

Des boîtes en inox pour réduire le CO₂

Le concept de Tiffin : remplacer les emballages de l'Horeca par des boîtes en inox.
Plusieurs acteurs bruxellois s'engagent.

Hanna Schevenels

Lutter contre le réchauffement climatique grâce à des boîtes en inox, voilà le défi que Violaine Dupuis s'est lancé. Après avoir travaillé dans le renouvelable durant plusieurs années, cette Bruxelloise engagée lance l'initiative Tiffin. Ses ambitions : répondre à une urgence et une demande des restaurateurs bruxellois. « J'avais envie de mettre en place un projet concret qui avait du sens. Le secteur Horeca produit énormément de déchets, dont presque la moitié est issue des emballages. » De ce constat, Violaine Dupuis conçoit des contenants ronds en inox qui permettent d'emporter des plats commandés au comptoir des restaurants.

Le projet démarre, plusieurs établissements rejoignent le mouvement et les boîtes rentrent dans les habitudes des clients.

La fondatrice du concept reconnaît qu'utiliser une boîte Tiffin, « ce n'est pas un comportement automatique ».

Dans les établissements partenaires, les gérants ont perçu l'urgence et mettent tout en œuvre pour que cela fonctionne. Lorsque l'on pousse la porte du restaurant God save the cream à Bruxelles, les récipients en inox sont mis en évidence. Selon le responsable de salle, « C'est vital de réduire les déchets, surtout si on veut faire de la vente à emporter de manière durable ». Les clients suivent le pas : chez Mica Food, la gérante nous livre qu'« un client sur trois vient avec sa boîte Tiffin ».

Les étudiants s'engagent

À l'école supérieure de La Cambre, les étudiants ont introduit 500 boîtes Tiffin afin de proscrire les conditionnements plastiques à la cantine. L'initiative a été lancée par le conseil étudiant, conscient que les emballages représentaient un réel problème au sein de l'école. À la cafétéria, beaucoup d'élèves prennent leur repas à emporter.

« Depuis le lancement du projet, nous estimons avoir réduit par trois la quantité de déchets plastiques », nous confie Alexandre Dumenil, vice-président du conseil étudiant. Les élèves ne comptent pas s'arrêter là : une commande de 500 nouveaux contenants a été effectuée pour permettre aux nouveaux arrivants de prendre part à l'initiative. Le combat est lancé.



Hanna Schevenels
22 ans – Liège

En dernière année de journalisme à l'Université de Liège, je suis passionnée par le monde de la radio. Chaque mercredi, j'anime une émission de pop culture sur la radio locale 48 FM. Très attirée par les réseaux sociaux, je suis community manager du magazine étudiant de l'université.

Violaine Dupuis, la créatrice des boîtes Tiffin en Belgique.



Une boîte Tiffin remplie par le restaurant Beauclair.



Les déchets en Wallonie

Les Wallons produisent 32 000 tonnes de déchets par an, dont un tiers provient du conditionnement. Selon Sarah Meurisse, présidente de l'association Slow Waste, « c'est beaucoup trop si l'on veut faire face à l'urgence climatique ». La plupart des emballages ne peuvent pas être recyclés et partent directement à l'incinération. La pollution due à ces déchets provient donc à la fois des gaz à effet de serre émis pour les créer, mais aussi, une fois jetés, à leur élimination.

En Wallonie, si 1 000 personnes utilisaient des contenants Tiffin deux fois par semaine, 104 000 emballages jetables seraient épargnés, ce qui correspond à quatre tonnes de CO₂ provenant de l'incinération.