



pro-portion

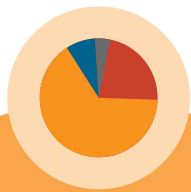
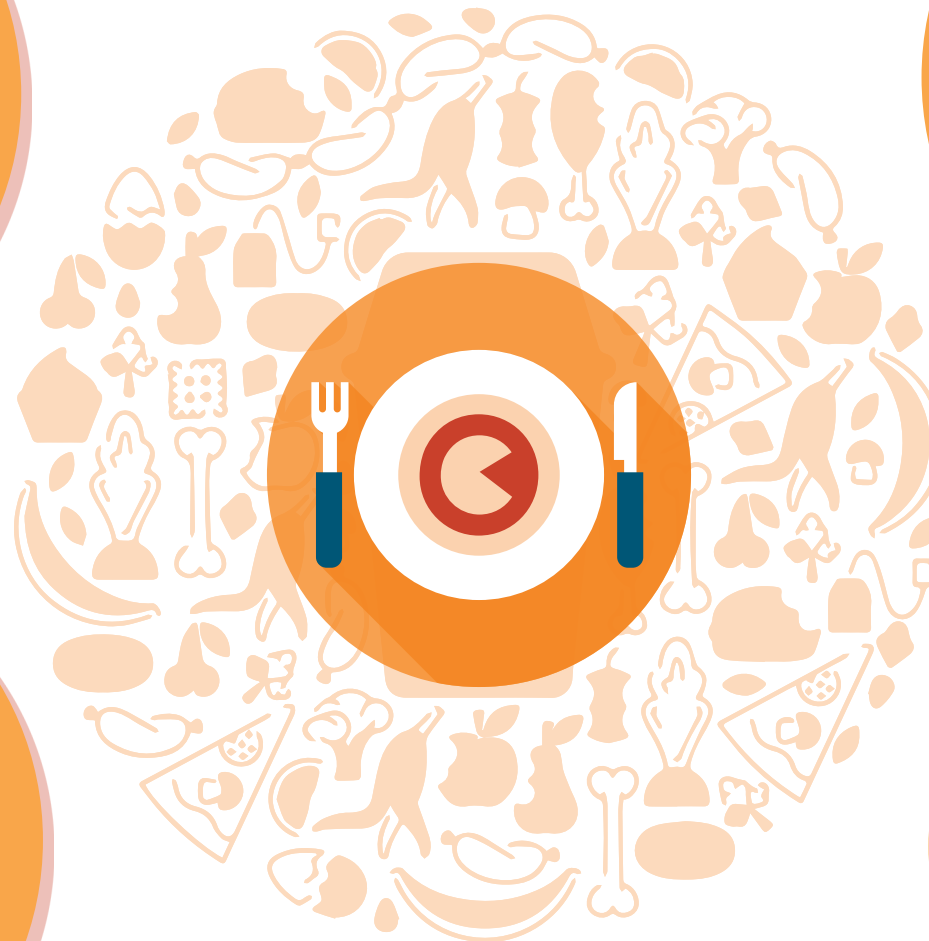
L'accompagnement pour réduire
le gaspillage alimentaire durablement





pro-portion

Une méthode d'accompagnement qui garantit une réduction du gaspillage alimentaire efficace et durable.



Diagnostic

Une étape fondamentale car mesurer c'est savoir !

Le diagnostic révèle les enjeux du gaspillage alimentaire. Il permet une analyse fine afin d'identifier les leviers d'actions dans votre établissement.

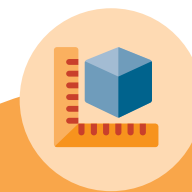
« **On imagine rarement les quantités de gaspillage alimentaire produites dans son établissement !** »
(le principal d'un collège accompagné)



Animations

Interpeller les publics et susciter de la réflexion !

Nos animations de sensibilisation au gaspillage alimentaire et à l'alimentation durable sont ouvertes à tous les publics et tous les milieux sociaux et générationnels (scolaires, professionnel.les, étudiant.es, retraité.es, etc...) sans connaissances préalables sur le sujet.



Accompagnement sur mesure

Attention, le gaspillage alimentaire est multifactoriel et multi-acteur !

Nous vous accompagnons dans la mise en œuvre d'un plan d'actions préventives et correctives pour réduire le gaspillage alimentaire.

« **Souvent, on pense qu'il suffit de communiquer, mais la sensibilisation auprès des convives n'est qu'un axe d'actions.** »
(Chef de cuisine d'un Lycée accompagné).



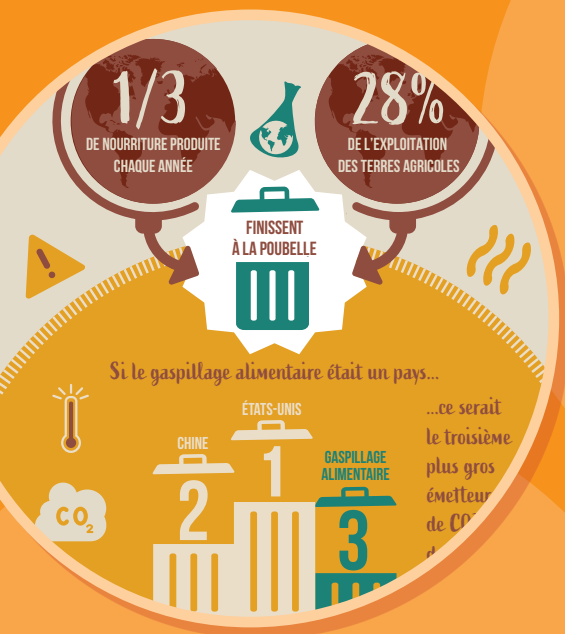
Formations sur le gaspillage alimentaire

Une personne formée est une personne plus compétente et déterminée.

Pour réaliser ou suivre les projets sur la réduction du gaspillage alimentaire, les collectivités territoriales et les établissements ayant une restauration collective ont besoin de relais formés à ces enjeux (agent.es de cantines, cuisinier.es, animateur.rices, élu.es et responsables de restauration ...).

Par ses actions et ses savoir-faire, Pro-portion contribue aux enjeux **environnementaux, économiques, éducatifs et sociaux** et permet de répondre aux nouvelles réglementations portant **sur la qualité alimentaire et la réduction des déchets.**

Nos expositions



Le gaspillage pèse lourd sur le climat*

L'exposition est constituée de 5 panneaux (85X200 cm) avec un livret de 20 pages sur l'agriculture, le gaspillage alimentaire, les gaz à effet de serres, l'eau, les saisons, ... On y trouve les solutions pour bien manger et protéger notre planète.

* cet outil pédagogique peut être loué.

Ma cuisine anti-gaspi*

L'exposition est un décor de cuisine à taille réelle (2 stands parapluie de 2X3 m) avec un livret de 23 pages.

Il s'agit de promouvoir les réflexes ou les attitudes anti-gaspi à la maison, au moment de faire les courses, de les ranger, de faire la cuisine, de prendre les repas, de débarrasser la table...

* cet outil pédagogique peut être loué



pro-portion

contact@pro-portion.fr - 06 47 15 79 67 - www.pro-portion.fr

Nos bureaux : l'Envolée, 3 place des avions 31400 Toulouse

Siret 828 224 154 00017