ADEME **174 projets** pour un montant de global de subvention de **7 M€ engagés** par la Région
- Lancement de l'**Appel à Projets Logistique bas carbone**

En particulier et en lien direct avec la thématique de l'atelier, **la Région Sud a lancé en 2022 son premier Appel à Projets Vrac et Consigne**, avec pour objectif d'**encourager le développement de la vente en vrac** afin de réduire l'utilisation d'emballages à usage unique, et de **favoriser la structuration de réseaux de collecte de points de consigne** et le développement d'unités de lavage de contenants réemployés.

Cet Appel à Projets se décline en deux volets :

- Soutien aux **projets d'études stratégiques** territoriales
- Soutien aux **projets structurants** de la filière vrac et/ou consigne

Les objectifs visés étaient les suivants :

- Poser les bases d'une structuration de filière en Région
- Mobiliser les acteurs économiques
- Soutenir et faire émerger des projets structurants en région
- Constituer un maillage régional
- Atteindre les objectifs nationaux et régionaux.

Il ressort de cet appel à projets que **l'ensemble des territoires de la région dispose de projets de vrac et de consigne**, y compris des solutions telles que les centres de lavage industriel, qui s'adaptent aux acteurs locaux et aux particularités des territoires.

Un axe important de ces projets concerne la filière agroalimentaire qui implique divers types d'acteurs. Les projets soutenus sont à **différents stades de maturité et sont inclusifs**, favorisant la mise en place de modèles économiques de distribution de produits en partenariat avec divers acteurs de la chaîne de valeur. Au total, 13 candidatures ont été déposées, 11 candidatures sélectionnées, **8 dossiers ont été votés**. Le soutien financier s'élève à **387 600 €** répartis entre 151 800 € en fonctionnement et 235 800 € en investissement.



RÉSULTATS

Au total, 13 candidatures ont été déposées, 11 candidatures sélectionnées, **8 dossiers** ont été votés. Le soutien financier s'élève à **387 600 €** répartis entre 151 800 € en fonctionnement et 235 800 € en investissement.

B. Les tendances de développement du vrac et du réemploi et les freins pour passer à l'échelle - Réseau Vrac et réemploi

Présentation de l'association Réseau Vrac et Réemploi

Le Réseau Vrac et Réemploi est le résultat de la **fusion** en 2023 de deux associations, l'une axée sur le vrac et l'autre sur le réemploi et compte 100 adhérents provenant de 16 pays différents. Le Réseau organise annuellement **deux temps forts** : le Mois du Vrac et du Réemploi (mars) et le Salon du Vrac et du Réemploi (mai).



ATELIER

- Le **Mois du Vrac et du Réemploi** consiste en **une campagne nationale** visant à encourager les consommateurs à consommer des produits en vrac et à recourir au réemploi de leurs emballages
- La **6e édition du Salon du Vrac et du Réemploi** se tiendra les 26 et 27 mai 2024 et connaît une internationalisation avec la participation d'acteurs européens.

Les missions de l'association sont de :

- **Structurer le marché** par le biais d'actions de lobbying, la formation des métiers et le lancement de groupes de travail
 - Par exemple, le Réseau **a contribué à l'élaboration de la définition du vrac dans la loi AGECE**
- **Développer le réseau** en faisant se rencontrer divers acteurs et mettant à disposition des outils et services pour les professionnels
- **Encourager la société à transformer ses habitudes** pour se diriger vers des modes de consommation plus durables.

Définition du vrac et du réemploi

- **LE VRAC**

La vente en vrac se définit comme "la vente au consommateur de produits présentés sans emballage, en quantité choisie par le consommateur, dans des contenants réemployables ou réutilisables. La vente en vrac est proposée en libre-service ou en service assisté. Elle peut être conclue dans le cadre d'un contrat de vente à distance." ([loi AGECE](#))

- **LE REEMPLOI**

Le réemploi est un système dans lequel les emballages ont été conçus et mis sur le marché pour pouvoir être utilisés plusieurs fois et pour un usage identique à celui pour lequel ils ont été conçus. Le principe de la consigne est de faire payer au consommateur une petite somme supplémentaire en échange du prêt d'un contenant réemployable. Lorsqu'il rend son contenant vide, le client récupère cette somme.

Les bénéfices du vrac et du réemploi

Le vrac et le réemploi permettent de répondre à de nombreux enjeux environnementaux :

- **Réduction du gaspillage alimentaire** par le choix de la juste quantité : le consommateur adapte son besoin
 - **20 kg de nourriture/an/ habitant** sont jetés chaque année, dont 7 kg de nourriture préemballée soit **10% des émissions de GES mondiales**
- **Réduction des déchets** : en consommant en vrac on peut **réduire jusqu'à 95% ses déchets**
 - **55 kg d'emballages ménagers jetés par an** et par foyer
 - **1,2 million de tonnes de déchets** ménagers d'emballages plastiques chaque année en France
 - La France **réemploie moins de 1% des emballages** ménagers à ce jour
- **Amélioration du bilan carbone**
 - Baisse jusqu'à **48% des émissions de CO₂** en consommant en **vrac**
 - Réduction de **76% de la consommation d'énergie primaire** et de **79% des émissions de gaz à effet de serre** grâce au **réemploi d'une bouteille par rapport au recyclage**
- **Réduction de la consommation d'eau** de **33%** en cas de réemploi d'une bouteille par rapport au recyclage.

Le vrac et le réemploi constituent aussi une **solution face à des enjeux économiques** dans une période inflationniste marquée par un **coût élevé des matières premières** (notamment du verre) et une **vulnérabilité croissante des chaînes d'approvisionnements** aux ruptures d'approvisionnement.

#53



ATELIER

SONDAGES

Selon un sondage de l'Ifop, **88,3 % des Français sont favorables à un retour de la consigne** pour réemploi dans leurs habitudes de consommation et **62%** des foyers français souhaitent **plus de produits en vrac** dans leurs magasins (Nielsen Panel Views 2020)

Les freins au vrac et au réemploi

Malgré ces avantages, plusieurs **défis** subsistent pour accélérer et démocratiser la vente en vrac et le réemploi des emballages :

- La sécurisation des pratiques
- L'accessibilité des produits en vrac et des lieux d'achat,
- La sensibilisation citoyenne
- L'optimisation logistique pour améliorer le taux de retour
- La standardisation des contenants
- La multiplication des points de vente et de collecte
- L'aboutissement des modèles économiques

À cela s'ajoutent **des freins à l'adoption du vrac** notamment l'**association** souvent faite au **bio** et à une **image de produit cher**, bien que le vrac à iso-produit ne soit pas nécessairement plus coûteux.

