



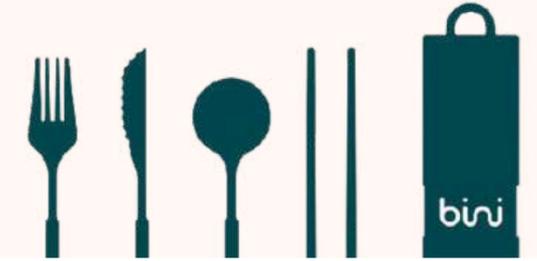
Dossier de presse

**bini**

**Le plaisir de manger, partout où vous allez,  
sans vaisselle à jeter.**

# L'ADN DE BINI : UNE VISION QUI REDÉFINIT LES USAGES

Rendre le réutilisable l'unique alternative au jetable



## LE CONSTAT

Chaque déjeuner pris sur le pouce raconte la même histoire :

- 🍳 des emballages fragiles à usage unique,
- 🍳 des couverts peu fonctionnels,
- 🍳 des contenants qui ne tiennent pas la route.

↪ À peine utilisés, déjà jetés

## Alors BINI a vu le jour

BINI balaie cette équation dépassée en rendant le réutilisable aussi évident que le jetable l'a été jusqu'ici. Plus qu'un engagement militant, les designs BINI sont intuitifs, désirables et parfaitement intégrés aux usages modernes.

“Quand on mange à l'extérieur, on mérite mieux que des couverts qui cassent et des lunchbox qui fuient. Manger doit rester un plaisir, même en mobilité.”

- Alice Abeille, co-fondatrice de Bini

Pendant des années, le choix semblait binaire : **subir** ou **culpabiliser**.

## BINI ne pousse pas à changer

**Elle rend le changement irrésistible.**

Du design qui attire, une ergonomie qui fonctionne, une expérience qui change la donne. Parce qu'un bon repas mérite mieux qu'un emballage qui ne survivra pas à la première bouchée, la startup repense entièrement les objets du quotidien.

**Ici, pas de concessions entre style et praticité :**

- ☀ Un kit de couverts aussi agréable à utiliser qu'à emporter.
- ☀ Une lunchbox qui fait oublier les boîtes fades et peu pratiques.

**Pour BINI, le durable doit devenir un réflexe, le réutilisable une évidence.**

Beaux et bien pensés  
Usage et durabilité  
Réutilisables à l'infini



# Bini en 3 grands piliers

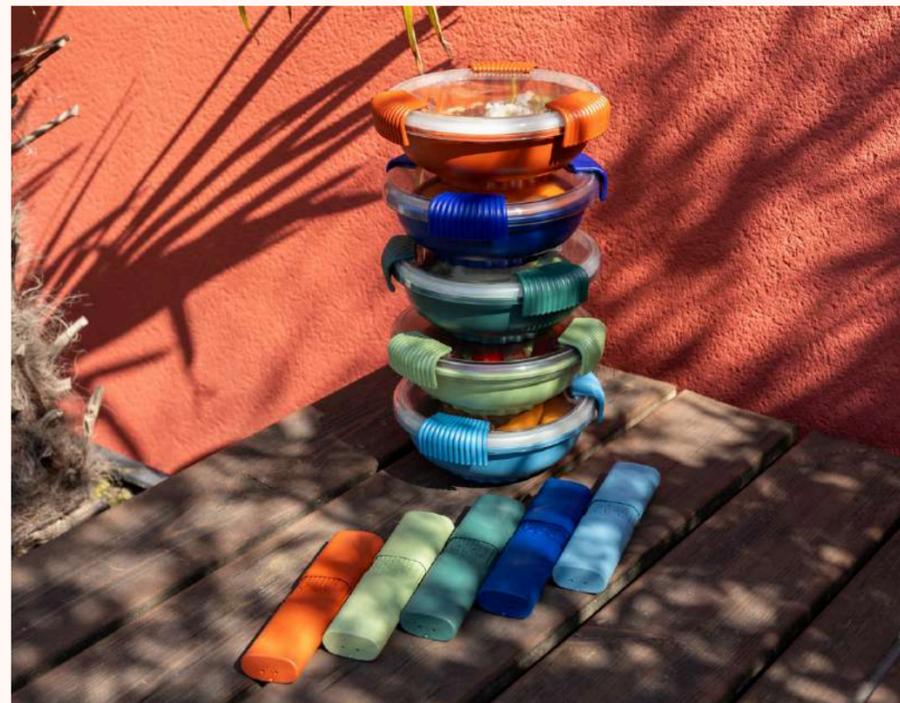
## Design & désirabilité

Avec des produits dessinés par la designer Margaux Keller, BINI casse l'image du réutilisable triste et standardisé.



