



Hervé Le Pezennec, fondateur de Réseau Consignes, souhaite redonner de la valeur à l'emballage.



La consigne, un cercle vertueux entre producteur, distributeur et consommateur

À la fois écologiques et économiques, les emballages consignés connaissent un regain d'intérêt en Suisse romande. Cette solution se profile comme une alternative au recyclage, mais aussi une incitation à la consommation de produits locaux et aux circuits courts.

TEXTE: RÉANE AHMAD
PHOTOS: RÉSEAU CONSIGNES

À une époque pas si lointaine, le consommateur lambda ramenait au point de vente ou laissait au livreur l'emballage d'un produit consommé, comme une bouteille en verre par exemple. En retour, il recevait – souvent avec une certaine satisfaction! – les quelques centimes ajoutés au prix de vente du bien en guise de valeur d'échange: la consigne.

Mais dès la fin des années 80, ce système a peu à peu laissé place en Suisse aux emballages jetables ou recyclables, en plastique ou en verre. La consigne n'a cependant pas complètement disparu, puisqu'elle subsiste sur certaines bouteilles en verre de boissons gazeuses servies dans les bars par exemple, comme le relève le journal *Domaine Public*. En comparaison, ce même article souligne que la consigne reste par contre monnaie courante dans d'autres pays européens, tels que l'Allemagne, la Belgique, les Pays-Bas ou le Danemark, y compris pour les bouteilles non réutilisables comme celles en PET (www.domainepublic.ch/articles/28075).

PLUSIEURS INITIATIVES EN SUISSE ROMANDE

Avec le réveil des consciences en matière de développement durable, en particulier dans l'alimentation, la consigne s'avère être «une bonne idée d'hier pour une solution d'aujourd'hui». C'est ainsi qu'Hervé Le Pezenec, fondateur de Réseau Consignes, résume la question avec son slogan accrocheur. Basé à Gimel au pied du Jura, cet entrepreneur a lancé son concept en 2019 et ambitionne de généraliser la pratique dans toute la Suisse romande, en commençant par l'ouest vaudois. Convaincu du bien-fondé de la démarche, l'informaticien de profession regroupe sur son site internet de nombreuses archives et informations fort intéressantes sur la thématique (www.reseauconsignes.ch).

On pourrait commenter l'usage des emballages alimentaires ainsi: recycler, c'est bien, réutiliser, c'est mieux. Dans une optique d'économie circulaire, la consigne possède en effet un double avantage. D'abord écologique, puisqu'elle sous-entend de consommer dans un rayon local entre producteurs, distributeurs et consommateurs



Grâce au QR-code, les consommateurs obtiendront bientôt des informations sur tous les produits, producteurs et bénéfices écologiques.

(Réseau Consignes évalue la limite à 200 km); de plus, avec la réutilisation d'une bouteille en verre en moyenne 50 fois, l'énergie et les émissions de CO₂ nécessaires au nettoyage sont moindres qu'au recyclage. Ensuite économique, dans la mesure où la consigne favorise l'économie locale et la vente en circuit court, avec un lien de proximité géographique et sociale entre consommateurs, producteurs et distributeurs.

En Suisse romande, Hervé Le Pezennec relève plusieurs initiatives en place depuis quelques années, à l'image du brasseur Docteur Gab's dont 40 % des bières sont consignées auprès des restaurants et des cafés (www.refnet.ch/fr/exemples-de-cas/brasserie-docteur-gabs), de la Cave de la Crausaz à Féchy qui consigne 100 % de sa production (www.cavedelacrausaz.ch), ou encore de ReCircle

Les emballages réutilisables consignés reviennent peu à peu sur le devant de la scène, comme ici à la Fromagerie Gourmande à Montricher.



qui propose des emballages en plastique réutilisables et consignés pour les services traiteurs et les offres de street food (www.recircle.ch). Sans oublier les actions fragmentées des magasins en vrac ou bio, qui fleurissent partout en faveur d'une consommation plus responsable.

DE LA LOGISTIQUE À LA CRÉATION D'UNE COMMUNAUTÉ

La mise en place de Réseau Consignes fait ressortir la complexité du système et les divers acteurs impliqués dans la réintroduction de la consigne. Ainsi Hervé Le Pezennec a-t-il fondé à la fois une Sàrl et une association.

La société fournit des prestations de nettoyage et de logistique aux producteurs pour organiser les processus opérationnels. À noter qu'ils doivent adapter leurs conditionnements dans de nouveaux pots ou bouteilles en verre, ainsi que l'étiquetage et la logistique. Réseau Consignes fournit aux producteurs les contenants nettoyés et reconditionnés pour un prix bien inférieur au prix d'achat: le prix d'une bouteille neuve de lait d'un litre en verre est à 70 centimes, tandis qu'ils paient seulement 35 centimes pour la bouteille lavée avec la possibilité de valoriser sur l'étiquette la participation au réseau.

L'association, elle, regroupe et soutient une communauté d'intérêt de producteurs et distributeurs; ces derniers sont des épiceries de quartier ou magasins de village, des marchés à la ferme, des magasins spécialisés dans le vrac, le bio ou les produits du terroir, sans oublier des sites de vente en ligne. Les distributeurs ressortent gagnants en répondant à une demande du public et en améliorant leur image.

Quant aux consommateurs, ils ont la possibilité de retourner les emballages chez n'importe quel partenaire du réseau (consigne de 30 centimes à 2 francs selon le contenant, ce qui couvre les frais en cas de non-retour), dans des caisses également consignées. Grâce à un QR-code sur l'emballage, le public obtiendra aussi bientôt des informations sur les produits, producteurs et bénéfices écologiques. Enfin, une application dédiée sera prochainement lancée pour faciliter les paiements sans monnaie. • RA