



RAPPORT D'ACTIVITÉS

Janvier 2021 - Décembre 2021



pro-portion

SOMMAIRE :

• PRO-PORCION EN 2021	03
Présentation de Pro-portion	03
Ressources humaines	05
• SUBVENTIONS	06
Concours : Stop au gaspillage dans ma cantine !	06
"Toulouse fête l'alimentation, pas le gaspillage !"	07
Subvention FDVA 1 Formations "Les 4 saisons anti-gaspi"	08
Subvention FDVA 2 : Évènement "Empalot fait sa Disco-Soupe !"	09
• MARCHÉS PUBLICS REMPORTÉS	10
Appel d'offre de Toulouse Métropole : Ingénierie et accompagnement relatifs au projet "Resto Zéro-Déchet"	10
Marché public remporté : Accompagnement des cantines scolaires des Hauts-Tolosans à la réduction du gaspillage alimentaire	11
Appel d'offre de la Mairie de Toulouse : Formation des salarié.es de la Direction Éducation	12
Appel d'offre de Toulouse Métropole : Animation des stands de réduction des déchets de Toulouse métropole	14
Appel d'offre de Toulouse Métropole : Conception et réalisation d'actions de sensibilisation à destination du public scolaire sur la gestion des déchets - années 2021 à 2025	17
• ACCOMPAGNEMENTS	18
• ANIMATIONS	22
• AUTRES	26
• BÉNÉVOLAT	27
• PROJETS À VENIR	29

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.

• 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'événements 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
- Formation sur l'organisation d'une Disco-Soupe

• Composition du conseil d'administration et adhérent.es au 31 décembre 2021

- **Présidente** : Laure SAIGNES DEBRIL
- **Autres membres du C.A** : Florence FLIES (salariée), Sylvie BUGUERET (secrétaire), Catherine VILASEQUE (Trésorière), Audrey DUBOIS GACHE, Antoine MAURICE, Emilie FAZZINI,
- **Adhérent.es** : Association Le 100ème singe, Centre Social de Bagatelle, Fanny DESCARREGA, Lucie MASSOL, Prosper BURQ, Marie Ange EDOUARD.

Ressources Humaines

Equipe de Pro-portion en 2021

- **Florence FLIES** (*salariée*), est directrice de l'association et coordinatrice de projets dans la réduction du gaspillage alimentaire depuis avril 2020.
- **Flora JOUBIER** (*salariée*), est chargée de projets d'animations. Elle a été recrutée le 5 octobre 2020.
- **Ollie LEROLLE**, (*salariée*) est en charge de la communication. Après un service civique de 8 mois, elle a été recrutée en CDD au sein de l'association, depuis le 17 mai 2021.
- **Elaura DONNADIEU**, (*service civique de 8 mois*) est chargée de mission sur la réduction du gaspillage alimentaire. Elle sera future salariée en CDD, le 7 février 2022.
- **Estelle BAGUENA** (*salariée*), est chargée de projets "Gaspillage alimentaire et alimentation durable". Elle a été recrutée le 04 octobre 2021.
- **Catherine VILLASEQ** (*bénévole*), assure une partie du poste de secrétaire comptable de l'association.
- **Remi PIRES** (*futur salarié*) commencera son contrat dès le 4 janvier 2022, en tant que nouveau chargé des projets d'animations.

Concours

Stop au gaspillage dans ma cantine !

Ce nouveau projet, baptisé « Stop au gaspillage alimentaire dans ma cantine », propose aux écoles intéressées de faire un diagnostic pour quantifier et comprendre les causes du gaspillage alimentaire dans leur cantine.

Chaque classe de CM1 ou CM2 participante pourra ainsi réaliser et mettre en œuvre la ou les actions permettant de sensibiliser les autres enfants et lutter contre cette problématique.

Grâce à cette expérience, les écolier.es toulousain.es apprendront à agir en consommateur.rice écoresponsable pour entrer dans le cercle vertueux de la réduction du gaspillage et du développement durable.

A ce jour, 5 écoles y participent.

