

RAPPORT D'ACTIVITÉS

Janvier 2020 - Décembre 2020



pro-portion

SOMMAIRE :

• PRO-PORCION EN 2020	02
Présentation de Pro-portion	02
Ressources humaines	04
• PROJETS	05
Parcours d'accompagnement des restaurateur.rices toulousain.es dans la réduction du gaspillage alimentaire et des déchets	05
Le projet G2M - "Goûter le monde autour de moi"	07
Projet d'accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire au collège Michelet à Toulouse	09
"Toulouse fête l'alimentation, pas le gaspillage !"	10
• ANIMATIONS	11
• FORMATIONS	14
• CRÉATION D'OUTILS PEDAGOGIQUES	15
Exposition « Le gaspillage pèse lourd sur le climat »	15
Exposition « Ma Cuisine anti-gaspi »	17
Concours "Stop au gaspillage alimentaire dans ma cantine !"	19
Un Escape-Game anti-gaspi : "Les oubliés du frigo !"	20
• COMMUNICATION	22
De nouveaux outils	22
• AUTRES	24
• PROJETS A VENIR	26
• ANNEXES	30

Présentation de PRO-PORTION :

• Les 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 2020 :

- **Présidente** : Laure SAIGNES DEBRIL
- **Autres membres du C.A** : Florence FLIES (salariée), Audrey DUBOIS GACHE, Sylvie BUGUERET, Antoine MAURICE, Yann MASSEYEFF.
- **Adhérent.es** : Elaura DONNADIEU, Eric DONNADIEU, Florence MOLLET, Mathilde BUSSON, Erwann BURGUIERE, Emilie JOUBIER, Fanny DESCARREGA.

• Les activités de PRO-PORTION :

Animations et ateliers

Nos ateliers abordent plusieurs thématiques du gaspillage alimentaire et de l'alimentation durable. L'objectif est d'interpeller les publics et de susciter de la réflexion !

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

L'accompagnement de projets globaux sur la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective et traditionnelle :

- Le diagnostic pour révéler les enjeux du gaspillage alimentaire. Une étape fondamentale, car mesurer c'est savoir !
- Un plan d'actions sur mesure. Le gaspillage alimentaire est multifactoriel et multi-acteur.rices ! 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.

Des formations pour différents publics et professionnel.les sur le gaspillage alimentaire :

Une personne formée est une personne plus compétente et déterminée. La réduction du gaspillage nécessite de sensibiliser et de former les consommateur.rices et les professionnel.les à un changement de comportements et de pratiques.

- Formation Tronc commun pour tout le monde « 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

Ressources Humaines :

Equipe de Pro-portion en 2020

- **Florence FLIES** (*salariée*), est directrice de l'association et coordinatrice de projets dans la réduction du gaspillage alimentaire depuis avril 2020.
- **Mathilde BUSSON** (*salariée*), est chargée de projet sur l'accompagnement des restaurants traditionnels dans la réduction du gaspillage alimentaire jusqu'au 31 décembre 2020.
- **Flora JOUBIER** (*salariée*), est chargée de projets d'animations. Elle a été recrutée le 5 octobre 2020.
- **Catherine VILLASEQ** (*prestataire extérieure*), a assuré le poste de secrétaire comptable de l'association jusqu'en juin 2020 et continue bénévolement depuis son changement de statut en retraite.
- **Erwann BURGUIERE**, service civique à 24h/semaine, en charge de la communication des actions de l'association et de l'animation d'ateliers a fini sa mission de 8 mois, le 31 mai 2020.
- **Doriane VINCENT**, service civique à 24h/semaine, en charge de l'évènement « Toulouse fête l'alimentation pas le gaspillage » a fini sa mission de 8 mois, le 31 aout 2020.
- **Ollie LEROLLE**, service civique à 24h/semaine, en charge de la communication des actions de l'association et de l'animation d'ateliers a commencé sa mission de 8 mois, le 15 septembre 2020.

Parcours d'accompagnement des restaurateur.rices toulousain.es dans la réduction du gaspillage alimentaire et des déchets :

Il a été soutenu par la Région et sélectionné par les citoyen.nes. Nous avons obtenu une subvention de 11 800 € en 2020 qui a financé une partie du salaire de Mathilde Busson. C'était un projet environnemental et économique au service de l'utilité sociale avec une pratique éthique. Il participait à une dynamique de développement régional et à une mobilisation citoyenne.

Le parcours d'accompagnement était intégralement gratuit pour les restaurateur.rices. Nous proposons de fournir à 12 d'entre eux/elles, une méthode simple et pragmatique à mettre en œuvre qui leur permettrait de réduire le gaspillage alimentaire généré dans leurs établissements. Selon une enquête menée par l'un des syndicats patronal hôtelier, plus de 50 % des client.es ne finissent pas leurs plats. C'est pourquoi, nous nous sommes concentrées sur la consommation des client.es en mesurant le gaspillage sur les retours d'assiettes en fin de repas.

Ce parcours d'accompagnement a été fortement impacté par la crise sanitaire du covid-19. En effet, le public avec lequel nous devons travailler (les restaurateur.rices traditionnel.les) a subi à plusieurs reprises des fermetures administratives suite aux confinements.