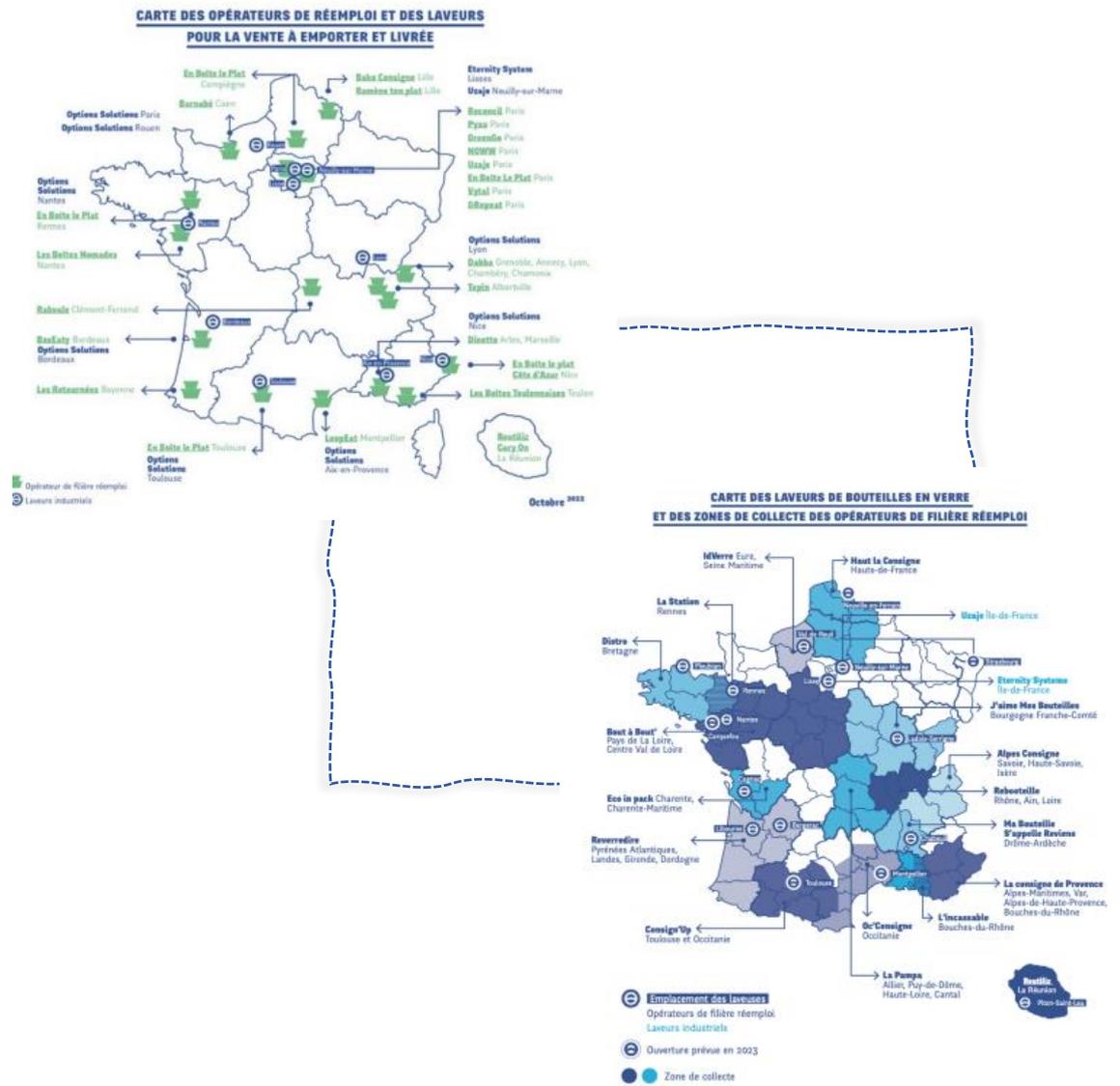
Les freins à davantage de consommation vrac



Les freins à la consommation du vrac - Réseau Vrac et Réemploi

Le développement du vrac et du réemploi

Concernant le réemploi, on note des **dynamiques de développement et de structuration territoriale** : certaines zones de la France ne sont pas encore bien maillées en centres de lavage et il reste du travail à faire pour développer le réseau de collecte sur tout le territoire.



Des dynamiques territoriales engagées sur le réemploi - Réseau Vrac et Réemploi

La filière du réemploi est également soutenue par la réglementation, en particulier les objectifs fixés dans la loi AGECC :

- Objectif global de **20% de réduction des emballages en plastique à usage unique** d'ici fin 2025 dont au minimum la **moitié obtenue par le recours au réemploi** ou à la réutilisation
- **Proportion minimale d'emballages réemployés à mettre annuellement sur le marché** à échéances 2023 (5%) et 2027 (10%)
- **Définition de standards d'emballages réemployables** pour le 1^{er} janvier 2022
- 2023 - une année charnière : obligation d'utiliser de la **vaisselle réutilisable** pour la **restauration sur place** dans les espaces de plus de 20 places assises
- 2025 : **interdiction d'utiliser du plastique pour la réchauffe des plats** en restauration collective

Le vrac fait également l'objet d'un soutien réglementaire et est fortement plébiscité dans le cadre des discussions sur l'amélioration du nutri-score, le Plan National Prévention des Déchets (2021-2027) ou encore le label Afnor anti-gaspillage alimentaire.

ATELIER

#53

2. Présentation des modèles de consigne pour réemploi des intervenants (Incassable, Vaïeven, Centre Hospitalier de Cannes, Noww, Pop et Taco&Co)

L'objectif de la matinée était de **valoriser les lauréats de l'Appel à Projets Vrac et Consigne 2023 de la Région** ainsi que de mettre en avant d'autres projets de consigne sur le territoire. Les intervenants ont partagé leur expertise, difficultés et apprentissages et ont pu fournir aux participants les **clés de compréhension** nécessaires **pour faire passer à l'échelle** les projets de vrac et de consigne. Également, cet atelier avait pour objectif d'**inspirer et d'inciter d'autres acteurs régionaux à soutenir ces filières**.

Après l'introduction, la matinée s'est donc poursuivie avec la présentation de 6 projets de consigne dont 3 lauréats de l'Appel à Projets.

