



❖ Structuration & Problématique

L'atelier a débuté avec plusieurs éclairages apportés par des acteurs de la filière déjà impliqués dans des démarches d'économie circulaire :

- Témoignage de **Jean-Olivier RIEUSSET de la brasserie Alaryk et Miriam COLIN de Terracoopa** (consultante), concernant la réalisation d'une Analyse de Cycle de Vie (ACV) et la valorisation des co-produits pour la brasserie Alaryk. La présentation de cette étude précise les contours de l'ACV, les hypothèses retenues et les résultats obtenus.

De cette ACV il faut retenir que le fort impact environnemental de la bouteille en verre sur le produit fini qui peut être réduit en diminuant le poids de la bouteille ou bien en la réutilisant. Les emballages secondaires et les transports pèsent finalement peu en relatif. Sur le poste de production de la bière spécifiquement, ce qui est le plus impactant sont les matières premières, le transport et les consommations énergétiques (gaz, électricité). L'impact environnemental peut également être évité par la valorisation des drèches (alimentation animale avec cochons et taureaux dans le cas présent).

Attention toutefois, la traçabilité des drèches est très importante : une déclaration préalable est nécessaire pour un don (éleveur, professionnel, et même à un particulier). Un modèle de déclaration peut être transmis sur simple demande à production@alaryk.fr.

- Témoignages de **Léon-Christophe ETILE, de l'entreprise Collabfût** qui propose un service nouveau à Paris de collecte des futs à usage unique, et de location de futs en appoint (avec lavage et service de logistique retour), et de **Caroline Pillore de l'Association Consign'Up** qui porte le projet de création d'un outil lavage mutualisé pour les bouteilles en verre à Toulouse.

Il faut distinguer les emballages relevant des déchets ménagers (bouteille par ex.) des déchets d'activités économiques (sacs de malt, futs pour les bars, etc.) : la réglementation, les obligations et les filières de traitement sont différentes, et les modalités de collecte peuvent varier en fonction des collectivités gestionnaires des déchets.

Les futs à usage unique posent d'importants problèmes de gestion de déchets, notamment dans les bars et les festivals. Certaines collectivités tolèrent leur collecte, mais pour combien de temps ?

La grande diversité de format de bouteilles ne facilite pas les initiatives de consignes. Il faut de plus un certain grammage. Les étiquettes non hydrosolubles sont également problématiques

Les solutions de réemplois des contenants (futs, bouteilles) sont au niveau environnemental plus intéressantes même en intégrant les étapes de lavage

Les projets de consigne pour les bouteilles ont du sens quand ils sont gérés localement (périmètre de collecte dans un rayon de 100 à 150 km)

Des innovations de service se déploient en Région (exemple Consign'Up et déploiement de Collab Fut). La réussite de ces initiatives dépend de la coopération entre les acteurs, et nécessite des efforts de part et d'autre. Les deux projets présentés recherchent des partenaires brasseurs, n'hésitez pas à les contacter.

Les discussions lors de cet atelier se sont également appuyées sur un schéma simplifié de la filière, indiquant les principaux intrants et déchets, à chaque étape. Plusieurs possibilités de valorisation ou de diminution des intrants, co-produits, ou déchets ont été identifiées.

❖ Conclusions

Des propositions ont été formulées pour diminuer l'impact écologique de la filière brassicole :

- Anticiper et accompagner la mise aux normes des brasseries vis à vis de la gestion des effluents. Cette problématique est réelle et constitue un risque actuel de fermeture pour un certain nombre de brasserie, ou de blocage pour leur développement (pistes d'accompagnement : soutiens financiers et à la réalisation d'audit, guide réglementaire, liste des bons interlocuteurs, soutien aux projets innovants). C'est un point à intégrer dès la création des brasseries.
- La valorisation des drêches, la réutilisation ou recyclage se réfèrent à des cadres réglementaires souvent peu connus. Il y a un enjeu à les recenser, les vulgariser, et les diffuser les cadres réglementaires ainsi que les projets déjà réalisés pour les brasseries existantes et en projet d'agrandissements. (Piste : réalisation d'un guide)
- Structurer la logistique car les unités de production sont très dispersées, souvent de petites tailles, et les brasseurs ont peu de temps à consacrer aux déplacements (vente, collecte, etc.). Il y a un besoin d'optimisation et peut-être de faire émerger un service logistique dédié à la filière.
- Mailler le territoire avec des solutions de réemploi de type consigne dans un périmètre de l'ordre de 100-150 km. Il existe déjà des initiatives mais qui nécessitent un accompagnement. Cela doit nécessairement s'accompagner d'un travail d'harmonisation et d'écoconception de la bouteille (modèle, grammage, étiquettes)

Ce qui ressort de cet atelier est le besoin d'encourager la coopération entre acteurs pour encourager l'économie circulaire. L'objectif d'une démarche d'économie circulaire est de passer d'une vision linéaire de la filière à une vision circulaire en créant des circularités et boucles. Chaque étape de la filière possède son propre process et donc ses propres possibilités d'économie circulaire.

Contenu complémentaire :



[Consulter le diaporama de cet atelier](#)



Regarder la vidéo de la restitution des ateliers (après-midi) – à venir