



© Rémi Benoît

# RAPPORT D'ACTIVITÉS 2024



pro-portion

# SOMMAIRE

## 01

### Pro-portion en 2024

- Présentation de Pro-portion
  - Ressources humaines
- 

## 02

### Nos activités

- Diagnostics et accompagnements
  - Animations de sensibilisation
  - Marchés d'animations
  - Appels à projets d'animation
  - Formations sur la réduction du gaspillage alimentaire
- 

## 03

### Nos créations

- L'eau à la bouche
- Le théâtre forum
- Projets en création

## 04

### Bénévolat

---

## 05

### La vie de l'association

- Séminaire d'équipe
- Bilan communication



pro-portion



# PRO-PORTION EN 2024



# PRO-PORTION, C'EST QUOI ?

## Composition du conseil d'administration et adhérent.es au 31 décembre 2024

- Présidente : Laure SAIGNES DEBRIL
- Trésorière : Sylvie BUGUERET
- Secrétaire : Catherine VILASEQUE
- Directrice de Pro-portion : Florence FLIES

Adhérent.es : 3 structures et 15 personnes physiques

## Les objectifs de l'association

Depuis 2017, **Pro-portion** a pour objectif 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 L'ASSOCIATION

### Accompagnements de projets

- Diagnostic caractérisé pour révéler les enjeux du gaspillage alimentaire.
- Accompagnement pour mettre en oeuvre un Plan d'actions sur mesure pour réduire le gaspillage alimentaire avec des actions préventives et correctives.

### Animations et ateliers

- Animation de stands lors d'évènements grand public.
- Animation d'ateliers pratiques et ludiques pour tous les publics (cycle 1, 2, 3, collège et lycée, salarié.es d'entreprises et de collectivités)
- Création d'outils pédagogiques

### Formations pour différents publics

- Formation « Comprendre le gaspillage alimentaire »
- Formation "mettre en oeuvre un plan d'action"
- Formation "comment sensibiliser les publics sur le gaspillage alimentaire"
- Formation sur l'alimentation durable et le gaspillage alimentaire "loi EGalim et approvisionnement durable"
- Formation sur les protéines végétales
- Formation GC26 pour les guides composteurs



# NOTRE EQUIPE EN 2024

## **Florence FLIES (salariée)**

Directrice de l'association et coordinatrice de projet

## **Flora JOUBIER (salariée)**

Cheffe de projets et animatrice

## **Estelle BAGUENA (salariée)**

Cheffe de projets et animatrice

## **Elaura DONNADIEU (salariée)**

Chargée de projets et animatrice

## **Anaïs PERSUY (salariée)**

Coordinatrice administrative et financière et chargée de projets

## **Claire GRANADOS (salariée d'Octobre 2023 à juin 2024)**

Coordinatrice administrative et financière pendant le congé maternité d'Anaïs

## **Sara-Lisa WELTZER (salariée)**

Chargée de projets et animatrice

## **Angela Pougeolle BRUTUS (service civique jusqu'en juin 2024)**

Animations et accompagnement de projets

## **Thanh Hang LUONG VU (alternante jusqu'en Octobre 2024)**

Chargée de communication

## **Margaux DESEUVRE (alternante depuis Septembre 2024)**

Chargée de communication

## **Elodie JEZ (service civique puis CDD Nov-Dec 2024)**

Animations et accompagnement de projets

## **Noa CLÉON (service civique)**

Animations et accompagnement de projets

## **Timandra ARIIOTIMA (service civique)**

Accompagnement de projets, création design

**7 salariées et 2 volontaires  
en service civique**

En fonctionnement au quotidien



© Rémi Benoît

# NOS ACTIVITÉS EN 2024





0

enfants  
sensibilisées

10

communes

16

écoles  
accompagnées

# DIAGNOSTICS ET ACCOMPAGNEMENTS EN 2024

L'ACCOMPAGNEMENT SUR LA RÉDUCTION  
DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE COMPREND 3  
PHASES COMPLÈTES POUR CHAQUE  
CANTINE SCOLAIRE :

**Diagnostic** : cette phase a pour objectif d'évaluer le fonctionnement et l'organisation de chaque cantine scolaire afin d'identifier les principales causes du gaspillage alimentaire.