Les objectifs

- Mesurer les pertes alimentaires en salle (retours d'assiettes et service), par un diagnostic réalisé sur 3 services,
- Comprendre les principales causes du gaspillage du/de la consommateur.rice,
- Mettre en place des actions correctives adaptées à chaque restaurant,
- Proposer des outils adaptés aux restaurateur.rices pour pérenniser les actions,
- Créer un réseau de restaurateur.rices engagé.es autour de la réduction du gaspillage alimentaire,
- Valoriser publiquement leurs actions anti-gaspillage pour communiquer, transmettre et promouvoir les bonnes pratiques.
- Former les futurs professionnel.les de la restauration à la question du gaspillage alimentaire

Les phases du parcours d'accompagnement



Bilan final du projet

Quelques chiffres :

- 26 restaurants rencontrés pour leur présenter le projet et leur proposer d'y participer
- 6 restaurants de Toulouse accompagnés
- 48 étudiant.es et 4 professeurs techniques du lycée hôtelier formé.es
- Au total 167 personnes ont directement bénéficié de ce projet.

Le projet G2M - "Goûter le monde autour de moi"

Ce projet, porté à l'échelle régionale, est éducatif et interpelle les élèves de CM1-CM2 et de 6e sur les questions de l'alimentation, l'environnement et la citoyenneté, mais aussi l'art et la culture. Son intérêt principal se base sur le lien «Produit(s)-Territoire-Gout Sante».

Il est cofinancé par la DRAAF et ARS dans les 13 départements de la région OCCITANIE. Cette année, nous avons coordonné le projet dans le département de l'Ariège, qui a eu lieu dans 2 classes de CM1-CM2 à Saint Ybars et Le Fossat et dans 2 classes de 6e du Collège François Verdier de Lézat sur Lèze.



Les objectifs et axes d'animation :

- **AXE 1 Éducation au goût - Atelier d'éveil à la dégustation** « Faire découvrir comment observer, sentir ou écouter un plat ou un aliment avant de le manger » :

Développer la capacité à goûter et à verbaliser les sensations ; Découvrir, redécouvrir et utiliser ses 5 sens ; Prendre conscience de l'utilisation des 5 sens dans l'alimentation. Aborder la notion de gaspillage alimentaire et donner aux élèves l'envie de goûter à tout.

- **AXE 2 Éducation nutritionnelle PNNS (Programme national nutrition santé) - Atelier animé par une diététicienne :**

Identifier les groupes d'aliments avec un focus sur les produits sucrés ; Savoir classer les aliments dans les bons groupes d'aliments ; élaborer un repas équilibré ; Comprendre l'importance de l'activité physique pour être en bonne santé ; Présenter les recommandations nutritionnelles du PNNS en ce qui concerne l'alimentation et l'activité.

- **AXE 3 Éducation à l'environnement et aux produits locaux - Visite chez un.e producteur.rice et jeux de rôles sur la consommation :**

Rencontrer un.e producteur.rice local.e de fromages fabriqués à la ferme issus de vaches élevées en agriculture biologique. Comprendre nos impacts en tant que consommateur. rice . Aider à faire des choix en conscience.

Projet d'accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire au collège Michelet à Toulouse

Suite à l'actualité, seule l'observation sur le fonctionnement du restaurant a été réalisée en 2020.

Début janvier 2021, une rencontre avec le corps enseignant est prévue pour échanger sur les différentes passerelles pédagogiques à faire avec ce projet de réduction du gaspillage alimentaire. Une deuxième rencontre, avec 50 éco-délégué.es, sera faite pour leur expliquer le projet et les impliquer.

Le diagnostic caractérisé pour connaître les enjeux du gaspillage au collège Michelet est prévu la semaine du 18 janvier 2021.



Quelques informations et chiffres sur l'établissement :

- Les repas sont livrés par une cuisine centrale.
- 550 repas/j
- 138 jours /an
- 79 500 repas/an
- Les livraisons se font la veille.
- Les menus sont prévus 1 mois à l'avance. Ils sont composés de 2 entrées au choix, 2 plat chauds différents (végétarien et non végétarien), 1 fromage, 1 dessert et 1 fruit de saison.
- Le réfectoire peut contenir 144 places assises,
- Le service y est en continu et les élèves ont 20 minutes pour manger.

"Toulouse fête l'alimentation, pas le gaspillage !"

C'était un évènement gratuit en plein centre-ville de Toulouse pour célébrer le 16 octobre la journée mondiale de l'alimentation et la journée nationale sur la réduction du gaspillage alimentaire.

Cet évènement gratuit était pour tous les publics, tous les milieux sociaux et générationnels (scolaires, professionnel.les, étudiant.es, retraité.es, etc.)

Les objectifs :

- Sensibiliser les habitant.es et les scolaires des impacts environnementaux de notre alimentation et du gaspillage alimentaire (déchets, eau, réchauffement climatique, empreinte carbone) et de proposer des solutions concrètes.
- Proposer de nouveaux modèles de consommation plus sains, responsables et durables et des pistes d'actions pour réduire le gaspillage alimentaire.
- Faire du "16 octobre" un moment fort à Toulouse et en Occitanie pour célébrer comme il se doit cette journée.



Comment ? En programmant de nombreuses animations avec plusieurs partenaires locaux.cales le temps d'une journée : une disco-soupe, des ateliers confitures, pickles, des jeux, des courts-métrages, au Square Charles de Gaulle plein centre-ville (Voir programme et affiche détaillés en annexe).

Ce projet a pu se préparer grâce à l'aide de subvention de la mairie de Toulouse 7000€ et de la DREAL 1500€. Malheureusement cet évènement a été fortement impacté par la crise sanitaire du covid-19 puisqu'il a été annulé par décret préfectoral une semaine avant le 16 octobre. Nous souhaitons le rééditer en 2021 !

Animations :

- **Atelier "Goûter anti-gaspi"** dans le cadre des 48h Green City, à Toulouse (café l'Astronef) en Juin 2020,

Atelier ludique et gustatif pour apprendre à cuisiner des restes et se préparer un goûter fait maison.

