



NANTES

WE ♥ RECYCLE



# La Tricyclerie o cómo reciclar mientras haces deporte

## LA TRICYCLERIE, OR HOW TO RECYCLE WHILE YOU EXERCISE

ESCRIBE C. CARABAÑA

**H**ablemos de medias. El estudio *Aprovechemos la comida: Una guía para la reducción del despilfarro alimentario en el sector de la hostelería, la restauración y el catering*, de la universidad Autónoma de Barcelona y la fundación Alicia, explica que un establecimiento que da 120 comidas al día genera unos 3.000 kilos al año de comida y basura orgánica. Una cantidad de residuos que una iniciativa de Nantes, Francia, llamada Tricyclerie usa para hacer compost a la vez que deporte.

Creada en enero 2016, Tricyclerie nace de la conjunción de los términos 'triciclo', 'reciclar' y 'clasificación'. La idea es que, dos veces a la semana, un voluntario al que llaman *tricycleur* va con su triciclo por varios restaurantes de su zona. En cada uno de los establecimientos, mientras hace kilómetros y kilómetros de pedaleo, recoge la basura orgánica y la mete en la canasta que lleva detrás de su vehículo, que tiene que arrastrar detrás haciendo más ejercicio.

"La idea vino de diversas inspiraciones, siendo difícil explicarlo en poco tiempo. Es como una mezcla entre un compromiso personal y ecológico, una pasión por la bicicleta, el urbanismo, conectar la ciudad y el campo...", explica por correo electrónico Coline Billom, ingeniera ambiental y cofundadora de Tricyclerie. También ha declarado en varias ocasiones que buscan evitar la incineración de las mondas de frutas y verduras y "denunciar un modelo donde todo termina siendo cremado, mientras que es muy fácil reciclar estos residuos orgánicos". Todo, además, mientras el voluntario adquiere fuerza en las piernas.

En cada una de las acciones que toma esta empresa está la de evitar y reducir las emisiones

Let's talk statistics. *Making the Most of Food: A Guide to Reducing Food Waste in the Hostelry, Restaurant and Catering Industry*, a study published by Barcelona's Autonomous University and the Alicia Foundation, explains that a restaurant which serves 120 meals per day creates around 3,000 kilos of food and organic waste every year. This is waste that the Tricyclerie initiative in Nantes, France, is turning into compost.

Created in January 2016, Tricyclerie's name comes from a mash-up of the French words for 'tricycle', 'recycle' and 'classify'. The project consists of volunteers, known as *tricycleurs*, visiting certain restaurants in the city twice a week on their tricycles. At each eatery, the volunteers pick up organic waste and load it into the baskets on the back of their vehicles. Given all the kilometres covered by volunteers, they are soon in good shape.

"The idea came from a number of different sources of inspiration. It is a mixture of lots of things: personal and ecological commitment, a passion for cycling, urban development, connecting the city and the countryside..." explains Coline Billom, an environmental engineer and co-founder of Tricyclerie, by email. One of the most important motivations for her is to avoid the incineration of leftover fruit and vegetables, "to bring an end to the model by which waste is burnt, since it is so easy to recycle this organic waste."

Every action taken by the organization is aimed at reducing greenhouse gas emissions. Firstly, as the waste collected is not burnt, there is a reduction in resulting CO2 pollution. Secondly, since the waste is collected by pedal power, vehicle emissions are avoided. Finally, given that the waste is transformed into compost, a natural fertilizer that is sold to nearby farms, the amount of chemical fertilizer is





de dióxido de carbono. Primero, al no cremar los residuos, se evita lanzar esa contaminación al aire. Segundo, como van en bicicleta, no emiten el CO<sub>2</sub> a la atmósfera que pondrían en circulación si fueran en coche. Finalmente, al hacer compost, un tipo de abono natural que venden a granjas cercanas, logran que estas no usen los fertilizantes químicos.

Para financiar esta iniciativa, los fundadores recurrieron a la forma más millennial posible: el *crowdfunding*. En la plataforma francesa HelloAsso, pidieron 8.000 euros, logrando finalmente 9.470. En su exposición, explicaron que durante los tres meses que probaron el proyecto piloto con 10 restaurantes, lograron recoger unas tres toneladas de basura, con todo el ahorro en emisiones de carbono y el deporte que hicieron los *tricycleur*, de media entre cinco y siete kilómetros por día.

“Ahora hay 16 restaurantes y cinco oficinas con las que trabajamos, recogiendo unos 200 kilos por semana, y somos un equipo mixto, unas 15 personas, tres de ellas asalariadas”, cuenta Billom. Al final, lo que hacen ellos es contribuir al ciclo. Los restos de la comida, en lugar de acabar en un incinerador, acaban en el suelo, alimentando nueva producción alimentaria. Y todo mientras el voluntario, el *tricycleur*, hace deporte.

reduced, thus avoiding the emission of greenhouse gases such as nitrous oxide.

To fund the project, the founders applied for that most millennial form of finance: crowdfunding. They used the French platform, HelloAsso, to ask for 8,000 euros, and in the end raised 9,470 Euros. A three-month pilot project with 10 restaurants collected three tons of waste, with the resulting saving in greenhouse gas emissions, and an incalculable benefit to volunteers, who were cycling between five and seven kilometres per day.

“Right now we are working with 16 restaurants and five offices, collecting around 200 kilos of waste per week. We have a team of 15 people, three of whom collect a salary,” says Billom. So the cycle is made complete: food, instead of being burnt, goes back to the land, where it enriches the soil for new plant growth, and food is produced. Meanwhile, the *tricycleurs*’ legs get stronger.

