

Se faire livrer des repas zéro déchet et à prix éthique : une solution bruxelloise

S'inspirant du système indien séculaire des Dabbawallas de Mumbai, TiffinTime propose une solution zéro déchet pour les livraisons de repas à domicile à Bruxelles - un système en circuit fermé dans lequel de savoureux repas végétariens sont livrés dans des boîtes en inox réutilisables - des tiffins - par des coursiers à vélo rémunérés équitablement. Une solution écologique inspirée d'un système de livraison qui a fait ses preuves en Inde.

Se faire livrer un plat à domicile sans générer de déchets et en rémunérant correctement les livreurs : voici ce qu'offre le nouveau service TiffinTime. Aujourd'hui, un Belge sur quatre commande des repas chez lui et les sociétés de livraison ont eu **65 % de clients en plus depuis la pandémie**. Mais ces livraisons génèrent des quantités d'emballages à usage unique. En France, la livraison de repas à domicile engendre 600 millions d'emballages jetables chaque année. Les plateformes de livraison communiquent peu de chiffres sur leur impact en Belgique.

TiffinTime résout ce problème grâce à des plats végétariens fraîchement préparés, livrés à domicile dans des tiffins en inox zéro déchets. Le menu, inspiré de recettes d'Inde ou d'ailleurs, composé d'un encas, d'une entrée, d'un plat principal et d'un accompagnement est publié au début de chaque semaine. La commande est passée le mercredi pour une livraison par un coursier à vélo le vendredi. Lors de la commande suivante, il suffit de rendre les boîtes en inox vides qui seront ensuite lavées et réutilisées pour les prochaines livraisons.

De Mumbai à Bruxelles

TiffinTime s'inspire des Dabbawallas de Mumbai, un réseau qui existe depuis des siècles dans la ville de Mumbai, en Inde, et qui livre des repas faits maison aux employés sur leur lieu de travail - toujours dans des tiffins réutilisables. « Les Dabbawallas sont monnaie courante à Mumbai, où j'ai grandi, **et les tiffins y sont depuis plus de 100 ans une solution écologique pour les repas pris sur le pouce**. TiffinTime, c'est ma façon de faire découvrir cette solution durable venant de ma ville natale de Mumbai à ma ville d'adoption, Bruxelles », déclare Zia Pappar, 38 ans, originaire de Mumbai et fondatrice de TiffinTime.

Gaspillage alimentaire évité

« La durabilité est l'une de nos valeurs fondamentales », explique Zia. « En matière d'environnement, nous abordons deux aspects : d'une part, les plats sont livrés dans des tiffins en inox réutilisables pour éviter les déchets et d'autre part le système de précommande nous permet de minimiser le gaspillage alimentaire. Les menus, qui sont préparés par nos soins avec des ingrédients sains et frais changent chaque semaine et évoluent évidemment au fil des saisons ». Les recettes de TiffinTime comprennent des légumineuses riches en protéines, des noix et des graines nutritives, des épices parfumées et des herbes fraîches, ce qui garantit que chaque menu végétarien est un régal équilibré. Les menus sont aussi régulièrement (mais pas systématiquement) végétariens et/ou sans gluten.

Végétarien...et goût

La décision de proposer des menus végétariens reflète également les racines indiennes de la fondatrice. « Lorsque j'ai grandi en Inde, les super repas végétariens faisaient partie de mon quotidien et je considérais ça comme normal. Ce n'est que lorsque je suis arrivée en Europe que j'ai réalisé que la notion de nourriture végétarienne se limitait souvent à une salade ou à un plat préparé avec des substituts de viande à base de plantes. Beaucoup de choses ont changé depuis que je me

suis installée en Europe, il y a maintenant 15 ans, mais il y a encore des efforts à faire pour démontrer que la cuisine végétarienne a du goût ! Avec TiffinTime, je m'appuie sur ma connaissance de la cuisine indienne et je présente également des recettes végétariennes issues d'autres cuisines, afin de démontrer qu'un repas végétarien peut être varié et délicieux - ce n'est **pas seulement un geste pour la planète** ».

Livraison éthique

TiffinTime se soucie également de la durabilité sociale. « Les applications de livraison de repas exploitent souvent un modèle d'emploi abusif pour offrir leurs services. Il est difficile d'ignorer les problèmes liés au travail de plateforme et à ses conditions précaires », ajoute Zia. « Chez TiffinTime, nous travaillons avec [Urbike](#), une coopérative de cyclo-logistique qui garantit des conditions de travail respectueuses pour leur peloton. Dès le départ, nous avons pris en compte ce coût de livraison réel lors de la conception de notre business model. Je suis convaincue que si nous voulons changer le comportement des consommateurs, nous devons offrir des produits et des services qui correspondent à ces valeurs. Avec TiffinTime, vous pouvez maintenant savourer vos takeaways sans culpabilité. Nous avons hâte de vous apporter toute la saveur sans le gaspillage ! »

INFORMATIONS PRATIQUES:

- Livraisons le vendredi, entre 17h et 20h
- Codes postaux dans la zone de livraison : 1000, 1020, 1030, 1040, 1050, 1060, 1070, 1080, 1090, 1210, 1081, 1082, 1083 (à consulter sur le site web)
- 45 euros pour un repas pour deux, livré à domicile
- Comment faire ? Commandez votre repas à l'avance via www.tiffintime.be, et lorsque le coursier passe avec votre livraison, rendez simplement vos tiffins vides, afin qu'ils puissent être lavés et réutilisés pour les prochaines livraisons.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

www.tiffintime.be

Instagram/Facebook : [@tiffintime.bxl](https://www.instagram.com/tiffintime.bxl)

Personne de contact : Zia PAPAN (Fondatrice) : hello@tiffintime.be +32494546156 (Zia parle français et anglais, entre autres)

Photos téléchargeables et utilisables - © [Gautier Houba](#)