



pro-portion

RAPPORT D'ACTIVITÉS

Janvier 2023 - Décembre 2023

PRO-PORTION

Rapport d'activités 2023

SOMMAIRE

1

PRO-PORCION EN 2023

- Présentation de Pro-Portion
 - Ressources humaines
-

2

NOS ACTIVITÉS

- Projets de Pro-Portion
 - Projets en prestations avec partenaires
 - Marchés publics
 - Animations de sensibilisation
 - Formations sur la réduction du gaspillage alimentaire
-

3

NOS CRÉATIONS

- Jeu “de l’eau à la bouche”
 - 3ème édition du jeu “Le Gaspi’rale”
 - Memory sur le gaspillage
 - Malettes pédagogiques
-

4

BÉNÉVOLAT DE PRO-PORCION

- Prêt du matériel de Disco Soupe
 - AFNOR
 - Webinaire RCCO
 - Autres actions bénévoles
-

5

LA VIE DE PRO-PORCION

- Séminaire équipe
- Flashmob antigaspi

1.

PRO-PORTION EN 2023

PRO-PORTION
Rapport d'activités 2023

OBJECTIFS DE L'ASSOCIATION

L'objectif de PRO-PORTION est de promouvoir la réduction du gaspillage alimentaire, notamment par l'animation d'ateliers de sensibilisation pour tous les publics et par l'accompagnement de projets auprès des différentes restaurations.

Cette réduction du gaspillage alimentaire est incluse de façon systématique dans une réflexion plus globale, celle d'une démarche d'économie circulaire comme la valorisation des déchets alimentaires et l'approvisionnement local et de qualité.

Composition du conseil d'administration et adhérent.es au 31 décembre 2023

Présidente : Laure SAIGNES DEBRIL

Secrétaire : Sylvie BUGUERET

Trésorière : Catherine VILASEQUE

Directrice de Pro-portion : Florence FLIES

Adhérent.es : 3 structures et 15 personnes physiques

LES ACTIVITÉS DE L'ASSOCIATION

Animations et ateliers

- Animation de stands lors d'évènements grand public.
- Animation d'ateliers pratiques et ludiques pour tous les publics du cycle 3, collège et lycée, salarié.es d'entreprises et de collectivités.

Accompagnement de projets

- Diagnostic pour révéler les enjeux du gaspillage alimentaire.
- Plan d'actions sur mesure : Notre accompagnement dans la mise en œuvre d'un plan d'actions pour réduire le gaspillage alimentaire s'occupe de la mise en place de mesures à la fois préventives et correctives.

Formations pour différents publics

- Formation Tronc commun « Comprendre le gaspillage alimentaire », pour tout public (adultes et enfants)
- Formation pour des agent.es de cantine
- Formation des animateur.rices périscolaires
- Formation pour des agent.es de collectivité et des chargé.es de mission développement durable



NOTRE ÉQUIPE EN 2023

- **Florence FLIES (salariée)**
Directrice de l'association et coordinatrice de projets
- **Flora JOUBIER (salariée)**
Cheffe de projets et animatrice
- **Estelle BAGUENA (salariée)**
Cheffe de projets et animatrice
- **Elaura DONNADIEU (salariée)**
Chargée de projets et animatrice
- **Anaïs PERSUY (salariée depuis Janvier 2023)**
Coordinatrice administrative et financière
- **Laura VALMIGÈRE (salariée depuis Février 2023)**
Chargée d'animations
- **Valérie STERNOTTE (salariée jusqu'en Avril 2023)**
Accompagnement de projet, animatrice
- **Lucie LALLEMANT (alternante jusqu'en septembre 2023)**
Chargée de missions
- **Thanh Hang LUONG VU (alternante depuis septembre 2023)**
Chargée de communication
- **Claire GRANADOS (salariée depuis Octobre 2023)**
Coordinatrice administrative et financière pendant le congé maternité d'Anaïs
- **Sara-Lisa WELTZER (service civique puis salariée en Novembre 2023)**
Chargée de projets et animatrice
- **Ana BOUYRA (service civique)**
Accompagnement de projet, création design
- **Alice RAMOS (service civique)**
Accompagnement de projet, création artistique

9 personnes
en fonctionnement
quotidien

2.