A. L'Incassable - Lauréat

L'INCASSABLE

Présentation de l'Incassable

Filière de réemploi de bouteilles en verre dans les départements des Bouches-du-Rhône et du Vaucluse

Projet initié en 2020 en réponse à la frustration de voir des bouteilles de très bonne qualité être jetées pour être recyclées à l'issue d'un processus très énergivore dans un site situé à grande distance

Mission

L'objectif principal du projet est de **développer une filière de réemploi** pour **minimiser l'impact environnemental des bouteilles en verre**

Avantages du réemploi par rapport au recyclage

Economiser jusqu'à 79% d'énergie
Réduction des émissions de GES de 76%
51% d'eau en moins utilisée

Fonctionnement de la boucle de réemploi

Lors de l'achat, le consommateur paie une consigne de 50 ct pour l'encourager à retourner les bouteilles

Une fois les bouteilles collectées, elles sont massifiées, triées, puis renvoyées au producteur le plus proche pour mettre en place une boucle aussi courte que possible.

NOTRE ACTIVITÉ

- + **ACCOMPAGNEMENT / FORMATION**
de metteurs en marché et distributeurs du territoire pour la mise en place de solutions de réemploi d'emballages en verre
- + **SERVICE DE COLLECTE ET LAVAGE « CLÉ EN MAIN »**
via un réseau de points de collecte partenaires
- + **SENSIBILISATION**
sur les enjeux du réemploi et de la réduction des déchets

ACTEURS ENGAGÉS



LA BOUCLE DU RÉEMPLOI



ATELIER

#53



ATELIER

B. Vaïeven - Lauréat



Présentation de l'association

Association créée en juillet 2022 dans la ville de Valbonne - Sophia Antipolis

Objectif de créer et d'animer un réseau de boîtes consignées sur la technopole Sophia Antipolis.

Déploiement local d'un projet national initié à Toulouse en 2019 "En boîte le Plat"

Mission

Sensibiliser à la réduction des emballages jetables et proposer des alternatives aux professionnels de la restauration de la Côte d'Azur.

Fonctionnement de la boucle de réemploi

Abonnement du commerçant pour 20 euros par mois pour être (ré)approvisionné en boîtes consignées

Consigne de 3 euros appliquées aux consommateurs

Lavage des boîtes par les commerçants

Actions de sensibilisation réalisées par Vaïeven auprès de la clientèle dans les restaurants

Impacts

10 restaurants à Valbonne impliqués
 2437 boîtes en circulation
 59% des boîtes consignées rapportées (projet d'augmenter la consigne à 4euros pour augmenter le taux de retour)
 46% des plats à emporter des restaurants sont désormais dans des boîtes consignées.
35 000 emballages à usage unique évités
 soit 875 kg de déchets

LA SOLUTION



ÉTENDRE LA SOLUTION

Des offres à développer en 2024

Événementiel

> Testé lors en festival cet été

4 Food Trucks **175** emballages jetables évités

80 % des boîtes rendues et lavées sur place **300** Personnes sensibilisées

Restauration collective

> A expérimenter dans une des nombreuses entreprises de la technopole



ATELIER

#53

C. Centre Hospitalier de Cannes - Lauréat



Présentation du Centre Hospitalier Engagé dans le développement durable depuis 2008

Lancement de son 5e projet de développement durable.
Mise en place de 300 actions liées au développement durable au fil des années

Contexte du projet de consigne pour la vente à emporter du personnel

La vente à emporter est devenue un mode de consommation prisé lors de la crise sanitaire

Gestion de 52 000 à 60 000 emballages jetables, soit environ 1,7 tonne de déchets par an

Collaboration initiée avec **Noww** pour mettre en place une **solution de réemploi des contenants des plats du self** interfacée avec le dispositif de caisse de l'hôpital pour gérer la consigne

Perspectives de déploiement à large échelle

Retour sur investissement estimé à deux ans et demi

L'objectif est **d'étendre cette initiative au groupement de coopération sanitaire** dont le CH de Cannes fait partie, ce qui aurait un **impact quatre fois plus important.**

Vente à emporter Restaurant du personnel

31.000 repas / an
40% des repas servis au self

Recours accru à la VAE depuis Covid
Nouvelles tendances de consommation



Vente à emporter Restaurant du personnel

62 à 65 000 contenants à UU / an
1,7 T de déchets



IMPACTS

Intégré à notre démarche de Transition Ecologique



Cohérent avec notre politique RSE



Impactant socialement et économiquement



→ La présentation des 5 autres lauréats de l'Appel à Projets Vrac et Consigne 2023 est disponible dans le support de présentation :

- Un Air d'ici / Juste Bio
- Uzaje
- Eternity Systems
- Pandobac
- Livrazou
- La Consigne de Provence



ATELIER

#53

D. Noww



Présentation de la startup

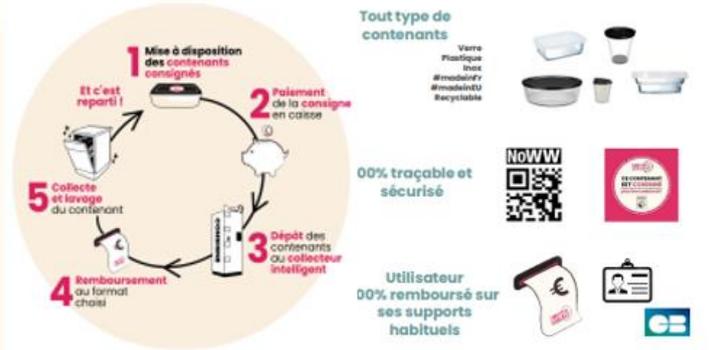
Création en 2019
 Compte aujourd'hui **50 comptes clients** en France, avec **10 000 utilisateurs**
 Propose une solution intelligente de consigne pour simplifier le passage au réemploi dans l'alimentaire (restauration collective, restauration commerciale, événementiel, collectivités, magasins, etc.)

Mission

En finir avec les emballages jetables pour économiser de l'énergie, du CO₂, de l'eau et de l'argent
 Innover par la tech au service de la consigne pour un parcours utilisateur simple
 Généraliser le modèle de la consigne pour réemploi dans un engagement made in France et pour l'insertion

Impacts

90% des utilisateurs apprécient davantage un repas servi dans de la vaisselle consignée.
 Le **système de retour** mis en place avec des **collecteurs intelligents** conçus par Noww est jugé **simple et efficace par 91% des utilisateurs**
Augmentation des ventes à emporter de 56% dans les restaurants qui utilisent leur solution



PROJET 1 – POC d'une solution de consigne mutualisée pour des restaurateurs indépendants des Terrasses & du Quai du Lazaret- MARSEILLE

- Objectifs : proposer à différents restaurateurs de rejoindre un programme de consigne mutualisée optimisée, avec infrastructure de récupération, à un prix fixe souhaité inférieur au jetable (3000 repas) = 500 k jetables / an = 16 T déchets/an
- Soutien des Terrasses + Aide proposée par la Région : investissement dans le parc d'emballages au départ et d'une partie des collecteurs intelligents
- Résultats : **STOP**, Pourquoi ? OPEX à soutenir davantage que les CAPEX. Pas circuit logistique/lavage efficace, pas d'engagement fermes de volume des restaurateurs indépendants, pas de volume cible, donc pas d'effet d'échelle anticipé sur les coûts/unité

