

CATALOGUE D'ANIMATIONS GRAND PUBLIC 2025



Gaspirale



PROPOSÉ PAR



pro-portion

SOMMAIRE

PRÉSENTATION DE L'ASSOCIATION	3
ESCAPE GAME "LES OUBLIÉS DU FRIGO"	4
EXPOSITION "LE GASPILLAGE PÈSE LOURD SUR LE CLIMAT"	5
EXPOSITION "MA CUISINE ANTI-GASPI"	6
LE GASPI'RALE	7
ANIMATION "L'EAU À LA BOUCHE"	8
ANIMATION "L'ASSIETTE CARBONE"	9
LE THÉÂTRE FORUM.....	10
ATELIER LACTO-FERMENTATION "LES AGITÉS DU BOCAL"	11
ATELIER "RECETTES ANTI-GASPI"	12
ANIMATION "ÉDUCATION AU GOÛT"	13
ANIMATION "DISCO' SOUPE"	14



PRÉSENTATION DE L'ASSOCIATION

Pro-portion est une association toulousaine experte dans la réduction du gaspillage alimentaire.

Nous encourageons la réduction du gaspillage alimentaire par l'accompagnement des restaurations collectives et commerciales, par des formations pour les professionnels et par des animations pour tous publics.

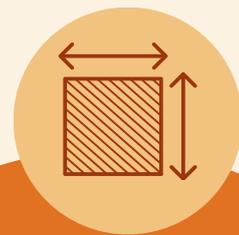
Notre réduction du gaspillage alimentaire s'intègre dans une démarche d'alimentation durable et d'économie circulaire (approvisionnement local, produits de qualité, valorisation des déchets alimentaires, etc.).

Depuis 2017, l'implication de notre équipe, les méthodologies employées et les résultats obtenus – concrets et mesurables – ont confirmé la légitimité et l'efficacité des actions menées par Pro-portion auprès des professionnels de la restauration et des consommateurs.



DES DIAGNOSTICS CARACTÉRISÉS

essentiels pour connaître les causes et facteurs du gaspillage alimentaire pour identifier les leviers d'actions à chaque établissement



DES ACCOMPAGNEMENTS SUR MESURE

Nous devenons les chefs d'orchestre dans la mise en œuvre du plan d'actions avec toutes les parties prenantes. Toute action est évaluée !



DES FORMATIONS

adaptées à différents professionnels souhaitant monter en compétences sur la thématique du gaspillage alimentaire et de l'alimentation durable



SENSIBILISATION

avec des animations d'ateliers et des créations d'outils pédagogiques pour tous les publics sur la thématique du gaspillage alimentaire et de l'alimentation durable

NOS ACTIVITÉS

ESCAPE GAME “LES OUBLIÉS DU FRIGO”

LES OUBLIÉS DU FRIGO



ESCAPE GAME



DESCRIPTION DU JEU

« Vous êtes membre de la S.A.G.A, la Section Anti Gaspillage Alimentaire. Vous avez été appelé en urgence dans une cuisine car le frigo est plein mais il y a une panne d'électricité. Il faut résoudre les énigmes de la cuisine et tenter de diminuer le gaspillage alimentaire.

Relevez le défi ! ».

Une partie dure entre 15 et 40 min adaptable en fonction de la situation.

MODALITES

Tout public



30 / 40 mn

Par groupe de 2 à 15 pers max



À partir de 7 ans (en dessous accompagné)

MATÉRIEL :

- 2 PANNEAUX DE 300 CM X 200 CM REPRÉSENTANT UNE CUISINE
- NÉCESSITANT 12M² MINIMUM
- ACCESSOIRES DU DÉCOR ET DES ÉNIGMES

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES DU JEU

- Identifier des situations qui engendrent du gaspillage alimentaire à la maison ;
- Trouver les solutions applicables pour éviter le gaspillage alimentaire ;
- Mettre en pratique des gestes anti-gaspi.