Au programme, confection de smoothies à partir de fruits et de légumes invendables récupérés dans une épicerie bio. Préparation de pain perdu avec du pain sec invendu chez le boulanger. Le tout, suivi d'une sensibilisation au gaspillage alimentaire avec toutes les astuces pour ne plus gaspiller à la maison, et d'une dégustation des préparations.



- **Animation d'un stand au minivillage Alternatiba**, à Toulouse, en Septembre 2020,



Tenue d'un stand de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire lors de ce minivillage sur le thème de l'agriculture (urbaine) et de la résilience alimentaire, en utilisant comme support notre nouvelle exposition « Ma cuisine anti-gaspi ».

- **Atelier "Goûter anti-gaspi d'Halloween"** dans le cadre de la programmation collective de Chemin Faisant, à Toulouse dans les locaux associatifs de l'Envolée, en Octobre 2020,

Atelier pour apprendre à cuisiner un goûter 100% zéro gaspi avec des fruits et légumes d'automne : Photophores de potimarrons biologiques, et réutilisation de leur chair dans un gâteau, ainsi qu'une sensibilisation constante au gaspillage alimentaire.



- **Animation de stands sur la réduction des déchets pour Toulouse Métropole**
Malheureusement, ces prestations ont été fortement impacté par la crise sanitaire du covid-19 puisque 90 % d'entre-elles ont été annulé.
- **Animation d'un stand lors de l'évènement "World Clean Up Day"**, à Toulouse, en Septembre 2020,

Animation de l'exposition de Toulouse Métropole sur les alternatives aux déchets (déchets recyclables, les consignes de tri, la nouvelle organisation de la collecte des déchets ménagers), lors de la Journée mondiale du nettoyage de notre planète.



• Animation pour les bénévoles de "Toulouse fête l'alimentation, pas le gaspillage !" et disco-soupe, à Toulouse dans les locaux de l'Envolée, en Octobre 2020

Malgré l'annulation de notre événement du 16 octobre, nous avons quand même décidé d'inviter les bénévoles qui s'étaient engagés avec nous, à fêter cette journée de l'alimentation, en préparant ensemble une soupe avec des légumes de saison et invendus, de la Biocoop Grandeur Nature Ranguel et en proposant des animations d'éducation populaire, et de nombreuses discussions enrichissantes.



• Lancement d'un jeu-concours « calendrier de l'avent » en ligne, Décembre 2020

Le défi était de répondre à nos questions sur le gaspillage alimentaire, sous 24h, et ce, durant 24 jours, du 1er au 24 décembre sur Facebook et Instagram.

Nathalie de Bordeaux est notre grande gagnante en remportant le concours avec 7 bonnes réponses. Elle a reçu en cadeau un livre de recettes anti-gaspi (à droite).



Formations :

- **Formation « comprendre le gaspillage alimentaire »**, au Lycée Hôtelier de Toulouse, en Janvier 2020

Formation sur les éléments de compréhension du gaspillage alimentaire et les clés pour agir concrètement sur cette problématique, à destination de deux classes du BAC professionnel « cuisine et service » (48 élèves et 4 professeurs).



- **Formation sur le compostage pour les associations de L'Envolée et Zero Waste**, au local associatif de L'Envolée, en Mars 2020

Formation pour apporter une culture commune autour du compost (processus biologique de décomposition naturelle des matières organiques), ainsi que sur l'intérêt de composter et la pratique du compostage.



- **Formation pour les chargé.es de missions et animateur.trices de la Direction de la Relation Usager.es, des Déchets et de l'Environnement et de la Direction Aménagement Urbanisme Habitat du Sicoval (communauté d'agglomérations)**, en Septembre 2020,

Formation sur ce qu'est le gaspillage alimentaire et comment sensibiliser les professionnel.les des métiers de bouche pour le réduire.



- **Nous avons remporté l'appel d'offre de Toulouse Métropole pour former les agent-es sur le gaspillage alimentaire**, Décembre 2020

Pro-portion a été choisi pour former les chargé-es de mission développement durable et Agenda 21, les animateur.rices ALAE/ALSH et animateur.rices socia.ux.les, et les ambassadeur.rices du tri sur la réduction du gaspillage alimentaire. Les objectifs sont :

- Acquérir une culture commune et partagée sur le gaspillage alimentaire à tous.tes ces agent-es
- Identifier et lever les freins pour passer à l'action
- Être des relais d'information et de sensibilisation auprès de différents publics



Création d'outils pédagogiques :

• Exposition « Le gaspillage pèse lourd sur le climat »

L'idée générale de l'exposition est de faire comprendre au public qu'il peut agir au quotidien pour faire évoluer son environnement. Il s'agit là d'un support pour des ateliers de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire et le changement climatique. Des gestes simples peuvent justement avoir une influence sur le climat, l'espace agricole, l'air, l'eau, la consommation, etc... Nous y trouverons des constats et des leviers d'actions. Elle est à destination de tous les publics (tous les milieux sociaux et générationnels) : scolaires, professionnel.les, étudiant.es, retraité.es, etc ...).



