



RAPPORT D'ACTIVITÉS

Janvier 2022 - Décembre 2022



pro-portion

SOMMAIRE :

• PRO-PORCION EN 2022	03
Présentation de Pro-portion	03
Ressources humaines	05
• NOS SUBVENTIONS	06
Concours : Stop au gaspillage dans ma cantine !	06
Évènement « Le SICOVAL fête l'alimentation, pas le gaspillage ! »	07
Subvention de Toulouse Métropole pour "une animation grand public" lors du FRESS	08
Subvention de Toulouse Métropole pour de la sensibilisation à l'alimentation durable	09
Subvention pour une Formation dans le cadre du FDVA 1 2021	10
• NOS MARCHÉS PUBLICS EN COURS	11
Toulouse Métropole : Ingénierie et accompagnement relatifs au projet "Resto Zéro-Déchet"	11
Toulouse Métropole : Formation des animateur.rices, agent.es techniques, responsables animateur.rices et de restauration de Mairie	13
Toulouse Métropole : Animation des stands de réduction des déchets de Toulouse métropole	14
Communauté de communes des Hauts-Tolosans : Accompagnement des cantines scolaires à la réduction du gaspillage alimentaire	17

SOMMAIRE :

- **NOS PRESTATIONS :**
 - Les accompagnements des restaurations collectives _____ 20
 - Les écoles de Ramonville _____ 20
 - Les écoles de Castanet-Tolosan _____ 21
 - Les écoles de Léguevin _____ 21
 - Les animations _____ 22
 - Les formations _____ 26
 - Les conférences _____ 27
- **BENEVOLAT DISCO SOUPE** _____ 28
- **AUTRES PROJETS** _____ 30
- **PROJETS A VENIR** _____ 32

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

• Composition du conseil d'administration et adhérent.es au 31 décembre 2022

- **Présidente** : Laure SAIGNES DEBRIL
- **Autres membres du C.A** : Florence FLIES (salariée), Sylvie BUGUERET (secrétaire), Catherine VILASEQUE (Trésorière)
- **Adhérent.es** : Association Explorarium; Béverlie BILLEREY; Claire GOLDBERG; Florence OUSTAU; Lisa AUDEBERT; Sophie BALMISE CABROL; Maëva DANGLADES; Marion BOUCHET; L'association le Clos des Cocottes; Louise MANGINOT; Pascal BOGUSLAWSKI; Sylvie BUGERET; Rémi PIRES; Lauren DONIOT; Catherine VILASEQUE; Laure SAIGNES DEBRIL; Estelle BAGUENA; Joël DELOISON; Valérie STERNOTTE; Fanny DESCARREGA; l'association Humus et Associés; Association Animation sociale et solidaire des quartiers ouest, Association Corporative des Étudiants en Médecine de Toulouse.

Ressources Humaines

Equipe de Pro-portion en 2022

- **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 et animatrice.
- **Elaura DONNADIEU**, (*salariée*) est chargée de projet sur la réduction du gaspillage alimentaire.
- **Estelle BAGUENA** (*salariée*), est chargée de projets "Gaspillage alimentaire et alimentation durable".
- **Remi PIRES** (*salarié*) est chargé des projets d'animations.
- **Lauren DONIOT** (*service civique de 8 mois, puis en CDD durant 2 mois*) est chargée de communication au sein de l'association.
- **Lucie LALLEMANT** (*alternante*) chargée de mission sur la réduction du gaspillage alimentaire.
- **Valérie STERNOTTE** (*bénévole 3 mois puis salariée en CDD de 6 mois*), chargée d'animation.

Vie de l'association

Déménagement dans le tiers-lieu la Bouillonnante en septembre 2023 et départ de l'Envolée

La Bouillonnante

Concours

Stop au gaspillage dans ma cantine !



Déroulé du concours

La première édition de ce projet démarré en 2021 s'est poursuivi jusqu'en juin 2022 avec 5 classes participantes.

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 et ont analysé les résultats pour choisir une action à mettre en œuvre.

Une seconde intervention, de notre animatrice, au sein des classes a permis de les aider à choisir l'action et les moyens de communication pour que l'ensemble de l'école soit investi dans le projet.

Un événement collectif a été organisé en juin pour regrouper tous les enfants participants au projet pour leur permettre de valoriser leurs productions et leurs créations.

Récompenses

Toutes les classes qui ont participé ont gagné notre nouveau jeu Le Gasp'irale, conçu pour l'occasion par Pro-portion.