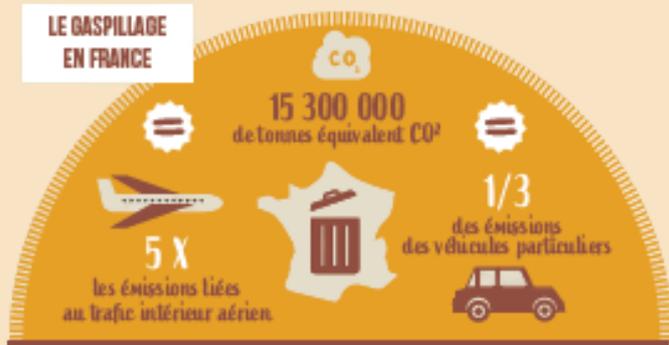


EXPOSITION "LE GASPILLAGE PÈSE LOURD SUR LE CLIMAT"

LE GASPILLAGE DANS LE MONDE



LE GASPILLAGE EN FRANCE



DESCRIPTION DE L'ANIMATION

Les 5 panneaux, le livret (20 pages) et un quiz sont les supports permettent de sensibiliser aux impacts du gaspillage alimentaire sur le réchauffement climatique.

Le public explore les gestes pour agir au quotidien et prend conscience qu'il peut avoir une influence sur le climat, l'espace agricole, l'air, l'eau, la consommation, etc... Nous y trouvons des constats et des leviers d'actions.

MATÉRIEL :

- 5 KAKÉMONOS (85 CM X 200 CM, SOIT 30 KG), FOURNI AVEC QUIZ + UN LIVRET (24 PAGES)

Tout public



15 mn

Par groupe de 5 pers max



À partir de 9 ans (en dessous accompagné)

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre l'impact du gaspillage alimentaire sur la planète ;
- Découvrir les conséquences de nos modes de consommation sur l'environnement ;
- Proposer des solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- Réduire notre impact sur le climat et initier des changements de comportements.



EXPOSITION "MA CUISINE ANTI-GASPI"

DESCRIPTION DE L'ANIMATION

« Ma cuisine anti gaspi » est destinée à sensibiliser le public (enfants et adultes) au gaspillage alimentaire, à lui faire prendre conscience de toute la nourriture que l'on jette à la poubelle et à lui indiquer des moyens concrets pour éviter ce gâchis. Il s'agit de promouvoir les réflexes ou les attitudes anti-gaspi au moment de faire les courses, de les ranger, de faire la cuisine, de prendre les repas, de débarrasser la table... Plus largement, cet outil s'inscrit dans le cadre des opérations de sensibilisation à la prévention des déchets.



Tout public



20 mn

Par groupe de 5 pers max



À partir de 7 ans (en dessous accompagné)

MATÉRIEL :

- UN DÉCOR DE CUISINE À TAILLE RÉELLE, 2 STANDS PARAPLUIE (200 CM X 300 CM, SOIT 25 KG), FOURNI AVEC QUIZ
- UN LIVRET D'ANIMATIONS (22 PAGES) DÉTAILLANT DIFFÉRENTES THÉMATIQUES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les chiffres du gaspillage alimentaire par personne ;
- Connaître les astuces pour limiter le gaspillage alimentaire
- Réduire le poids des poubelles en luttant contre le gaspillage alimentaire.



LE GASPI'RALE

DESCRIPTION DU JEU

Inspiré du jeu de l'oie, Le Gaspirale est un jeu géant avec des Défis, des Quiz et des Actions spécifiques. Il permet d'acquérir des connaissances chiffrées et opérationnelles pour comprendre les enjeux du gaspillage et connaître les solutions afin d'être un acteur anti-gaspi à la maison et à la cantine !

CONTENU DU KIT

- 1 plateau de Jeu de 41 cases (bâche 1.5m x 1.5m)
- 20 cartes oranges **Quiz**, pour tester ses connaissances et devenir incollable sur le gaspi !
- 20 cartes rouges **Gaspi**, pour débusquer où se cache le Gaspi dans notre quotidien !
- 20 cartes vertes d'**Astuces** anti-gaspi dont s'inspirer sans modération !
- 20 cartes jaunes **Défis**, pour s'amuser entre joueurs !
- 6 pions jetons palets en bois (10cm)
- 2 dés géants en bois
- 1 sac de rangement en tissu



Tout public



30 / 45 mn

6 joueurs ou 6 équipes max



À partir de 6 ans

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Aborder la notion du gaspillage alimentaire avec un jeu en couleurs ;
- Appréhender et être force de propositions quant aux solutions pour réduire le gaspillage alimentaire chez soi et en restauration collective.