## Durabilité & impact

Matériaux biosourcés, fabrication française, assemblage en ESAT : BINI allie exigence environnementale et production responsable.



## Praticité & accessibilité

Une conception pensée pour accompagner les habitudes plutôt que les bousculer car le réutilisable n'a de sens que s'il s'intègre sans effort.



# LES ORIGINES DE BINI

Une évidence née du terrain.

**BINI est née là où toutes les bonnes idées prennent racine : dans une frustration du quotidien.**

**Alice et Perrine travaillaient en finance, au cœur des quartiers d'affaires.**

**Chaque midi, c'était le même rituel :**

- 🍳 1. commander un déjeuner à emporter,
- 🍳 2. voir s'accumuler les emballages plastiques et carton,
- 🍳 3. ressentir une gêne croissante face à ces montagnes de déchets.

À cette époque, passer au réutilisable relevait du casse-tête : introuvable au bon moment, trop cher pour un achat impulsif, trop austère pour donner envie. Alors, **elles ont décidé d'agir.**



## Le BINIKIT est né

Des couverts réutilisables, design et fonctionnels, faciles à adopter et agréables à utiliser.

Le succès a été immédiat : 7 000 kits vendus en un mois sur une simple vidéo. La preuve que les consommateurs n'attendaient qu'une alternative qui ait du sens et du style.

BINI s'est développée en allant chercher le terrain, en écoutant les besoins réels. De Monoprix aux grandes entreprises, en passant par les restaurateurs et les consommateurs en quête de solutions pratiques, la marque a su convaincre sans forcer.

"On est allées voir les restaurateurs, on a fait du porte-à-porte, on a testé, ajusté, appris en direct. BINI est une marque de terrain, pas de laboratoire."

- Perrine Motte, co-fondatrice de Bini



# BINI : UNE STARTUP EN PLEINE TRANSFORMATION

Une croissance portée par le marché et par l'envie

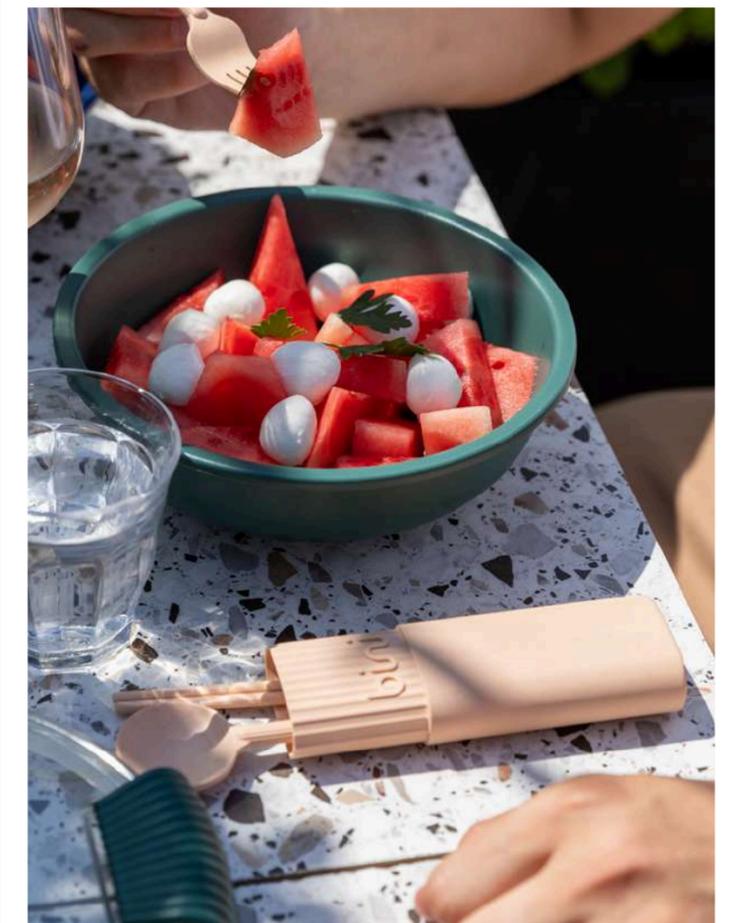
## LE CONTEXTE EST CLAIR :

- ☀ +5 millions de repas à emporter sont consommés chaque jour en France.
- ☀ D'ici 2040, tous les emballages en plastique à usage unique seront interdits. Les acteurs de la restauration et du nomadisme doivent changer de modèle.