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

Fort de la réussite de ce projet, la Mairie de Toulouse a souhaité renouveler son soutien pour organiser une seconde édition de "Stop au gaspillage alimentaire dans ma cantine!". Dès la rentrée scolaire de septembre 2022, nous avons entrepris de redémarrer le projet avec 4 classes participantes.



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

"Le Sicoval, fête l'alimentation pas le gaspillage !" a eu lieu le 25 juin 2022, à Baziège.

Programme de l'évènement

Samedi 25 juin, nous avons eu la chance de participer à "Fêtons l'alimentation, pas le gaspillage" organisé par le Sicoval. Cet évènement était financé par France Relance et Territoires en action dans le cadre du PAT du Sicoval.



Nous avons proposé pour la première fois, avec du grand public, notre Jeu "Le Gasp'rale" qui a été testé auprès des petit.e.s (et des plus grand.e.s!). Nos animations "Mur de l'engagement" et "Assiette Carbone" ont aussi pu être testées auprès du public, ainsi que notre Frise du Gaspillage Alimentaire.



En parallèle, nous avons proposé notre escape game "Les oubliés du frigo !", ainsi qu'une Disco-Soupe avec des vélos-mixeurs où les participant.e.s pouvaient faire du smoothies, jus, de la compote et de la ratatouille avec des fruits et légumes sauvés.

Bilan

Cette journée à Baziège a regroupé une cinquantaine de personnes.

Une très belle journée où nous avons pu lutter contre le gaspillage alimentaire et débattre autour de ces problématiques.



Subvention de Toulouse Métropole pour "une animation grand public" lors du FRESS 2022

Avec cette subvention de Toulouse Métropole de 2022, nous avons pu proposer une animation "grand public" avec notre Escape Game le 25 et 26 novembre 2022, pour le FRESS Occitanie. Le Fress 2022 traitait de 4 grands sujets :

- L'Europe de l'économie sociale et solidaire
- L'Europe de la citoyenneté, de la démocratie et des droits culturels : une Europe de la Paix ?
- L'Europe de la transition écologique et de la justice climatique
- L'Europe, une économie des droits humains et sociaux

Ce forum avait lieu dans dans le Tiers Lieu "La Bouillonnante" en partenariat avec l'Agence Intercalaire. Le FRESS s'inscrit dans le Mois de l'ESS et est organisé par le Mouvement pour l'Économie Solidaire Occitanie, membre du bureau de la Chambre Régionale de l'Économie Sociale et Solidaire Occitanie.

Programme de l'évènement

Avec des animations, ateliers, tables rondes autour de l'Economie sociale et solidaire, Pro-Portion a participé durant ces deux jours en animant son Escape Game "Les oubliés du frigo" pour cette 22ème édition du forum régional de l'économie sociale et solidaire.

Nous étions présents le vendredi 25 et samedi 26 novembre à la Bouillonnante pour animer durant ces deux jours notre Escape-Game.



Subvention de Toulouse Métropole pour de la sensibilisation à l'alimentation durable

Avec cette subvention de Toulouse Métropole de 2000 euros, nous avons décidé de proposer 5 animations construites sur le format suivant :

- L'escape game "Les oubliés du frigo !", pour résoudre des énigmes et réduire le gaspillage alimentaire;
- Un photolangage pour échanger ses représentations concernant le gaspillage alimentaire;
- L'atelier « mon Itinéraire de consommation » : de la planification des repas à la gestion des restes, en passant par les courses et le stockage, on s'organise pour réduire son gaspillage, faire des économies et gagner en qualité d'alimentation !

Les 5 animations ont eu lieu dans les endroits suivants :

- Centre Social Alliances & Cultures Raymond IV à Toulouse, le 30 novembre 2022.
- MJC Roguet le 13 décembre 2022.
- Centre Social Alliances & Cultures Nord, le 2 décembre 2022.
- Habitat Jeunes Ô Toulouse Jolimont, le 19 décembre 2022.
- Centre Social Alliances & Cultures Sept Deniers à Toulouse, le 20 décembre 2022.

Subvention FDVA 1 : 2021

Dernière formation "Les 4 saisons anti-gaspi"

Nous avons créé le parcours de formations « Les 4 saisons anti-gaspi » en 2021. Ces formations résultent du groupement de Proportion et du groupe Disco-Soupe Toulouse. Elles s'articulent en une journée, sur le gaspillage alimentaire et sur la mise en œuvre d'une Disco-Soupe (un événement 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 événements de façon sereine. A la suite de l'obtention de la subvention FDVA 1, nous avons pu concrétiser le projet.



