



Ça consigne chez Brasserie de Bretagne !

Brasserie de Bretagne, 1^{ère} brasserie indépendante de Bretagne, conçoit et brasse depuis plus de 20 ans dans le Sud Finistère les bières de ses marques Britt, Sant Erwann, Dremmwel et Ar-Men. Elle réinstalle progressivement la consigne dans le quotidien de ses clients. Son objectif : une consommation de liquides sans générer de déchets et une transformation majeure de la mise en bouteille.

Généralisée dans les années 50, avant la massification de la logistique induite par le développement de la grande distribution et l'arrivée des emballages plastiques, mais disparue depuis, la consigne fait son grand retour en France. Membre de l'Association De la Terre à la Bière depuis 2006, Brasserie de Bretagne est engagée dans la structuration d'une filière brassicole bretonne durable, responsable et locale. Sa production se veut raisonnée et engagée, c'est donc tout naturellement que s'est imposée l'idée de remettre au cœur du circuit de fabrication et de distribution la consigne des bouteilles en verre.

Brasserie de Bretagne est convaincue que les industriels ont un rôle indispensable à jouer dans la transition écologique. L'entreprise bretonne souhaite donc en être un acteur déterminant en éliminant les emballages à usage unique. « *Notre objectif est d'avoir une production plus vertueuse, mais aussi d'être incitants envers les autres brasseurs afin que la production de bières ait le moins d'impact environnemental possible* », détaille Clément Bedbeder, Directeur Général Supply Chain de Fabulous French Brasseurs, collectif regroupant 4 brasseries indépendantes régionales - Brasserie de Vezelay, Brasserie du Sud, Brasserie du Dauphiné et Brasserie de Bretagne qui en est à l'origine.

Des bouteilles consignées lavées en Bretagne

Selon une étude du cycle de vie des bouteilles, en cours de certification, « *dès le premier lavage il est plus intéressant de réutiliser une bouteille plutôt que de la fondre pour la recycler. L'étude table sur une diminution moyenne de 40% par rapport à l'empreinte carbone d'une bouteille neuve* », expose Clément Bedbeder.

Les bouteilles de Brasserie de Bretagne contenaient déjà 75% de verre recyclé, mais l'entreprise veut aller plus loin dans son enracinement écologique. « *Il n'y a que trois centres de recyclage en France, donc les bouteilles parcourent de nombreux kilomètres avant d'être recyclées. De plus, le fait de refondre les bouteilles afin d'être réutilisées est très énergivore. Le réemploi est donc écologiquement plus intéressant, mais également économiquement plus avantageux. En effet, dans le contexte actuel de hausse du prix des matières premières et d'augmentation du coût de l'énergie, la consigne est une solution intéressante du point de vue industriel* », explique Clément Bedbeder.

Accompagnée par la coopérative Distro

L'association Distro, qui signifie « retour » en breton, travaille à la mise en place d'un système de réutilisation des contenants pour les producteurs de boissons présents en Bretagne. Une solution écologique et économique, basée sur le volontariat. Distro a été créée en 2015 par un collectif de brasseurs et de cidriers puis relancée en 2019. Distro collabore déjà avec de nombreux producteurs au-delà de Brasserie de Bretagne. C'est donc accompagnée de Distro et de son expérience dans le domaine, que Brasserie de Bretagne commence sa transition vers les bouteilles consignées et se positionne ainsi comme pionnier sur ce secteur. Car passer à la consigne ne se fait pas du jour au lendemain.