NOS ACTIVITÉS EN 2023

PRO-PORTION

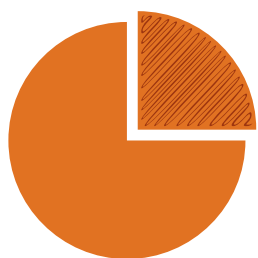
Rapport d'activités 2023

ZOOM SUR LES MARCHÉS



- 5 réponses à des marchés publics

ZOOM SUR LES PROJETS



- 14 cantines accompagnées
- 1 cuisine centrale
- 7 communes
- soit 46,8 tonnes de réduction du gaspillage alimentaire sur l'année 2023

ZOOM SUR LES ANIMATIONS



- 33 journées d'animation
- 2083 personnes sensibilisées

ZOOM SUR LES FORMATIONS



- 20 formations réalisées
- 382 personnes formées

DIAGNOSTIC ACCOMPAGNEMENT EN CHIFFRES

(ZOOM SUR LES MARCHÉS ET LES PROJETS)

RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN 2023 :

234 kg/jour soit
46,8 tonnes/an

14

écoles
accompagnées

1

cuisine
centrale

7

communes

378

enfants
sensibilisés

L'accompagnement sur la réduction du gaspillage alimentaire comprend 3 phases complètes pour chaque cantine scolaire :

- **Diagnostic** : cette phase a pour objectif d'évaluer le fonctionnement et l'organisation de chaque cantine scolaire afin d'identifier les principales causes du gaspillage alimentaire.
- **Actions correctives** : en fonction des résultats obtenus lors de la phase de diagnostic, un plan d'actions correctives est établi avec les missions adaptées pour chaque établissement.
- **Actions de sensibilisation** : toutes les classes des écoles accompagnées ont participé à des animations de sensibilisation sur la réduction du gaspillage alimentaire.

PROJETS DE PRO-PORTION

Diagnostic/Accompagnement Hauts Tolosans

Janvier 2023 - Décembre 2023

Il s'agit d'un projet pluriannuel qui a pour objet l'accompagnement de l'ensemble des 24 cantines scolaires de la Communauté de communes des Hauts Tolosans pour la réduction du gaspillage alimentaire.

Pour cette année 2023, nous avons accompagné toutes les cantines de la ville de Merville ainsi que les cantines du SIVS Bretx, Merville et St-Paul-sur-Save.



Diagnostic/Accompagnement Léguevin

Octobre 2022 - Août 2023

Ce projet a duré 10 mois. Nous avons réalisé 4 diagnostics et accompagnements sur la réduction du gaspillage alimentaire dans les 3 écoles (Les Gachots, Jules Ferry et Madeleine Bres) et la cuisine centrale de Léguevin.

960 enfants ont été sensibilisés sur le gaspillage alimentaire et ont été accompagnés sur les changements de comportements pour mieux consommer .

Ce projet a été **financé par la Communauté de communes du Grand Ouest Toulousain**.



Diagnostic/Accompagnement Castanet Tolosan

Octobre 2022 - Juin 2023 : première étape

4 écoles maternelles et élémentaires de la commune de Castanet Tolosan ont été accompagnées sur la réduction du gaspillage soit 1165 enfants. Voici quelques actions :

- Le choix de leur portion et du Rab à mi-service,
- La rédaction du menu par les enfants
- Les défis anti gaspi à table

Au final, ils ont mieux mangé tout en réduisant de 25% les restes d'assiettes !

Ce projet a été financé **par France Relance**.



Accompagnement Ramonville

Janvier - Avril 2023

Le projet se réalise dans chacune des 5 écoles de Ramonville pour réduire le gaspillage alimentaire, **financé par France Relance**.

Durant la période d'accompagnement, 5 réunions ont eu lieu pour répartir les missions parmi les animateurs, les agents et les enfants. Nous avons aussi organisé 5 accompagnements à la mise en œuvre du plan d'action pendant la pause méridienne.