PROJET 2 – Suppression du jetable dans la cafétéria du CH de Cannes

- Objectif : Supprimer les emballages de 31 000 repas / an soit 85 000 contenants à usage unique/an
- Aide proposée par la Région : aide à l'investissement vaisselle et Collecteur
- Résultats : Subvention permettant un ROI immédiat de la solution =
 INSTALLATION 2024

E. Pop et Taco&Co



Présentation de la Plateforme Ouverte au Public (Pop)

Plateforme dédiée à l'économie circulaire et de proximité ouverte en 2018 à Arles
 Trois pôles d'activités : hospitalité et accueil de toutes sortes d'associations et de commerçants, salle de production culturelle, pôle de recyclage qui permet de valoriser et collecter plusieurs types de déchets (verre, biodéchets, huiles alimentaires transformées en biocombustibles, etc.)
 Taco&Co : solution de logistique douce créée en 2010, livraison en dernier kilomètre à vélo cargo et mise à disposition d'une plateforme de stockage

Solution de consigne de Pop et Taco&Co

Projet de consigne de contenants pour des événements et festivals
 Livraison facilitée par Taco&Co
 Projet conçu en réponse aux besoins spécifiques du territoire
 Station de lavage conçue et installée sur Pop





ATELIER

Pour aller plus loin :

- Pour en savoir plus sur les 3 lauréats de l'Appel à Projets présents lors de l'atelier :
 - L'Incassable : <https://lincassable.com/>
 - Vaïeven : <https://enboiteleplat.fr/la-cote-dazur/>
 - Centre Hospitalier de Cannes : <https://www.ch-cannes.fr/le-chc/nos-engagements/developpement-durable-hopital-citoyen/#20ans>
- Pour plus d'informations sur les deux autres projets de consigne présentés :
 - Noww : <https://noww.fr/>
 - Pop et Taco&Co :
 - <https://pop-arles.fr/>
 - <https://www.tacoandco.fr/>
- Pour connaître l'ensemble des événements et actualités du Réseau Vrac et Réemploi et bénéficier de leurs publications : <https://reseauvracetreemploi.org/>
- Pour en savoir plus sur les autres lauréats de l'Appel à Projets :
 - Un Air D'Ici : https://www.justebio.bio/fr/2-nos-produits?_wcb
 - Uzaje : <https://uzaje.com/>
 - Eternity Systems : <https://www.eternity-systems.com/>
 - Pandobac : <https://pandobac.com/>
 - Livrazou: <https://madeinmarseille.net/118844-livrazou-modele-logistique-ethique-marseille/>
 - Ecoscience Provence : <https://ecoscienceprovence.com/>



Question de Bernard VIGNE : Est-ce que l'Hôpital de Cannes s'est intéressé à la problématique du plastique à usage unique sur son département pharmacie où nombre d'emballages, parfois inutiles, sont immédiatement jetés ?

Réponse du Centre Hospitalier de Cannes : C'est un gros sujet, 5T de déchets par semaine avec le bloc opératoire qui représente 30% du volume de déchets soit 1,3T de déchets par semaine dont 85% d'emballages. Le CH s'est d'abord intéressé au tri des déchets afin d'en valoriser plus et est allé se renseigner auprès du centre départemental de valorisation afin d'apprendre ce qu'est qu'un bon tri. Ensuite, le CH a conduit une analyse des déchets du bloc opératoire puis a élaboré des affiches de tri avec des visuels pour améliorer le taux de tri qui a augmenté de 60%. Une nouvelle campagne est prévue le mois prochain pour refaire ce travail d'analyse avec l'opérateur de gestion des déchets. Les résultats ont été très positifs avec une réduction conséquente des déchets mis dans le bac des déchets dangereux à incinérer. Maintenant le but est de déployer ce dispositif sur les autres services.



Question de Marie-Pierre FASSIO : Comment arrivez-vous à convaincre les restaurateurs de passer à la consigne plutôt que d'utiliser des contenants kraft ?

Réponse de Noww : Il est difficile de passer à la consigne pour ces restaurants car s'ils utilisent du kraft c'est qu'ils surveillent leur coût très étroitement. Cette population est la plus difficile à faire passer au réemploi pour des raisons économiques et par manque d'infrastructures massifiées.

Réponse de Vaïeven : L'objectif est de rendre l'emballage réemployable moins cher que l'emballage jetable. Pour cela, il faut réaliser une analyse de leurs emballages et définir des critères pour le lavage des contenants.



Question de Bernard VIGNE : Quelles solutions proposer à un traiteur qui voit passer une population occasionnelle acheter ses plats cuisinés ? Donner un contenant en verre, lourd et cher, qui ira, on l'espère au moins au recyclage, ne peut-il pas nuire économiquement à son activité ?

Réponse de Noww : Notre vision est qu'à terme on pourra prendre son plat à Lyon et le rendre à Marseille. Le contenant sera récupéré à Marseille pour être lavé et remis en circulation. Cela nécessite le développement de points de récupération et d'harmonisation des contenants.



ATELIER

3. Massifier et standardiser : deux préalables indispensables pour rentabiliser les projets de vrac et de consigne

La table ronde a commencé par aborder l'enjeu de la massification des flux et de la standardisation des contenants pour rentabiliser les projets de vrac et de consigne.

→ Q1. En quoi la massification des flux est une condition de la rentabilité des projets de consigne ? (L'Incassable puis Noww)



Le réemploi repose sur un modèle économique lié au volume. Le processus opérationnel comprend la collecte, le tri, le lavage et le renvoi des contenants consignés. Les marges initiales sur cette activité sont très faibles, voire négatives, tandis que les investissements initiaux sont importants, notamment pour l'acquisition de contenants et les équipements de tri et de lavage (outils industriels).

- **Pour qu'un centre de lavage industriel devienne rentable, il doit traiter plus d'un million de bouteilles par an.**
 - L'Incassable prévoit de récupérer **80 000 bouteilles en 2023** et le **million de bouteilles en 2027**. Les **coûts variables** devraient **être réduits de moitié** au cours de ces quatre années.
 - Actuellement, en 2022, seulement **0,15 % des bouteilles de consommation à domicile sont réemployées**, alors que la loi **AGEC vise 5 %** en 2023.
- Un défi supplémentaire réside dans le **décalage entre la rentabilité environnementale** du réemploi, qui est presque immédiate, et la **rentabilité économique**, qui se réalise à plus long terme.
- Pour massifier les flux, il est nécessaire de **mutualiser les infrastructures** de transport et la logistique opérationnelle. Par exemple, L'Incassable collabore avec Soofût (réemploi de fûts pour les brasseurs) et d'autres partenaires pour mutualiser ces activités opérationnelles.