**Actions correctives** : en fonction des résultats obtenus lors de la phase de diagnostic, un plan d'actions correctives est établi avec les missions adaptées pour chaque établissement.

**Actions de sensibilisation** : toutes les classes des écoles accompagnées ont participé à des animations de sensibilisation sur la réduction du gaspillage alimentaire.

# DIAGNOSTICS ET ACCOMPAGNEMENTS

## Accompagnement des Hauts-Tolosans

Janvier 2024-Décembre 2024

Il s'agit d'un marché pluri-annuel qui a pour objet l'accompagnement de l'ensemble des **25 cantines** scolaires de la Communauté de communes des **Hauts Tolosans** pour la réduction du gaspillage alimentaire. Pour cette année 2024, nous avons accompagné les cantines des villes de Bretx, St-Paul-sur-Save, Grenade, Cadours, Cox et Brignemont.



## Accompagnement du Grand-Ouest Toulousain - Plaisance-du-Touch

Septembre 2024-Décembre 2024

Il s'agit d'un marché public d'accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines de Plaisance-du-Touch. Au total, **5 groupes scolaires** seront accompagnés entre septembre 2024 et décembre 2025, pour un total de **2086 convives** à sensibiliser.

Le marché a débuté en septembre 2024, avec la réunion de lancement globale du projet en présence des élus et représentants de la commune et du GOT. Nous avons ensuite accompagné **2 écoles maternelles** entre septembre et décembre : l'École les trois pommes et l'École Pauline Kergomard.



# DIAGNOSTICS ET ACCOMPAGNEMENTS

## Accompagnement des cantines de Toulouse Métropole

Septembre 2024 - Juin 2025

Il s'agit d'un marché public de **Toulouse Métropole** remporté en juin 2024 et démarré en août 2024 en co-traitance avec **Inddigo** et **Bio Ariège Garonne**, pour 4 années.

3 communes candidates sont accompagnées sur l'année 2024/2025 : **St Jean, Castelginest et Villeneuve-Tolosane.**

L'objectif est de réaliser un diagnostic de la gestion des déchets, des approvisionnements et du gaspillage alimentaire des restaurants scolaires des écoles, ainsi que de les accompagner sur les 3 thématiques par la réalisation d'actions concrètes, co-construites et suivies sur le long terme (jusqu'à 6 mois après la fin de l'année scolaire).

Pro-portion est en charge de l'accompagnement sur la réduction du gaspillage alimentaire.



## Accompagnement du CROUS Toulouse-Occitanie

Novembre 2024-Janvier 2025

Le **CROUS Toulouse-Occitanie** a sollicité Pro-portion pour réaliser un diagnostic pour évaluer le gaspillage alimentaire dans 3 de ses restaurants universitaires toulousains : Théorème, Arum et Médecine.

La prestation est réalisée en partenariat avec l'association albigeoise **Les Mains sur Terre**. Elle comprend 3 étapes :

- Étude de fonctionnement en salle
- Campagne de pesée sur le gaspillage alimentaire, avec une séparation par composante
- Compte-rendu avec les résultats du diagnostic et des préconisations d'actions



# NOS ANIMATIONS DE SENSIBILISATION



**ESCAPE GAME**  
**Les oubliés du frigo !**

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



**ATELIER**  
**Lacto-fermentation**

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



**EXPO CLIMAT**

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

cet outil nous permet d'animer des ateliers de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire et le changement climatique avec notre exposition "Le gaspillage pèse lourd sur le climat". Le but est de montrer que des gestes simples peuvent avoir une influence sur le climat et l'environnement.



**GASPI'RALE**

Notre jeu de société géant « **Gaspi'rale** », fabriqué à Toulouse, est une animation pour des enfants et adultes !

Il est basé sur le **jeu de l'oie**, avec des cases transformées en Défis, Quiz et Actions spécifiques. Il permet d'acquérir des connaissances chiffrées et opérationnelles pour comprendre les enjeux du gaspillage et connaître les solutions afin d'être un **acteur anti-gaspi** !