ANIMATION "L'EAU À LA BOUCHE"



DESCRIPTION DU JEU

Notre restaurant « L'eau à la bouche » vous demande, avant de prendre votre commande, de connaître l'empreinte en eau des menus proposés. Découvrez différents scénarios dans nos cartes, et cherchez les solutions pour diminuer cet impact. Attention au gaspillage alimentaire, il cache beaucoup d'eau virtuelle aussi ! De façon ludique et participative, amusez-vous à trouver le menu le moins consommateur en ressource en eau.

MATÉRIEL

- 3 gouttes d'eau représentant 3 types de menus différents avec des magnets (110cmx 50 cm)
- Des cartes de menu avec des différents scénarios
- 1 panneau explicatif de 85cm x 220cm

Tout public



15 mn

Par groupe de 5 pers max



À partir de 8 ans
(en dessous accompagné)

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Distinguer l'impact hydrique de notre alimentation ;
- Initier des changements de comportements ;
- Engager des solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire et préserver nos ressources en eau.



ANIMATION "L'ASSIETTE CARBONE"

L'ASSIETTE CARBONE

Calculez l'empreinte carbone de votre repas préféré !

Entrée	Plat	Dessert	Boisson
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Total CO ₂	Total CO ₂	Total CO ₂	Total CO ₂

L'empreinte carbone de mon assiette est de :

Que changeriez-vous pour réduire votre impact carbone ?

Le défi : choisir un menu dont l'impact est égal ou inférieur à 2.04 kg de CO₂ rejeté

Entrée	Plat	Dessert	Boisson
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Total CO ₂	Total CO ₂	Total CO ₂	Total CO ₂

L'empreinte carbone de mon assiette est de :

pro-portion.fr

DESCRIPTION DU JEU

En tant que consommateur.rice, nous n'avons pas conscience de la quantité d'énergie générée par la production de tel ou tel aliment, jusqu'au moment où nous sommes amenés à la mesurer.

Cette animation ludique et éclairante sur les impacts carbone de notre alimentation se fait sous la forme d'un "jeu de rôle" avec différents scénarios.

Tout public



15 / 30 mn

Par groupe de 4 pers max



À partir de 8 ans (en dessous accompagné)

MATÉRIEL :

- 1 kakémono
- 1 kamishibai "l'effet de serre"
- 1 carte menu/personne
- 1 support flyer/personne

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Prendre conscience de l'impact carbone de notre consommation alimentaire personnelle ;
- Comprendre les éléments qui entrent en jeu dans la production de GES au niveau de notre alimentation (régime alimentaire, provenance des denrées, mode d'élevage, respect ou non des saisons, etc.).



LE THÉÂTRE FORUM

DESCRIPTION

Le théâtre forum est une méthode de théâtre interactif qui amène les participants à intervenir dans la pièce.

Ici il s'agit d'imaginer ensemble des solutions concrètes pour réduire le gaspillage alimentaire. La scène interprétée est jouée et modifiée jusqu'à ce que toutes les causes de gaspillage alimentaire soient trouvées et solutionnées.



Tout public



1h

50 pers.



À partir de 6 ans

MATÉRIEL :

- Décor de la pièce
- Accessoires

BESOIN LOGISTIQUE :

- Espace de 10 m²

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Confronter le public à la problématique du gaspillage alimentaire par des scènes tirées du quotidien
- Rendre le public source de propositions et de solutions anti-gaspi



ATELIER LACTOFERMENTATION "LES AGITÉS DU BOCAL"



DESCRIPTION DE L'ANIMATION

La lactofermentation est une technique de conservation des aliments très ancienne qui consiste à faire macérer des légumes crus dans un mélange d'eau et de sel. Initiez-vous à votre première lactofermentation, découvrez une technique de conservation et régalez-vous ! À la suite de cet atelier, chaque participant repart avec un bocal de sa propre fabrication.

BESOINS LOGISTIQUES

- 2 tables
- Chaises
- Accès à l'eau
- Espace de 12m² minimum.