Pour comprendre l'enjeu de la massification, il faut faire la **distinction entre les projets** où les **utilisateurs sont récurrents** comme dans la restauration collective, et ceux où les **consommateurs sont moins fidèles** tels que les restaurants commerciaux et les grandes surfaces.

- Dans le premier cas, la **masse des flux est essentielle pour rentabiliser le passage à une offre de réemploi**. Il est crucial que le restaurant passe immédiatement d'une offre jetable à une offre consignée **sans alternative possible**. Lorsqu'il y a un mélange de propositions de plats consignés et de plats en emballages jetables, le retour sur investissement de la solution prend plus de temps à être atteint.
- Dans le deuxième type de projet, l'objectif est de **réduire le coût unitaire du lavage**, qui est l'un des principaux coûts des boucles de réemploi. Pour cela, la massification des flux est primordiale pour diminuer les coûts de collecte et de remise en service.

→ Q2. Le succès des modèles de vrac et de consigne repose sur l'adhésion et la transformation des habitudes des consommateurs

◆ **Q2.a. En quoi le montant de la consigne joue sur le taux de retour et le réemploi des contenants et comment avez-vous fixé le seuil ? (L'Incassable, Noww et Vaïeven)**



Au départ, L'Incassable avait opté pour un **système de retour volontaire sans consigne** monétaire. Cela visait à faciliter la collaboration avec les magasins, car la mise en place d'une consigne monétaire présentait **des défis techniques** et pouvait susciter des **craintes** quant à l'impact sur les ventes. Cependant, le **taux de retour n'était pas satisfaisant**, atteignant tout au plus 10%. Seuls les consommateurs les plus engagés retournent leurs contenants sans incitation monétaire.

Selon une enquête de Citeo il existerait une **corrélation presque linéaire** (jusqu'à un certain point) **entre le montant de la consigne et le taux de retour**. En janvier 2023, L'Incassable a donc introduit une **consigne** monétaire de **50 centimes** sur 50 points de collecte. Le montant de la consigne,

équivalant environ au **prix d'une bouteille en verre neuve**, symbolise **la valeur du contenant** et incite davantage au retour, en retirant à la bouteille son statut de déchet.

- **Après six mois, le taux de retour a atteint 40%**, et L'Incassable prévoit qu'il atteigne **50% d'ici la fin de l'année 2023**, avec environ 8 000 bouteilles collectées.



Une consigne a été appliquée dès les premiers tests de la solution de Noww. Avec leur logiciel, **trois types de consignes** différentes ont pu être mis en place :

- **La consigne en avance** : paiement de la consigne lors de l'achat du produit qui sera remboursée lorsque le contenant sera rendu.
- **La consigne différée** pour les clients qui proposent un service de porte-monnaie électronique aux consommateurs. La consigne n'est prélevée que si le consommateur ne rapporte pas le contenant.
- **Une consigne spécifique pour les magasins** fondée sur le **modèle de la récompense**. La **consigne de 20 centimes** est payée lors du passage en caisse et sera **remboursée à hauteur de 30 centimes** afin d'inciter au retour de l'emballage.



Le réseau national de consigne "En boîte le Plat" lancé en premier à Toulouse en 2019 et dont fait partie Vaïeven, avait initialement fixé le **montant de la consigne à 5 euros** lors de l'expérimentation du dispositif. Or, ce montant s'est avéré **trop élevé** et a désincité l'achat des produits consignés. Par la suite, ce montant a **été abaissé à 3 euros** afin de garantir **l'accessibilité de la consigne**.



- Une étude de terrain a montré que 3 euros étaient **acceptables pour 98 % des utilisateurs**.
- Grâce à la force du réseau national "En boîte le Plat", les boîtes sont achetées directement à Duralex et sont vendues à prix coûtant aux commerçants et restaurants. Or, les boîtes consignées sont moins chères que si elles étaient achetées en magasin, ce qui impacte le taux de retour.

Vaïeven travaille en collaboration avec ses partenaires et son écosystème pour réfléchir à **augmenter la consigne à 4 euros** tout en veillant à ce que cela reste accessible à tous les types de publics. Ils mènent également des efforts au niveau national pour harmoniser la méthode de fixation du montant de la consigne.

◆ **Q2.b. Comment encourager les consommateurs à acheter en vrac ? (Réseau Vrac et Réemploi)**

- **Aider à faciliter le geste consommateur**



Contrairement à la consigne pour laquelle le geste consommateur ne change pas beaucoup, le vrac demande un engagement plus important de la part du consommateur. Ainsi, l'un des principaux obstacles au vrac réside dans des considérations de praticité, de simplicité et la nécessité de penser aux contenants appropriés pour acheter en vrac. Il est donc essentiel de **sensibiliser les consommateurs au choix des bons contenants**, par exemple, en utilisant un sac en tissu pour les produits en vrac secs au lieu de lourds bocaux en verre. Il est également nécessaire de **stimuler l'innovation dans la conception des contenants** afin de rendre le processus d'achat en vrac aussi facile que l'achat "traditionnel".

- **Informers sur les produits**

Un autre défi concerne le manque d'informations sur les produits, c'est pourquoi des **solutions numériques** qui permettent de retrouver toutes les informations sur le produit à la maison, y compris des idées de recettes, sont en train d'émerger.

- **Rassurer sur la propreté des distributeurs**

Les préoccupations des consommateurs concernent également l'hygiène, notamment la propreté des distributeurs. Pour répondre à cette appréhension de **nouveaux équipements innovants émergent pour faciliter la gestion des produits en vrac**. Enfin, la **formation adéquate du personnel** en magasin est cruciale pour répondre à ce frein.

- **Développer l'offre de produits en vrac**

Pour encourager les achats en vrac, il est aussi important de développer l'offre en vrac au-delà des produits secs. Par exemple, les détergents et les produits cosmétiques gagnent en popularité dans ce domaine. Le concept du "refill" fonctionne bien dans les commerces spécialisés, et il y a une **demande croissante de diversité de produits en vrac** de la part des consommateurs. Cependant,

A TE LIER

#53

les magasins sont encore réticents à augmenter leur gamme de produits en vrac par peur du manque de rentabilité.

- **Sensibiliser sur les avantages du vrac**

Enfin, la démocratisation des achats en vrac ne se fera pas sans un **travail de sensibilisation et d'informations sur ses avantages environnementaux et économiques**, en particulier dans un contexte inflationniste. Le fait que les clients puissent choisir la quantité exacte dont ils ont besoin peut être un argument de vente clé pour soutenir la vente en vrac.

