

**N**

**O**

# **Rapport d'activité**

2025

Pro-portion



**pro-portion**

- 01** Pro-portion en 2025
- Présentation de Pro-portion
  - Notre équipe

- 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
  - L'assiette carbone
  - L'escape game virtuel

- 04** Bilan communication

- 05** Bénévolat et partenariats



# PRO-PORTION EN 2025

# QU'EST-CE QUE PRO-PORTION ?

---

## L'ASSOCIATION

Initiée en 2016, Pro-portion devient officiellement une association loi 1901 en déposant ses statuts en 2017. Depuis, elle est reconnue comme experte dans la réduction du gaspillage alimentaire, d'abord sur un plan local à Toulouse, mais aujourd'hui au niveau national. Son cœur d'action est d'accompagner les changements des pratiques des professionnels et les comportements des consommateurs face à la nourriture. Pour y arriver, elle mène des diagnostics, des accompagnements personnalisés, des formations, des ateliers de sensibilisation pour tous les publics et crée des outils pédagogiques.

### COMPOSITION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION ET ADHÉRENT.ES AU 31 DÉCEMBRE 2024

---

PRÉSIDENTE : Laure SAIGNES DEBRIL

TRÉSORIÈRE : Sylvie BUGUERET

DIRECTRICE DE PRO-PORTION : Florence FLIES

Adhérent.es : 3 structures et 15 personnes physiques

# NOTRE ÉQUIPE



**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



**Anaïs PERSUY**

(salariée)

Coordinatrice  
administrative et  
financière et cheffe de  
projets



**Sara-Lisa WELTZER**

(salariée)

Cheffe de projets et  
animatrice

## Les départs



**Elaura DONNADIEU**

(salariée)

Chargée de projet &  
animatrice



**Margaux DESEUVRE**

(alternante)

Chargée de  
communication



**Noa CLÉON**

(service civique)

Animations et  
accompagnement de  
projets



**Winny TSAÏ**

(service civique)

Animations et  
accompagnement de  
projets



**Timandra ARIIOTIMA**

(service civique)

Animations et  
accompagnement de  
projets

## Les arrivées



**Jade TARON**

(alternante)

Chargée de  
communication



**Lola POLTEAU CONNAN**

(salariée)

Chargée de projet &  
animatrice



**Juliane CAHUZAC**

(service civique)