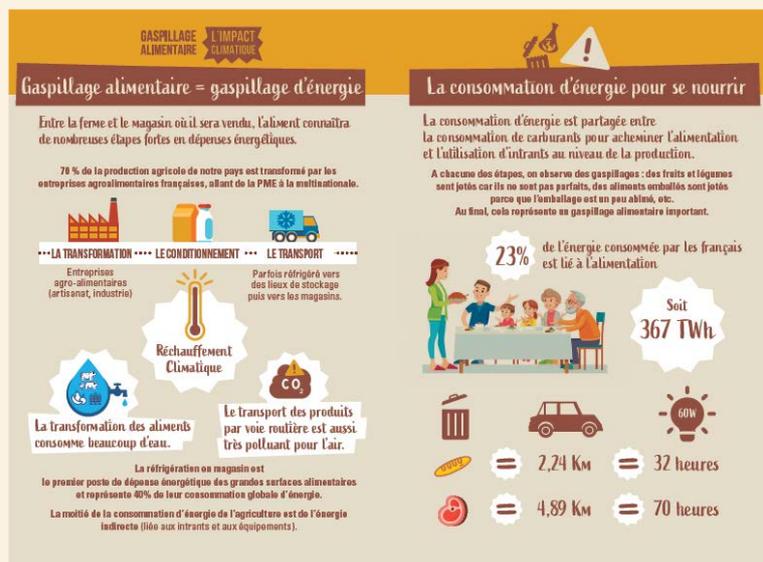
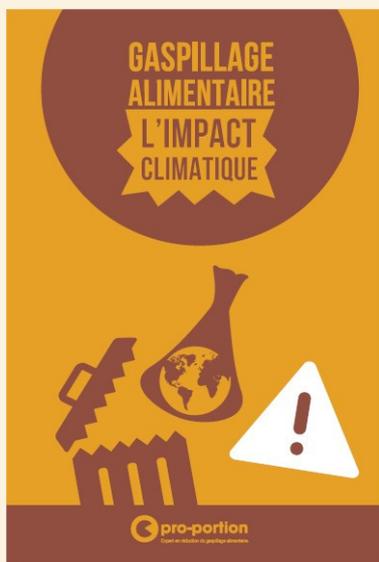
Chaque année en France, 10 millions de tonnes de nourriture destinée à l'alimentation humaine sont perdues ou gaspillées. L'impact carbone de ce gaspillage est évalué à 15,3 millions de tonnes. C'est 3% de l'ensemble des émissions de CO2 de l'activité de la France. Pour sensibiliser nos jeunes et grand.es citoyen.nes sur cette problématique du changement climatique, Pro-portion vous propose cette animation à destination des différents publics afin d'induire des changements de comportements sur la consommation alimentaire et le gaspillage alimentaire.

Objectifs de l'animation

- Faire comprendre l'impact du gaspillage alimentaire sur la planète ;
- Faire 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.

De quoi s'agit-il ?

L'exposition se constitue de 5 panneaux (85X200 cm - Voir panneaux détaillés en annexe) sur l'agriculture et le gaspillage alimentaire, les Gaz à Effet de Serres (GES) et le gaspillage alimentaire, l'eau et le gaspillage alimentaire, les saisons et le gaspillage alimentaire, les solutions pour bien manger et protéger notre planète. Aussi, un livret ludique reprenant les constats et les leviers d'actions est remis à chaque participant.e.



Légende : 1ère de couverture et extrait du livret pédagogique accompagnant l'exposition.

Exposition « Ma Cuisine anti-gaspi »

« 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.



En France, 15% de la poubelle des ordures ménagères est composée de produits alimentaires. Chaque personne jette en moyenne 25 kg par an de produits comestibles dont 7 kg encore emballés (source Ademe). Cette exposition possède également un livret d'animations détaillant différentes thématiques du gaspillage alimentaire, son impact mais aussi des solutions applicables par tout un chacun afin de le limiter (messages courts, astuces, schémas, chiffres, phrases clés, quiz, fiches actions) et des fiches cuisine (recettes et astuces pour conserver les aliments).

Objectifs : agir sur les comportements

- Sensibiliser le public au gaspillage alimentaire ;
- Faire connaître les trucs et astuces pour limiter le gaspillage alimentaire ;
- Réduire le poids des poubelles en luttant contre le gaspillage alimentaire..

De quoi s'agit-il ?

Le kit d'animation comprend un décor de cuisine en taille réelle (2 stands parapluie) : sol imitation carrelage, placards avec des astuces pour limiter le gaspillage (vérifier le contenu des placards et du réfrigérateur avant de faire votre liste course etc...), réfrigérateur avec les différentes zones de température permettant de conserver aux mieux les aliments, l'explication des dates de péremptions (DDM et DLC). Un livret pédagogique reprenant les constats et les leviers d'actions est remis à chaque participant.e.



Légende : 1ère de couverture et extrait du livret pédagogique accompagnant l'exposition.

Concours "Stop au gaspillage alimentaire dans ma cantine !"

Parcours éducatif sur le gaspillage alimentaire

Ce concours propose aux écoles intéressées d'élaborer un diagnostic pour quantifier et comprendre les causes du gaspillage alimentaire dans leur cantine. Chaque classe participante pourra ainsi réaliser et mettre en œuvre un plan d'actions permettant de remédier à cette problématique pendant l'année.

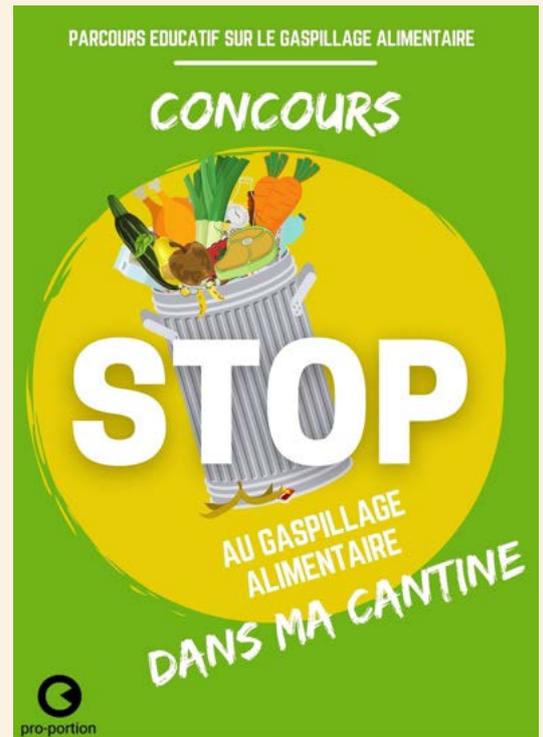
Grâce à cette expérience, les écolier.es apprendront à agir en consommateur.rices écoresponsables pour entrer dans le cercle vertueux de la réduction des déchets et du développement durable.