→ Q3. Quelles autres solutions avez-vous mis en place ou proposeriez-vous pour massifier les flux/faciliter l'adhésion au projet ? (Noww, Pop et Taco&Co, Centre Hospitalier de Cannes)



- Il est essentiel de **simplifier le parcours client** et de rendre le **processus de retour du contenant très facile** pour les consommateurs, en précisant clairement les montants de consigne et en expliquant le fonctionnement du système de consigne.

- Une des solutions déployées par Noww est la mise à disposition de **collecteurs autonomes disponibles 24h/24h**. Les consommateurs peuvent ainsi retourner les contenants à n'importe quel moment sans être limités par les heures d'ouverture des commerces.

- Enfin, Noww travaille depuis six mois sur la possibilité de **rembourser les consommateurs via leur carte bancaire** afin d'uniformiser davantage les méthodes de remboursement et de rendre le processus encore plus accessible et pratique pour les consommateurs.



- La flexibilité de l'offre de consigne de Pop et Taco&Co permet de proposer des services complémentaires au service de lavage par exemple en facilitant la vente et l'achat des contenants, ainsi que le stockage qui peut être effectué sur les sites de Pop.



- Une intégration des systèmes de lavage dans un système de logistique douce est aussi un atout car cela permet de **répondre aux besoins spécifiques du territoire, notamment en réduisant les coûts de transport**. Pour les livraisons qui ne peuvent se faire en vélo cargo, il faut créer un lieu tampon afin de mutualiser le transport et réduire les coûts environnementaux et financiers associés.



Pour le Centre Hospitalier de Cannes, il y a deux principales difficultés à surmonter : la gestion du lavage des contenants et la question de l'usage et de la transformation des habitudes du personnel hospitalier.

- Le lavage est effectué par un prestataire. Un travail collaboratif a été nécessaire pour obtenir l'adhésion de l'équipe responsable du lavage mais également pour **identifier le meilleur processus** qui permettrait de **ne pas augmenter le coût associé au lavage** des contenants réemployables.

- L'autre frein concerne l'adhésion au nouveau système de restauration dans les contenants consignés par les professionnels de la santé. Une **campagne de communication** a été menée pour sensibiliser à l'impact de l'usage unique et pour le rendre indésirable.



Vaïeven propose aux restaurants des **visuels** et peut également être présent avec un **stand** pour sensibiliser sur la consigne.

→ Q4. La standardisation des contenants et des étiquettes est-elle clé dans la réussite des projets de réemploi ? (L'Incassable et le Réseau Vrac et Réemploi)



- **Pour les contenants**

La standardisation est essentielle pour que la **consigne maximise son intérêt écologique**. Par exemple, si une bière alsacienne est consommée à Marseille et qu'elle n'a pas été conditionnée dans une bouteille standardisée, il serait alors nécessaire de la laver et de la renvoyer en Alsace pour qu'elle soit remplie à nouveau. Cependant, si tous les producteurs utilisaient la même bouteille, une fois la bière consommée, la bouteille pourrait

A TE LIER

#53

être renvoyée à un brasseur local à Marseille une fois lavée. De plus, la standardisation **simplifie grandement le tri et le lavage.**

L'Incassable travaille avec le Réseau Vrac et Réemploi pour **proposer une gamme standard de bouteilles** suffisamment solides pour être réemployées en attendant la définition d'une gamme nationale par Citeo.

- **Pour les étiquettes**

Les étiquettes doivent **répondre à un cahier des charges précis**, notamment utiliser une **colle hydrosoluble** pour minimiser l'utilisation d'eau et de produits chimiques lors du lavage. **La taille de l'étiquette** doit être **raisonnable**, et il convient d'**éviter les vernis et les dorures.**

Il est nécessaire d'accompagner les producteurs sur l'adoption de l'étiquette appropriée car **celle-ci constitue une pierre angulaire du bon fonctionnement de la filière de réemploi.** À ce titre, l'association France Consigne travaille avec les opérateurs de la filière pour établir un **cahier des charges commun** pour les étiquettes des bouteilles réemployables.



Le Réseau Vrac a complété les propos de l'Incassable en soulignant l'importance de définir un standard de contenants réemployables par les éco-organismes et qui soit obligatoire pour la filière, ce qui contribuerait à la rendre plus efficace et durable.

 **Intervention de Corinne LAFORTUNE - La Consigne de Provence :** Il est très difficile de convaincre les viticulteurs et notamment les producteurs de rosé de standardiser les bouteilles alors que c'est une condition à la rentabilité du réemploi. C'est pourquoi Ecoscience Provence travaille surtout à identifier des bouteilles qui soient lavables facilement et capables de résister à plusieurs cycles de lavage afin de les encourager à passer au réemploi.

4. Une offre de vrac ou de consigne de proximité pour répondre aux enjeux de logistique et aux besoins des clients

La deuxième partie de la table ronde a été consacrée à l'enjeu de la proximité des offres de vrac ou de consigne pour répondre à la fois aux enjeux logistiques et aux besoins des clients.

→ Q1. En quoi la proximité logistique est un facteur clé de succès d'adoption de la consigne ? (Vaïeven, Pop et Taco&Co, L'Incassable)



Un des atouts de Vaïeven repose sur le déploiement à l'échelle locale d'un projet national. L'association **bénéficie donc d'un soutien local et d'un taux d'adhésion** au projet de consigne plus élevé. De plus, grâce à la proximité avec les clients, la livraison peut s'effectuer en vélo électrique. Vaïeven souhaite également mettre en place des points de collecte qui ne se limitent pas aux restaurants et qui soient ouverts en permanence.



Pour Pop et Taco&Co la proximité logistique permet de **créer des liens de confiance** avec les acteurs locaux. Travailler uniquement avec des acteurs locaux permet de mieux comprendre leurs besoins, les problèmes auxquels ils sont confrontés, ainsi que les freins à la démarche de consigne. Cette approche d'accompagnement locale permet



d'améliorer le service et de répondre plus efficacement aux besoins des acteurs engagés dans le projet de réemploi. Ce **lien privilégié a été très utile lors de la phase de prototypage du système de consigne** qui a permis de **tester différentes solutions** en collaboration avec les partenaires.



L'Incassable a mis en avant **l'importance de la proximité logistique pour minimiser l'impact environnemental et réduire les coûts opérationnels du réemploi.** Le projet de l'Incassable s'est développé dans deux départements justement pour tenir compte de la distance. L'Incassable a ainsi **créé des micro-boucles** dans les deux départements où ils opèrent, avec notamment 17 points de collecte à Marseille, et collabore avec Agile en ville pour récupérer les bouteilles en vélo cargo. Cette approche permet de massifier les flux sur un territoire donné avant de transférer les bouteilles vers le centre de tri.