BINI est au cœur de cette mutation. Chaque année, ses solutions permettent d'éviter des millions de kg de déchets. Les entreprises, les restaurateurs et les consommateurs sont en demande de solutions simples et efficaces. La croissance est là. La demande aussi. **L'histoire ne fait que commencer.**

"On rencontre toutes les semaines de nouveaux partenaires, des talents, des distributeurs qui veulent écrire ce nouveau chapitre avec nous. Tout est en mouvement, et c'est maintenant que ça se joue."

- Alice Abeille, co-fondatrice de Bini



# DESIGN & INNOVATION, DES PRODUITS PENSÉS POUR DURER

Le durable a trop longtemps été perçu comme un compromis.  
BINI en fait un objet de désir.

## NOS PRODUITS SONT...

beaux, bien conçus, bien pensés.

Avec, vous pouvez tout emporter, tout manger, tout déguster !



fabriqué  
en France

Imaginé entre Paris et  
Vannes, designé à Marseille,  
fabriqué à Angers, et  
assemblé par trois ESAT  
français



matière  
bio-sourcée

Côté matières ? Au maximum du  
bio-sourcé, de l'innovant. C'est bien  
simple, Bini a opté pour le plus clean  
possible, tout en pensant usage et  
durabilité



eco-conçu

Pour les nettoyer, Bini  
vous évite la corvée :  
tout va au lave-vaisselle.



passe au  
lave-vaisselle

Un mug nomade



Un kit de couverts  
réutilisables



Une lunchbox  
hermétique

# LE BINIKIT



## L'allié multifonction du déjeuner nomade

Un best-seller dès son lancement. Pourquoi ?

Parce que le réutilisable doit à tous les repas - pas l'inverse - BINI a conçu des couverts pensés pour suivre toutes les envies, du déjeuner sur le pouce au dîner nomade, sans jamais sacrifier l'ergonomie, le confort ou le plaisir d'usage.

Que contient-il ?

- 🍴 Une fourchette qui pique vraiment (contrairement aux alternatives en bois),
- 🔪 un couteau qui coupe réellement (et pas juste qui écrase les aliments)
- 🥄 une cuillère pensée pour les soupes comme pour les desserts
- 🥢 des baguettes légères, ergonomiques et qui accrochent bien les aliments
- 🍴 un étui bien aéré pour éviter l'humidité et les odeurs.

Prix 6€90 l'unité

Disponible en 9 couleurs



Personnalisable pour les entreprises

## 100% plastique biosourcés

40 % de déchets de fibres de bois (déchets de bois issus d'une scierie, le bois utilisé n'est pas coupé pour produire la matière) et d'un polymère biosourcé réalisé à partir d'huiles recyclées de restaurants.



# LA BINIBOX



## Repenser la lunchbox avec intelligence

Les boîtes classiques ont toujours un défaut : trop petites, mal fermées, pas adaptées à tous les plats.

BINI a résolu l'équation avec la Binibox :

- ☉ Capacité généreuse pour une vraie pause gourmande. 950 ml.
- ☉ 100 % hermétique (finies les fuites de sauce au fond du sac).
- ☉ Un design élégant qui donne envie d'être utilisé au bureau comme en pique-nique.

Prix 14€90 l'unité

Disponible en 5 couleurs



Personnalisable pour les entreprises

## 100% plastique biosourcés

polymère en partie biosourcé réalisé à partir d'huiles recyclées de restaurants.  
Et pour le couvercle : de l'Ecozen



# Success stories

## Témoignages clients montrant l'impact des produits sur le quotidien.

“Ravie ! J'avais déjà les couverts achetés au lancement et j'ai complété avec les bols, super beaux et super pratiques à la maison et chez les restaurants qui proposent de la vente à emporter.”