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

En 2021, nous avons réalisé 2 formations. La dernière formation de ce projet a été réalisée en janvier 2022. Elle a accueilli 15 personnes, principalement du milieu associatif de l'Occitanie.



Marché public de Toulouse

Métropole

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

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 bénéficie d'un accompagnement sur une période de 12 mois. Cet accompagnement comprend 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 a lieu en France et étudie 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», nous avons souhaité répondre en groupement avec Cédrat, Zero Waste Toulouse et QuiDitMiam!. Notre groupement a été choisi pour réaliser cette action.

Temporalité

Le projet se découpe en tranche de 10 restaurateurs accompagnés sur une même période. Nous avons débuté en Janvier 2022 avec la première tranche.

3 réunions de sensibilisations ont eu lieu

Le 24 janvier : Le Perche Pinte et Le Parisien

Le 31 janvier 2022 : Une table à deux, Le Keudu et Canopée Coffee House

Le 21 février 2022 : Columbus café Fenouillet, Columbus café centre ville et le Café Cerise.

Avec pour objectif de :

- Se rencontrer, se présenter en tant que structures afin de créer un lien de confiance entre les restaurateurs et nous qui allons entrer dans leurs cuisines.
- Poser les enjeux qui permettent de mieux comprendre et de mieux investir les restaurateurs dans le projet, intégrer le concept de prévention des déchets.
- Informer sur les droits et devoirs de leur profession concernant les déchets.
- Réunir des acteurs pairs afin de créer du lien, du partage de compétences et de la motivation.

Il y a eu l'accompagnement de 9 restaurants entre janvier et avril 2022 sur la réduction de leurs déchets dans le cadre d'un groupement soutenu par Toulouse métropole.

Formation aux pesées et adaptation au contexte du restaurant : 8 restaurants en 2022

- *L'astronef* *Fin 2021*
- *Le Perche Pinte* *28/01/2022*
- *Le Parisien* *02/02/2022*
- *Le Keudu* *08/02/2022*
- *Une table à deux* *10/02/2022*
- *Canopée* *14/02/2022*
- *Le Café Cerise* *30/03/2022*
- *Le Colombus Fenouillet* *31/03/2022*
- *Le Colombus Toulouse* *07/04/2022*

Participation au bilan du diagnostic final (analyse des pesées et audit sur site réalisés par le groupement) entre Juillet et Novembre 2022.



Formation des animateur.rices, agent.es techniques, responsables animateur.rices et de restauration de Mairie sur le territoire de Toulouse Metropole



Formations

- **Formation des animateur.rices et agent.es techniques**, à Tournefeuille, 18 et 20 janvier, et 23, 24 et 30 Mars 2022
 - Tronc commun « Avoir une culture commune sur le gaspillage alimentaire » à Tournefeuille Animateurs et agents techniques des 5 écoles.
 - Porteur de projet « Comment mettre en place des actions à la cantine » à Tournefeuille Animateurs et agents techniques des 5 écoles.
- **Formation des animateur.rices et agent.es techniques**, de Beauzelle et Quint Fonsegrives le 9 juin 2022.
 - Tronc commun « Avoir une culture commune sur le gaspillage alimentaire » Responsable animateur et restauration des mairies de Beauzelle et Quint Fonsegrives.
- **Formation des responsables animateurs et de restauration de mairie**, à Beauzelle et Quint Fonsegrives, 16 juin 2022.
 - Porteur de projet « Comment mettre en place des actions à la cantine » Responsable animateur et restauration de mairie de Beauzelle et Quint Fonsegrives
- **Formation**, à Toulouse, le 29 novembre 2022
 - Tronc commun « Avoir une culture commune sur le gaspillage alimentaire » à Toulouse
- **Formation**, à Toulouse, le 8 décembre 2022
 - Relais de sensibilisation « Comment sensibiliser sur le gaspillage alimentaire »

Animation des stands de réduction des déchets de Toulouse métropole



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 en 2021, et il est effectif jusqu'en 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 2022 :

- **Stand de sensibilisation au compostage et au gaspillage alimentaire sur le Marché au Fleurs de Blagnac le 03/04/2022, au Marché aux Fleurs à Blagnac**

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), ainsi qu'un module compostage.



