

## POURQUOI LA CONSIGNE C'EST LE FUTUR DE LA BIÈRE ARTISANALE ? (ET POURQUOI C'EST COMPLIQUÉ ?)

Thomas Deck, cofondateur et directeur de Deck & Donohue nous explique en détails les différentes étapes qui permettent aujourd'hui à la brasserie de mener ce projet pilote. Les grandes lignes sont à retrouver ci-dessous et les détails exhaustifs sont disponibles sur [ce lien](#).



### Les objectifs ?

- Sensibiliser nos clients et partenaires sur l'impact environnemental de nos bouteilles
- Optimiser le « taux de retour » des bouteilles, l'indicateur clé pour déterminer la viabilité et l'efficacité des systèmes de réemploi de bouteilles.

### Les partenaires ?

- Une dizaine de [professionnels clients](#) qui ont accepté de participer à cette première phase de test : merci à eux !
- [Uzaje](#), société spécialisée dans le lavage pour réemploi de contenants alimentaires
- L'Union Européenne via le programme [C-Voucher](#) qui soutient notre projet

### Comment ça marche ?

- Nous fournissons des caisses plastiques aux clients partenaires
- Ils remplissent ces caisses avec les bouteilles vides rapportées par leurs clients ou consommées sur place par leurs clients
- Nous récupérons les bouteilles et les apportons au centre de lavage Uzaje situé à Neuilly sur Marne
- Uzaje lave les bouteilles et nous les renvoie
- Nous embouteillons nos bières fraîchement brassées dans des bouteilles réutilisées

### A quoi ça sert ?

Notre test à petite échelle ne va pas changer la face du monde ou réduire drastiquement l'impact environnemental de notre brasserie. C'est une première étape qui doit servir à :

- Sensibiliser à la nécessité du réemploi : en France le taux de recyclage du verre est élevé (près de 80%) et les consommateurs peuvent penser avoir fait leur part du travail

en rapportant les bouteilles à la benne à verre, mais le recyclage de ces bouteilles est très consommateur d'énergie, et donc d'empreinte carbone !

- Tester toutes les possibilités d'optimiser le taux de retour, via de la pédagogie sur les points de collecte : affichage, mise en avant des caisses pour réutilisation, etc. C'est cet indicateur clé du taux de retour qui va dicter sous quelles conditions un système de consigne à plus grande échelle peut être efficace écologiquement et économiquement. La solution passera par une réponse collective et ce test est notre petite pierre à l'édifice.



#### Les partenaires du projet :

- [Les boutiques du Zingam](#) (Paris 11e et 9e)
- [Epicerie Roots](#) (Paris 11e)
- [Epicerie Kilogramme](#) (Paris 19e)
- [Biocoop ADN](#) (Paris 20e), [Biocoop Parmentier](#) (Paris 11e), [Biocoop Monge](#) (Paris 5e)
- L'épicerie [Couleur Vrac](#) (Créteil)
- Le restaurant [LOMBEM](#) (Paris 2e)
- Le restaurant [Le Saint Sébastien](#) (Paris 11e)
- [Ten Belles](#) rue Breguet (Paris 11e)
- [Le Motel](#) (Paris 11e), également point de [click & collect](#) sur nos bières!
- Le café / restaurant [Arsène](#) (Montreuil)
- La brasserie à Bonneuil via le [click & collect](#)!