# NOS MARCHÉS D'ANIMATIONS



## Les stands Toulouse Métropole

Janvier 2024 - Juin 2024

De janvier à juin 2024, en co-traitance avec **Zero Waste Toulouse** et **Humus & associés**, Pro-portion a assuré l'animation de stands pour Toulouse Métropole sur la prévention des déchets, lors d'évènements tous publics sur les **37 communes** de Toulouse Métropole. **9 animations** ont été réalisées par Pro-portion pour ce projet. Au programme, on parle de gaspillage alimentaire, d'alternatives aux déchets jetables et de gestion du compost ! Le marché s'est terminé en juin 2024, pour laisser place à un **nouveau marché** plus large que nous avons remporté en juillet 2024.

Dans le cadre du marché public "Animations grand public" que nous avons remporté, nous avons pu être présents et animer des stands pour Toulouse Métropole sur des évènements comme le festival **Rio Loco** en juin 2024.

## Toulouse Métropole - Animations grand public

Juin 2024 -

Il s'agit d'un nouveau marché public de **Toulouse Métropole** sur 4 ans, de "Conception et réalisation d'actions de sensibilisation à la réduction au tri et à la gestion des déchets", que nous avons remporté en co-traitance avec **Humus&Associés** et **Zero Waste Toulouse**, nos partenaires historiques. Nous étions titulaires du précédent marché d'animations de stands. Ce nouveau marché introduit 2 nouveaux types de prestations que nous animerons avec nos propres outils pédagogiques : les "ateliers pédagogiques" et les "autres formats de sensibilisation".



# NOS MARCHÉS D'ANIMATIONS

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

Janvier 2024 - Décembre 2024

L'aventure continue !

Après avoir participé à la création des animations dans les phases 1 et 2 du marché public en 2021-22, nous continuons aujourd'hui en phase 3 aux côtés du **CPIE, la Glanerie et Humus & associés**, en tant que prestataire d'animation dans le cadre du parcours d'animations de **Toulouse Métropole** proposé pour les scolaires, de la maternelle à l'élémentaire.

Les demandes arrivent au fil de l'eau par les enseignants des classes volontaires.

**89 interventions** ont été réalisées par Pro-portion entre janvier et décembre 2024, dans les classes de la grande section au CE2.

**Plus de 40** sont déjà réservées pour Pro-portion de Janvier à Juin 2025.



## Défis Famille Zéro Déchet - édition 2024 avec Zero Waste

Janvier 2024 - Décembre 2024



Nous sommes intervenus en tant que prestataire expert sur le gaspillage pour **Zero Waste Toulouse et FairEco** pour l'édition 2023-24 de l'opération "C'est décidé, je réduis mes déchets" organisée par **Toulouse Métropole**.

**5 ateliers** de cuisine anti-gaspi ont eu lieu dans les différents territoires de l'opération : Pibrac, Saint Jean, ou encore Saint Orens de Gameville. Bonne nouvelle, l'opération a été renouvelée pour 2024-2025 !