- **Evènement TBS, stand de sensibilisation à la prévention du tri, à Toulouse, le 06/04/2022**

Un évènement à TBS (Toulouse Business School) a eu lieu, pour sensibiliser les élèves de l'école à la prévention au tri.



- **Stand de sensibilisation aux Eco game - Journée sportive solidaire et ludique sur le thème du Développement Durable, le 21/04/2022**

Ces Eco Games ont été installés à la base de loisirs de la Ramée, où, accompagnés par les Ambassadeurs du Tri de Toulouse Métropole, sur des stands de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire, sur le textile, les alternatives aux jetables.

- **Stand de sensibilisation sur le compost, les alternatives aux jetables, et réduction des déchets, à la Fête de la Nature Mondonville, à Toulouse, le 30/04/2022**

- **Tournoi de rugby de Colombiers au Stade Bendichou, le 7/05/2022**

- **Stand de sensibilisation au gaspillage alimentaire, au compostage et aux alternatives aux jetables durant les Serres Municipales Toulouse, à Toulouse le 7 et 8 mai 2022**



- **Stand de sensibilisation aux alternatives au jetable et stand de compostage à la Fête de la Récup', le 21/05/2022.**
- **Stand de sensibilisation aux alternatives au jetable et stand de compostage au Rio Loco, à Toulouse, du 15 au 19 juin 2022.**
- **Stand de sensibilisation à la réduction des déchets, à Corrida pédestre à Toulouse, le 1er juillet 2022.**
- **Stand de sensibilisation au compostage, textile, et au gaspillage alimentaire au Pigeonnier, à Colomiers, le 3 juillet 2022.**



- Stand de sensibilisation "Quartier d'été", le 27 juillet 2022.
- Stand de sensibilisation au compostage, au gaspillage alimentaire et aux alternatives aux jetable durant l'évènement "Quartier du Vivier en fête", à Place de la Libération, Cugnaux, le 9 septembre 2022.
- Stand de sensibilisation au gaspillage alimentaire, au Marché de Balma, Avenue des Mimosas, le 21 septembre 2022.
- Stand de sensibilisation à la réduction des déchets, au Vide Grenier de Colomiers le 25 septembre 2022
- Stand de sensibilisation au gaspillage alimentaire et réduction des déchets, au Jardin des Plantes, le 2 octobre 2022
- Stand de sensibilisation au gaspillage alimentaire, Ciné Ma Santé autour du gaspillage alimentaire le 7 octobre 2022
- Stand de sensibilisation au compostage, Toulouse prend la Clef des Champs le 8 octobre 2022
- Stand de sensibilisation au gaspillage alimentaire et réduction des déchets, aux Jardins de Compans, le 9 octobre 2022
- Stand de sensibilisation au gaspillage alimentaire et réduction des déchets, Toulouse Innovante et Durable, le 15 et 16 octobre 2022.
- Stand de sensibilisation au compostage, gaspillage alimentaire et réduction des déchets, "zéro déchets sur la ville de Blagnac" le 23 octobre 2022.
- Stand de sensibilisation au gaspillage alimentaire et réduction des déchets, "La Fête des bons plans sur Colomiers" le 5 novembre 2022.
- Stand de sensibilisation au gaspillage alimentaire et réduction des déchets, à Tournefeuille le 20 novembre 2022.

Marché public remporté en 2021

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.



Diagnostics et Plans d'actions

7 écoles maternelles et élémentaires des Hauts-Tolosans, diagnostic et accompagnement à partir de Février 2022

Depuis le début de l'année 2022, nous avons accompagné les écoles maternelles et élémentaires de Daux, Larra, Montaignut-sur-Save, Thil, Le Burgaud, Ondes, et St Cézert.

Toutes ces écoles ont eu le droit à un diagnostic ainsi qu'un accompagnement de notre part. Il y a eu une réelle différence grâce à nos diagnostics et accompagnements.

Par exemple, l'école de Montaignut-Sur-Save, jetait l'équivalent de 8 860 repas par an, soit une perte de 17 316€. Après notre intervention, la diminution du gaspillage alimentaire était de 29%. (de 3,7 tonnes à 2,6 tonnes)

Dans l'école de Larra, 6 941 repas étaient jetés par an avant notre intervention, soit 2,5 tonnes, et une perte de 11 000€. Grâce à notre intervention, nous avons réduit de moitié ce chiffre soit une diminution du gaspillage alimentaire total de 50%.

