

## Biocycle

PLUS de partage MOINS de gaspillage





# Gaspillage et précarité alimentaire : une réalité inacceptable

Jamais la Terre n'a produit de nourriture en si grande abondance. Et, pourtant, plus de 11 millions de personnes souffrent actuellement de la faim en France. Encore plus préoccupant, l'importance du gaspillage alimentaire : tout au long de la chaîne de production et de distribution, de la fourche à la fourchette, ce sont des quantités astronomiques de nourriture qui terminent à la poubelle.

Quant à l'impact carbone, les pertes et gaspillages alimentaires représentent 15,3 millions de tonnes d'équivalent CO<sub>2</sub> en France, soit 5 fois les émissions du trafic intérieur aérien!



1/3

des denrées alimentaires sontgaspillées danslemonde

Sources: FAO et ADEME



20%

des Français ne mangent pas à leur faim



10<sub>M</sub>

de tonnes d'aliments sont jetés chaque année en France



25%

du gaspillage alimentaire évitable grâce à des gestes simples



#### L'histoire de Biocycle

Indignés par ce double constat, nous trouvons le concept à l'origine de Biocycle en fin 2013 :

organiser un relai solidaire en collectant les invendus alimentaires et en les distribuant aux associations caritatives locales.

De l'incubation à l'expérimentation, l'association Biocycle est officiellement fondée en novembre 2015. Renforcée par la Loi sur le gaspillage alimentaire du 11 février 2016, notre projet se consolide avec des premiers bureaux aux Grands Voisins. Au cœur d'un écosystème de près de 280 acteurs associatifs, entrepreneurs sociaux, artistes et artisans, Biocycle développe son activité et est couronnée cette même année lauréat des Trophées de l'ESS et des Acteurs du Paris Durable par la Ville de Paris. Depuis janvier 2020, nous sommes installés au refuge de la Mie de Pain (Paris 13e), en compagnie d'autres projets à fort impact sociétal!

## Noure raison d'être : l'alimentation et la solidarité à l'échelle du quartier !

#### + DURABLE

en sauvant, chaque semaine, près d'1,5 tonne d'aliments de la poubelle.

#### + INCLUSIVE

en créant de l'emploi, dont 3 postes de cyclo-livreurs en insertion.



#### + ÉCO-RESPONSABLE

en opérant avec notre flotte de vélos triporteurs électriques, une mobilité douce et décarbonée!

#### **→** SOLIDAIRE

en soutenant l'accès à une alimentationsaine et équilibrée depersonnesdans le besoin.



## Collecter et redistribuer les dons alimentaires



#### « Biocycle, c'est le dernier kilomètre du don entre donateurs et bénéficiaires »

Il y a une absence de lien entre les professionnels de l'alimentation et de la restauration d'une part, qui ont du surplus de nourriture consommable, et les associations de solidarité locale d'autre part, demandeuses d'approvisionnement pour l'aide alimentaire.

Chez Biocycle, nous proposons de combler ce manque en assurant la gestion logistique de l'opération.

Nous intervenons auprès des marchés, supermarchés et de la restauration collective et prenons en charge leurs invendus alimentaires avec nos vélos triporteurs. Les conditions optimales de transport sont assurées, dans le respect de la réglementation sanitaire en vigueur et de la chaîne du froid.

Puis, nous acheminons ces denrées auprès d'associations caritatives habilitées, établies en Île-de-France, qui accueillent et aident les personnes dans le besoin.

74 000

équivalent repas distribués depuis nos débuts

600 ΔΔΔ

personnes bénéficiaires de notre relai alimentaire chaque semaine

associationscaritativespartenaires



#### **QUI PEUT DONNER?**

Restaurants, marchés, supermarchés, collective... restauration Tous épiceries, Pour faciliter la démarche, nous gérons le suivi administratif du don, vous permettant de bénéficier d'une économie d'impôts. Une solution locale pour prévenir vos déchets et vous inscrire dans une démarche responsable et solidaire!

Contactez-nous à equipe@biocycle.fr





## Sensibiliser le grand public à l'antigaspi

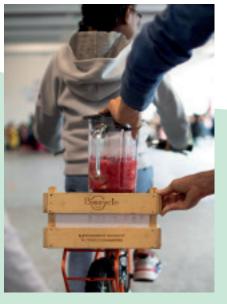


Ateliers citoyens, formations en collectivités (SEDD, SERD, Agenda 30) ou en entreprises (Journées Solidaires, RSE), nous organisons des événements de sensibilisation au gaspillage alimentaire pour tous les publics. Engagés dans la prévention du gaspillage en amont, nous intervenons afin de partager aux participants.es les gestes antigaspi du quotidien et ainsi encourager par le ludique de nouvelles pratiques alimentaires éco-responsables.

#### FOCUS : NOS VÉLOMIXEURS 100% RÉCUP'!

Transformez des fruits et légumes moches en délicieux jus, smoothies ou soupes, selon vos envies!

Avec le Vélomixeur, nous proposons un atelier collaboratif à la fois ludique et sportif, invitant à changer de regard sur les aliments parfois inesthétiques ou abîmés, mais encore parfaitement bons.







### Accompagner et conseiller les acteurs à échelle territoriale

Forts de notre expertise, nous proposons depuis 2018 d'accompagner les collectivités territoriales ainsi que les entreprises dans la gestion de leurs surplus alimentaires et la qualification des besoins en aide alimentaire (nature et volume des invendus consommables).

Dans un second temps, nous identifions et contactons les organisations sociales habilitées à redistribuer les denrées alimentaires sur le territoire, afin de soutenir en local la coordonnation d'un réseau de solidarité.



## Notre équipe!

Animée par la volonté d'agir pour une société durable et solidaire, notre équipe se mobilise chaque jour en faveur de l'antigaspi citoyen. En 2021, Biocycle compte 8 membres permanents, dont 3 cyclo-livreurs en insertion. En engagement citoyen, l'association compte avec la mobilisation continue de plusieurs centaines de bénévoles en mission de terrain.



Notre directeur

Jean-François RECCO

Nos chargés de mission Johanne, Jeremy, Alix, William, Louise

Nos cyclo-livreurs Nicolas, Bruno, Nicolas



## Nos partenaires









































Ils nous donnent leurs invendus alimentaires













Ils redistribuent nos dons auprès des personnes précaires





















#### **CONTACT PRESSE**

Equipe Communication
01 71 72 91 54
communication@biocycle.fr
www.biocycle.fr