Dans quel but ? La restauration collective et les cantines scolaires sont fortement impactées par le gaspillage alimentaire. Selon l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie), 30 à 40 % des produits passent à la poubelle en restauration collective ! Économiquement parlant, cela équivaut à une perte de plus de 10 000 euros an et par école.

Pour qui est destiné ce concours ? Pour toutes les classes du CM1 au CM2 des écoles primaires !

Comment peut-on rendre acteur.rices des enfants sur la question du gaspillage dans leurs établissements ? En formant une classe ambassadrice avec instituteur.rice, animateur.rice et agent.e de cantine qui représentera l'école.

Qui dit concours, dit lots à gagner ! Les trois premières classes lauréates remporteront un « Jeu de l'oie géant sur le gaspillage alimentaire ». Un nouvel outil pédagogique pour l'école.



Programme de l'opération

En termes de dates, le lancement du concours est pour la rentrée scolaire de 2021. Donc il est possible de s'inscrire à partir de juin 2021, jusqu'au 30 septembre 2021.

Comment participer ?

Vous trouverez [ici](#) le règlement complet du concours et le bulletin d'inscription à la fin du pdf.

Un Escape-Game anti-gaspi : "Les oubliés du frigo !" Un format pédagogique innovant et tendance

Concept

Le format de « l'escape game » est novateur (arrivé en France en 2013). Le concept est d'être une équipe, enfermée dans une salle. Il faut s'échapper de cette salle en un temps donné et/ou accomplir une mission. Nous nous inspirons de ce format pour aborder une thématique jamais créée dans les salles de jeux d'évasion : celle du gaspillage alimentaire.



Scénario

"Vous êtes membre de la S.A.G.A, la Section Anti Gaspillage Alimentaire. Vous avez été appelé en urgence dans une cuisine. Le frigo est plein, le propriétaire est parti en vacances en coupant l'électricité, les aliments sont en train de se perdre. Vous avez 30 minutes avec votre équipe pour résoudre les énigmes de la cuisine et tenter de diminuer le gaspillage alimentaire de 50%. Relevez le défi !"

De quoi s'agit-il ?

Il s'agit d'un format mobile d'escape game, avec deux panneaux de (3mx2m) représentant une cuisine avec l'ensemble des accessoires à taille humaine (voir "Exposition : Ma cuisine anti-gaspi", ci-dessus) qui formeront son décor. Il pourra être installé dans n'importe quel lieu de plus de 12 mètres carrés, tel que le hall d'une école primaire, une salle de conférence d'une médiathèque ou encore le réfectoire d'une entreprise.

Pourquoi ce jeu ?

Le constat est que le consommateur n'a pas conscience de la quantité de nourriture qu'il/elle gaspille, jusqu'au moment où on l'amène à la mesurer. S'il/elle considère que les autres gaspillent beaucoup, il/elle ne se perçoit généralement pas lui/elle-même comme un.e acteur.rice du gaspillage.

C'est pour cela que nous décidons d'aborder les problématiques du gaspillage alimentaire au quotidien de façon amusante. Les avantages de l'escape game sont :

- Forger l'esprit d'équipe
- Résoudre des énigmes en réfléchissant à une thématique donnée
- Aborder la notion du gaspillage alimentaire
- Appréhender les solutions pour réduire le gaspillage alimentaire chez soi

A destination de quel public ?

Cet outil pédagogique est accessible à partir de 8 ans, et la difficulté est adaptable en fonction de l'âge du public. Il est à destination des comités d'entreprise, des écoles, des familles côtoyant les maisons de quartiers partenaires et de toute structure ou groupe souhaitant le proposer.



Légende : 1ère session publique de notre Escape Game.

De nouveaux outils :

- Refonte du site web et du logo de Pro-portion



Être présent et communiquer sur Internet est devenu incontournable pour toutes structures.

Nous avons besoin de communiquer sur nos activités et nos prestations pour accroître notre visibilité. C'est un moyen de nous faire connaître en touchant un large public toute l'année et sans interruption. C'est la vitrine de notre engagement et de nos résultats et notre carte de visite sur le web.

[Voir le site.](#)

- Développement de la présence de Pro-portion sur les médias sociaux

Dans la même logique que l'amélioration de notre site web, nous avons opté pour une nouvelle stratégie de communication, celle d'utiliser les médias sociaux en vogue ( Facebook  Instagram  LinkedIn), omniprésents dans notre société numérique, comme de nouveaux outils à ne pas léser. Ils nous permettent ainsi d'informer notre réseau et autres utilisateur.ices, de l'actualité de nos actions ainsi que de celle du gaspillage alimentaire.

- **Participation à la "Chronique Entrepreneur" de Radio Présence**

Invitation de Radio Présence (radio midi-pyrénéenne) pour présenter Pro-portion et ses actions, dans le cadre de la "Chronique Entrepreneur", dont le thème du jour était centré sur les entreprises qui se mobilisent pour la planète, avec un zoom sur le 16 octobre, la Journée mondiale de l'alimentation et la Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire.