PROJETS DE PRO-PORTION

G2M

« Mieux déguster pour moins gaspiller ! » et « Goûter le monde autour de moi »

Il s'agit de deux projets qui s'unissent pour remettre de la joie dans l'alimentation des enfants sur l'année scolaire 2022-2023. Ce projet global est possible grâce à **l'aide financière de la Fondation d'Entreprise Banque Populaire Occitane** ainsi qu'aux **subventions de la DRAAF Occitanie et de l'ARS Occitanie** à travers le projet G2M.

5 animations ont été réalisées dans 5 classes du Tarn-et-Garonne en 2023 :

- Sensibilisation au gaspillage alimentaire
- Éducation au goût
- Atelier nutrition
- Sortie à la ferme
- Événement collectif.

Événement de clôture

1 Juin 2023



PROJETS DE PRO-PORTION

Concours

« Stop au gaspillage alimentaire dans ma cantine ! »

Ce projet pédagogique accompagné par Pro-portion propose à des classes de CM1 et CM2 de faire un diagnostic pour quantifier et comprendre les causes du gaspillage alimentaire dans leur cantine, afin de sensibiliser tous les autres enfants de l'école.

Toutes les classes inscrites ont reçu une formation pour comprendre ce qu'est le gaspillage alimentaire et comment utiliser nos outils de diagnostic. Puis elles ont établi leur propre diagnostic avec des pesées, ont analysé les résultats, et choisi des actions à mettre en œuvre pour réduire le gaspillage et sensibiliser l'école.

Concours Toulouse Métropole

Deuxième édition (Octobre 2022 - Juin 2023) :

Il s'était poursuivi avec 4 écoles à la rentrée scolaire 2022. Il s'est clôturé le 20 juin 2023 avec la fin des ateliers et une remise des prix. Les écoliers ont passé un moment très convivial à montrer leurs actions et à jouer à notre jeu Gaspi'rale.

Troisième édition (Octobre 2023 - Juin 2024) :

Après le succès des deux premières éditions, le concours "Stop au gaspillage alimentaire dans ma cantine !" s'est poursuivi avec 4 autres écoles de la ville de Toulouse qui ont réalisé le 1er atelier à ce jour. La suite aura lieu de Janvier à Juin 2024.

- Ecole Bonhoure
- Ecole Gaston Dupouy
- Ecole Jules Géraud Saliège
- Ecole Ernest Renan



Concours Sicoval

Première édition (Octobre 2023 - Juin 2024) :

La communauté d'agglomération du SICOVAL soutient la 1ère édition du concours « Stop au gaspillage alimentaire dans ma cantine ! » sur son territoire. Elle le lance pour la première fois avec la participation de 3 écoles, avec une remise des prix mi Juin. Les trois écoles ont réalisé le premier atelier à ce jour :

- Ecole élémentaire L'Autan à Labège
- Ecole élémentaire de Vieille Toulouse
- Ecole élémentaire de Pechbusque



PROJETS EN PRESTATION AVEC PARTENAIRES

Défis famille (avec Zero Waste Toulouse et Fairéco)



Mai 2023

Dans le cadre de l'Opération "C'est décidé, je réduis mes déchets" **porté par Toulouse Métropole**, Pro-portion a été prestataire pour les ateliers "Défis Familles".

10 ateliers sur le gaspillage alimentaire ont eu lieu pour connaître tous "les secrets de la carotte 😊" avec des échanges de bonnes pratiques entre familles.



