

Jean Bouteille ou les fontaines du 0 déchet

Par Sylvie PERRAIN

Pour aller plus loin que le recyclage, l'entreprise Jean Bouteille a été la première à proposer des produits bio liquides en vrac associés à des bouteilles réutilisables. Dans ce monde du zéro déchet qui explose aujourd'hui, elle ambitionne de poursuivre son rôle moteur du changement de comportement des consommateurs.

Tout le monde s'affaire dans l'entrepôt du Port fluvial de Lille telle une ruche en pleine croissance. Une commande de bouteilles encartonnée est étiquetée, prête à être livrée. À côté, des cloisons récupérées finissent d'être montées, elles permettront d'organiser les différents espaces de travail de la société. Au fond du bâtiment se niche le cœur du concept de Jean Bouteille, l'atelier de fabrication où naissent les fontaines...

Mais qui a eu cette idée ? « Après avoir travaillé à l'étranger, un licenciement m'a donné l'occasion que j'attendais de créer une entreprise » nous raconte Gérard Bellet, fondateur de Jean Bouteille. Celui-ci prend le temps de mûrir son projet avant de se lancer. Il travaille d'abord pour d'autres entreprises en vendant des gourdes réutilisables. « Je suis originaire de la campagne, du sud de l'Aisne, et l'envie de créer une activité qui ait du sens m'a naturellement amené vers une activité écologiquement viable : la consigne ». En 2012, l'idée d'une épicerie vendant du vrac liquide dans des bouteilles réutilisables n'intéresse pas les financeurs car les consommateurs sont peu sensibilisés pour la plupart. Hébergé au Mutualab¹, Gérard y développe des coopérations et

Des travailleurs handicapés valorisés

Bruno Lenel, responsable d'atelier de l'ESAT Malecot à Lomme.

« Dès le départ, nous nous sommes impliqués dans le projet de Jean Bouteille. Notre structure offre aux jeunes entreprises des conditions flexibles pour tester la faisabilité de leur concept en bénéficiant d'espaces dédiés et de personnel motivé. Nous avons mis à disposition un local de 80 m² et 1 à 2 travailleurs en situation de handicap pour mettre au point le procédé de lavage des bouteilles. Ce partenariat permet de faire découvrir l'intérêt de travailler avec nous et de créer des liens solides qui perdurent. Aujourd'hui, une équipe de 4 à 8 personnes réalise pour Jean Bouteille le soufflage des bouteilles afin d'en enlever les poussières, le montage des bouchons et le conditionnement. C'est une activité en continu pour laquelle les travailleurs apportent des propositions d'amélioration et sont valorisés dans leurs activités. »

prend contact avec le magasin bio *Saveurs et Saisons* à Villeneuve d'Ascq. Jean Bouteille est lancé en 2014 avec l'installation *in situ* de la première fontaine en test pendant six mois ainsi que d'une petite laveuse. Le test s'avère réussi, la collaboration se poursuit.

Laver une bouteille nécessite 5 fois moins d'énergie que de la recycler en « verre perdu ».
Crédits : Jean Bouteille





Des ESAT réalisent le lavage de bouteilles.
Crédits : Jean Bouteille

Grâce au réseau de la finance solidaire (Nef, club Cigales, appel à projet Ville de Lille, crowdfunding...) et aux investissements d'industriels, l'entreprise prend son envol. Des locaux sont trouvés, une station de lavage des bouteilles consignées y est installée. La méthode de lavage évolue encore dans les ateliers de l'ESAT Malécot à Lomme. « *La souplesse de l'ESAT, l'écoute reçue et le plaisir à travailler pour nous, lu dans le sourire des travailleurs, nous ont encouragés à lui donner toute sa place dans notre organisation* ».

66 LA BOUCLE VERTUEUSE DE LA CONSIGNE, À LA FOIS ANCIENNE ET TOTALEMENT MODERNE 99

Très vite, parce que cela fait sens, l'entreprise décide de distribuer uniquement des produits bio et de privilégier les produits locaux. Les planètes continuent à s'aligner avec l'émergence d'adeptes du zéro déchet friands de commerces de proximité proposant du vrac. Jean Bouteille ajoute ces commerces à sa liste de clients et livre toute la France.

Pour chaque enseigne, un équipement de fontaines adaptées est proposé. Jean Bouteille distribue également toute une gamme de liquides bio. On trouve aussi bien de l'huile, du vinaigre, du vin, des alcools que de la lessive, du shampoing et de la bière... Les bouteilles réutilisables sont fabriquées en France et en Allemagne et sérigraphiées en Belgique. Enfin, des laveuses peuvent être installées soit directement dans les magasins soit

1- Espace de coworking et tiers-lieu à Lille

Les adhérents sont sensibles à la réduction des déchets.

Manuel Lagatie, salarié de l'épicerie associative Robin des Bio hébergée à la Maison Régionale de l'Environnement et des Solidarités à Lille

« Ça a été une volonté de notre part de développer la distribution du vrac liquide. Nous travaillons avec Jean Bouteille depuis 2016. Le concept répond parfaitement à nos attentes et la part du vrac augmente régulièrement car les adhérents sont à la fois sensibles aux produits bio et à la réduction des déchets. La plupart nettoient eux-mêmes leur bouteille pour la réutiliser. »

dans des centrales de lavage hébergées généralement à proximité dans des ESAT.

« *Le consommateur peut aussi laver sa bouteille lui-même s'il le désire. Nous réalisons des interventions en magasins et lors d'événements pour sensibiliser les gens à ces nouveaux comportements. Il y a aujourd'hui un essor des prises de conscience citoyennes.* »

En interne, l'entreprise se veut aussi cohérente. « *Dans la gouvernance, nous associons nos partenaires, salariés, clients, fournisseurs... Les salariés sont tous en CDI et sont impliqués dans la construction du projet. L'économie solidaire, pour moi, c'est avant tout les relations humaines* ». L'entreprise a d'ailleurs été labellisée Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale.

« *Derrière les centaines de milliers de bouteilles sauvées de la poubelle qui contribuent à éviter des tonnes de déchets, il y a plus de 500 clients, 20 salariés, nos partenaires impliqués, tout un écosystème qui fait sens et que nous souhaitons étendre encore au-delà des frontières* ».

jeanbouteille.fr



Toute l'équipe Jean Bouteille pendant un week-end en équipe.
Crédits : Jean Bouteille