- **Création d'une newsletter mensuelle**

Dernier outil de communication digitale en date : la création en décembre 2020 de la newsletter de Pro-portion, dans laquelle nous tenons au courant nos abonné.es de l'actualité de nos projets, ainsi que de l'actualité concernant les thématiques du gaspillage alimentaire et de l'alimentation durable.

Autres :

- **Visite de la cuisine centrale de Toulouse , en Mars 2020 :**

Visite de la cuisine centrale de Toulouse pour connaître son fonctionnement et ses contraintes de production, afin d'éventuellement les améliorer au cours de nos actions dans les cantines toulousaines.



- **Séminaire d'interconnaissances en Ariège, à Badassac (Ariège) en Décembre 2020**



Début décembre, les sept associations (Le Bruit de la conversation, Campus et toit, Pro-portion, La Volte, Estoc, Via Brachy et Les Étonnés) qui se partagent les locaux de "L'Envolée" se sont réunies pour un séminaire en Ariège. Le but ? Faire interconnaissance, et réfléchir à la construction d'un projet commun ayant du sens.

Accompagnement de Pro-portion par le Dispositif Local d'Accompagnement de l'ESS (DLA)

De quoi s'agit-il ?

Le DLA est un dispositif public qui permet aux associations employeuses, structures d'insertion par l'activité économique et autres entreprises d'utilité sociale, de bénéficier d'accompagnements sur-mesure afin de développer leurs activités, de les aider à se consolider et à créer ou pérenniser des emplois.

Objectifs

L'association connaît un développement de ses activités, et souhaite entreprendre une démarche de structuration, pour fait face à plusieurs enjeux afin de pérenniser ses emplois et consolider son modèle économique.

Le DLA nous a permis de travailler sur :

- La formalisation du projet (valeurs, missions, visions et perspectives)
- La définition d'une stratégie de développement pour les 3 ans à venir
- L'amélioration et l'optimisation de la gestion financière, de l'organisation interne..., afin de mettre en place et de s'approprier des outils de pilotage économique et de gestion.

Projets à venir :

- **Diagnostic sur le gaspillage alimentaire au Collège Michelet plein centre de toulouse, en Janvier 2021**

Le diagnostic révèle les enjeux du gaspillage alimentaire, c'est une étape fondamentale, car mesurer c'est savoir !

Le diagnostic nous permet d'analyser finement le gaspillage alimentaire et le niveau d'appréciation des produits par les convives afin d'identifier les leviers d'actions pour réduire le gaspillage des différents aliments.

Les objectifs d'un diagnostic sur le gaspillage alimentaire :

- Réaliser un état des lieux des quantités gaspillées au cours du processus de restauration
- Obtenir des résultats par convive, par jour et par composante (type d'aliment) ;
- Savoir où agir exactement pour réduire le gaspillage en menant des actions adaptées et définies suite aux résultats obtenus lors du diagnostic ;
- Construire un projet commun permettant de fédérer les équipes autour d'une démarche positive, des équipes n'ayant pas forcément l'opportunité de se rencontrer dans le cadre de leurs missions professionnelles (équipes de cantine, animateur.rices périscolaires ...).

- **Diagnostic sur le gaspillage alimentaire au Centre de Formation (CFA) de la Fédération Compagnonnique à Plaisance du Touch, en Janvier 2021**

Le Centre de Formation (CFA) de la Fédération Compagnonnique, situé à Plaisance-du-Touch, souhaite instaurer une démarche de développement durable en mettant en place plusieurs types d'actions :

- Réduire le gaspillage alimentaire.
- Privilégier une alimentation locale et durable.
- Valoriser les déchets organiques en compost in situ.
- Faire un potager



Compagnons
du Tour de France
FÉDÉRATION COMPAGNONNIQUE

Le diagnostic révélera les enjeux du gaspillage alimentaire. C'est une étape fondamentale, car mesurer c'est savoir ! Il nous permet d'analyser finement le gaspillage alimentaire et le niveau d'appréciation des produits par les convives afin d'identifier les leviers d'actions pour réduire le gaspillage des différents aliments.

- Projets d'accompagnement sur la réduction du gaspillage dans des écoles de la communauté de commune de la Save du Touch, en Mars 2021

Objectifs de l'accompagnement

- Connaître les quantités du gaspillage alimentaire par composante (sur les restes des plateaux et les denrées non servies) et en déterminer les causes grâce à un diagnostic caractérisé);
- Sensibiliser les convives et l'ensemble des acteur.rices à cette réalité;
- Proposer des actions correctives adaptées à l'établissement en vue d'y réduire le gaspillage;
- Amener à un changement d'habitudes de consommation alimentaire
- Résultats attendus : réduire le gaspillage alimentaire du/de la consommateur.rice de 30 %



- Formation pour les chargé-es de mission développement durable et Agenda 21, les animateur.rices ALAE/ALSH et animateur.rices socia.ux.les, et les ambassadeur.rices du tri des 37 communes de Toulouse Métropole sur le gaspillage alimentaire, en Mars 2021

1) Tronc commun « Comprendre ce qu'est le gaspillage alimentaire »

- Définitions du gaspillage alimentaire ;
- État des lieux du gaspillage alimentaire dans le monde, en France et à la maison ;
- Les facteurs du gaspillage alimentaire le long de la chaîne alimentaire ;
- Les enjeux du gaspillage alimentaire : économiques, environnementaux, sociaux, sociétaux
- Savoir évaluer son propre gaspillage alimentaire
- Comment agir en tant que citoyen.ne
- La réglementation liée au gaspillage alimentaire

2) Module « Relais d'information » pour les ambassadeur.rices du tri et animateur.rices socia.ux.les