Déroulé du concours

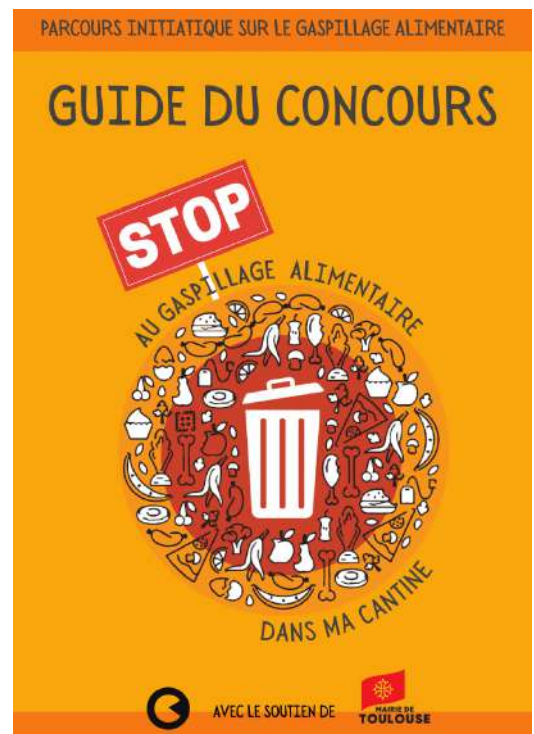
Le concours sera présenté par notre équipe dans chaque école participante, puis les élèves et l'équipe encadrante recevront une formation pour comprendre le gaspillage et nos outils de diagnostic.

Une fois le concours lancé, l'école devra réaliser un diagnostic avec des pesées et une analyse du gaspillage pour choisir une action à mettre en œuvre. Nous les aiderons dans ce choix, qui devra être créatif et co-construit avec toutes les parties-prenantes.

Lorsque l'action sera terminée, l'école devra rédiger un dossier présentant le déroulement et les résultats du projet mené.

Récompenses

Les trois meilleurs projets gagneront un jeu de l'oie anti-gaspi géant, conçu pour l'occasion par Pro-portion.



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

Le 16 octobre, c'était la Journée mondiale de l'alimentation et la Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire. A cette occasion, Pro-portion a organisé un grand évènement anti-gaspi.

Suite à 3 jours de formation sur le théâtre-forum (théâtre participatif), l'équipe de Pro-portion a concocté des scènes de théâtre-forum, créées spécialement pour notre évènement, afin de comprendre les impacts de notre alimentation et d'imaginer ensemble des solutions concrètes contre le gaspillage alimentaire.

L'évènement qui se situait sur la place du métro de Saouzelong était gratuit.

toulouse
métropole



La formation



Le 16 octobre

Subvention FDVA 1

Formations "Les 4 saisons anti-gaspi"

Les formations « Les 4 saisons anti-gaspi » sont un projet résultant du groupement de Pro-portion et du groupe Disco-Soupe Toulouse. Ce sont des formations d'une journée, sur le gaspillage alimentaire et sur la mise en œuvre d'une Disco-Soupe (un évènement festif, grand public), à destination des bénévoles souhaitant se lancer dans l'organisation d'une Disco-Soupe. Elles leur permettent d'acquérir et de développer des connaissances et des compétences nécessaires pour mener leurs évènements de façon sereine. A la suite de l'obtention de la subvention FDVA 1, nous avons pu concrétiser le projet.



FDVA
FONDS POUR LE
DÉVELOPPEMENT
DE LA VIE
ASSOCIATIVE



Disco soupe, qu'est-ce que c'est ?

Les Disco Soupes (ou Disco Salades, Disco Smoothies etc.) sont des sessions collectives et ouvertes de cuisine de fruits et légumes rebuts ou invendus dans une ambiance musicale et festive. Les collations confectionnées sont ensuite redistribuées à tous.tes gratuitement ou à prix libre.

Dans une logique open source, chacun.e est libre d'organiser lui/elle-même sa propre Disco Soupe à la condition que celle-ci respecte la charte du mouvement.

Bilan

Nous avons réalisé 3 formations au lieu de 4 car nous n'avons eu qu'une partie de la subvention demandée. Chaque formation a accueilli 15 personnes, principalement du milieu associatif.

A noter que la deuxième formation a eu lieu dans le cadre de la préparation de l'évènement multi-acteurs « Empalot fait sa Disco-Soupe » (voir page 9).



Nous avons eu beaucoup de demandes pour suivre ces formations. Pour les satisfaire, nous allons renouvelé la demande de subvention.

De nombreuses Disco-Soupes ont vu le jour suite à nos formations (voir page 27).

Subvention FDVA 2

Évènement "Empalot fait sa Disco-Soupe !"

L'évènement "Empalot fait sa Disco-Soupe" est né de notre groupement avec le Centre Social d'Empalot, FAIRéCO, Territoires-Et-Services (Régie de quartier) et L'Ecole Citoyenne.

Le but de ce groupement était de sensibiliser les habitant.es du quartier prioritaire d'Empalot au gaspillage alimentaire, lors de la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture, célébrée le 29 septembre.

A la suite de l'obtention de la subvention FDVA 1, nous avons pu concrétiser le projet.