# NOS APPELS À PROJETS D'ANIMATION

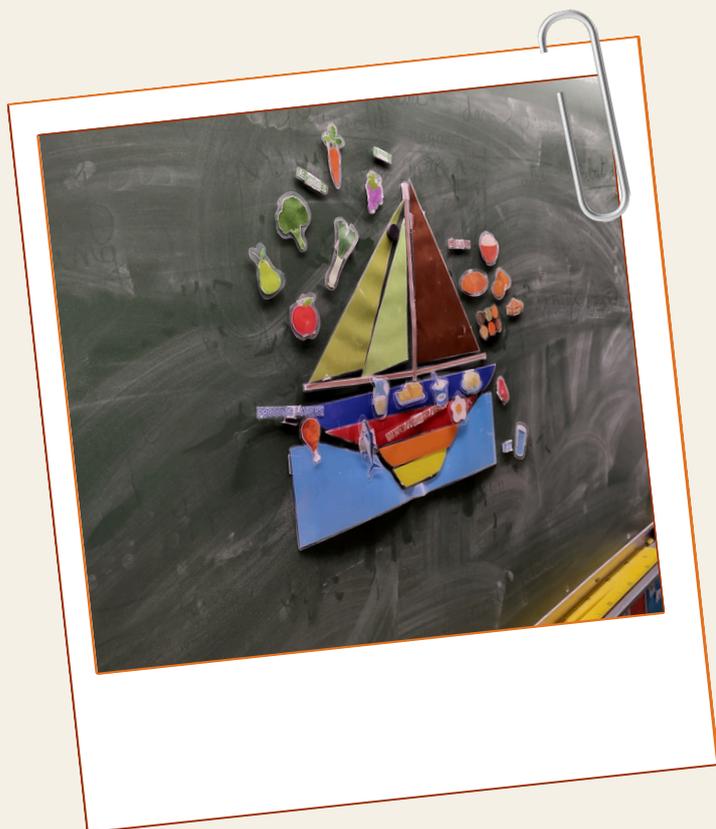
## G2M - Projet "Goûter le monde autour de moi"

Depuis quatre ans déjà, nous participons au projet régional "**Goûter le monde autour de moi**"; qui a pour but d'éclairer les choix alimentaires des enfants, de sensibiliser au gaspillage alimentaire et d'apporter de la joie dans l'alimentation. Coordonné par **MIAMUSE** et cofinancé par la **DRAAF Occitanie** et l'**ARS Occitanie**.

Ce projet a été mené de nouveau dans le **Tarn-et-Garonne** à Nègrepelisse; où **9 classes**, du CE2 à la 6ème, ont chacune pu bénéficier de **3 animations** différentes :

- Animation sur le gaspillage alimentaire
- Education au goût
- Animation sur la nutrition

Sur le territoire du **SICOVAL**, en Haute-Garonne, nous avons fusionné le projet G2M à notre "**Concours Anti-gaspi**" pour proposer aux élèves de **2 classes**, deux animations supplémentaires : Education au goût et éducation à la nutrition.



# NOS APPELS À PROJETS D'ANIMATION

## Concours "Stop au gaspillage alimentaire dans ma cantine" édition 2023-2024 sur Toulouse et sur le SICOVAL

Ces 2 projets sont financés l'un par la **Mairie de Toulouse** et l'autre par le **Sicoval**, et sont impulsés par Pro-portion. Ils sont ouverts aux classes de CM1 et CM2 et propose aux écoles intéressées de réaliser et mettre en œuvre une ou des actions permettant de sensibiliser les autres élèves pour comprendre et lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les classes inscrites reçoivent une formation pour comprendre ce qu'est le gaspillage alimentaire et comment utiliser nos outils de diagnostic. Elles réalisent ensuite leur diagnostic et leurs pesées en autonomie et choisissent des actions à mettre en œuvre pour réduire leur gaspillage.

En juin, Pro-portion sélectionne les meilleurs projets par catégorie et une remise des prix est organisée.

### CONCOURS MAIRIE DE TOULOUSE

L'année scolaire 2023-2024 a marqué sa **3ème édition** pour les écoles de Toulouse-Métropole.

Après plusieurs interventions dans les classes et 5 mois de travail, les élèves ont présenté leurs réalisations lors de la remise des prix du 11 Juin : une très belle matinée ! **95 enfants** au total ont participé au concours :

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



### CONCOURS SICOVAL

D'octobre 2023 à juin 2024, la communauté d'agglomération du SICOVAL a soutenu la **1ère édition** du concours « Stop au gaspillage alimentaire dans ma cantine ! » sur son territoire. Elle s'est lancé pour la première fois avec la participation de **3 écoles**, soit **75 enfants** au total :

- Ecole élémentaire L'Autan
- Ecole élémentaire de Vieille Toulouse
- Ecole élémentaire de Pechebusque



# NOS APPELS À PROJETS D'ANIMATION

## Concours "Stop au gaspillage alimentaire dans ma cantine" édition 2024-2025

Cette année, nous proposons aux deux territoires une version alternative du projet :

### ÉCOLES DE TOULOUSE

- **2 animations** dans une classe de CM1/CM2 sont prévues.
- Une prolongation avec **un atelier-jeu** sur le temps CLAE.