ZEROWASTE
TOULOUSE

fairéco

Porte à Porte (avec Les Alchimistes Occiterra)

Septembre 2023

Dans le cadre de l'expérimentation **portée par le Grand Ouest Toulousain** sur la collecte des biodéchets de 1000 foyers en Point d'Apport Volontaire, nous avons réalisé la distribution des bioseaux et la sensibilisation des foyers concernés sur une durée de 3 semaines, à La Salvetat St Gilles et Plaisance du Touch. **71% des foyers ont été sensibilisés !**

Novembre 2023

Dans le cadre de la phase de test **portée par le SICOVAL** sur la collecte des biodéchets de 4 500 foyers en Point d'Apport Volontaire, nous avons réalisé la distribution des bioseaux et la sensibilisation des foyers concernés sur une durée de 4 semaines, dans 6 collectivités. **51 % des foyers ont été sensibilisés !**



MARCHÉS PUBLICS



- **Marché public de Toulouse Métropole : Ingénierie et accompagnement au projet “Resto zéro déchet”**

Nous avons accompagné 11 restaurants, entre février et octobre 2023, pour mesurer tous leurs flux de déchets. Nous avons encouragé un diagnostic précis du gaspillage alimentaire issu de leur restaurant.

Nous étions en groupement avec Cédrat Conseil et Zero Waste Toulouse.

Les restaurants ayant participé à cet accompagnement sont : L'astronaute, La pizzathèque St Michel, Les crulotées, Officina gusto, l'As de pizz, Le coco club, Ekylibre, Les jardins de l'opéra, Chez tonton, La couleur de la culotte, Chez mamie.

11

restaurants accompagnés

- **Marché public de Toulouse Métropole : Tri des biodéchets**

Pro-Portion a accompagné, avec l'entreprise Cédrat, 66 restaurations collectives communales sur le territoire de Toulouse Métropole pour un diagnostic sur la mise en place du tri des biodéchets.

La première étape (le diagnostic) a bien été terminée.

Nous avons débuté la deuxième étape en octobre 2023 pour sensibiliser les enfants et accompagner le personnel d'animation et de restauration sur les bon gestes de tri. Nous leur avons également donné une mallette pédagogique que nous avons créée pour pérenniser le projet au sein des écoles.

CÉDRAT

66

restaurations collectives accompagnées



MARCHÉS PUBLICS

- **Communauté de communes Hauts Tolosans :**
Accompagnement des cantines scolaires pour la réduction du gaspillage alimentaire

Il s'agit d'un marché pluri-annuel qui a pour objet l'accompagnement de l'ensemble des 24 cantines scolaires de la Communauté de communes des Hauts Tolosans pour la réduction du gaspillage alimentaire.

L'accompagnement comprend 2 phases complètes pour chaque cantine :

- **Diagnostic** : cette phase a pour objectif d'évaluer le fonctionnement et l'organisation de chaque cantine scolaire afin d'identifier les principales causes du gaspillage alimentaire.
- **Actions correctives** : en fonction des résultats obtenus lors de la phase de diagnostic, un plan d'actions correctives est établi avec les missions adaptées pour chaque établissement.

Pour cette année 2023, nous avons accompagné toutes les cantines de la ville de Merville ainsi que les cantines du SIVS Bretx/Merville/St-Paul-sur-Save.

En 2023 :

7

**cantines accompagnées,
réparties sur**

4

communes

36%

**de réduction du
gaspillage alimentaire**



MARCHÉS PUBLICS

- **Animations scolaires de Toulouse Métropole avec le CPIE, la Glanerie et Humus & associés**



Après avoir participé à la création des animations dans les phases 1 et 2 du projet, nous intervenons aujourd'hui en phase 3 aux côtés du CPIE, la Glanerie et Humus & associés, en tant que prestataire d'animation dans le cadre du parcours d'animations de Toulouse Métropole proposé pour les scolaires, de la maternelle à l'élémentaire.

Les demandes arrivent au fil de l'eau par les enseignants des classes volontaires. 6 interventions ont été réservées entre novembre 2023 (démarrage) et décembre 2023. Plus de 50 sont réservées pour Pro-portion d'ici fin Juin 2024.

- **Animation des stands de Toulouse Métropole sur la prévention des déchets avec Zero Waste Toulouse et Humus & associés**

De janvier à décembre 2023, Pro-portion, en collaboration avec Zero Waste Toulouse et Humus & associés, a mené des actions de sensibilisation du grand public à la réduction des déchets à travers l'animation de stands lors d'évènements tous publics pour les 37 communes de Toulouse Métropole.