Formation

Pour que toutes les structures organisatrices aient une culture commune sur le gaspillage alimentaire et sachent organiser une Disco-Soupe en amont de cet évènement elles ont toutes été bénéficiaires de l'une de nos formations "Les 4 saisons anti-gaspi".

Souhaitant aussi impliquer des habitant.es du quartier, nous avons monté une équipe de bénévoles qui a également participé à la formation.

Programme de l'évènement

On pouvait trouver à notre évènement :

- des stands de sensibilisation au gaspillage alimentaire et de promotion d'une alimentation locale et durable;
- une disco soupe avec un DJ;
- des ateliers de cuisine anti gaspi;
- un vélo smoothie;
- un théâtre-forum;
- notre Escape Game "Les oubliés du frigo";
- notre exposition "Le Gaspillage pèse lourd sur le climat", animée d'un quizz.



Appel d'offre de Toulouse Métropole

Ingénierie et accompagnement relatifs au projet "Resto Zéro-Déchet"

Dans le cadre de sa politique de soutien à l'ESS et à l'innovation sociale, Toulouse Métropole lance l'action « resto zéro déchet », intégrée au projet labellisé « Territoire French Impact » porté par le collectif Toulouse Impact.



Cette action consiste à développer une offre de services à destination des restaurateur.rices volontaires de la métropole visant à réduire leur production de déchets à la source et à les inciter, pour les déchets ne pouvant être évités, à mieux les trier et les valoriser.

Chaque restaurateur.rice volontaire bénéficiera d'un accompagnement sur une période de 12 mois. Il comprendra un diagnostic propre à chaque établissement et la mise en œuvre des solutions.

Toulouse Métropole souhaite ainsi sensibiliser et accompagner une quarantaine de restaurateur.rices sur 2 ans. C'est la première expérimentation de cette ambition qui aura lieu en France et étudiera de façon précise les gisements de déchets en restauration commerciale, en intégrant le gaspillage, les déchets non alimentaires et les biodéchets.

Le groupement



Pour répondre aux besoins des missions d'ingénierie et d'accompagnement du projet « resto zéro déchet », Cédrat, Pro-portion, Zero Waste Toulouse et QuiDitMiam! ont souhaité unir leurs expertises. C'est ainsi une équipe pluridisciplinaire de 7 personnes qui sera dédiée à la réalisation du marché.

Ces structures sont toutes implantées à Toulouse et trois d'entre elles s'inscrivent dans le champ de l'ESS. Ce groupement est une opportunité de s'appuyer sur le savoir faire et l'intelligence collective de 4 structures spécialistes de la réduction du gaspillage alimentaire et de l'évitement des déchets.

Temporalité

En cette fin d'année 2021, le projet "Resto Zero Déchet" était dans sa phase de préparation. Son action sera effective sur toute l'année 2022.

Marché public remporté

Accompagnement des cantines scolaires des Hauts-Tolosans à la réduction du gaspillage alimentaire

Nous avons remporté, en 2021, l'appel d'offre de la communauté de communes des Hauts-Tolosans, pour accompagner leurs 22 cantines scolaires dans leur réduction du gaspillage alimentaire.



Objectifs de l'accompagnement

- Réduire le gaspillage alimentaire des cantines scolaires ;
- Implanter et pérenniser la réduction du gaspillage alimentaire dans le système d'organisation et de gestion des cantines scolaires ;
- Intégrer et sensibiliser les élèves à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Intégrer et sensibiliser les acteur.rices extra-scolaires (parents d'élèves, prestataires, etc.) à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Favoriser la réaffectation des économies réalisées dans les achats des quantités de repas vers l'augmentation de la qualité des repas (aliments de meilleure qualité, labellisés, diversité des saveurs, éducation au goût, etc...).

Ces objectifs sont principalement qualitatifs et tendent à améliorer la gestion des repas, leur qualité et à réduire les déchets produits. Il tend également à améliorer l'image du service public à travers une gestion rationnelle et exemplaire des cantines scolaires.

Temporalité

Les diagnostics des premières cantines débuteront en février 2022 et s'étaleront sur les 3 prochaines années.

Appel d'offre de la Mairie de Toulouse : Formation des salarié.es de la Direction Éducation

Depuis 2018, la ville de Toulouse s'est engagée dans un vaste programme de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires. Le but étant d'engager les services de la ville dans une démarche vertueuse, innovante, collective et interactive pour mieux répondre aux obligations réglementaires fixées dans la Loi Egalim (échéance 2023).



Ainsi, dans les actions prioritaires qu'il convient de mettre en œuvre, la sensibilisation et la formation du personnel qui intervient dans les écoles sont nettement prépondérantes. Il a, de ce fait, été décidé de créer un Guide des Pratiques Professionnelles, qui a été élaboré au plus près du terrain.