### CONCOURS SICOVAL

3 animations prévues sur 4 écoles, 1 CLAE et 1 collège du territoire, sur les thématiques du gaspillage alimentaire, de l'éducation au goût et de la nutrition, avec le soutien du Sicoval et du **projet G2M 31**.



## Marché public de Toulouse Métropole : tri des biodéchets

Ce projet d'accompagnement de **66 restaurations collectives** communales sur le tri de leurs biodéchets, en collaboration avec l'entreprise **Cédrat Conseil**, a démarré en 2023 et s'est achevé au début de l'année 2024. Nous avons terminé la deuxième étape pour **sensibiliser les enfants** et **accompagner le personnel** d'animation et de restauration sur les bons gestes de tri. Nous leur avons également donné une mallette pédagogique créée par Proportion pour pérenniser le projet au sein des écoles.

CÉDRAT



# NOS APPELS À PROJETS D'ANIMATION

## Animations grand public "Les 4 saisons"

Décembre 2024

Ce projet, subventionné par le **PCAET (Plan Climat, Air, Energie Territorial) de Toulouse Métropole**, consiste en une journée entière de sensibilisation au sujet du gaspillage alimentaire et de son impact climatique grâce à nos différents outils pédagogiques.

La journée se clôture en cuisinant tous ensemble des fruits et légumes rebuts ou des recettes anti-gaspi dans une ambiance festive. Les soupes, salades, ratatouilles, jus de fruits, smoothies ou gâteaux ainsi confectionnés sont ensuite mangés sur place ou redistribués à tous gratuitement.

**3 familles** du centre social de Jolimont ont pu prendre part à l'édition lancée en décembre 2024.



## Animations au Centre Pénitencier de Seysses

Avril 2024 et Décembre 2024

Grâce à une subvention gouvernementale pour **l'USMP (Unité Sanitaire en Milieu Pénitencier)**, Pro-Portion se trouvait au centre pénitencier de Seysses les **19 avril et 19 décembre 2024**, où nous avons animé deux ateliers : un atelier cuisine ainsi qu'un escape game.

**90 détenus** au total ont été sensibilisés. Durant ces animations, ils ont pu **redécouvrir avec enthousiasme des recettes** telles que la salade de fruits de saison et le pain perdu, et nous avons pu leur donner quelques astuces pour préserver au mieux leurs produits alimentaires.

Cette intervention a été pour nous une expérience très enrichissante et une réussite.

# FORMATIONS

## OBTENTION DE L'AGRÈMENT QUALIOPi

En 2024, Pro-portion devient un organisme de formation certifié **Qualiopi** !

Cette certification, délivrée par le **COFRAC** (Comité français d'Accréditation) assure la reconnaissance de nos formations et de leur qualité par l'Etat.



## NOS FORMATIONS

### "GC26"

Cette formation a été commandée et financée par **Humus & Associés**. Le module de spécialisation GC26 du parcours Guide Composteur est dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il permet de donner une dimension "prévention" aux formations PGprox, et répondre aux demandes de terrain des stagiaires et professionnels en activité.

4

FORMATIONS

60

PERSONNES FORMÉES

### "Les enjeux du gaspillage alimentaire" + "Porteur d'action pour lutter contre le gaspillage alimentaire"

Ces formations, commandées et financées par le **RCCO**, sont destinées aux agent-es des communes ou leurs partenaires, qui, dans le cadre de leurs missions, peuvent avoir un rôle de sensibilisation ou mettre en œuvre des actions en faveur de la réduction des déchets et des gaspillages.