Au programme, on y parle de gaspillage alimentaire, d'alternatives aux déchets jetables et de gestion du compost !

ANIMATIONS DE SENSIBILISATION



ESCAPE GAME Les oubliés du frigo

Notre escape game "Les oubliés du frigo" est un jeu ludique et attrayant qui permet d'appréhender les gestes du quotidien pour réduire le gaspillage alimentaire. Fort de son succès, depuis sa création en 2021, nous animons de nombreuses parties aux 4 coins de l'Occitanie (Toulouse, Frontignan, le Sicoval, le Centre Pénitencier de Seysses, ...) et même... Paris !

20

Journées d'Escape Game

1201

personnes sensibilisées

ATELIER Lacto-fermentation

La lactofermentation découle d'une méthode de conservation ancestrale : des légumes, du sel et de l'eau. Elle permet de conserver ses aliments non cuits pendant des mois dans des bocaux. Notre atelier vous apprend, en 20 minutes, à créer votre premier bocal de conservation (en groupe de 5-6 personnes)

5

Ateliers en 2023

305

personnes sensibilisées

EXPO CLIMAT

**“Quand je mange,
j'agis sur mon environnement !”**

Nous avons animé 8 ateliers de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire et le changement climatique avec notre exposition. Le but est de montrer que des gestes simples peuvent avoir une influence sur le climat et l'environnement.

8

Stands d'Expo Climat

576

personnes sensibilisées

FORMATIONS

GC26

Afin de donner une dimension “prévention” aux formations PGprox, et répondre aux demandes de terrain des stagiaires et professionnels en activité, nous avons animé le module de spécialisation GC26 du parcours Guide Composteur, module dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

3

formations de 7 heures

48

personnes formées



Toulouse Métropole et Mairie de Toulouse

Les formations sont destinées notamment à des agents de Toulouse Métropole et aux 37 communes sur le thème du gaspillage alimentaire. Elles sont composées de trois modules :

- Un tronc commun (1 jour)
- Un module « relais de sensibilisation » (1 jour)
- Un module « porteur d'action » (1 jour)

6

formations de 2 jours

90

personnes formées



Réseau Compost Citoyen Occitanie

Les formations sont destinées aux agent·es des collectivités, aux salarié·es et aux bénévoles de structures menant ou souhaitant mener des actions sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et spécialiser leur discours sur la réduction des déchets et gaspillages alimentaires.

- Jour 1 : Comprendre les enjeux du gaspillage alimentaire
- Jour 2 : Lutter contre le gaspillage alimentaire en passant à l'action !

1

formations de 2 jours

17

personnes formées

Analyse des formations GC26 pour les OF de France

Pour devenir organisme de formation (OF) “charté P-Gprox”, il est indispensable de présenter une candidature selon une trame bien précise. Le référentiel de formation PGprox au niveau national a rajouté le module GC26 sur la réduction du gaspillage alimentaire. Nous sommes mandatés par le Réseau Compost Citoyen en tant que expert pour analyser tous les schémas pédagogiques du GC26 des OF de France.

22

analyses d'Organisme Formation
module GC26

FORMATIONS

Quint Fonsegrives

La formation est destinée aux agents de restauration et aux animateur.rices CLAE pour leur construire une culture générale sur le gaspillage alimentaire. À la fin de cette formation, les participant.es atteignent un certain niveau pour :

- Être capable de sensibiliser et convaincre son public à changer de comportement face au gaspillage alimentaire
- Savoir choisir des actions adaptées (moyen technique, moyen humain, planning) et les mettre en œuvre

2

formations d'une
demi-journée

10

personnes formées



Collèges Pechbonnieu

Cette formation était à destination des élèves de 5ème du collège Pechbonnieu pour “comprendre le gaspillage alimentaire et sensibiliser les camarades”. Avec des connaissances données en cours, les élèves arrivent à :

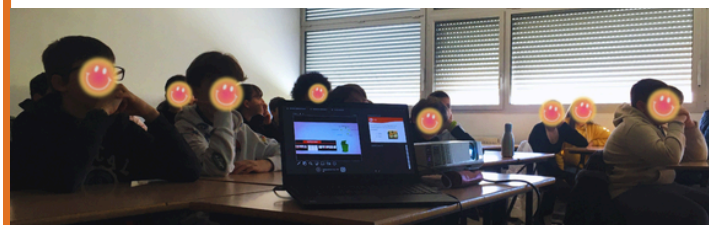
- Comprendre la notion de gaspillage alimentaire
- Découvrir des situations engendrant du gaspillage alimentaire
- Proposer des solutions concrètes pour réduire le gaspillage

8

formations de 2 heures

217

personnes formées



3.