A
TE
LIER

#53



ATELIER

#53

En ce qui concerne le lavage, L'Incassable reconnaît que l'usine de lavage doit être la plus proche possible du lieu de consommation. Cependant, ce n'est pas possible au stade actuel de maturité de la filière qui est en phase de cadrage et de lancement. Ainsi, **L'Incassable a étudié avec risingSud l'intérêt de développer une usine de lavage sur leur territoire.** La conclusion de l'étude est que **l'installation d'une usine de lavage de proximité n'est pas une nécessité à court et moyen terme** en raison des volumes de contenants lavés insuffisants et de l'utilisation à **sous-capacité des usines existantes.** Par conséquent, l'Incassable fait appel à des usines de lavage à Valence ou à Montpellier en adoptant une approche de solidarité pour soutenir la filière dans sa phase d'amorçage.

→ Q2. En quoi la proximité opérationnelle, notamment pour ce qui est du lavage, conditionne la pertinence et la réussite des projets de consigne et de vrac ? (Centre Hospitalier de Cannes, Nowwn, Pop et Taco&Co)



La proximité opérationnelle, en particulier en ce qui concerne le lavage, est cruciale pour maximiser l'impact environnemental et économique du projet du Centre Hospitalier de Cannes. Le dispositif de récupération de consigne est situé à seulement 20 mètres de la zone de lavage, ce qui favorise un circuit court. Il est également **important de déployer ce projet en équipe, en impliquant non seulement l'hôpital mais toute l'équipe alimentaire.** Ainsi, la **préparation des plats a été revue dans son entièreté** pour réduire la segmentation des produits et les **mettre dans un seul contenant.** Cela implique de préparer des produits adaptés à ce nouveau mode de conditionnement. Leur souhait est d'aller au bout de la logique de réduction du gaspillage alimentaire en réfléchissant au grammage et à la composition des plats.



Certains modèles de réemploi impliquent nécessairement du transport, mais pour autant les **modèles de consigne restent écologiquement valables** même dans ces cas-là. Pour assurer la réussite du modèle de consigne de Nowwn qui repose sur le déploiement de collecteurs intelligents, la startup dispose d'**équipes informatiques de proximité** qui peuvent résoudre rapidement les problèmes techniques qui surviendraient. La proximité des équipes est également indispensable pour répondre aux questions des restaurants collectifs ou individuels sur le passage en caisse des produits consignés et le fonctionnement de la consigne. **Le réemploi est une pratique quotidienne qui nécessite un suivi attentif et des équipes opérationnelles bien formées.**



La plateforme de lavage de Pop intervient en **complémentarité des projets de lavage à grande échelle industrielle.** Ils s'engagent à **ne pas laver des contenants collectés à plus de 100 km de leur site.** À ce jour, Pop lave 80 000 gobelets pour 25 structures locales. Le prix demeure le principal frein à l'adoption de leur service et il est encore nécessaire de sensibiliser les clients à cette nouvelle approche. Également, Pop doit gérer la saisonnalité de cette activité, liée aux périodes d'événements et festivals.

→ Q3. Quels sont les atouts des modèles de vrac et de consigne intégrés et ceux de partenariats pour répondre à cet enjeu de proximité ?



L'association de compétences et le rôle fédérateur de Pop sont essentiels à la réussite du projet. Le fonctionnement basé sur des partenariats et des collaborations permet de répondre au mieux aux besoins, favorise la complémentarité entre les acteurs et offre la possibilité d'**ajouter des services en "tiroirs"** tout en **partageant les risques.** Cela renforce la capacité à proposer des solutions efficaces et de proximité.

Pour répondre à cette question, le Réseau Vrac et Réemploi a présenté le lauréat de l'Appel à Projets Vrac et Consigne, Un Air d'ici, pour illustrer les atouts du modèle intégré. Un Air d'ici est une entreprise qui vend des produits secs en vrac et qui se charge de remplir les silos, puis de les livrer aux magasins, de les récupérer et de les laver. Cette approche intégrée permet **d'offrir un service clé en main aux distributeurs**, minimisant leur travail dans le processus. Cela favorise également la **réduction des emballages et du gaspillage liés à la logistique** en conditionnant directement les produits dans les silos. L'inconvénient est que **seuls les produits de la marque sont proposés** à la vente en vrac.

5. Le rôle moteur des acteurs publics pour faciliter les projets de vrac et de consigne

Après avoir répondu aux enjeux de massification, de logistique et de gestion opérationnelle, la table ronde a abordé un dernier levier primordial pour soutenir le développement du vrac et de la consigne sur le territoire en région et en France : celui du rôle moteur des acteurs publics pour faciliter les projets de vrac et de consigne.

→ Q1. Quels rôles les collectivités peuvent jouer afin de faciliter les projets de vrac et de consigne ?



- Sur 10 commerces adhérents, 2 ont imposé la consigne et n'ont pas enregistré de perte de clientèle. Les collectivités pourraient **inciter les commerces à imposer la consigne** et ainsi aider à ce qu'elle devienne une norme.
- Les collectivités peuvent également jouer un rôle en **menant des campagnes d'information et en valorisant les contenants réutilisables**. De plus, elles peuvent **sensibiliser** les petits commerces sur la **réglementation et les coûts liés à l'éco-contribution**, tout en proposant des **formations**.
- Pour les événements, les collectivités peuvent encourager l'utilisation de vaisselle réutilisable.



- Les collectivités pourraient **sensibiliser les associations** et les encourager dans **l'utilisation de vaisselle réutilisable lors de leurs événements**.



- Également les collectivités peuvent jouer **un rôle d'exemplarité** en adoptant la consigne pour leurs propres événements.
- La **création d'un label ou l'élaboration d'un guide de communication** des actions des entreprises qui s'engagent dans cette démarche de réemploi soutenu et diffusé par les collectivités permettrait d'**informer la clientèle** et de **valoriser leur engagement**.



- Les collectivités peuvent aider les acteurs des filières de réemploi à répondre à leurs **besoins en foncier** pour la mise en place de centres de tri et de stockage,
- La **commande publique** est un levier important pour promouvoir et encourager ces initiatives.
- Une **nécessaire coopération entre les acteurs**, tant publics que privés, pour éviter que les filières et projets de réemploi fonctionnent en silos. Les collectivités jouent un **rôle d'animatrices** en réunissant ces acteurs autour de la table pour **favoriser la mise en place de solutions de réemploi à grande échelle**.