Tout public



20 mn

1 à 15 personnes max



À partir de 8 ans (en dessous accompagné)

MATÉRIEL PRO-PORTION :

- TABLIERS
- USTENSILES : SALADIERS, PLANCHES, COUTEAUX, CUILLÈRES, BOLS, BALANCE
- JERICANES D'EAU
- INGRÉDIENTS : LÉGUMES AU CHOIX, SEL, EAU
- FLYERS

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Faire découvrir une méthode de conservation ancestrale
- Sensibiliser le public au gaspillage alimentaire
- Créer un moment de partage en cuisinant



ATELIER CUISINE "RECETTES ANTI-GASPI"

DESCRIPTION DE L'ANIMATION

Évoquer des idées de recettes anti-gaspi c'est bien mais les réaliser c'est encore mieux !

Nous proposons de multiples ateliers cuisine (apéro, goûter anti-gaspi) qui permettent de vous rendre acteurs de la lutte pour la réduction du gaspillage alimentaire. Ces ateliers sont aussi l'occasion d'échanger avec les autres participants sur leurs astuces anti-gaspi.



Tout
public



1h

6
personnes
max



À partir de
8 ans
(en dessous
accompagné)

MATÉRIEL :

- PLUSIEURS TABLES
- USTENSILES DE CUISINE
- INGRÉDIENTS DÉFINIS SUIVANT LA OU LES RECETTE(S) PROPOSÉE(S)

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Sensibiliser le public au gaspillage alimentaire
- Créer un moment de partage en cuisinant
- Echanger sur les trucs et astuces de chacun pour limiter collectivement le gaspillage alimentaire.



ANIMATION "ÉDUCATION AU GOÛT"



DESCRIPTION DE L'ANIMATION

Apprendre aux enfants à déguster et à goûter les aliments dès le plus jeune âge est très important. De la maternelle à la fin de la primaire, les enfants peuvent être sujets à la "néophobie", c'est la peur de manger des aliments nouveaux.

Par cet atelier de dégustation, les enfants et les adultes sont invités à s'interroger sur la relation à l'alimentation en les poussant à mettre des mots sur les sensations perçues en mangeant.

Tout public



1h

6 personnes max



À partir de 8 ans (en dessous accompagné)

MATÉRIEL :

- ALIMENTS À DÉGUSTER
- BOÎTES OU POTS OPAQUES ET FERMÉS (AVEC COUVERCLES PERCÉS) CONTENANT DES SUBSTANCES ODORANTES. EXEMPLE : ÉPICES
- BANDEAU, ÉCHARPE

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Sensibiliser le public au gaspillage alimentaire
- Créer un moment de partage en cuisinant
- Echanger sur les trucs et astuces de chacun pour limiter collectivement le gaspillage alimentaire.



ANIMATION VELO SMOOTHIE



DESCRIPTION DE L'ANIMATION

Les Disco Soupes sont des sessions collectives et ouvertes de cuisine de fruits et légumes rebuts ou invendus dans une ambiance musicale et festive. Les soupes, salades, jus de fruits ou smoothies ainsi confectionnés sont ensuite redistribués à tous gratuitement ou à prix libre.

BESOINS LOGISTIQUES

- 4 tables
- 10 chaises
- Accès à l'eau
- Accès électricité
- Espace minimum de 20m²

Tout
public



1/2
journée

20 à 100
pers



MATÉRIEL :

- PLUSIEURS TABLES ET CHAISES
- TABLIERS
- USTENSILES : SALADIERS, PLANCHES, COUTEAUX, CUIILLÈRES, BOLS, BALANCE
- JERICANES D'EAU
- INGRÉDIENTS : LÉGUMES, SEL, EAU
- FLYERS

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Cuisiner des repas simples et bons avec des légumes abîmés ou rebuts;
- Créer un moment de partage en cuisinant;
- Echanger sur les gestes et astuces anti-gaspi.



SI L'UNE DE NOS ANIMATIONS VOUS INTÉRESSE :

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER VIA LA RUBRIQUE
"CONTACT" DE NOTRE SITE INTERNET
WWW.PRO-PORTION.FR

OU À ENVOYER UN MAIL À
CONTACT@PRO-PORTION.FR

NOUS POUVONS ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES OPTIONS
SUR MESURE À VOUS PROPOSER !

CONTACT@PRO-PORTION.FR
WWW.PRO-PORTION.FR



pro-portion