NOS CRÉATIONS

PRO-PORTION

Rapport d'activités 2023

JEU DE L'OIE GASPI'RALE

3ÈME ÉDITION

A l'été 2023, c'est une production d'envergure pour Pro-portion et ses partenaires ! Puisque grâce à l'aide de Camille Bildé (infographe), NIKOU portraitiste (infographe et dessinatrice) et Net Impression à St Cyprien à Toulouse, la 3ème édition du jeu Gas'pirale a vu le jour.



En 2023, toutes éditions confondues, 29 exemplaires ont été adoptés dans toute la France dont 18 vendus ! (400€ frais de ports inclus)

Description du jeu

Le Gaspi'rale est un jeu de l'oie augmenté avec des cartes et des défis. C'est un outil pédagogique utilisable pour les petits et grands enfants. Il permet de jouer de manière ludique tout en s'informant sur les enjeux du gaspillage alimentaire, et les astuces pour le réduire.

Contenu* du kit

Un plateau de jeu (3m²), comprenant 80 cartes Quiz, Défi, Astuce et Gaspi, des dés, des palets livrés dans un sac, avec le livret des règles du jeu.

**Issus d'une fabrication artisanale ou locale*

Tout
public



30 / 45
mn

6 joueurs ou
6 équipes
max

À partir de
8 ans
(en dessous
accompagné)

Description de l'animation

Nous avons voulu mettre en lumière une conséquence peu connue du gaspillage alimentaire : **Son empreinte hydrique**

En jetant nos restes d'assiettes nous gaspillons une grande quantité « d'eau virtuelle » qui a été utilisée tout au long de la chaîne de production des aliments.

Cette animation ludique composée de trois gouttes représentant différents menus, permet :

- D'aborder l'empreinte hydrique sur un large panel d'aliments.
- D'interpeler au sujet de l'eau virtuelle des aliments et à l'impact du gaspillage alimentaire sur celle-ci.
- D'inciter à avoir une alimentation moins gourmande en eau.



Au total, l'équivalent de plusieurs centaines de personnes a déjà été sensibilisée !



L'animation a été testée lors de plusieurs évènements !

- 17 septembre : Fête des Confluences à Clermont-le-Fort.
- 14 et 15 octobre : Festival Toulouse Innovante sur la place du Capitole à Toulouse.
- 27 octobre : FRESS (Forum Régional de l'Economie Sociale et Solidaire) à l'Université Toulouse 1 Capitole.

L'EAU À LA BOUCHE

Description de l'animation













« L'assiette carbone » permet de prendre conscience des problématiques environnementales de notre alimentation et des impacts en émissions de CO₂. Elle encourage le changement des pratiques sur notre alimentation et la réduction du gaspillage alimentaire.

Voici différents déroulés de l'animation :

- **Gardien de la planète** : Choisir l'aliment qui a le plus petit impact carbone.
- **Menu du jour** : Choisir le menu qui a le plus petit impact parmi les repas habituels des participants.
- **Challenge max** : Composer un menu de moins de 5kg de CO₂ en 2 minutes !
- **Le Top 10** : Classer dans l'ordre les cartes données sans regarder leur impact carbone.
- **L'invité surprise** : Aider l'invité à trouver un menu respectueux de l'environnement avant de faire les courses.



L'alimentation représente environ 1,15 tonnes de CO₂ par habitant et par an en France. La part la plus importante ? Les protéines !