Un appel à notre expertise

Il vise, à travers des fiches d'actions, à accompagner le personnel en lui apportant des clés et des pratiques professionnelles lui permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire.



Afin de rendre plus accessible ce guide à toutes les équipes des services de la ville concernés (responsables des secteurs, chef.fe des agent.es techniques, directeur.rices de CLAE), la mairie de Toulouse a décidé de faire appel à nos services de formations lors de plusieurs sessions, afin d'animer la présentation du guide aux divers.es acteur.rices et de les former sur un tronc commun de connaissances sur le gaspillage alimentaire.

Ces formations ont pour objectifs

1. Donner une culture commune sur le gaspillage alimentaire à tous les cadres du service éducation
2. Découvrir le Guide des Pratiques Professionnelles
3. Améliorer le niveau de service des restaurants scolaires
4. Accompagner les équipes vers de nouvelles pratiques professionnelles
5. Réduire progressivement les déchets alimentaires

Conditions réunies
pour une réussite
optimale !

Appel d'offre de la Mairie de Toulouse : Formation des salarié.es de la Direction Éducation



- **Formations des responsables de secteurs et des chef.fes des agent.es techniques**, à Toulouse, en Mai/Juin 2021

Formations pour 75 personnes, divisées en 5 groupes de 15. Chaque groupe a suivi 2 jours de formation. Ainsi, il y a eu 4 jours de formations en mai pour former les participantes au gaspillage alimentaire et 4 jours sur le Guide des Pratiques Professionnelles. Ces formations ont été financées par Toulouse Métropole pour la Mairie de Toulouse.



- **Formations des directeur.rices de CLAE**, à Toulouse, en Octobre/Novembre/Décembre 2021



Formation pour 120 personnes, divisées en 8 groupes. Les 120 participant.es ont assisté ensemble à notre conférence de 4h, conçue pour l'occasion, d'introduction au gaspillage alimentaire et à la méthode d'un diagnostic caractérisé. Puis, par groupe de 15, les participant.es ont prit part à une journée de formation approfondie sur le Guide des Pratiques Professionnelles.

- **Formations des correspondant.es de restauration**, à Toulouse, en Décembre/Janvier

Formation pour 45 personnes. Les participant.es ont assisté ensemble à notre conférence de 3h, conçue pour l'occasion, d'introduction au gaspillage alimentaire et d'étude du Guide des Pratiques Professionnelles. La demande totale est de 3 conférences.

Animation des stands de réduction des déchets de Toulouse métropole



Cette année, Pro-portion, en groupement solidaire avec Zero Waste Toulouse et Humus & Associés, a remporté pour la deuxième fois, un appel d'offre de Toulouse Métropole. Il est effectif de 2021 à 2025. L'objectif de cet appel d'offre est de sensibiliser les habitant.es de l'agglomération à la réduction des déchets afin d'initier des changements d'habitude et de comportement. Voici donc la liste récapitulative de nos animations pour Toulouse Métropole en 2021 :



- **Stand de sensibilisation sur les alternatives aux jetables**, au Lycée Urbain Vitry (Toulouse), en Mars 2021

Ce module d'animation construit par Toulouse Métropole présente des alternatives au jetable dans la vie quotidienne (ustensiles de cuisine, produits d'hygiène, équipements de bureau).



- **Atelier DIY Zéro-Déchet les ambassadeur.rices du tri**, à Toulouse, en Avril 2021

Cet atelier, à destination des Ambassadeur.rices du tri de Toulouse Métropole, a été conçu pour apprendre à fabriquer soi-même ses produits ménagers et cosmétiques et textiles.



- **Stand de sensibilisation au compostage et au gaspillage alimentaire sur le Marché au Fleurs de Blagnac, en Mai 2021**

Ce module d'animation construit par Toulouse Métropole, équipé d'un composteur et d'un réfrigérateur pédagogiques présente les bons gestes à avoir pour entretenir son compost et réduire son gaspillage alimentaire à la maison.



- **Animation de sensibilisation sur le tri durant le festival Rio Loco, à Toulouse, en Juin 2021**
- **Animation de sensibilisation au gaspillage alimentaire, à l'impact de la consommation de textile et aux alternatives aux jetables dans la cuisine, à l'institut supérieur de l'aéronautique et de l'espace (Toulouse), en Septembre 2021**



Ce module d'animation construit par Toulouse Métropole est équipé de kakémonos, présentant les impacts des différents facteurs ci-dessus.

