LANCEMENT DE MACONSIGNE A MONACO

- FICHE TECHNIQUE –

RAPPEL DES OBJECTIFS

La **réduction des déchets à la source** est essentielle et **l'économie circulaire** en est un levier majeur.

Le Gouvernement Princier, avec le lancement de la consigne à Monaco, réalisé au travers de la marque MaConsigne, poursuit son engagement dans une politique de « **Zéro plastique à usage unique d'ici 2030** » par la suppression progressive des emballages à usage unique.
L'objectif affiché : **avancer sur le chemin du zéro déchet.**

Par ailleurs, la diminution de nos émissions de gaz à effet de serre est une opportunité pour notre économie locale. **Moins de transport, plus d'achat local, des créations d'emplois directs**… autant de manières de réduire nos émissions qui contribuent à générer des emplois et à créer de nouvelles ressources et de l'innovation en Principauté.

Enfin, MaConsigne vient **soutenir les restaurateurs** à l'heure de l'interdiction prochaine des emballages plastiques à usage unique.

LA REGLEMENTATION

Un plan d'actions dédié aux plastiques à usage unique comprend une série d'interdictions progressives visant les articles jetables en plastique les plus fréquemment retrouvés dans la nature et facilement substituables par des solutions plus écologiques.

A chaque échéance réglementaire, le Gouvernement Princier propose aux principaux acteurs concernés un programme d'accompagnement.

Une politique mise en œuvre dès 2016 avec l'interdiction des sacs en plastique à usage unique, renforcée :

- en 2019 par la suppression des pailles et mélangeurs en plastique
- en 2020 et 2021 par celle des gobelets, couverts et assiettes en plastique à usage unique
- en 2022 par celle des couverts jetables payants
- En 2023 par les contenants jetables pour les repas pris sur place puis en 2024 par les boites et saladiers

Ces textes officiels (voir ici) ont également pour objectif d'influer sur les comportements. Pour parvenir à un « zéro plastique à usage unique » d'ici 2030, la mobilisation de tous est

essentielle), notamment via l'appui d'un réseau engagé de plus en plus dense de particuliers - à travers le Pacte National pour la Transition Energétique - mais également de commerçants et de restaurants réunis sous le même sigle : Commerce et Restaurant engagés.

Pour guider les commerçants et restaurateurs dans leur choix, en précisant les matériaux autorisés et les pratiques recommandées, la Direction de l'Environnement a élaboré des fiches techniques à retrouver sur les sites du Gouvernement et de la Mission pour la Transition Energétique (MTE) :

https://transition-energetique.gouv.mc/Moyens-d-action/Alternatives-au-plastique

LE PROJET : GENESE ET ATTENTES

En 2020, le plastique incinéré représentait en Principauté la première source de gaz à effet de serre avec 23% du total de nos émissions et plus de 2 millions de contenants jetables étaient utilisés en 2021. C'est pourquoi Monaco est résolument engagée dans une politique de « Zéro plastique à usage unique d'ici 2030 ».

Dès mars 2019, une rencontre entre commerçants, restaurateurs et signataires du Pacte National pour la Transition Energétique (s'inscrivant dans le cadre de la Monaco Ocean Week) proposait la consigne comme premier moyen de réduction de l'usage du plastique. Dans cette perspective, MaConsigne a fait l'objet d'une étude de faisabilité approfondie conduite par la Mission pour la Transition Energétique (MTE) entre mars et août 2021, en étroite collaboration avec l'ensemble des Services concernés du Département de l'Equipement, de l'Environnement et de l'Urbanisme mais également la Direction de l'Action Sanitaire pour garantir la sécurité sanitaire des repas, la Délégation Interministérielle chargée de la Transition Numérique et l'Administration des Domaines pour l'implantation de certaines bornes de collecte.

Le système repose sur l'utilisation de contenants réutilisables en verre consignés : il s'agit de proposer ces contenants à tous les acteurs de la vente à emporter, moyennant une prestation de mise à disposition et de lavage des contenants, gérée par un opérateur local, LEMNISCATE, accompagnés d'acteurs locaux : Monaco Logistique pour la livraison des contenants, aux moyens d'un camion électrique aux couleurs de MaConsigne ; Le Méridien pour le lavage et l'Amapei pour le conditionnement.

Avec un soutien financier de l'Etat les trois premières années de démarrage, les restaurateurs achètent une prestation journalière de collecte, lavage et mise à disposition des contenants.

Ce projet est ainsi pensé en circuit court avec des acteurs parfaitement intégrés à l'écosystème monégasque.

Il répond à une double attente. Celle des restaurateurs, lesquels ont besoin d'accompagnement pour anticiper et respecter la législation qui proscrira à court terme les emballages que ces derniers utilisent quotidiennement dans leur activité.

Celle, également, de plus en plus forte, des consommateurs. Une exigence confirmée au travers d'une enquête réalisée auprès de salariés de la Principauté en juin 2021 et révélant que 90% de la population achetant des repas dans des emballages à usage unique est prête à basculer en emballages consignés.

Il est un levier primordial pour atteindre nos objectifs.

LE FONCTIONNEMENT ET LES APPLICATIONS

Avec le soutien de la Délégation Interministérielle chargée de la Transition Numérique, deux applications gratuites IOS et Android MaConsigne, « client » et « restaurateur », ont été développées.

La version « Client » permet de créer son compte en renseignant ses coordonnées de carte bancaire.

Les points de vente partenaires sont géolocalisés et la carte bancaire renseignée est utilisée pour bloquer une caution de 7€ par contenant… (c'est la fameuse consigne).