Entrées			
 0,68KG DE CO ₂ EQ./PORTION	 TOMATES HORS SAISON : 0,35KG DE CO ₂ EQ./PORTION	 TOMATES DE SAISON : 0,10KG DE CO ₂ EQ./PORTION	 1,08KG DE CO ₂ EQ./PORTION
Plats			
 0,73KG DE CO ₂ EQ./PORTION	 4,92KG DE CO ₂ EQ./PORTION	 1,01KG DE CO ₂ EQ./PORTION	 1,44KG DE CO ₂ EQ./PORTION
Desserts			
 0,45KG DE CO ₂ EQ./PORTION	 0,39KG DE CO ₂ EQ./PORTION	 FRAISES DE SAISON : 0,34KG DE CO ₂ EQ./PORTION	 0,19KG DE CO ₂ EQ./PORTION

« Empreinte carbone » personnelle

C'est l'indicateur qui permet de mesurer l'impact de ses activités sur l'environnement, et plus particulièrement les émissions de gaz à effet de serre associées.

Comment calculer l'empreinte carbone d'un repas ?

Un repas composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert représente environ 2,5 kg de CO₂. En fonction du choix des produits, un même plat peut générer plus ou moins de CO₂ (par exemple : fraise d'Espagne sous serre et fraise du Tarn et Garonne en saison).

ANIMATION

L'ASSIETTE CARBONE

MEMORY SUR LE GASPILLAGE

Le memory anti-gaspi est une nouvelle animation pour petits et grands.

Le but du jeu est de retrouver un aliment en "fin de vie", tel qu'un morceau de pain dur, et sa solution anti-gaspi comme une tranche de pain perdu.

Cette animation dure 30 minutes avec 44 cartes, dont 22 problèmes et 22 solutions.

La personne qui trouve la bonne paire de cartes, la remporte. À la fin, tous les joueurs échangeront ensemble sur les astuces anti-gaspi trouvées.

Mémoire
Anti-Gaspi !



pro-portion

Mémoire
Anti-Gaspi !



pro-portion

Sa première édition est prévue pour début 2024 !



Les malettes pédagogiques sur le gaspillage alimentaire sont un support pour les enseignants et les animateurs.trices servant à expliquer aux enfants des premières notions sur l'aliment, le gaspillage alimentaire et ses solutions.

Nous proposons plusieurs petits ateliers très appréciés par les enfants et aussi, des animations simples avec des descriptions détaillées sur leur déroulement.

MALETTES PÉDAGOGIQUES

4.

BÉNÉVOLAT DE PRO-PORTION

PRO-PORTION

Rapport d'activités 2023

ACTIONS BÉNÉVOLES

L'année 2023 a été une année très productive pour l'équipe de Pro-portion. En plus des projets en partenariat et des marchés publics, nous avons également été présentes dans de nombreuses initiatives bénévoles dans le but de sensibiliser le public à l'importance de la réduction du gaspillage alimentaire.

Cette année, en tant que gardiennes du matériel Disco Soupe Toulousain, Pro-portion l'a prêté 9 fois pour 3 structures différentes :

- Le Clos des cocottes
- Partageons les jardins
- Le Grenier de Castanet

Depuis cette année, il est également possible de louer notre vélo-smoothie "fabriqué maison" pour une animation low-tech encore plus ludique !

AFNOR



Aussi en septembre 2023, Pro-portion a animé un webinaire d'une heure et demie du Réseau Compost Citoyen Occitanie sur le thème "**Zéro gaspillage alimentaire : Comment lutter ?**". Les participants ont été mis en contexte sur le gaspillage alimentaire à travers de nombreux exemples concrets, concluant par une session de questions-réponses avec les intervenantes.

Stockage du matériel du groupe Disco-Soupe Toulouse



Depuis septembre 2023, Pro-Portion participe aux groupes de travaux de l'AFNOR, pour la mise en place d'un label "**Anti-Gaspi**". Ce label anti-gaspillage alimentaire est né de la Loi AGECE (Anti-Gaspillage, Économie Circulaire) . Il a pour but de lutter contre le gaspillage alimentaire en récompensant l'exemplarité des pratiques des acteurs au sein de la restauration collective et commerciale.