1

FORMATION

16

PERSONNES FORMÉES

# FORMATIONS

## UN NOUVEAU PARCOURS DE FORMATION

En décembre 2024, nous avons testé notre nouvelle formation avec succès : un **format de 3 jours**, avec **3 modules différents**, à destination de personnels de restauration, commandée et financée par le **Ministère de l'intérieur** Direction zonale des CRS « Compagnies Républicaines de Sécurité » :

**Module 1** : "L'alimentation durable et la loi Egalim en restauration collective"

+

**Module 2** : "Les impacts du gaspillage alimentaire en restauration collective"

+

**Module 3** : "Pourquoi introduire plus de protéines végétales en restauration collective"

1

FORMATION

3

JOURS

13

PERSONNES  
FORMÉES



## LE DISPOSITIF PG PROX

En 2024, Pro-portion a analysé et corrigé **10 formations du module GC26**, portant sur le **gaspillage alimentaire**, pour PGPROX. Ce dispositif est un référentiel de formations adaptés aux besoins du terrain, imaginé par le **Réseau Compost Citoyen et l'ADEME**, en vue de l'obligation du tri à la source. Après notre analyse, PGPROX dispense cette formation dans toute la France. **Pro-portion est le seul organisme en France** à analyser les différents schémas pédagogiques de la GC26 pour PGPROX.



# NOS CRÉATIONS EN 2024

# NOS CREATIONS EN CHIFFRES

39

Gaspi'rale vendus

7

Locations d'expositions

4

Expositions vendues



## ANIMATION "L'EAU À LA BOUCHE"

En septembre 2024, la version finale de L'eau à la bouche est enfin sortie ! Nous avons fait appel au graphiste **Renaud REY** et à l'entreprise **PICTO** pour l'ingénierie de fabrication et de conception. Avec ce jeu, nous avons voulu mettre en lumière une conséquence peu connue du gaspillage alimentaire : Son **empreinte hydrique**. En jetant nos restes d'assiettes nous gaspillons une grande quantité « d'eau virtuelle » qui a été utilisée tout au long de la chaîne de production des aliments.

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

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

Les nouveaux supports d'animation ont été testés à la **DREAL** en Octobre 2024, et **15 personnes** ont été sensibilisées.



# ANIMATION "LE THEATRE FORUM"

Le Théâtre Forum de Pro-portion, c'est une méthode de théâtre interactif pour tout public qui amène les participants à imaginer ensemble des solutions concrètes pour réduire le gaspillage alimentaire. La scène interprétée est jouée et modifiée jusqu'à ce que toutes les causes du gaspillage alimentaire soient trouvées et solutionnées.

En 2024, nous avons créé **3 saynètes** : la première à destination d'un public d'enfants, une autre en direction d'animateurs et enfin, une troisième pour le grand public.

En décembre, nous avons animé avec succès le Théâtre Forum auprès de **2 classes élémentaires à la médiathèque de Ranguel**.



## NOS PROJETS EN CREATION POUR 2025

- En 2025, nous travaillons sur la sortie d'un nouveau design pour notre jeu le "Memory" sur le gaspillage alimentaire, dont le but est de retrouver le plus de pairs entre un aliment en "fin de vie", tel qu'un morceau de pain dur, et sa solution anti-gaspi comme une tranche de pain perdu.
- Nous prévoyons de compléter notre création phare, le jeu "Gaspi'rale", en donnant la possibilité aux participants de jouer avec des cartes à plusieurs niveaux de difficulté.
- L'association travaille actuellement sur la réalisation d'un court-métrage retraçant le parcours d'un légume en cuisine centrale, qui servira de support de sensibilisation lors des accompagnements en restauration.





# BÉNÉVOLAT CHEZ PRO-PORTION

# NOS ACTIONS BÉNÉVOLES

En 2024, Pro-portion a continué de prendre part à de nombreuses initiatives bénévoles, toujours dans le but de sensibiliser le public à l'importance de la réduction du gaspillage alimentaire. Cette année, nous avons même repoussé les frontières de nos actions

## Stockage du matériel Disco-soupe

Cette année, en tant que gardiennes du matériel Disco Soupe Toulousain, Pro-portion l'a prêté **4 fois** à l'association **Le Clos des Cocottes**, un tiers lieu éco-responsable qui a pour but de favoriser l'accès à l'alimentation saine et durable pour les citoyens modestes.



