

[> Économie](#)

# Verre. Le retour de la consigne en Bretagne ?

Publié le 06 mai 2016

LENAÏK JAUBERT

1 VOIR **LES COMMENTAIRES**

Dégustation de cidre. Photo Glen Recourt.

*L'association Distro est née de la volonté de brasseurs et cidriers de remettre la bouteille consignée dans les casiers bretons. Une étude est lancée. L'objectif final ? Organiser une filière complète sur l'ensemble du territoire.*

Il y a bien longtemps que les Bretons ont perdu l'habitude de ramener leurs bouteilles vides chez leur épicier. « La consigne a été globalement abandonnée depuis la fin des années 80 suite à la modification profonde des modes de consommation », retrace Patrick Créac'h, chargé de mission pour l'association « Distro, le retour de la consigne ». Cette association est née en septembre 2015 et réunit aujourd'hui une vingtaine de brasseurs et cidriers bretons qui étudient la mise en place d'une filière « consignes ».



**Consommer autrement**

À l'origine du projet : la rencontre entre Patrick Créac'h, de Kejal, bureau d'études spécialisé en économie sociale et solidaire, et Olivier Lallemand, de la Brasserie du Bout du monde (Rosnoën, 29). « Beaucoup de ses clients l'interpellaient sur la réutilisation des bouteilles, regrettant que celles-ci repartent dans le circuit classique », explique Patrick Créac'h.

### > Seriez-vous prêt à rapporter vos bouteilles vides à l'épicier ?

Seriez-vous prêt à rapporter vos bouteilles vides à l'épicier ?

*Le sondage est terminé*

Nombre de votants : 243 votes



Des questions auxquelles sont souvent confrontés les nombreux brasseurs locaux (une soixantaine en Bretagne). Des brasseries « de proximité », dont les clients ont pris l'habitude de consommer « autrement ». L'idée a d'ailleurs rapidement séduit d'autres brasseurs tels que Coreff, Lancelot ou Tri Martolod, mais aussi des cidriers, qui, eux, ont déjà pris l'habitude d'utiliser les bouteilles consignées, notamment dans le circuit professionnel des hôtels, bars, restaurants.

### Sacrées bouteilles

La première phase du projet est le lancement d'une étude de faisabilité. Elle est épaulée par l'Ademe et Ecoemballages. Réunis mardi à la cidrerie Le P'tit Fausset à Merdrignac (22), les adhérents ont fait un point sur cette étude à mi-parcours. L'occasion pour Patrick Créac'h de présenter des filières déjà existantes (en Alsace, dans le nord de la France ou en Autriche) et, pour tous, de soulever les différents aspects qui seront à considérer. Le coût, la taille des bouteilles, le transport, le conditionnement... Les profils différents se côtoient, tant par les volumes vendus que par les modes de commercialisation. Il faudra un minimum d'harmonisation. Si les points de vente spécialisés sont plus souples, Distro (« retour », en langue bretonne) n'écartera pas l'idée de convaincre les grandes chaînes de distribution. Une enquête à grande échelle est menée à la fois auprès des consommateurs, des professionnels et des distributeurs. Les résultats seront connus en novembre prochain. L'association espère ensuite, dès juin 2017, pouvoir concrétiser les choses : par la mise en place d'une expérimentation, par exemple, voire la naissance d'une coopérative. « Le but est d'organiser la filière en incluant ce qui existe déjà. En mutualisant et optimisant », résume le chargé d'études. De la récupération des bouteilles à leur réutilisation, en passant par le lavage, c'est tout un réseau qui devra se mettre en place. « Des modèles existent et le retour de la consigne a un intérêt pour tous. Comme le disait Michel Haag, de la brasserie alsacienne Météor, personne n'aurait l'idée de jeter son assiette après avoir mangé », plaide le représentant de Distro.

L'asso sera présente aux troisièmes Rencontres techniques sur la consigne organisées à Rennes, les 7 et 8 juin 2016, à Rennes Métropole. Contact, Patrick Créac'h : 06.32.45 29.08.

Retrouvez **plus d'articles**

[Economie](#)   [consignes](#)   [brasseurs](#)   [bouteilles](#)   [écologie](#)

[Loudeac](#)