Dans l'école Thil, le gaspillage alimentaire lors du diagnostic était de 1,5 tonnes soit 3015 repas jetés et une perte de 4 800€. Suite à notre accompagnement, le gaspillage a diminué de 41%, soit 0,9 tonnes de nourriture jetée.



THIL



Montaignut sur Save

Diagnostics et Plans d'actions

Dans l'école de Daux, que nous avons diagnostiquée et accompagnée, l'école gaspillait 5 495 repas par an, et environ 12 520€ avant notre accompagnement. Après notre intervention, le nombre de repas jeté est tombé à 4 622 repas.



Temporalité

Les diagnostics des premières cantines ont débuté en février 2022. Pour l'instant, nous avons diagnostiqué et accompagné l'école de Daux, Larra, Montaignut-Sur-Save, Thil, Le Burgaud, Ondes, St Céziert.

Nous allons continuer à diagnostiquer et accompagner d'autres écoles des Hauts-Tolosans durant l'année 2023.

Les accompagnements des restaurations collectives

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.

- **5 écoles élémentaires de la commune de Ramonville Saint-Agne**, diagnostic en Novembre et Décembre 2021, puis compte rendu à partir de janvier 2022
Suite au diagnostic des 5 écoles de Ramonville qui ont été faits de novembre à décembre 2021, nous avons pu donc présenter les résultats aux élu.es et responsables de mairie des pôles éducation et alimentation.

Entre janvier et mars 2022, nous avons présenté les résultats aux équipes des 5 écoles.

A l'issue de ces présentations, nous avons également réalisé une formation d'une journée aux directeurs de CLAE et référents des AT côté restauration pour les 5 écoles.



- **4 écoles maternelles et élémentaires de Castanet-Tolosan**, diagnostic et accompagnement à partir de octobre 2022 pour une fin en mai/juin 2023

Nous réalisons les diagnostics et accompagnements de 4 écoles maternelles et élémentaires de la commune, soutenu par France Relance, entre octobre 2022 et juin 2023.



CASTANET
TOLOSAN

En 2022, le diagnostic des deux premières écoles ont été effectués et les résultats présentés aux équipes. Les accompagnements associés seront réalisés en 2023, avec les diagnostics et accompagnements des deux dernières écoles.

- **Ecole maternelle et élémentaire Les Gachots à Léguevin**, diagnostic et accompagnement

Nous avons procédé aux diagnostics et aux accompagnements de l'école Les Gachots, située à Léguevin. La première réunion de présentation a eu lieu le 13 octobre, puis nous avons directement enchainé sur une semaine de diagnostic du 17 au 21 octobre. L'analyse de ce diagnostic a suivi la semaine d'après. Le gaspillage alimentaire leur coutait 13 000 euros environ sur l'année. L'accompagnement de l'école s'est effectuée du 21 au 25 novembre, et nous avons rendu les résultats à l'école le 12 décembre 2022 en présentant les résultats à tous les acteurs.



Nos animations

Animation de nos expositions

- Opération « c'est décidé, je réduis mes déchets », destinée aux foyers de Toulouse Métropole : 2h d'initiation à la réduction du gaspillage alimentaire : Photolangage, escape game, cuisine anti-gaspi, stratégie et astuces anti-gaspi. 8 Interventions sur 4 communes de la métropole ou quartiers toulousains :
- **Villeneuve-Tolosane**, le 17 et 30 mars 2022
- **Blagnac**, le 18 et 28 mars 2022
- **Pin-Balma** le 22 et 31 mars 2022
- **Quartier des Pradettes, à Toulouse**, le 23 et 30 mars 2022



- **Séances de sensibilisation au gaspillage alimentaire au CCAS Empalot, Toulouse :**
- La séance 1 était de la théorie et des astuces anti-gaspi au quotidien, le 10 mars 2022
- La séance 2, était sur la pratique et sur la cuisine anti-gaspi (pesto fanes de carotte, chips d'épluchures, gnocchis blancs d'œuf et pain de mie rassis, pudding pain rassis), le 24 mars 2022.