**Elodie A - Cliente B2C.**



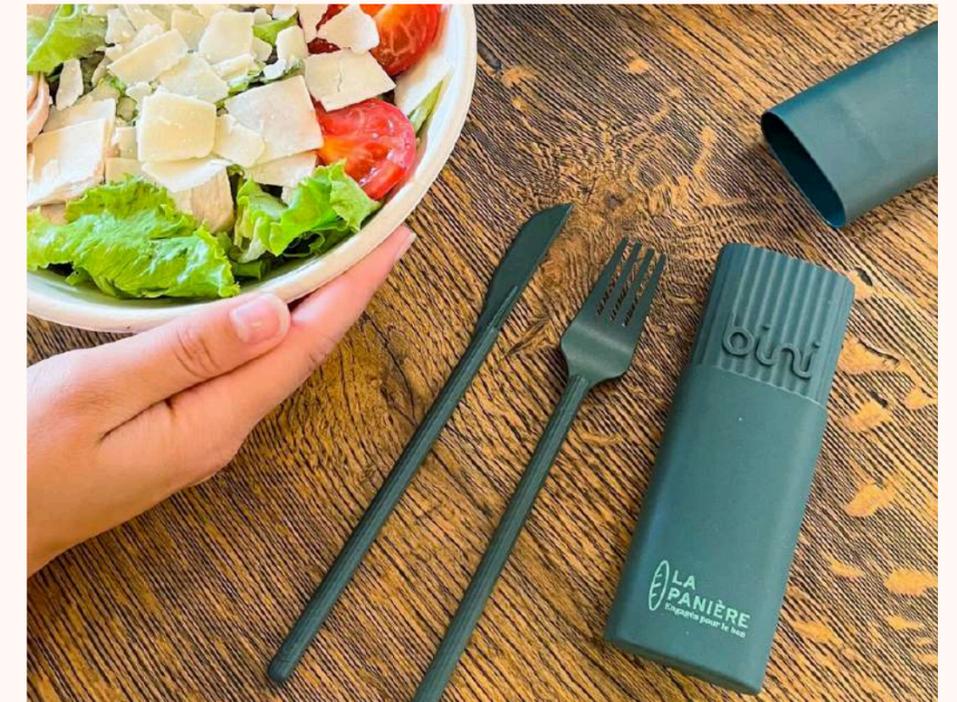
“Le kit Bini a fait l'unanimité chez les salariés de l'entreprise Gaumont ! Nous sommes ravis d'avoir offert un cadeau responsable, made in France et vraiment utile. La personnalisation est qualitative et l'équipe Bini est très réactive.”

**Alexandra, CSE Gaumont - Cliente B2B.**



“Notre choix pour promouvoir l'usage des couverts réutilisables dans nos 42 magasins s'est très rapidement porté sur Bini : le design et les couleurs sympas, les valeurs écologique, le prix abordable et le contact facile et collaboratif de l'équipe ! Nos collaborateurs et nos clients sont ravis de ce nouveau pas vers un restaurant moins impactante !”

**Restaurant La Panière - Client B2B2C**



# LA COLLABORATION AVEC MARGAUX KELLER

Une rencontre naturelle, un design qui fait la différence

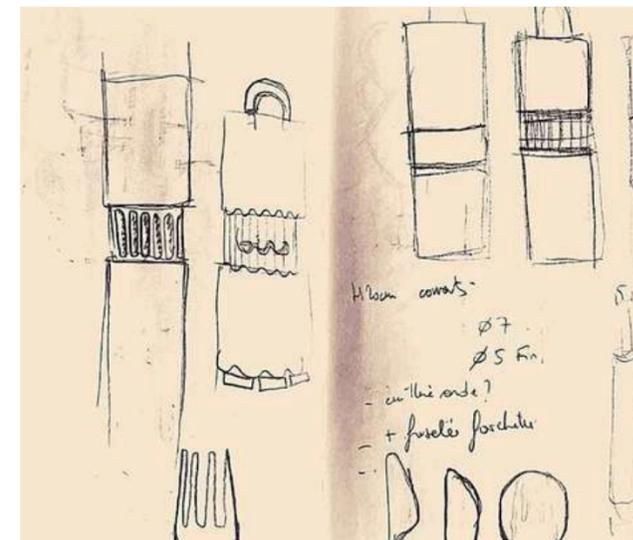
Margaux Keller n'a pas juste signé une gamme de produits, elle a posé l'ADN visuel de BINI.