- **Stand de sensibilisation au gaspillage alimentaire, au compostage et aux alternatives aux jetables durant la fête de la nature, à Blagnac, en Septembre 2021**

En plus des kakémonos présentés ci-dessus, cette animation était accompagnée du Memory Zéro-Déchet, un jeu pédagogique aidant à la mémorisation des alternatives aux jetables.

MARCHÉS PUBLICS REMPORTÉS

ACTIVITÉS 2021

Page 16

- Stand de sensibilisation au compostage à la Fête du Développement Durable, à Saint-Orens-de-Gameville, en Septembre 2021.
- Stand de sensibilisation au compostage et au gaspillage alimentaire durant l'évènement "Toulouse prend la clé des champs" au Jardin des Plantes, à Toulouse, en Septembre 2021.
- Stand de sensibilisation au compostage, au gaspillage alimentaire et aux alternatives aux jetable durant la Journée Prévention Santé, à Colomiers, en Octobre 2021.
- Stand de sensibilisation au compostage, au gaspillage alimentaire et aux alternatives aux jetable durant l'évènement "Dimanche au bord du lac", à Toulouse, en Octobre 2021.
- Stand de sensibilisation au compostage, au gaspillage alimentaire et aux alternatives au jetable durant l'évènement "Dimanche au bord du lac", à Toulouse, en Octobre 2021.
- Stand de sensibilisation au gaspillage alimentaire et aux alternatives au jetable au marché de Pibrac, à Pibrac, en Novembre 2021.
- Stand de sensibilisation aux alternatives au jetable durant l'évènement "Toulouse innovante et durable", à Toulouse, en Novembre 2021.
- Stand de sensibilisation au gaspillage alimentaire durant l'évènement "Toulouse innovante et durable", à Toulouse, en Novembre 2021.



toulouse
métropole

Appel d'offre de Toulouse Métropole

Conception et réalisation d'actions de sensibilisation à destination du public scolaire sur la gestion des déchets - années 2021 à 2025

Pro-portion, en groupement solidaire avec le CPIE Terres Toulousaines et Humus&Associés a remporté, en 2021 un appel d'offre de Toulouse Métropole.



Le but étant de concevoir et d'animer avec les Ambassadeur.rices du Tri (employé.es de Toulouse Métropole), des actions de sensibilisation à destination du public scolaire sur la gestion des déchets. afin d'initier des changements de comportement favorisant les gestes de réduction et de tri des déchets.

Ces nouvelles animations seront utilisées à la fois par les ambassadeur.rices et les associations.

Contexte

Depuis 2012, Toulouse Métropole travaille à la réduction de la production des déchets des habitant.es de son territoire. Le 04 octobre 2018, le conseil de métropole a adopté le nouveau plan d'actions pour la période de 2018/2024. Ce nouveau plan d'actions a pour objectif de réduire de près de 50 kg la production de déchets par habitant.e.

Pour ce faire, Toulouse Métropole développe entre autres un programme de sensibilisation des publics. Pour les publics scolaires, Toulouse Métropole s'appuie sur son équipe de 18 ambassadeur.rices qui, jusqu'à présent, intervenait uniquement en primaire sur le temps scolaire, et plus ponctuellement, au collège et en niveau secondaire sur les questions de tri et recyclage des déchets.

Temporalité

Cette mission se décompose en trois phases :

- PHASE 1 : conception et co-construction de l'offre d'animation avec les ambassadeurs du tri et de la prévention ;
- PHASE 2 : création matérielle et test/appropriation des animations scolaires ;
- PHASE 3 : réalisation des animations, en complémentarité avec les ambassadeurs du tri et de la prévention.

En cette fin d'année 2021, ce projet était dans sa phase de préparation. Son action sera effective sur toute l'année 2022.

Diagnostics et Plans d'actions

Nos diagnostics

Lorsqu'une restauration collective souhaitant s'engager dans la réduction de son gaspillage alimentaire nous contacte pour intervenir, nous lui proposons en premier lieu d'établir un diagnostic caractérisé. C'est-à-dire de venir observer les pratiques et peser, durant une semaine, chaque composante jetée durant le temps de cantine (entrées, légumes/féculents, viandes/poissons, fromages, desserts, pain).

Une analyse minutieuse est ensuite effectuée pendant plusieurs semaines par nos équipes, afin d'identifier les facteurs du gaspillage alimentaire et les leviers d'actions pour réduire le gaspillage des différents aliments.

Nos plans d'actions

Si après la découverte du compte-rendu des analyses, l'établissement client souhaite poursuivre sa démarche de réduction du gaspillage alimentaire, nous lui proposons, en deuxième lieu, de l'accompagner dans la mise en œuvre d'un plan d'actions. Ce dernier reposant sur les résultats de l'analyse, propose des mesures à la fois préventives et correctives, qui mobilisent les différents acteurs. Elles seront mises en place dans l'établissement en notre présence durant une semaine.