Intervention de Uzaje : L'[ARBE](#) recense tous les restaurateurs et acteurs engagés pour promouvoir leurs démarches. Il y a besoin d'avoir l'appui des politiques et des collectivités pour obtenir des financements. Enfin, les collectivités sont concernées par la loi EGALIM qui crée un cadre favorable pour mettre en place des contenants réemployés.



ATELIER

→ Q2. Qu'attendez-vous des acteurs publics en termes de réglementation pour faire passer à l'échelle le vrac et la consigne ?



- Les acteurs publics peuvent s'appuyer sur la réglementation pour favoriser le développement du vrac et de la consigne
- Les **éco-organismes peuvent également prendre en charge davantage de coûts de la filière** pour lui permettre d'atteindre plus vite le seuil de rentabilité
- La **formation des acheteurs publics** est primordiale pour faciliter l'accès des porteurs de projets de réemploi aux marchés publics.
- Les **campagnes de communication** orchestrées au niveau national sont importantes pour **rendre le réemploi plus désirable que le jetable.**



Réseau Vrac & Réemploi

- **L'application de la loi AGEC de manière stricte avec des sanctions effectives** garantirait le passage à l'échelle du réemploi et de la vente en vrac.
- La **standardisation des contenants devrait être obligatoire** pour faciliter le développement du vrac et du réemploi.
- La **mise en place d'un chèque alimentation durable** permettrait d'orienter la consommation des ménages vers des produits en vrac ou en réemploi.
- **L'extension des dispositifs de tarification incitative** sur les territoires accélérerait le recours aux solutions de réemploi
- Il est nécessaire **d'imposer une formation en hygiène** pour l'entretien des rayons de vrac et de **lever les restrictions sur la vente en vrac** de certains produits.



Intervention de Arthur DE CAZENOVE - Région Sud : La planification régionale incite les collectivités à passer à la tarification incitative, mais son déploiement reste assez compliqué sur le territoire. Par exemple, la Région Pays de la Loire est couverte à 35% par des dispositifs de TI contre 2% pour la Région Sud alors que la redevance spéciale et l'arrêt de collecte de commerces de petite et moyenne taille oblige à chercher d'autres solutions plus vertueuses de gestion des déchets.



Intervention de Gérald DAUDE - Région Sud : L'enjeu de foncier est également très important. Il y a un gros besoin de mise à disposition de sites partagés par les collectivités. Dès qu'il y a des solutions localisées il faut trouver un terrain : soit une structure privée soit une structure hébergée par collectivité. Celles-ci peuvent orienter les solutions vers des espaces adaptés ou des acteurs qui peuvent les héberger.



Question de Jeanne DELHOMMEL - IRA2E : Dans un objectif de massification : comment inciter les producteurs qui sont le premier maillon de la chaîne à passer au réemploi ? Est-ce qu'il existe des dispositifs d'aide financière pour les agriculteurs qui souhaiteraient se lancer ? J'ai entendu parler du dispositif d'aide CITEO, est-il possible d'avoir plus d'informations sur ce dispositif ou sur d'autres dispositifs existants ?

Réponse de Gérald DAUDE et Arthur DE CAZENOVE - Région Sud : Les exploitants ne peuvent gérer toute la chaîne, il faut les orienter vers des partenaires et des acteurs qui ont des visions d'ensemble. La région dispose de 5 marchés d'intérêt national (MIN) sur les 20 qui existent en France. Ce sont des hub actifs qu'il ne faut pas hésiter à solliciter sur ces sujets.

Réponse de L'Incassable : Un producteur en région qui souhaite passer au réemploi peut recourir au dispositif [CEDRE Premier Pas](#) de la Région Sud qui prend en charge la partie accompagnement au réemploi.

Également, Citeo a débloqué une enveloppe de 50M € pour accompagner des projets de réemploi. Dans le cadre d'un appel à projet, Citeo peut financer 50% des coûts de passage au réemploi les 2 premières années pour la mise en place du projet.



ATELIER

Question de Marie-Pierre FASSIO : Avez-vous des aides financières pour les restaurateurs qui passent à un système de consigne ?

Réponse de Gérald DAUDE - Région Sud : La Région ne regarde pas le type de porteur de projet, elle accompagne une démarche ; Tout acteur peut être soutenu. Nous invitons également les chambres consulaires et fédérations professionnelles à se mobiliser. Il y a également l'ADEME et le programme Leader qui peuvent soutenir ces projets.



Question de Claire POULIN - ARBE : Y a-t-il parmi les intervenants des acteurs qui sont prestataires de collectivités qui auraient supprimé les emballages à usage unique dans le portage des repas à domicile ?

Réponse de Taco&Co : Taco fait de la livraison à domicile mais encore dans des emballages en carton.

Réponse de Arthur de CAZENOVE - Région Sud : La Ville d'Avignon est passée au 100% réemployable sur la livraison de repas en restauration collective.

Pour aller plus loin :

- Sur les festivals engagés : [Accueil - COFEES](#)
- Des exemples de collectivités engagées dans la charte Zéro Déchet Plastique avec des actions notamment sur la consigne en restauration collective :
 - [2022-fiche-bilan-cc-guillestrois-queyras.pdf \(arbe-regionsud.org\)](#)
 - [BROCHURE COURSES ZERO DECHET WEB.pdf \(paysgrandbrianconnais.fr\)](#)



ATELIER



LES ELEMENTS CLES A RETENIR

1. **Le vrac et la consigne sont des solutions qui fonctionnent et présentent des bénéfices environnementaux majeurs.**
2. Des enjeux persistent, notamment en ce qui concerne la standardisation des modèles de contenants et la nécessité de massifier les flux pour rentabiliser les investissements et les infrastructures. **La consigne est un élément essentiel pour aider à massifier les retours.**
3. **La communication et la sensibilisation du public sont cruciales** pour le faire adhérer à ces nouveaux modes de consommation.
4. Les modèles de vrac et de consigne nécessitent une **collaboration entre différents acteurs**, surtout en phase de structuration du marché. Dans le cas du vrac, il est essentiel de travailler avec l'ensemble de la chaîne pour optimiser le processus, réduire les pertes et minimiser les déchets générés tout en simplifiant le parcours client.
5. **Le déploiement de points de collecte doit être maximisé** pour simplifier le parcours du client.
6. **Des incitations réglementaires doivent être mises en place**, et les **collectivités jouent un rôle crucial dans l'amorçage de ces projets** et l'incitation des consommateurs à changer leurs habitudes de consommation.

Revoir cet Atelier & Plus d'Info.....

- ➔ <https://www.lifeipsmartwaste.eu/>
- ➔ [Lien vers le livret du participant](#)
- ➔ [Lien vers le replay](#)
- ➔ [Lien vers le support de présentation](#)