Avec son style épuré et poétique, elle a insufflé une esthétique qui fait du réutilisable un vrai objet de désir. Son approche a changé la perception de ces accessoires nomades.



"Ce que j'aime, c'est l'amour du fabriqué en France, du produit bien fait, auquel on s'attache, dont on prend soin et qui donne le sourire ! Avec BINI, c'était une collaboration en bonne intelligence, dans la bonne humeur, à échelle humaine et durable. On partageait la même vision : l'envie de faire du beau et du bon."

- Margaux Keller, Designer



# LA NOUVEAUTÉ 2025 : LE TRAVEL MUG BINI

## Un indispensable pour aller plus loin

Chaque année, en France, 1,5 milliard de gobelets jetables sont utilisés quelques minutes avant de finir à la poubelle\*.

Face à ce non-sens, BINI propose une alternative durable et intuitive :

un Mug nomade, réutilisable, pensé pour s'adapter à toutes les pauses, du café du matin à la soupe du soir.

"Le Mug BINI, c'est la suite logique de notre engagement : un design qui intrigue, une ergonomie qui convainc, un produit pensé pour suivre le quotidien, du café du matin à la soupe du soir."

- Alice & Perrine, co-fondatrice de Bini



# LE BINIMUG



## Le compagnon fiable de vos déplacements

- ☉ Un design astucieux (stries et bague) qui permet de maintenir facilement le mug tout en évitant que la surface extérieure ne devienne trop chaude ou trop froide au toucher.
- ☉ Le mug est doté d'un couvercle parfaitement étanche, vous permettant de le transporter en toute sécurité, sans risque de fuites, que ce soit dans un sac ou à la main.
- ☉ Un design sobre et élégant - fidèle à l'identité de BINI - qui s'adapte à tous les environnements, que ce soit au bureau, en déplacement ou à la maison.
- ☉ Compatible avec le lave-vaisselle, le mug est facile à nettoyer.
- ☉ Contenance idéale de 350ml pour s'adapter à tous les distributeurs de boissons chaudes (Coffee shop, restaurants, en entreprise...).

Sortie prévue en Avril 2025

Disponible en 6 couleurs



Personnalisable pour les entreprises

## 100% plastique biosourcés

Fabriqué à partir de matériaux durables (polymère en partie biosourcé réalisé à partir d'huiles recyclées de restaurants), le Mug BINI est conçu pour résister à une utilisation quotidienne tout en minimisant son impact écologique.



# 2 PARCOURS, 1 SEULE ET MÊME AMBITION : RÉVOLUTIONNER LE RÉUTILISABLE

## PERRINE MOTTE

### De la finance à l'impact positif

Perrine Motte a commencé sa carrière dans le monde exigeant de la finance, spécialisée en fusion-acquisition. Habitée aux négociations stratégiques et aux environnements où tout va vite, elle a pourtant ressenti le besoin de mettre ses compétences au service d'un projet porteur de sens.

Sensible aux enjeux environnementaux et frustrée par l'absence de solutions adaptées aux repas nomades, elle décide de tout quitter pour co-fonder BINI.

Son approche analytique et sa capacité à structurer une entreprise en croissance font d'elle la force stratégique derrière le développement et l'expansion de la marque.



## ALICE ABEILLE

### De juriste à entrepreneure engagée

Alice Abeille a passé dix ans comme juriste en banque privée, évoluant dans un univers structuré et exigeant.

Pourtant, au fil des années, un constat s'impose: elle veut bâtir quelque chose de concret, avec un impact immédiat sur le quotidien.

Passionnée de gastronomie et convaincue que le réutilisable doit être désirable pour s'imposer, elle co-fonde BINI avec une ambition claire : faire du durable une évidence.

Sa vision produit et son sens du détail font d'elle la garante d'une offre qui allie esthétique, praticité et engagement responsable.



Ensemble, elles réinventent le réutilisable avec une approche moderne, intuitive et désirable, en plaçant l'expérience utilisateur au cœur de chaque création.