- Où se trouve le gaspillage alimentaire chez le/la consommateur.rice
- Connaître les solutions aux différentes causes du gaspillage qui nous concerne
- Comment les mettre en pratique
- Lever les freins du/de la citoyen.ne
- Savoir parler du gaspillage alimentaire avec les habitant.es et répondre aux questions
- Être fort.e de proposition sur les initiatives existantes

3) Module « Porteur.ses d'actions » pour les animateur.rices et chargé-es de mission développement durable

- Les enjeux du gaspillage alimentaire en restauration scolaire
- Identifier les acteur.rices impliqué.es en interne
- Connaître les principales causes du gaspillage
- Savoir le quantifier (comprendre la grille de pesée)
- Analyser les causes principales du gaspillage
- Comment mettre en œuvre une action corrective (quel objectif, qui, quoi, comment, combien de temps...)
- Comment évaluer son action

- Projets d'accompagnement sur la réduction du gaspillage dans les 23 écoles de la communauté de communes des Hauts-Tolosans courant 2021 et pendant les 3 années suivantes

Objectifs de l'accompagnement

- Connaître les quantités du gaspillage alimentaire par composante (sur les restes des plateaux et les denrées non servies) et en déterminer les causes grâce à un diagnostic caractérisé);
- Sensibiliser les convives et l'ensemble des acteur.ices à cette réalité;
- Proposer des actions correctives adaptées à l'établissement en vue d'y réduire le gaspillage;
- Amener à un changement d'habitudes de consommation alimentaire;
- Résultats attendus : réduire le gaspillage alimentaire du/de la consommateur.rice de 30 %.



Annexes :

- ANNEXE 1 (1ère partie): Affiche de l'évènement "Toulouse fête l'alimentation, pas le gaspillage !"



ANNEXE 1 (2ème partie):

Programme de l'évènement

"Toulouse fête l'alimentation, pas le gaspillage !" (voir la suite du programme sur la page suivante)

<p>TOULOUSE FÊTE L'ALIMENTATION, PAS LE GASPILLAGE ! Vendredi 16 octobre de 10 h à 18 h Square Charles De Gaulle (derrière le Capitole)</p> <p>Chaque année, le 16 octobre, célèbre la Journée mondiale de l'alimentation et la Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire.</p> <p>Ce 16 octobre, «Toulouse fête l'alimentation pas le gaspillage» est un évènement gratuit sur toute une journée qui permettra de proposer aux citoyens de tous les milieux sociaux et générationnels de la ville de Toulouse et ses alentours, de nouveaux modèles de consommation et des pistes d'actions pour réduire le gaspillage alimentaire.</p>	
<p>Espace Ateliers cuisine</p> <p>Ces ateliers ludiques permettront de réaliser des recettes anti-gaspi simples et savoureuses à réaliser à la maison.</p> <p>Atelier confitureade > 14h à 17h</p> <p>Atelier montrant une des techniques les plus anciennes de transformation des fruits et légumes abimés. En fabriquant de délicieuses et audacieuses confitures avec des fruits et légumes inventés, les habitants de Toulouse pourront concrètement réduire le gaspillage alimentaire et redécouvrir le plaisir de la confiture fait maison !</p>	<p>Espace projection (diffusion toute la journée)</p> <p>Venez visionner des courts métrages et débattre sur le thème de l'alimentation durable et du gaspillage alimentaire!</p> <p>Diffusion de court-métrages « Nourrir les Hommes, nourrir la planète ». FREDD est une association de culture scientifique centrée sur les problématiques du développement durable ; elle valorise et diffuse des films qui proposent sur ces questions une réflexion argumentée et qui invitent au débat.</p>
<p>pro-portion</p> <p>Agité du bocal > toute la journée</p> <p>Atelier présentant des méthodes alternatives de conservation ne nécessitant pas de cuisson, les citoyens pourront ainsi devenir acteurs de la réduction du gaspillage alimentaire à la maison. La vocation de cette activité est de faire découvrir les manières les plus simples et les plus faciles à mettre en œuvre, pour transformer nos fruits et légumes flétris</p> <p>DiscoSoupe > 11h à 13h et 15h à 17h</p> <p>Le principe de la Disco Soupe est de transformer des fruits et légumes déclassés, destinés à être jetés, en un festin solidaire. Ça se passe en quatre temps : épilochage et découpage en musique, cuisson, distribution de soupe le matin et smoothie l'après-midi pour tout le monde, gratuitement -- puis lavage.</p>	<p>Espace conférence (à 15 h) « sur les actions toulousaines et ses environs »</p> <p>Venez écouter, participer et débattre sur le thème de l'alimentation durable et du gaspillage alimentaire avec nos invités</p> <p>La restauration collective bio pour la petite enfance dans la région. Petibio est une entreprise où s'engage à confectionner et livrer des repas bio, sains et gustatifs aux crèches de la région toulousaine.</p>
<p>Atelier lacto-fermentation > toute la journée</p> <p>Venez découvrir un mode de conservation ancestrale à travers le principe de la lacto-fermentation, (sans lait, promis), écologique et efficace. Julien vous montrera à travers des gestes simples comment de l'eau et du sel permettent une conservation optimale, anti-gaspillage et zéro-déchet.</p> <p>Nos bio-déchets seront récoltés par les Alchimistes pour les composter !!</p>	<p>Opération Menu 2foisBon . L'association SYNETHIC est porteuse de l'opération Menu2foisBON dans les restaurants scolaires, d'entreprises et du secteur médior-social en région Occitane.</p> <p>Le restaurant 100% bio, local et zéro-gaspi au cœur de la ville rose. La Boulangerie alternative « du pain et des Jeux » est une boulangerie itinérante qui prépare du pain bio pur levain pétré à la main et cuit au feu de bois devant nous. Production 100% local et bio</p> <p>Le restaurant qui ose ! Un voyage dans le temps, en parcourant 3 époques culinaires, la préhistoire, la cuisine traditionnelle française et la cuisine d'aujourd'hui ! Le tout en respectant notre environnement, du bio du local et du zéro gaspi.</p>
<p>du pain et des jeux boulangerie bio</p> <p>La Voûte Collectif d'éducation populaire</p>	<p>Le projet de lutte dans la réduction du gaspillage du Collège Pierre Labritrie. L'implication du collège conjuguée à l'accompagnement de Pro-portion a permis en 18 mois de réduire le gaspillage alimentaire de 7,5 tonnes.</p>