Nos animations

Animation de nos expositions

- Animations bas d'immeuble, quartiers de Blagnac, le Mercredi 13 avril et Mardi 19 avril 2022
Tenue d'un stand de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire avec notre escape game ainsi que notre animation expo « ma cuisine anti-gaspi ».
- Animation de notre Escape-Game au Printemps Citoyen de Montpellier, au Marché du Lez, le 14 mai 2022
- Animation de notre Escape-Game au Grenier de Castanet à Castanet-Tolosan, le 4 juin 2022



- Animation « éducation au goût » G2M Tarn et Garonne, le 9 juin 2022
Une animation "éducation au goût" durant 2h pour une classe de CM1-CM2 de Vaissac et 2h30 pour une classe de CM1 de St Etienne de Tulmont
- Animation de notre Escape game à la Bouillonnante pour la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture, le 29 septembre 2022.
- Animation pour la Métropole de Marseille, le 1er octobre 2022.
Animation d'un escape-game sur le port de Marseille, évènement organisé par la Métropole de Marseille.

Nos animations

Animation de nos expositions

- **Semaine de la Parentalité, Mairie de Blagnac, le 1er octobre 2022.**
Tenue d'un stand de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire avec notre escape game ainsi que notre animation expo « ma cuisine anti-gaspi ».
- **Animation au Centre Pénitencier de Seysses, du 7 octobre au 2 décembre 2022**
Initiation à la réduction du gaspillage alimentaire, 6 séances réparties sur 3 journées :
Vendredi 7 octobre, lundi 7 novembre, vendredi 2 décembre 2022.
- **Forum ACCEL AIR, Bram (Aude), le Samedi 8 octobre 2022**

Tenue d'un stand de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire avec notre escape game, et d'une disco-coupe lors du Forum ACCEL'Air à Bram dans l'Aude.



- **Festival Toulouse Innovation et Durable, Place du Capitole, Toulouse le Samedi 15 octobre 2022**

Tenue d'un stand d'animation sur le gaspillage alimentaire avec notre escape game "Les Oubliés du Frigo", l'animation "Mon Assiette Carbone", ainsi qu'un atelier sur la lactofermentation. Une journée d'animation sur la Place du Capitole, avec une très grande affluence, notamment sur notre stand.



Nos animations

Animation de nos expositions

- Animation de l'Assiette Carbone et Exposition Climat lors de la distribution hebdomadaire de paniers fermiers solidaires avec Nature Pradettes, le 22 novembre 2022
- Animation à la DDT avec Cocagne Alimenterre, le 24 novembre 2022
- Animation de notre Escape-Game pour le Téléthon aux Pradettes, le 3 décembre 2022
- Animation pour le Salon Régal Animation, le 10 décembre 2022

Tenue d'un stand d'animation sur le gaspillage alimentaire avec notre escape game "Les Oubliés du Frigo", l'animation "Mon Assiette Carbone", ainsi qu'un atelier sur la lactofermentation. Une journée d'animation au MEETT, Parc des expositions de Toulouse, où se réunissait le meilleur de l'agriculture régionale avec une beaucoup de fréquentation.

Nos formations et conférences

Nos formations en association avec Humus & Associés



- Formation à Toulouse Tronc commun « Avoir une culture commune sur le gaspillage alimentaire » pour Humus&Associés « guides et maitre composteur » le 11 juillet 2022
- Formation à Toulouse Relais de sensibilisation « Comment sensibiliser sur le gaspillage alimentaire dans nos accompagnements de compostage » pour Humus&Associés « guides et maitre composteur » le 12 juillet 2022
- Formation à Toulouse Tronc commun « Avoir une culture commune sur le gaspillage alimentaire » pour Humus&Associés « guides et maitre composteur » le 24 octobre 2022
- Formation à Toulouse Relais de sensibilisation « Comment sensibiliser sur le gaspillage alimentaire dans nos accompagnements de compostage » pour Humus&Associés « guides et maitre composteur » le 25 octobre 2022

Nos formations et conférences

Nos autres formations

- Formation à Montpellier Tronc commun « Avoir une culture commune sur le gaspillage alimentaire » pour Compostons « guides et maître composteur » le 31 mars 2022
- Formation à Montpellier Porteur de projet « Comment mettre en place des actions dans des cantines » pour Compostons « guides et maître composteur », le 1er avril 2022
- Formation à Ramonville « avoir une culture commune sur le gaspillage et comment mettre en œuvre des actions » animateurs et agent technique des 5 écoles, le 20 mai 2022

Conférences

- **Conférence de 3h30 à la Mairie de Toulouse, le 5 janvier 2022**
Conférence sur les bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire. Pour 30 personnes en total. Pour les ATSEM et responsables agents techniques.
- **Conférence de 3h30 à la Mairie de Toulouse, le 2 février 2022**
Conférence sur les bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire. Pour 30 personnes en total. Pour les ATSEM et responsables agents techniques.
- **Conférence de 3h30 à la Mairie de Toulouse, le 30 novembre 2022**
Conférence sur les bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire. Pour 160 personnes en total. Pour les agents techniques de la Mairie de Toulouse.
- **Conférence de 3h30 à la Mairie de Toulouse, le 14 décembre 2022**
Conférence sur les bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire. Pour 160 personnes en total. Pour les agents techniques de la Mairie de Toulouse.