Animations et  
accompagnement de  
projets

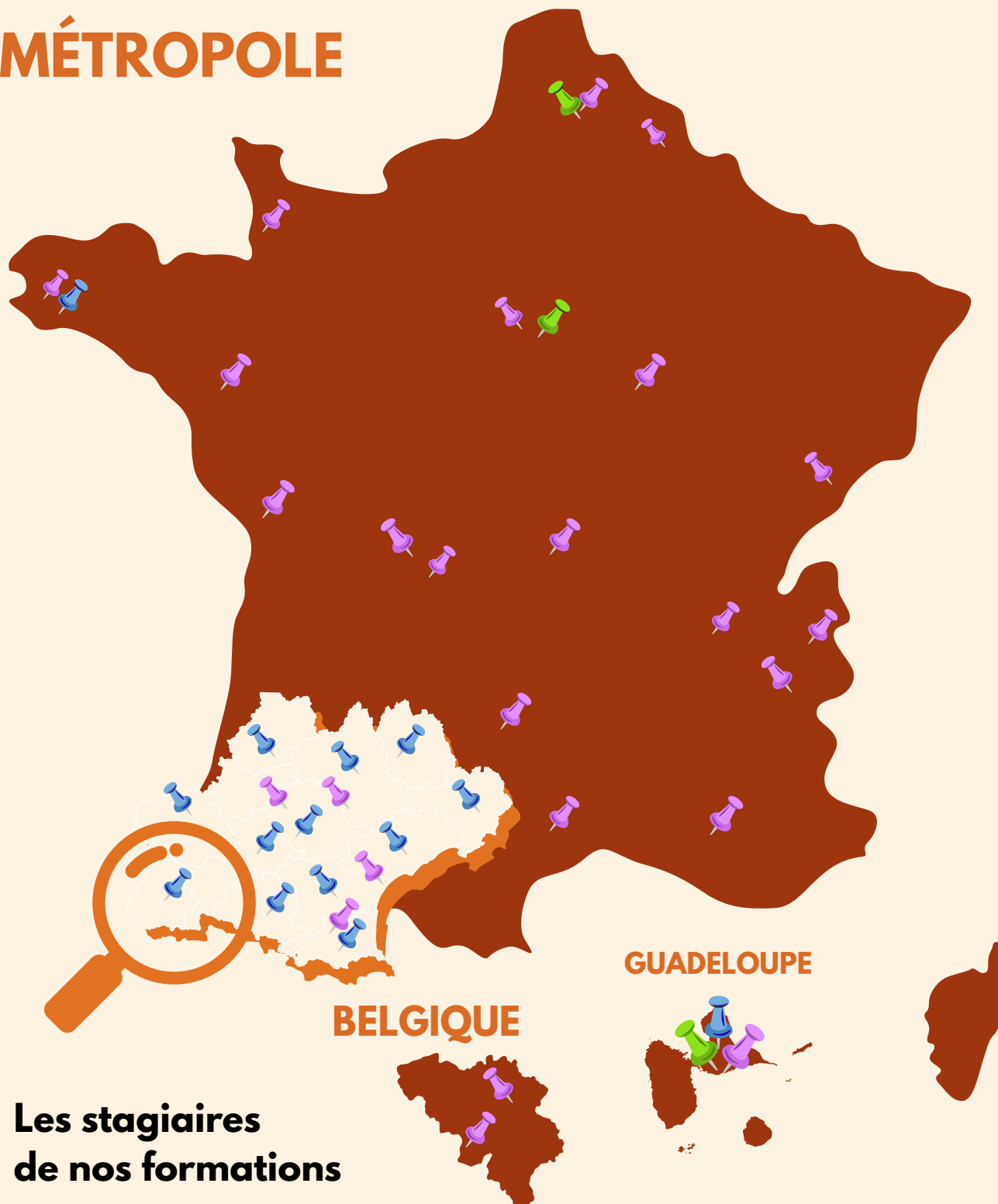


# NOS ACTIVITÉS EN 2025

# NOS RAYONS D'ACTION

---

## MÉTROPOLE



 **Les stagiaires de nos formations**

 **Vente de Gaspi'rale**

 **Vente d'Expositions**

# LES ACTIVITÉS DE L'ASSOCIATION

---

## AUDIT, DIAGNOSTIC & ACCOMPAGNEMENT

Pro-portion accompagne toutes les restaurations collectives privées et publiques (cantines scolaires, restaurants d'entreprises, ...) pour identifier les causes du gaspillage alimentaire en les quantifiant et en les qualifiant. À l'issue de ce diagnostic, notre analyse détaillée permet de proposer des préconisations personnalisées (solutions concrètes), et d'accompagner toutes les structures dans la mise en oeuvre du plan d'actions pour réduire durablement le gaspillage en impliquant tous les acteurs.

## ANIMATIONS & ATELIERS

Notre Brigade d'animatrices anti-gaspi propose des animations d'ateliers de sensibilisation au gaspillage alimentaire et à l'alimentation durable, accessibles à tous les publics sans prérequis. Ces animations ludiques interpellent les participants et les stimulent pour changer leur comportements en ayant une réflexion sur les enjeux de l'alimentation et du gaspillage.

## FORMATIONS POUR DIFFÉRENTS PUBLICS

L'association est un organisme de formation certifié Qualiopi. Nous sommes 3 formatrices à proposer plusieurs formations sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable, destinées à différents publics (professionnels, particuliers, ...). Les objectifs de nos formations sont :

- Comprendre les impacts environnementaux, économiques et sociaux du gaspillage alimentaire.
- Acquérir des solutions concrètes pour réduire le gaspillage au quotidien, en cuisine comme dans son organisation.
- S'engager dans une démarche durable et responsable, tout en valorisant des pratiques simples et réalisables.

## CRÉATION D'OUTILS PÉDAGOGIQUES

Grace à nos actions sur le terrain, notre connaissance des acteurs et des besoins, nous créons et développons de nombreux outils pédagogiques ludiques appropriés pour sensibiliser un large public. Certains d'entre eux sont proposés à la location et à la vente.