- ANNEXE 1 (3ème partie):
Programme de l'évènement
"Toulouse fête l'alimentation, pas le gaspillage !"

Espace Animation et sensibilisation

Lieux riches en informations, conseils et astuces concrètes sur les questions de l'alimentation durable et le gaspillage alimentaire.



Des paniers bio et locaux

Trouver des paniers bio, local, solidaire et abordables, c'est possible à Toulouse



Nourrir la ville

Bien manger, c'est possible à Toulouse ! Stand d'information, présentation du défi famille à alimentation positive et des opérations réalisées en restauration collective. Plusieurs guides seront à disposition : « manger bio » et « pour vos amis bio septiques »



Partageons les jardins !

Comment faire son potager et limiter le gaspillage en valorisant la biodiversité.



L'empreinte carbone de nos assiettes.

Savez-vous combien de kilomètres ont parcouru les aliments avant d'arriver dans votre assiette ? Venez le découvrir et rechercher des solutions pour diminuer l'empreinte carbone de notre assiette.



Vos actions pour agir : stop au gaspillage alimentaire !

Sensibilisation au gaspillage alimentaire pour les grands et les petits avec l'animation du frigo pédagogique.



Exposition, Jeu de l'oie géant, photo-langage et bien plus encore !

Découvrons des jeux pédagogiques pour apprendre de manière ludique les gestes favorables à l'environnement qui sont en lien avec l'alimentation.



Un héritage en photo

Découvrons une exposition photographique qui a pour but de mettre en lumière l'héritage du métier de paysan qui aujourd'hui est en souffrance.



Exposition « le gaspillage pèse lourd sur le climat »

Quand je mange, j'agis sur mon environnement !

Exposition « Ma cuisine anti-gaspi »

Voyons ensemble toutes les astuces pour réduire le gaspillage alimentaire à la maison.

Nous contacter :

Facebook : Pro-portion Mail : contact@pro-portion.fr Web : www.pro-portion.fr

- ANNEXE 1 (2ème partie) : Exposition « Le gaspillage pèse lourd sur le climat »

3 La nourriture jetée, c'est aussi de l'eau gaspillée

70% Dans le monde 70% des prélèvements d'eau sont destinés à l'agriculture.

1/3 1/3 de la production alimentaire est jetée = eau jetée

Les aliments consommables que nous jetons participent à l'accroissement du gaspillage de ressources en eau.

250 km³ 250 km³ d'eau sont utilisés chaque année en France pour produire de la nourriture gaspillée, soit 2 fois les besoins en eau de la population.

Les céréales, les fruits et la viande sont les principaux contributeurs à l'empreinte en eau bleue du gaspillage alimentaire.

NOUS JETONS UNE BAIGNOIRE D'EAU VIRTUELLE À CHAQUE BAGUETTE DE PAIN RASSIE JETÉE

1 oeuf = 2X (290 L)	1 Kg = 103 X (15 500 L)
1 Kg = 26 X (4 000 L)	1 Kg = 37 X (5 000 L)
1 Kg = 4,5 X (290 L)	1 tasse = 1 X (135 L)

L'empreinte eau du gaspillage alimentaire, aussi appelée « eau virtuelle », représente l'eau utilisée tout au long de la chaîne alimentaire principalement pour alimenter les champs et les élevages, la transformation et la consommation.

pro-portion toutOuse métropole

4 Nos habitudes alimentaires influent sur le gaspillage et le climat

MANGER DE SAISON.
Cultiver des aliments sous serres chauffées ou les faire venir de loin utilise une quantité d'énergie considérable. Un fruit ou un légume local et de saison cueilli à maturité possède de bien meilleurs qualités gustatives et nutritionnelles.

LE CALENDRIER DES SAISONS
Outil pour consommer ses fruits et légumes au fil des saisons.

EN ÉTÉ JE MANGE...
EN AUTOMNE JE MANGE...
EN HIVER JE MANGE...
AU PRINTEMPS JE MANGE...

COMMENT REMPLACER MA TOMATE EN HIVER ?

J'apprends à conserver dès l'été (coulis de tomate, tomate farcie) → Je la remplace par un légume de saison (salade d'endive aux noix et pomme)

MANGER LOCAL
Ce mode d'approvisionnement est écologique car il permet de réduire les émissions de gaz à effet de serre occasionnées par les transports. Cela permet également de faire grandir l'économie locale.

*GES = Gaz à Effet de Serre = Réchauffement Climatique

229gr GES* (voiture)	150 € (produits importés 10 000 km/3 200 kg GES*)
16gr GES* (vélo)	28 € (production locale 25 km/3 kg GES*)

pro-portion toutOuse métropole

Légende : Panneaux 2 et 3 de l'exposition.

- ANNEXE 1 (3ème partie) : Panneaux de l'exposition « Le gaspillage pèse lourd sur le climat »



Légende : Panneau 5 de l'exposition.