Webinaire RCCO



Zéro gaspillage alimentaire : comment lutter ?

État des lieux et actions concrètes pour démarrer un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire



ACTIONS BÉNÉVOLES

- 16 avril 2023 ● **Animation Gaspi'rale :**
événement vide-greniers au tiers-lieu La Bouillonnante
- 22 avril 2023 ● **Exposition "Le gaspillage pèse lourd sur le climat" :**
événement fresque géante pour sensibiliser au climat à la
Cité de Toulouse
- 29 Avril 2023 ● **Exposition "Le gaspillage pèse lourd sur le climat" :**
événement 48H Agriculture Urbaine (31)
- 04 juillet 2023 ● **Animation Escape Game à Argenteuil (95)**
- 17 Septembre 2023 ● **Animation "L'eau à la bouche" :**
événement Fête des Confluences
- 20 Septembre 2023 ● **Animation "Memory sur le gaspillage" :**
événement French Design Week
- 24 Septembre 2023 ● **Animation Gaspi'rale :**
événement Village Éco'faites Chemin Faisant
- 29 Septembre 2023 ● **Animation Gaspi'rale :**
événement JPO du tiers-lieu La Bouillonnante
Pour l'occasion de la Journée Internationale de Sensibilisation aux
Pertes et Gaspillage de Nourriture
- 02 Octobre 2023 ● **Rencontre avec des étudiants ISCOM (École supérieure de la**
communication) en partenariat avec Hall of change
- 27 Octobre 2023 ● **Animation "L'eau à la bouche" :**
FRESS (Forum régional de l'Économie Sociale et Solidaire)
- 09 Novembre 2023 ● **Rencontre avec des étudiants ISTHIA (Institut supérieur de**
Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation de l'Université de
Toulouse)
- 22 Novembre 2023 ● **Animation Escape Game : à Café&Co pour la SERD**
- 14 Décembre 2023 ● **Animation Photolangage, Gaspi'rale et Table ronde :**
Forum des métiers de la transition écologique Toulouse Métropole
- **Création du collectif Zéro déchet**

Nous participons au DLA pour monter un collectif dans le 31, avec 5 autres structures du zéro déchet/zéro gaspillage : plus d'infos en 2024 !

5.

LA VIE DE PRO-PORTION

PRO-PORTION

Rapport d'activités 2023

SÉMINAIRE ÉQUIPE 2023

En Juillet 2023, Pro-portion a enfin pu concrétiser le rêve de ses intervenantes : faire un séminaire riche et passionnant, les pieds dans l'herbe !

C'est dans la campagne du Tarn-et-Garonne et sous l'égide du bien manger que nous avons travaillé sur nos projets, notre organisation et notre cohésion d'équipe pour mieux aborder la rentrée, qui s'annonçait riche en tous points !

(A cette époque, il manquait à l'appel Elaura qui brillait tout de même à travers nos échanges !)



FLASHMOB ANTI-GASPI

A l'occasion de la Journée mondiale de l'alimentation et de la Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire le 16 octobre 2023, l'équipe Pro-Portion a inauguré une nouvelle initiative réjouissante destinée au grand public. Il s'agissait d'un flashmob anti-gaspillage, imprégné d'enthousiasme, de musique et de danse !

Cette activité a captivé l'attention des passants, les incitant à se joindre à nous pour transmettre des messages essentiels sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. La vidéo de la performance a également été enregistrée et largement diffusée sur nos réseaux sociaux tels que Youtube, Instagram et LinkedIn.

👉 Flashmob Anti-gaspi 👈



PRO-PORTION EN CHIFFRES

MARCHÉ

5 réponses à
des marchés publics

DIAGNOSTIC ACCOMPAGNEMENT

14 cantines
accompagnées

soit 46,8 tonnes de réduction
du gaspillage alimentaire sur
l'année 2023



ANIMATION

33 journées d'animation

2083 personnes
sensibilisées

FORMATION

20 formations réalisées

382 personnes formées