## Le collectif Chemin Faisant

Depuis (année) Pro-portion fait partie du collectif **Chemin Faisant**, qui regroupe 28 associations toulousaines expertes dans les domaines de l'éducation à l'environnement et à l'écologie. En mars 2024, nous avons organisé ensemble les **Eco Faites**, un village festif où chaque association propose des ateliers gratuits sur le thème de l'environnement. Nous y avons animé "L'eau à la bouche" bénévolement et avons sensibilisé **25 personnes**.

## Atelier Lactofermentation à Toronto

Même lorsqu'elle est en vacances au **Canada**, Florence, notre directrice, ne chôme pas : en juin 2024, elle anime bénévolement un atelier **lactofermentation** pour les élèves de terminal du lycée francophone "Saint-Frère André".



# NOS ACTIONS BÉNÉVOLES

## Le collectif REVADA

Accompagné par France Active et soutenu par Toulouse Métropole dans le cadre du Plan de relance pour l'emploi, le Collectif Zéro Déchet s'est constitué fin 2022 autour de six structures de l'ESS : Humus & Associés, Bocalenvers, Cédrat, Pro-portion, Zéro Waste Toulouse, les Alchimistes Occiterra, avec l'objectif d'accélérer les pratiques individuelles et collectives du zéro déchet / gaspillage sur notre territoire pour une société plus respectueuse de l'environnement et de l'humain.

les  
**Alchimistes**  
Occiterra

**Humus**  
& associés  
Expert en compostage de proximité

**bocalenvers**  
conserverie solidaire et anti-gasp



**pro-portion**

**CÉDRAT**

**ZEROWASTE**  
TOULOUSE



## Hall of Change

Hall of Change est une plateforme dont la mission est de **développer le bénévolat** en recensant des missions à forte valeur ajoutée. Notre partenariat s'est concrétisé sur le terrain en 2024, avec l'intervention de **6 bénévoles** de la plateforme Hall of Change pour nous donner un coup de pouce sur les diagnostics caractérisés des restaurants universitaires du Crous Occitanie. **1 bénévole** est intervenue en 2024 dans le cadre d'un projet de **communication**.

## Commission de labellisation Centre A'ERE

Coordonné par les **FRANCAS**, ces commissions étudient les candidatures des CLAE de la ville de Toulouse qui souhaitent obtenir **un label** qui valorise leurs démarches éco-responsables. Plusieurs thématiques sont traitées : Alimentation, déchets, énergie... Pro-portion a apporté son expérience sur la partie alimentation lors d'une commission.



# FRISE CHRONOLOGIQUE DE NOS ACTIONS BÉNÉVOLES

**9**  
animations  
bénévoles

**228**  
personnes  
sensibilisées  
bénévolement

**29 février  
2024**



Animation photolangage à l'afterwork  
ZWT

**02 mars  
2024**



Animation "L'eau à la bouche" au forum associatif  
Chemin Faisant, à la médiathèque José Cabanis

**25 mai  
2024**



48h Agriculture Urbaine

**31 mai  
2024**



Animation Gasp'rale au Capitole de l'Education  
(place du Capitole) pour les scolaires et le grand  
public

**08 juillet  
2024**



Inauguration du site de compostage "les  
Alchimistes" : sensibilisation grâce à  
l'exposition "le gaspillage pèse lourd sur le  
climat"

**13  
septembre  
2024**



Animation du Gasp'rale à la fête de l'alimentation  
du quartier 3 Cocus à Toulouse

**18  
septembre  
2024**



Animation de L'eau à la bouche sur l'évènement  
"le Grand Marché des idées", organisé par les  
cités éducatives

**19 octobre  
2024**



Animation de l'Escape-Game "les Oubliés du frigo"  
aux portes ouvertes de la Bouillonnante, tiers lieu  
où sont situés nos locaux