Une analyse et une présentation des résultats de notre accompagnement seront aussi réalisées par la suite. L'établissement, s'il est satisfait du compte-rendu, sera donc libre de poursuivre ce plan d'actions par ses propres moyens.

• Collège Michelet, à Toulouse, en Janvier et Mai 2021

Le collège Michelet fonctionne avec une Cantine Satellite, c'est-à-dire, dont les repas sont livrés pas une cuisine centrale. Il reçoit 575 repas par jour, à 2,26€/repas.

Suite à notre semaine de diagnostic, le gaspillage global (côté cantine et côté convives) représenterait 16,3 tonnes sur l'année soit 219 g par repas et par élève. Soit l'équivalent de 25 700 repas livrés seraient jetés chaque année pour un coût de 58 082 € de denrées.



(Suite du plan d'actions du collège Michelet à la page suivante).

Diagnostics et Plans d'actions

Collège Michelet (suite), à Toulouse, en Janvier et Mai 2021



Pour continuer sa démarche anti-gaspi, le collège Michelet a souhaité qu'on les accompagne avec plan d'actions personnalisé.

Suite à notre semaine d'accompagnement à la réduction du gaspillage des consommateur.ices, en mai 2021, nous sommes passées de 67,5 Kg à 48.7 Kg de gaspillage du côté des convives.

C'est une réduction significative de 34.8g par convives soit une diminution de 29 % du gaspillage ! Ce résultat entraîne une diminution de 2.6 tonnes par an et un potentiel d'économie de 9 291 € à l'année.



Compagnons du Tour de France, à Plaisance-du-Touch, en Février 2021



Compagnons
du Tour de France
FÉDÉRATION COMPAGNONNIQUE



L'établissement des Compagnons du Tour de France fonctionne avec une cuisine autonome. Il prépare 90 repas par jour, midi et soir, à 2,95€/repas.

Suite à notre semaine de diagnostic (midi et soir), le gaspillage global (côté cantine et côté convives) représenterait 2,4 Tonnes de gaspillage sur l'année soit 111g par repas et par élève. Soit l'équivalent de 3 354 repas seraient jetés chaque année pour un coût de 10 306€ de denrées.

Diagnostics et Plans d'actions

École élémentaire de Lassère-Pradère, en Mai et Juin 2021



L'école élémentaire de Lassère-Pradère fonctionne avec une cuisine satellite. Elle reçoit 150 repas par jour, à 2,66€/repas.

Suite à notre semaine de diagnostic, le gaspillage global (côté cantine et côté convives) représenterait 3 tonnes sur l'année soit 130g par repas et par élève. Soit l'équivalent de 6 553 repas livrés seraient jetés chaque année pour un coût de 17 430€ de denrées.

Pour continuer sa démarche anti-gaspi, l'école a souhaité qu'on les accompagne avec un plan d'actions personnalisé.

Ce dernier présentait des ateliers ludiques sur le gaspillage pour les enfants car l'école gaspillait peu et donc ne nécessitait pas d'autres préconisations. Par contre, un travail est à faire entre la mairie et le prestataire qui livre les repas, car c'est là où le gaspillage est le plus élevé.



École élémentaire de la Salvetat-St-Gilles, en Septembre et Décembre 2021



L'école élémentaire de la Salvetat-St-Gilles fonctionne avec une cuisine satellite. Elle reçoit 375 repas par jour, à 2,50€/repas.

Pour continuer sa démarche anti-gaspi, l'école a souhaité qu'on les accompagne avec un plan d'actions personnalisé.

Suite à notre semaine de diagnostic, le gaspillage global (côté cantine et côté convives) représenterait 5,3 tonnes sur l'année soit 102g par repas et par élève. Soit l'équivalent de 13 446 repas livrés seraient jetés chaque année pour un coût de 31 615€ de denrées.

Suite à notre semaine d'accompagnement, nous sommes passés de 5,3 tonnes à 4,2 tonnes de gaspillage global. C'est une diminution de 19% du gaspillage !

Diagnostics et Plans d'actions

5 écoles élémentaires de la commune de Ramonville Saint-Agne, en Novembre et Décembre 2021



La commune de Ramonville St-Agne, proche de Toulouse, a fait appel à nos services pour diagnostiquer le gaspillage alimentaire de toutes les écoles de sa ville, soit 5 écoles.

Les 5 écoles élémentaires de Ramonville fonctionnent en cuisine satellite. Elles reçoivent au total 4 773 repas par semaine, pour un coût matière repas allant de 1,42€ à 1,84€/repas.

