



**Qwetch**

**Communiqué de presse**

*Nouveauté Boîte Traiteur*

## **Nouvelle solution zéro déchet : Qwetch lance sa Boîte Traiteur, premier produit 100% made in France de la marque**

**Paris, le 2 novembre 2021** - Depuis le **1er janvier 2021**, la **loi anti-gaspillage (Loi AGEC)** pour une économie circulaire **interdit la vente de pailles, couverts, boîtes en polystyrène expansé, couvercles de boissons et gobelets à emporter en plastique etc.** Véritable tournant dans le milieu du zéro déchet, **chaque consommateur peut dès à présent apporter son contenant réutilisable dans les commerces de détail.** **Qwetch, marque française** qui produit des contenants alimentaires responsables, nomades, sains et réutilisables, continue d'innover et lance sa première **Boîte Traiteur fabriquée en France**, une solution pour accompagner les particuliers dans une démarche zéro déchet et aider les restaurateurs à respecter les nouvelles directives du gouvernement.



Ergonomique



Légère



100% étanche

### **Un contexte favorable pour mettre fin à la vaisselle jetable**

A l'échelle mondiale, la France est un **modèle dans sa lutte contre la pollution plastique à usage unique**. Le pays souhaite, d'une part, **sortir du plastique jetable** et, d'autre part, **mieux produire**. **D'ici 2040**, la Loi AGEC prévoit **la fin de la mise sur le marché des emballages en plastique à usage unique** et **la mise en place de mesures** qui vont, pour certaines d'entre elles, **bousculer les habitudes des consommateurs et des entreprises au quotidien**. A titre d'exemple, d'ici le 1er

**1** Depuis le 12 février 2020, les vendeurs de boissons à emporter doivent proposer un **tarif réduit** au client qui présente son propre récipient réutilisable.

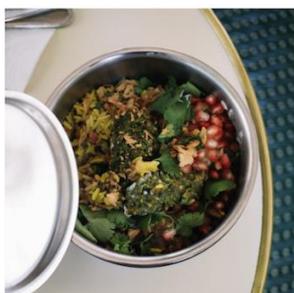
Depuis le 1er juillet 2021, les restaurateurs doivent **accepter les contenants des clients** pour la vente à emporter ou en guise de doggy bags pour la nourriture non consommée sur place (une affichette dans le restaurant doit informer le consommateur sur les règles de sécurité sanitaire à respecter).

**2**

janvier 2022, le secteur de la livraison des repas à domicile devra répondre à de nouvelles exigences : les gobelets, couverts, assiettes et récipients devront être réutilisables et faire l'objet d'une collecte. Pour aller encore plus loin, d'ici le 1er janvier 2023, le secteur de la restauration rapide devra utiliser de la vaisselle réutilisable pour les repas et les boissons servis sur place gobelets, couvercles, assiettes, récipients, et couverts sont concernés.

**Marque pionnière dans la lutte contre la pollution plastique**, Qwetch a réfléchi et conçu une **nouvelle gamme de contenants alimentaires réutilisables, respectueux de la santé et de la planète**, et lance sa **première Boîte Traiteur** pour répondre aux nouvelles exigences de la **Loi AGEC**. La Boîte Traiteur permet **d'emporter avec soi, des repas maison** mais peut également **servir de contenant réutilisable** lorsque l'on souhaite prendre son **repas à emporter**.

### Une collaboration de deux industriels français pour en finir avec les contenants alimentaires à usage unique

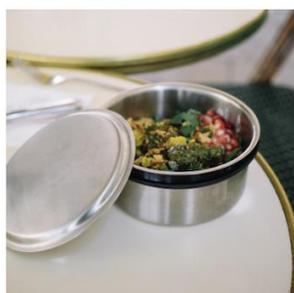


La première Boîte Traiteur signée Qwetch est le fruit d'un long **travail de recherche et de développement** par les équipes de Qwetch et **Cristel**, partenaire français et expert de l'inox et de la fabrication d'accessoires de cuisine depuis plus de 30 ans.

