



B2.1 Généraliser l'usage du système de consigne à la Réunion pour limiter le flux de déchets en circulation sur l'île

Ressources & Modalités

Dans un système de consigne, l'emballage d'un produit reste la propriété du producteur ou du distributeur. Le consommateur du produit peut ainsi ramener l'emballage de son produit à ces derniers en échange d'un emballage plein, dont il ne va payer que le contenu. De cette façon, on s'assure d'une moindre circulation des déchets au cœur de l'île ainsi qu'une réutilisation ou valorisation de ces derniers. L'avantage du système de consigne est qu'il peut s'appliquer à plusieurs types d'emballages tels que le verre, le métal ou le plastique.

Le système de consignes existe déjà à la Réunion notamment avec les bouteilles de gaz mais aussi les bouteilles de bières que l'on garde toujours dans un coin de son jardin afin de les échanger pour une petite somme d'argent par la suite. Le système de consigne était très utilisé auparavant mais a pratiquement disparu depuis l'avènement des grandes enseignes. Pourtant il serait intéressant de le remettre à jour à la Réunion pour diminuer le nombre de déchets en circulation et permettre un réemploi plus large des emballages à la Réunion.

Pour cela, les collectivités ou l'Etat peuvent encourager les supermarchés et grandes enseignes de distributions de mettre en place des programmes de consigne pour les bouteilles en plastique, en verre mais aussi pour les canettes et inciter les consommateurs à la ramener grâce à des bons d'achats ou de réduction. Il serait aussi intéressant d'aller plus loin et de rendre obligatoire dans chaque supermarché la création de zones permettant la récupération et le stockage des emballages réemployés.

De plus, au niveau des restaurants, on pourrait encourager et récompenser les restaurateurs qui mettraient en place un système de consigne des barquettes afin de réduire le nombre de ces dernières en circulation. Ainsi, après avoir acheté une barquette auprès d'un restaurateur, le consommateur pourrait ainsi amener son emballage à ce dernier, avec comme récompense un bon de réduction. L'avantage pour le consommateur est de réduire la quantité d'emballage qui s'accumule chez lui, tandis que le restaurateur peut faire des économies quant à l'achat de ces emballages. Il pourrait également bénéficier d'un bonus financier octroyé par la région ou l'Etat afin de valoriser sa pratique et de l'encourager chez les autres restaurateurs. Utiliser des contenants en verre que chaque client peut "louer" avec une moindre caution et le réutiliser par la suite peut également être une bonne solution.

Dans une même perspective, il serait intéressant de faire naître à la Réunion des filières d'emballages propres et recyclables qui permettraient de limiter l'entrée sur le territoire de déchets que nous ne savons pas traiter et de favoriser à la place des filières capables de recycler les emballages circulant sur l'île. Les producteurs locaux feraient dès lors appel à ces entreprises d'emballages pour leur production, qui récupérerait en fin de chaîne les emballages utilisés. Ce modèle s'inspire ici de nouveau du système de consigne, qui fonctionne d'ores et déjà très bien pour les bières Dodo à la Réunion. Il serait dès lors très intéressant de le généraliser sur un plus grand nombre de produits.

Organisations



Région Réunion



Département Réunion
www.cg974.fr

GBH

Group GBH

Autres:

Restaurateurs volontaires et engagés, Citoyens, Potentielles entreprises privées ou associations, Grandes enseignes, l'Etat ou les collectivités territoriales

Faisabilité & Budget

La faisabilité de cette mesure est forte car elle implique un petit nombre d'acteurs concernés. Toutefois, la limite à ce système serait ici liée aux conditions sanitaires du réemploi des barquettes. Pour cela, des entreprises privées spécialisées dans le nettoyage peuvent voir le jour et se charger de la stérilisation de ces dernières, ce qui permettrait ici de créer des emplois. Les restaurateurs devant d'ores et déjà appliquer des mesures sanitaires strictes peuvent réappliquer ces dernières dans le nettoyage des emballages utilisés. D'autre part, si le contenant est en verre, les consommateurs peuvent déjà laver ce dernier et le rapporter pour reprendre à manger. Créer des réseaux entre entreprises peut aussi faciliter le système de consigne !