Suite à nos semaines de diagnostic dans chaque école (5 jours par école), le gaspillage global (côté cantine et côté convives) représenterait en faisant la somme du gaspillage de chaque école, 21,4 tonnes sur l'année soit 142,8 g par repas et par élève. Soit l'équivalent de 51 492 repas livrés seraient jetés chaque année pour un coût de 73 210€ de denrées



Nos animations

Notre Escape Game anti-gaspi "Les oubliés du frigo !"



Conçu en 2020 et testé pour la première fois en public début 2021, notre nouvel outil pédagogique a connu cette année un succès fulgurant. Cette forte demande nous a incité à revisiter ses formats de jeux, afin qu'un plus grand nombre de personnes puissent y jouer simultanément et durant des sessions plus courtes. Au total, 3 versions de ce jeu d'évasion ont été mises en place, permettant de jouer jusqu'à 15 joueur.ses simultanément, entre 20mn et 1h. Voici donc une liste récapitulative de nos ateliers autour des "Oubliés du frigo !" :

- **Locaux inter-associatifs de l'Envolée, à Toulouse, en Février 2021 :**

Première fois publique des "Oubliés du frigo", dans le cadre de la programmation de Chemin Faisant, un collectif d'associations d'éducation à l'environnement, dont nous faisons partie. Il s'agit de la version d'une heure.



- **BPJEPS animation sociale, à Toulouse, en Mars 2021 :**

Dans le cadre d'un atelier pour les BPJEPS en animation sociale.

- **Collège René Cassin, à Saint-Orens-de-Gameville, en Mai 2021 :**



Suite à la demande d'un professeur de SVT, de faire jouer, lors d'une journée, 5 classes de 5ème (environ 25 élèves par classe) à notre Escape Game, nous avons revisité notre format de jeu pour que 15 personnes puissent y jouer simultanément

- Pôle Accueil Jeunesse de Lespinasse (format 15 personnes simultanées), en Juin 2021
- Évènement "Nature Ô lacs" (format 10 personnes simultanées), à Longages , en Juin 2021
- Évènement des 20 ans du CPIE, à Toulouse, en Septembre 2021



- Évènement "La fête des possibles", à Toulouse, en Septembre 2021
- Évènement "Empalot fait sa Disco-Soupe", à Toulouse , en Septembre 2021
- Union française des centres de vacances (UFCV), à Toulouse, en Octobre 2021
- Espace Famille de Blagnac, Octobre 2021
- Mairie de Cugnaux, en Novembre 2021
- Semaine européenne de réduction des déchets, à Ramonville-Saint-Agne, en Novembre 2021
- Festival "Toulouse Innovante et Durable", à Toulouse, Novembre 2021
- Journée de l'Economie Sociale et Solidaire (ESS) aux portes ouvertes de l'Envolée, à Toulouse, en Novembre 2021



Nos animations

Nos ateliers de cuisine anti-gaspi

Une des autres prestations d'animation très demandée est celle des ateliers cuisine anti-gaspi. Nous la proposons sous deux versions : des goûters anti-gaspi, tournés sur des recettes sucrées, et des apéros anti-gaspi, orientés sur des amuse-bouches salés. Le but pédagogique de ces ateliers est de présenter aux participant.es des recettes faciles et rapides pour ré-utiliser les restes d'aliments de nos frigos et ainsi, réduire notre gaspillage alimentaire.

- **Locaux de l'Envolée, Apéro anti-gaspi**, à Toulouse, en janvier 2021

Premier apéro anti-gaspi, dans le cadre de la programmation de Chemin Faisant. Une grande partie du public était des bénéficiaires et des membres de l'association d'accompagnement de projets interculturels, tournées vers la jeunesse, ADEN-S.



- **Espace Famille de Blagnac, Goûter anti-gaspi**, en Octobre 2021



- **Conciergerie Solidaire, Apéro anti-gaspi**, en Octobre 2021

Cadre innovant : l'atelier s'est déroulé au sein d'une pizzeria.

- **Entreprise Boncolac, Apéro anti-gaspi et Goûter anti-gaspi**, en Décembre 2021

Nos animations

Animation de nos expositions

- Salon de la nutrition, animation de notre exposition "Ma cuisine anti-gaspi", à Toulouse, en mars 2021

Tenue d'un stand de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire lors de 6ème édition du Salon de la nutrition de Toulouse, organisé par les étudiant.es de l'EDNH, Ecole de Diététique et Nutrition Humaine ou Sportive, sur le thème « De l'assiette au bien-être ». Le support utilisé fut notre exposition « Ma cuisine anti-gaspi ».