# PRO-PORTION EN 2025, C'EST :



**83** journées d'animation

**4650** personnes sensibilisées



**16** Formations réalisées

**135** Stagiaires formés



**19 Restaurants**

**10** Collectivités accompagnées

**16** Cantines scolaires

**3200** Enfants sensibilisés

**3** Restaurants Universitaires



pro-portion



**28 %** en moyenne de réduction du gaspillage alimentaire sur l'année

**8 tonnes** de gaspillage alimentaire évitées sur l'année

# NOS TEMPS FORTS EN 2025



**19 mars, participation aux Etats Généraux du Gaspillage Alimentaire à l'Assemblée Nationale**



**PE-GAME PRO-PORTION AU DES MAIRES DE PERPIGNAN**

**20 mars, animation au Salon des Maires des Pyrénées Orientales**



**Juin, la clôture du projet des Hauts Tolosans qui a duré 4 ans**



**Avril, notre nouvelle animation L'eau à la bouche au Festival du Bien Manger et De Ferme en Ferme**

# NOS TEMPS FORTS EN 2025

Pôle territorial de coopération économique  
**REVADA**  
RÉduction et VAlorisation des Déchets issus de l'Alimentation



**Sept 25 : création de l'association REVADA, collectif zéro déchet 31**



**Obtention du marché d'animations scolaires de Toulouse Métropole pour 4 ans**



**DEC 25 : Sortie de notre escape game virtuel "Mission AntiGaspi dans la cuisine"**



**13 novembre 25 : étape toulousaine du Tour de France de la Lutte contre le gaspillage alimentaire**



**NOV 25 : Diagnostic de 3 restaurants universitaires du CROUS Toulouse**



# DIAGNOSTICS & ACCOMPAGNEMENTS

# DIAGNOSTICS & ACCOMPAGNEMENTS

## NOTRE ACCOMPAGNEMENT À LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE COMPREND 3 PHASES POUR CHAQUE CANTINE SCOLAIRE :

### DIAGNOSTIC :

Lors de cette phase, nous observons les pratiques (fonctionnement et organisation) qui génèrent du gaspillage et nous quantifions et qualifions les gisements de gaspillage par poste (cuisine et salle) et par composante.

### PLAN D' ACTIONS CORRECTIVES :

Suite à notre analyse du diagnostic, nous proposons un plan d'actions personnalisé avec des changements de pratiques et de comportements que nous appelons des actions correctives pour tous les acteurs.

### PLAN D' ACTIONS DE SENSIBILISATION :

Nous animons des ateliers de 1h dans toutes les classes des écoles sur la réduction du gaspillage alimentaire et l'alimentation durable.

**800+**

**enfants  
sensibilisés**

**9**

**communes  
aidées**

**13**

**écoles  
accompagnées**

# DIAGNOSTICS & ACCOMPAGNEMENTS

## Clôture de l'accompagnement des Hauts-Tolosans

Janvier à Juin 2025

En Juin 2025, s'est terminé le projet "Moins gaspiller et mieux manger" dans les 25 cantines scolaires des Hauts Tolosans qui a duré 4 ans ! Lancé en 2021 sur toute la Communauté de Communes, ce projet a sensibilisé **3 600 enfants** au gaspillage alimentaire.

Les équipes éducatives et de cuisine ont été accompagnées pour mettre en œuvre des solutions concrètes, durables et reproductibles comme : adaptation des quantités servies, amélioration des menus, libre-service partiel, ou encore ateliers sensoriels pour éveiller les papilles des enfants.



### BILAN DES 4 ANS

25

cantines diagnostiquées

3600

enfants sensibilisés

-16 T

de gaspillage alimentaire

-33%

de gaspillage des restes d'assiettes

## Accompagnement Cantines de Toulouse Métropole

Janvier à Décembre 2025



**Marché public de Toulouse Métropole** (août 2024-2028) avec INDDIGO et BIO ARIEGE GARONNE pour :

**Diagnostic et l'accompagnement** de restaurants collectifs scolaires sur 3 axes : déchets, approvisionnements et gaspillage alimentaire.

**Bilan du 1er semestre 2025 : 3 communes accompagnées** (St Jean, Castelginest, Villeneuve Tolosane - soit 5 écoles au total). Nouvelles actions mises en œuvre : servir du "Rab" en continu, animer sur l'éducation au goût, pesées régulières, réduire le gaspillage de pain, couper les fruits, décorer les salles de restauration.

**Depuis septembre 2025 : 3 nouvelles communes** sont accompagnées (Quint Fonsegrives, Saint Jory, Gratentour - soit 4 écoles) + 1 MECS Maison d'enfants à caractère social (Ramel, Toulouse) pour toute l'année scolaire (25-26).