« Plusieurs actions concrètes ont déjà été réalisées : nous avons mis en place des contenants standardisés, supprimé les bouchons mécaniques présents sur le format 75cl pour passer à la capsule en métal, mais également investi 250 000 € début 2022 pour moderniser une partie de la ligne de production avec l'acquisition d'une nouvelle machine permettant de passer à l'étiquette entourante unique. Des tests sont encore en cours pour travailler sur la résistance de ces contenants (épaisseur du verre) et sur la création d'une colle pour les étiquettes, adaptée à la consigne », énumère Clément Bedbeder. « Même si ce changement demande de l'engagement, chez Brasserie de Bretagne, nous pensons cette initiative nécessaire ! »



© Brasserie de Bretagne / Nouvelle étiqueteuse

Un test grandeur nature dès cet été

Convaincue par l'intérêt et la viabilité de sa démarche, Brasserie de Bretagne va effectuer un test grandeur nature cet été auprès de plusieurs distributeurs CHR du Grand Ouest (Cozigou, Ouest Boissons et Mahé Distribution) afin de tester la consigne dans les

établissements partenaires. Un casier à 24 trous est fourni par Distro pour faciliter le transport aller et retour au bar.

À la rentrée, Brasserie de Bretagne passe à la vitesse supérieure en incluant à son test quatre magasins Carrefour du Finistère qui souhaitent orienter leur concept de magasin vers le « zéro déchets ». Ils accueilleront en rayon dès la rentrée, les bières de la marque Dremmwel dans des bouteilles consignées. « Avec les magasins, nous allons miser sur une signalétique claire pour simplifier la démarche et optimiser le taux de retour des bouteilles. Du côté de l'expérience consommateur, une incitation financière sans doute sous la forme d'un bon d'achat pourrait également récompenser les clients qui ramènent leurs bouteilles dans les automates de déconsignation à disposition. »



© Brasserie de Bretagne

En parallèle deux initiatives intéressantes travaillant avec Distro dans le circuit aval de collecte (collecte, nettoyage des contenants, et relivraison), viennent de naître en Bretagne et ont fait appel à Brasserie de Bretagne pour développer leur offre :

- « **Les Rapporteurs** » : un concept de Drive zéro déchet qui vient d'ouvrir à Brest et se déclinera prochainement à Morlaix. « Ils nous ont contacté grâce à Distro car ils recherchaient une offre de bière locale avec un produit de qualité qui fasse déjà partie du panier moyen des consommateurs bretons », déclare Clément Bedbeder.

- **« Le Fourgon »** : est né dans le Nord de la France, ce site e-commerce vise à relancer la livraison de produits en verre consignés directement aux particuliers. *« Après la réussite de leur concept dans le Nord et la création de 3 dépôts, ils nationalisent leur approche. Dans l'Ouest, ils ouvrent à Rennes et Nantes et aux vues de notre avance dans le domaine du ré-emploi, ils nous ont contacté pour être le brasseur local de leur offre ! »*, se félicite Clément Bedbeder.

Prochaine étape selon Clément Bedbeder : *« L'usine de lavage bretonne la plus proche se situant actuellement dans les Côtes d'Armor, l'objectif serait de coopérer entre producteurs pour rapprocher les centres de lavage des centres de production et de collecte. On pourrait ainsi investir conjointement dans d'autres laveries en Bretagne afin de réduire encore les coûts d'acheminement et le bilan carbone de nos bouteilles. En plus d'être vertueuse écologiquement, cette initiative va renforcer le tissu économique breton et répondre à une attente sociétale des distributeurs et des consommateurs ! »*

Pour toute demande de dégustation, de reportage à la nouvelle usine de brassage de Concarneau ou pour échanger sur les processus de création et de fabrication des bières par les brasseurs de Brasserie de Bretagne, contactez Raphaëlle Baudart - raphaelle@rivacom.fr - 06 76 98 02 34

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

À propos de Brasserie de Bretagne

Née en 1998 dans le Sud Finistère, Brasserie de Bretagne conçoit, brasse et commercialise les bières des marques Britt, Sant Erwann, Dremmwel et Ar-Men sur un site unique à Concarneau. Alliant origine bretonne et savoir-faire de brasseurs, Brasserie de Bretagne séduit avec des bières de caractère et connaît une croissance constante avec un chiffre d'affaires de 19,8 millions d'euros en 2021. L'entreprise emploie 44 salariés et occupe la position de leader des brasseries bretonnes.