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. Découle de cette nouvelle responsabilité la création d'outils de logistique tels qu'un fichier de gestion des stocks, un système de caution etc.

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

- **Disco-Soupe et smoothies à Castanet-Tolosan, le 21 mai 2022**



- **Disco-Smoothies du centre social de Bellefontaine, à Toulouse, le 23 juillet 2022**

Location du matériel disco-soupe à l'Association corporative des Etudiants en Médecine de Toulouse.

- **Disco-Smoothies aux Clos des Cocottes, à Toulouse, le 15 octobre 2022**

- **Disco-Smoothies de l'Association Corporative des Étudiants en Médecine de Toulouse, à Toulouse, le 27 octobre 2022**

Location du matériel disco-soupe à l'Association corporative des Etudiants en Médecine de Toulouse.

Bénévolat : Animations bénévoles

- **Animation dans une classe de CM2, à Castanet-Tolosan le 21 juin 2022**

Introduction avec quiz, vidéos sur les enjeux et la définition du gaspillage alimentaire en classe entière. Puis, nous avons scindé la classe en deux groupes, un groupe a testé en avant-première notre Gasp'iRale, et un groupe avec notre Gasp'i's Up (Time's Up sur le gaspillage alimentaire)



- **Intervention et atelier aux halles de la transition, en bénévolat le 26 octobre 2022**

Lors de cette intervention bénévole de la part de Pro-Portion et de Bocalenvers aux Halles de La Transition, nous avons pu faire un photo-langage, mais aussi tester notre Gasp'i's Up lors de cette journée. Une dizaine de personnes étaient présentes pour tester nos différents ateliers



- **Intervention et animation à l'ENSAT, en bénévolat le 2 novembre 2022**

Lors de cette intervention bénévole à l'ENSAT hier nous avons fait un photo-langage avec un atelier par groupe pour rechercher les causes du gaspillage à chacun des étapes de la chaîne, puis un débat mouvant, puis un diaporama. Les objectifs de l'animation étaient de transmettre une expérience personnelle de transition, donner des exemples d'actions concrètes de réduction des déchets à la source et mais aussi se questionner sur le Gaspillage alimentaire et en comprendre les enjeux.

Autres projets !

Création d'outils pédagogiques

- Création du Gaspî'Rale, jeu de l'oie géant augmenté de cartes à tirer. Pour les enfants. Nous avons pu le tester plusieurs fois lors d'animations ou d'évènements. Il comporte 80 cartes Quiz, Défi, Astuce et Gaspî, à tirer selon les couleurs des cases sur lesquelles on tombe.



- Création d'un Time's Up sur le gaspillage alimentaire, le "Gaspî's Up" avec une cinquantaine de cartes à deviner lors de 3 manches.



Autres projets !

Création d'outils pédagogiques

- Création d'une animation qui se nomme "Mon Assiette Carbone", le but de cette animation est de calculer l'impact de son alimentaire, et faire des choix négatifs ou positifs pour diminuer notre empreinte carbone par an. Cette animation possède plusieurs versions, dont une version qui se nomme "Les gardiens de la planète" qui peut être joué par les plus jeunes.
- Lors de nos animations, nous utilisons l'exposition Climat en complément de "Mon Assiette Carbone" pour permettre d'appuyer notre théorie sur l'empreinte carbone de l'alimentation.



Projets à venir

- Le projet "Goûter le monde autour de moi, Mieux déguster pour moins gaspiller" dans le Tarn-et-Garonne. Pour sensibiliser les élèves de 5 classes de cycle 3 à la question du gaspillage alimentaire et de l'alimentation durable.
- Trouver des animations sur la réduction du gaspillage alimentaire adaptées aux marchés de plein vents avec TM
- Analyse du module gaspillage alimentaire des organismes de formations sur la question du compost
- Rendre l'escape game exportable.