Autres

- **Participation au budget participatif de la Région Occitanie, en janvier 2021**

En vue d'obtenir des fonds pour l'évènement "Toulouse fête l'alimentation pas le gaspillage". Les votes pour notre projet n'ont pas réussi à nous positionner dans les 3 projets les plus plébiscités, nous n'avons donc pas obtenu de budget.

- **Participation au concours national participatif de l'entrepreneuriat social et solidaire, lancé par La Fabrique Aviva, en janvier 2021**

En vue d'obtenir des fonds et un accompagnement pour le développement de notre Escape Game anti-gaspi "Les oubliés du frigo !". Les votes citoyens pour notre projet ne nous ont pas permis d'être retenu, nous n'avons donc pas obtenu de budget.

- **Séminaire d'interconnaissances en Ariège, à Badassac (Ariège), en Mars 2021**

En mars, 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. Nous en avons profité en faisant tester aux participant.es, notre version bêta de notre "Jeu de l'oie anti-gaspi", qui sera un de nos prochains supports pédagogiques.



- **Location d'un box de stockage pour notre matériel, à Toulouse, en Juin 2021**
- **Réception d'un don de 500€ de la part de Blue Whale SAS, un groupement de producteur.rices bio, en Octobre 2021**
- **Adhésion au GRAINE Occitanie, le Réseau Régional d'Education à l'Environnement, en Novembre 2021**
- **Participation au colloque de la restauration collective bio et régionale, en Novembre 2021**

Bénévolat :

Stockage du matériel du groupe Disco-Soupe Toulouse

Suite à l'essoufflement, ces dernières années, du groupe « Disco-Soupe Toulouse », les bénévoles ne pouvaient plus stocker tout le matériel de cuisine, sans qu'il n'y ait d'activités. Il a donc été convenu avec eux/elles que Pro-portion, étant une association toulousaine reconnue dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, stockerait le matériel de cuisine du groupe, pour que des Disco-Soupes puissent continuer à voir le jour.

Nous sommes donc devenus les référent.es pour les personnes souhaitant faire une Disco-Soupe et emprunter le matériel. En découle de cette nouvelle responsabilité, la création d'outils de logistique tels qu'un fichier de gestion des stocks, un système de caution etc.

C'est à la suite de cette nouvelle acquisition, que nous avons eu l'idée d'utiliser ce matériel pour construire une nouvelle activité, celle des formations "Les 4 saisons anti-gaspi (voir page 8).

Voici la liste des Disco-Soupes réalisées depuis que nous sommes l'association référente :

- **Disco-Smoothies de l'Association Corporative des Étudiants en Médecine de Toulouse, à Toulouse, en avril 2021**

- **Disco-Salade du 100ème singe lors de l'évènement Déjeuner sur L'herbe #2 , à Escalquens, en juillet 2021**

- **Disco-Smoothies par le Centre Social de Bagatelle, à Toulouse, en juillet 2021**

Disco-Smoothies créée par une des participante de notre première formation des "4 saisons anti-gaspi", salariée au centre social de Bagatelle. Elle a été organisée pour une journée d'échanges et de rencontres autour de l'autonomie alimentaire et du développement durable, organisée par ce centre social.



Bénévolat :

Stockage du matériel du groupe Disco-Soupe Toulouse

- Disco-Salade du 100ème singe, mêlant ballade botanique et cuisine commune, à Escalquens, en juillet 2021
- Disco-Smoothies du Centre Social d'Empalot, lors de l'évènement "Empalot fait sa Disco-Soupe", à Toulouse, en septembre 2021



Disco-Smoothies lors de l'évènement « Empalot fait sa Disco-Soupe ». Nous tenions également un stand avec notre Escape-Game et un stand de présentation de notre exposition « Le gaspillage pèse lourd sur le climat ».

D'autres sont à venir ...

Projets à venir

- **Subvention France Relance : Évènement « Le SICOVAL, fête l'alimentation pas le gaspillage ! »**

Nous avons obtenu une subvention du plan de relance économique "France Relance" en décembre 2021 pour la réalisation de cet évènement.

Cet évènement sensibilisera les habitant.es et les scolaires sur les impacts environnementaux de notre alimentation. Les habitant.e du Sicoval (communauté d'agglomérations en Haute-Garonne) y trouveront des solutions concrètes pour accéder à une alimentation plus respectueuse avec des ateliers et des astuces sur la réduction du gaspillage alimentaire, les différentes méthodes de conservation et les moyens de consommer local.

Cet évènement participera aux objectifs du Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Sicoval.

- **Perspective de travail dans les 4 groupes scolaires de la ville de Castanet-Tolosan (31)**

Il y aurait la possibilité d'y faire des diagnostics, des accompagnements et des formations.