**28  
novembre  
2024**



Test de l'animation Théâtre Forum à la  
médiathèque de Rangueil



# LA VIE DE L'ASSOCIATION

# SÉMINAIRE D'ÉQUIPE 2024

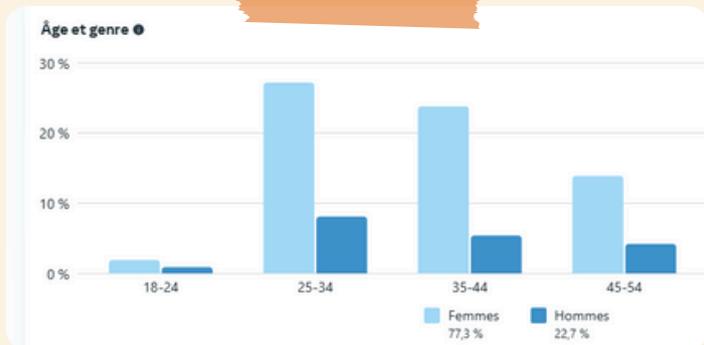
En Juillet 2024, Pro-portion a pu réitérer l'expérience de l'année passée : partager **trois jours de séminaire** extraordinaires et enrichissants sous le soleil de Cazères.

Au programme de ce séminaire d'été : entre deux moments de partage en cuisine et à table, nous avons mené une **rétrospective** sur les projets de l'année 2024, et nous n'avons pas négligé le travail sur notre **cohésion d'équipe** et **organisation de la rentrée**.

Ce sont ces moments qui nous permettent de grandir, nous rapprocher encore plus et de pouvoir aborder les projets futurs avec une belle énergie.



# BILAN COMMUNICATION



## Les newsletter anti-gaspi

Nous avons envoyé **20 campagnes d’emailing** en 2024, dont **12 newsletters**, avec un taux d’ouverture moyen de **32,50 %**. Nous avons augmenté la fréquence d’envoi de nos newsletter depuis fin 2023 : c’est une newsletter par mois qui est diffusée. En 2025, la newsletter contient un nouveau format : **l’agenda mensuel** qui permet au grand public de suivre notre activité.

## Notre mascotte, “Demi-portion”

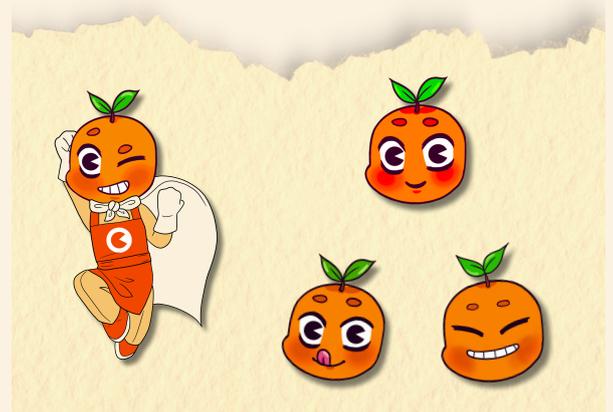
Demi-portion souffle sa première bougie ! Notre mascotte nous a rejoint en décembre 2023. Créé par Alice, l’une de nos anciennes service civique, Demi-portion nous accompagne sur les animations, les formations, et **dans toute notre communication** pour lutter contre le gaspillage alimentaire : un véritable membre de l’équipe !

## Notre présence sur les réseaux sociaux



## Les nouveaux formats

De nouveaux formats ont fait leur apparition sur les médias de Pro-portion : les **vidéos cuisine** et les posts **“Astuce du mois”** diffusées sur Instagram et Facebook permettent au grand public de tester des recettes anti-gaspi chez eux. En 2025, nous réalisons les **“Mini interviews par Demi-portion”**, un format diffusé sur LinkedIn et dans notre newsletter, où les membres de l’association répondent à des questions sur leur activité.



# ASSOCIATION PRO-PORZION

La Bouillonnante  
41 rue de Soupetard,  
31500 Toulouse

**Le site web :** <https://www.pro-portion.fr/>

## **Adhérer à l'association :**

<https://www.helloasso.com/associations/pro-portion/adhesions/pour-nous-aider-a-agir-contre-le-gaspillage-alimentaire-adherez>

**Recevoir la newsletter :** <https://www.pro-portion.fr/contacter-pro-portion>

[contact@pro-portion.fr](mailto:contact@pro-portion.fr)



**pro-portion**