

JOURNÉE MONDIALE DE L'ALIMENTATION ET JOURNÉE NATIONALE SUR LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Entrée
Libre & gratuite
avec les masques



TOULOUSE FÊTE L'ALIMENTATION, PAS LE GASPILLAGE !

Vendredi 16 octobre
de 10 h à 18 h

Square Charles De Gaulle
(derrière le Capitole)

Chaque année, le 16 octobre, célèbre la Journée mondiale de l'alimentation et la Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire.

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.

L'association Pro-portion souhaite faire de cette date un moment fort à Toulouse et en Occitanie pour célébrer comme il se doit cette journée mondiale de l'alimentation et de lutte contre le gaspillage alimentaire et emmener un changement de comportements vers des modes de vie et de consommation plus saines, responsables et durables.

Espace Ateliers cuisine

Ces ateliers ludiques permettront de réaliser des recettes anti-gaspi simples et savoureuses à refaire à la maison.



Atelier confiturade > 14h à 17h

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 invendus, les habitants de Toulouse pourront concrètement réduire le gaspillage alimentaire et redécouvrir le plaisir de la confiture fait maison !

Agité du bocal > toute la journée

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



DiscoSoupe > 11h à 13h et 15h à 17h

Le principe de la Disco Soupe est de transformer des fruits et légumes déclassés, destinée à être jetés, en un festin solidaire. Ça se passe en quatre temps : épluchage et découpage en musique, cuisine, distribution de soupe le matin et smoothie l'après-midi pour tout le monde, gratuitement ...puis lavage.



Atelier lacto-fermentation > toute la journée

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.

Nos bio-déchets seront récoltés par les Alchimistes pour les composter !!!



du pain et des jeux
boulangerie bio

Du Pain et Des Jeux, une Boulangerie alternative > toute la journée

La Boulangerie alternative « du pain et des Jeux » est une boulangerie itinérante qui prépare du pain bio pur levain pétri à la main et cuit au feu de bois devant nous. Production 100% local et bio

La Volte

Collectif d'éducation populaire

Porteur de parole > en continu sur la journée

Il s'agit d'une technique d'animation qui consiste à poser une question (ex : « Pour toi, c'est quoi gaspiller ? »), à recueillir des témoignages et à les exposer. A partir d'une question rendue publique et affichée sur un panneau, les porteurs de parole suscitent les questionnements chez les passants. Ils les interrogent, les poussent au débat et recueillent leurs propos qu'ils valorisent en les affichant à cotée de la question. Cette méthode permet d'échanger et de se rendre compte, de manière individuelle et collective, de l'étendue du gaspillage alimentaire, permettant une prise de conscience.

Espace projection

(diffusion toute la journée)

Venez visionner des courts métrages et débattre sur le thème de l'alimentation durable et du gaspillage alimentaire!



Film,
Recherche,
Développement
Durable

Diffusion de court-métrages « Nourrir les Hommes, nourrir ta 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.

Espace conférence (à 15 h)

« sur les actions toulousaines et ses environs »

Venez écouter, participer et débattre sur le thème de l'alimentation durable et du gaspillage alimentaire avec nos invités



La restauration collective bio pour la petite enfance dans la région.

Petitbio est une entreprise qui s'engage à confectionner et livrer des repas bio, sains et gustatifs aux crèches de la région toulousaines..



Opération Menu 2foisBon .

«L'association SYNETHIC est porteuse de l'opération Menu2foisBON dans les restaurants scolaires, d'entreprises et du secteur médico-social en région Occitanie.



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 pétri à la main et cuit au feu de bois devant nous. Production 100% local et bio



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.



Le projet de lutte dans la réduction du gaspillage du Collège Pierre Labitrie.

L'implication du collège conjugué à l'accompagnement de Pro-portion a permis en 18 mois de réduire le gaspillage alimentaire de 7,5 tonnes.

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



ERABLES 31
La BIO en Haute-Garonne

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 guide 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.



TERRES TOULOUSAINES

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 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.



pro-portion

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