5

cantines diagnostiquées

3

communes aidées

- 40%

des restes d'assiettes école 1

-27%

des restes d'assiettes école 2

# DIAGNOSTICS & ACCOMPAGNEMENTS

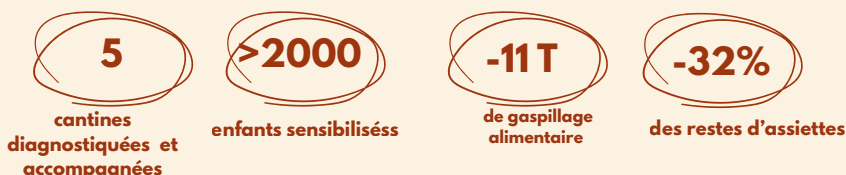
## Accompagnement de la collectivité Plaisance-du-Touch

Janvier à Décembre 2025

Clôture de la 2ème année du marché public d'accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines de Plaisance-du-Touch, financé par la Communauté de Communes du Grand Ouest Toulousain.

Soit **5 écoles accompagnées** : Prévert, Rivière, Pagnol, Daudet/Le-Blé-en-Herbe.

Grâce à l'implication des équipes de restauration et d'animation, nous avons mis en place plusieurs solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire : mobilisation de brigade antigaspi, mise en place de portions petite faim, sensibilisation de toutes les classes, le service du rab à mi-service, ...



## Diagnosics dans 3 Restos' U du CROUS Toulouse-Occitanie

Novembre 2025



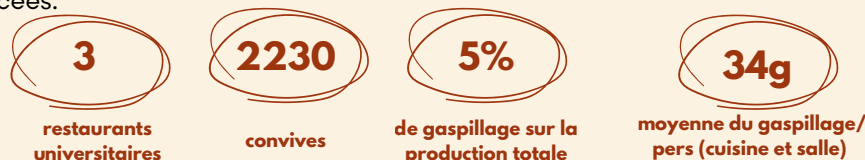
Lors de la SERD (semaine européenne de la réduction des déchets) en novembre et décembre, nous avons réalisé les diagnostics sur le gaspillage alimentaire dans **3 restaurants universitaires** :

INSA (1350 convives), ENSEEIHT (630 convives), INSPE (250 convives).

Nous pouvons confirmer qu'il y a peu de gaspillage dans ces resto'U, plus de **60% des plateaux reviennent vides** et la moyenne du GA/pers/plateau est de 16g (restes d'assiettes).

Les équipes de restauration gèrent très bien la production et la repasse pour les jours suivants.

Dans 2 Resto'U, nous avons proposé des améliorations sur le gaspillage du pain. Pour un, nous avons proposé de mettre à disposition des épices (cumin cury, piments) pour satisfaire les convives qui ont des habitudes culinaires plus épicées.





# NOS ANIMATIONS

# NOS ANIMATIONS



8 ateliers cuisines  
124 personnes sensibilisées



2 animations Velo mixeur  
150 personnes sensibilisées



14 animations Gaspi'rale  
262 personnes sensibilisées

3650

personnes sensibilisées

80

animations réalisées



11 Escape Game  
500 personnes sensibilisées



5 animations L'eau à la bouche  
240 personnes sensibilisées



Stands ou animations pour Toulouse métropole

# ANIMATIONS DE SENSIBILISATION



## ESCAPE GAME

Notre escape game « Les oubliés du frigo ! » est une animation ludique et immersive qui permet de découvrir les bons gestes du quotidien pour réduire le gaspillage alimentaire. Depuis son lancement en 2021 et face à son succès, nous animons de nombreuses sessions aux quatre coins de l'Occitanie, voire plus loin.



## AGITES DU BOCAL

L'utilisation de techniques simples de **conservation** des aliments à la maison peut réduire considérablement le gaspillage. Notre atelier de **Lactofermentation** en est une qui est très simple et facile à refaire seul à la maison. Ils renforcent l'immunité et la digestion, et sont également délicieux ! En 20 minutes, vous apprendrez à réaliser votre premier bocal !



## L'EAU À LA BOUCHE

L'empreinte hydrique des aliments varie considérablement selon les produits animaux et végétaux (15 000 l d'eau pour 1 kg de bœuf, 140 l pour une tasse de café, 320 l pour 1 kg de tomate...). Avec cette animation, nous mettons en lumière les conséquences de notre alimentation et de notre gaspillage alimentaire sur l'empreinte hydrique. Choisissez votre menu ;-)



## GASPI'RALE

Vous souhaitez connaître les solutions et les astuces pour ne plus gaspiller à la maison, à la cantine ou au restaurant ? Le Gasp'rale est Le jeu de société géant conçu pour apprendre en s'amusant, qui sensibilise petits et grands au gaspillage alimentaire. Il alterne défis, quiz et actions pour transmettre des repères chiffrés et des solutions concrètes.