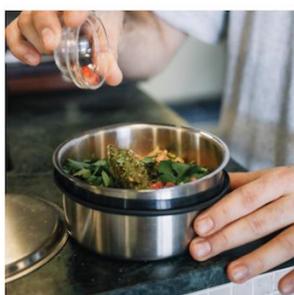
**Qwetch**

**X**

**CRISTEL**  
FRANCE



**Fabriquée en France**, dans l'usine de **Cristel** basée en Bourgogne-Franche-Comté, avec de **l'inox français 18/10 à 94% recyclé**, la Boîte Traiteur est **certifiée Origine France Garantie**. Ce label est l'unique certification qui atteste l'origine française d'un produit et assure notamment aux consommateurs la traçabilité d'un produit en donnant une indication de provenance claire et objective. **Plusieurs acteurs se sont mobilisés** autour de ce projet : la cuve et le couvercle sont fabriqués dans les usines de Cristel donc, en **Bourgogne-Franche-Comté**, et la fermeture en silicone en **Provence-Alpes-Côte d'Azur**.



Cette collaboration entre Qwetch et Cristel est apparue comme une évidence. **Partageant des valeurs communes**, les deux marques se complètent à travers leur volonté de répondre à **une éthique en termes de qualité et de politique environnementale**.

## Une innovation produit pour améliorer le quotidien des consommateurs et restaurateurs

**Ergonomique, légère, 100% étanche et saine**, la Boîte Traiteur est le nouveau produit phare pour tous ceux qui souhaitent adopter une démarche zéro déchet lors des repas nomades. Composée de **3 éléments seulement**, tous **lavables et remplaçables** - **une cuve, un couvercle et un joint de fermeture en silicone**, certifié sans bisphénol A conformément à la réglementation - cette Boîte Traiteur est un produit **simple d'utilisation**. La boîte est empilable avec d'autres boîtes identiques. Elle passe au lave-vaisselle, au four et même au bain-marie. Avec une **contenance de 900 ml**, elle pourra accueillir de généreuses proportions de repas solides.



**Matériau phare des produits Qwetch**, l'inox **ne modifie pas les propriétés organoleptiques (couleur, odeur, saveur)** de la nourriture transportée. La Boîte Traiteur est conçue de manière à ce que la nourriture ne rentre jamais en contact avec le silicone du joint de fermeture. Elle est également **hygiénique** et durable **car elle résiste à la corrosion et la rouille** mais n'est pas isotherme.

La Boîte Traiteur est à ce jour la première innovation 100% Made In France signée Qwetch. Cela fait de ce produit un **marqueur fort de l'engagement de la marque contre l'usage unique et le déchet**.

**Prix : 42 €** pour une Boîte Traiteur 900 ml

Pour télécharger les visuels : [cliquez ici](#)  
Pour télécharger la vidéo promotionnelle : [cliquez ici](#)  
Boîte Traiteur disponible sur le site : [cliquez ici](#)

### À propos de Qwetch

Créée en 2010 par Stéphane Miquel, Qwetch est une marque française et responsable de contenants nomades alimentaires sains et réutilisables. Engagée pour la réduction des déchets et développant des alternatives aux produits plastiques, jetables et à usage unique, Qwetch commercialise des contenants en acier inoxydable isothermes et non isothermes, comme des bouteilles, des gourdes, des théières, des boîtes repas, des mugs, etc. Des produits durables, nomades, écoresponsables et ergonomiques qui sont certifiés sans bisphénol A conformément à la réglementation. Qwetch collabore de manière étroite et sans intermédiaire avec des partenaires en Asie choisis pour leur savoir-faire et leur engagement social et environnemental. Membre du programme de développement équitable BSCI (Business Social Compliance Initiative) et BEPI (Business Environmental Performance Initiative) initié par l'association Amfori, les produits Qwetch sont distribués sur [www.qwetch.com](http://www.qwetch.com) mais aussi en magasins d'alimentation bio et vrac (biocoop, Naturalia...), dans les Grands Magasins (Galeries Lafayette, Le Bon Marché...), les concept stores (Fleux), les magasins de thé / torréfacteurs (Kusmi Tea...) et les magasins d'art de la table (Culinarion, Du Bruit dans la Cuisine, Ambiance & Styles...) entre autres.

### Look Sharp pour Qwetch

Inès Baroudi, Luc Denoyelle et Lorella Contardo

[qwetch.presse@looksharp.fr](mailto:qwetch.presse@looksharp.fr) - 01 81 80 95 16