Le repas est ensuite réglé (en CB, liquide, Ticket restaurant ou Carlo). Le client dispose de 14 jours pour restituer son contenant non lavé dans une des 23 bornes prévues à cet effet ; la caution de 7€ par contenant est levée !
Pour le client, le service est gratuit. Les 7€ ne sont débités que si le contenant n'est pas rendu sous 14 jours.

Le restaurateur, quant à lui, commande la quantité de contenants souhaitée auprès de LEMNISCATE.

Avec son application, il n'a ensuite plus qu'à scanner les QR codes de chaque contenant, ainsi que celui du client.

Le Site Internet maconsigne.com vous permet également de vous informer.

Application client

Application restaurateur

LES PARTENAIRES

Le projet se caractérise notamment par un important travail collectif développé entre partenaires publics et privés :

- La Société monégasque **LEMNISCATE** : contact@lemniscatesam.com
- **Monaco Logistique**
- **Le Méridien**
- **L'Amapei** : le partenariat avec l'Association Monégasque pour l'Aide et la Protection des Enfants Inadaptés se décline en deux axes. L'Association prépare quotidiennement les commandes de contenants à destination des restaurants (quantités et formats) et appose les QR Codes à scanner sur lesdits contenants
- **Plusieurs Services de l'Etat** : Direction de l'Action Sanitaire, Délégation Interministérielle chargée de la Transition Numérique, Direction de l'Environnement, Direction de l'Aménagement Urbain, Administration des Domaines
- Les **restaurateurs impliqués** (cf. infra)

Ce projet en circuit court génère des emplois directs : 3 équivalent temps plein aujourd'hui, 5 à terme.

L'ACCOMPAGNEMENT des RESTAURATEURS

36 points de vente sont associés à MaConsigne :

- La Condamine : Woo, Ici Salad, Eola, Amore Mio, Fit Food, My !, La Maison des Pâtes, By Kodera, Maison Mer
- Fontvieille : Ici Salad, Carrefour (rayon traiteur), Dito, Le Barbagiuan, l'EN K, Duberney
- Monte Carlo : Mada One, Marché U (le snack 28), Ici Salad, Bottega Renzini
- Monaco Ville : Le kiosque à Sandwich

Le système est compatible avec la vente à emporter et la vente assistée (vente dans les grandes surfaces, au comptoir - traiteur, boucherie, fromagerie… avec l'assistance d'un vendeur).
Les restaurateurs ont été impliqués dans toutes les étapes de développement du système.

Ils bénéficient d'un soutien financier puisqu'une subvention du Fonds Vert National est en place, depuis le mois de mai 2022, au titre de l'aide aux entreprises dans leur transition énergétique.

LEMNISCATE procède également à des opérations de street marketing pour une présentation *in situ* de MaConsigne, directement aux consommateurs.

[*A noter* : le client aura toujours le choix de son contenant, consigné ou non].

LES CONTENANTS

Pour une solution au plus près des besoins, 6 formats de contenants en verre sont proposés par les restaurateurs partenaires en lieu et place des contenants non réutilisables : **250ml, 370 ml, 800ml, 1100ml et 1220 ml et 1 bouteille de 25ml.**

LES BORNES

23 bornes géolocalisées sur l'application, maillent le territoire (5 à la Gare, 3 à la Condamine, 3 au sein du Centre Commercial de Fontvieille, 5 à Monte-Carlo et 1 à Monaco Ville). Elles ont été livrées et installées début mai 2022 avec le concours de la Direction de l'Aménagement Urbain pour le marquage au sol et les branchements électriques.

Leur nettoyage et désinfection se fait quotidiennement. Les caisses bleues sont lavées à chaque collecte par Le Méridien.

La collecte, quant à elle, réalisée par Monaco Logistique, suit les recommandations de la Direction de l'Action Sanitaire, notamment sur le process et la fréquence de passage journalière.

UNE SENSIBILISATION AU PLUS PRES DES CONSOMMATEURS

Une sensibilisation rapprochée des futurs utilisateurs a été mise en place en amont et continuera d'être développée durant tout l'été, afin de toucher nos touristes, également concernés par cette démarche écoresponsable.

Un mail aux adhérents du Pacte National ainsi qu'aux Entités adhérentes a été diffusé par la MTE début juin, présentant le projet, son principe, son fonctionnement ainsi qu'un lien vers la vidéo : https://www.youtube.com/watch?v=Iatu0_P9QEk

Par ailleurs, pour les 25 entités signataires du Pacte National, les plus importantes en termes d'employés, des rendez-vous de sensibilisation ont été pris afin que LEMNISCATE présente le système, à l'image de ce qui s'est fait pour BlaBlacar Daily, l'application de covoiturage.

Ainsi, mercredi 8 juin, un 1er évènement de sensibilisation s'est tenu auprès des salariés de la SBM Offshore.

Supprimez les emballages jetables, Adoptez la Consigne !

1

Rejoignez MaConsigne

Téléchargez l'application et trouvez les restaurateurs partenaires

2

Commandez votre repas

Rendez-vous chez votre restaurateur

4

C'est terminé !

Les contenants sont lavés et redistribués aux restaurateurs

3

Rendez votre contenant consigné

Localisez sur l'appli le collecteur le plus proche. Scannez votre contenant sale et déposez-le sous un délai de 14 jours

Enjoy your meal, we clean

Google Play

App Store

Téléchargez **MACONSIGNE**

Gouvernement Princier
PRINCIPAUTÉ DE MONACO

www.MaConsigne.com