# MARCHÉS D'ANIMATIONS

## Actions de sensibilisation à la réduction, au tri et à la gestion des déchets (Toulouse Métropole)

Sur l'année 2025, pour le Marché Public de Toulouse Métropole (2024-2028), "Conception et réalisation d'actions de sensibilisation à la réduction au tri et à la gestion des déchets" que nous avons remporté avec nos partenaires Humus&Associés et Zero Waste Toulouse, nous avons réalisé :

- 4 réunions de co-conception des outils pédagogiques de Toulouse Métropole
- 14 animations de sensibilisation lors d'évènements (Festival Faire Ecologie, Foire aux Plantes de Colomiers, Serres Municipales, Rio Loco, Festival Toulouse Innovante et Durable), dont 8 avec les outils Pro-portion.



1861

personnes  
sensibilisées

14

animations

## Animations scolaires sur la prévention des déchets (Toulouse Métropole)

A cheval sur deux marchés publics de Toulouse Métropole pour « Coordination et Réalisation d'actions de sensibilisation à la réduction, au tri et à la Gestion des déchets à destination du public scolaire » que nous avons remporté avec nos partenaires (CPIE Terres Toulousaines, La Glanerie, Humus & associés et Zero Waste Toulouse), nous avons animé 85 animations dans 49 classes.



49

classes sensibilisées

1100

élèves sensibilisés

85

animations réalisées

# ANIMATIONS

## Animations dans le centre pénitentiaire de Seysses

septembre 2025

Dans le cadre de l'appel à projet, « Santé - Promouvoir la santé en milieu pénitentiaire » pour promouvoir l'éducation nutritionnelle des personnes détenues « mesure 35 du Plan national nutrition santé », nous avons animé en 2025 trois demi-journées avec 2 ateliers « Petit déjeuner et goûter anti gaspi (avec des fruits abîmés et du pain dur) et notre Escape game « Les oubliés du frigo ! » sur le gaspillage alimentaire. Au total, nous avons sensibilisé 49 détenus. Le dynamisme et l'enthousiasme des participant·e·s en font un moment riche et utile.



49

personnes  
sensibilisées

3

animations

## G2M "goûter le monde autour de moi" - Sicoval et Tarn-et-Garonne - éditions 24/25 et 25/26



Le cycle de 3 animations G2M « Gouter le monde autour de moi », a toujours autant de succès. Les enfants adorent ces ateliers immersifs et ludiques sur le gaspillage alimentaire, l'éducation au goût et la nutrition. En 2024-2025, nous avons animé ces cycles de 3 animations dans 4 écoles et 1 collège sur les communes de Castanet, Escalquens, Labège, Pechbusque et Lauzerville. Ainsi qu'au Collège et à l'école de Lafrançaise, 82. En 2025/2026, nous avons 5 nouvelles classes sur les communes de Ramonville, Castanet et Escalquens qui sont toujours sur le territoire du SICOVAL. Et nous poursuivons au collège de Lafrançaise ainsi qu'à l'école de Meuzac, pour le Tarn-et-Garonne.

Ces animations sont co-financées par l'ARS, la DRAAF Occitanie et le SICOVAL. Et le projet est coordonné à l'échelle régionale par l'association MIAMUSE.

250

enfants  
sensibilisées

30

animations

# ANIMATIONS

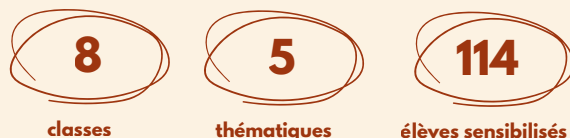
## Projet “Manger Durable” - Ecole Georges Bastide (Toulouse)

Le projet **Open Planet Facts** (initiative du CNES) vise à ouvrir le monde du spatial au plus grand nombre en mettant à profit la puissance de l'intelligence collective avec une application LUCIOLE (Calculateur d'empreinte environnementale).

Nous avons intégré ce projet grâce à **Docteur Conso** « qui est un **acteur de la transition écologique du quotidien** en proposant un outil participatif permettant à chacun d'être un acteur de la transition écologique par ses actes d'achats ».

Nous y animerons sur l'année 2025-26, **cinq ateliers sur l'alimentation durable** pour 8 classes de l'école élémentaire **Georges Bastide** (soit 114 élèves).

L'objectif est : Mieux sensibiliser les citoyens sur notre impact environnemental pour provoquer un changement comportemental en faveur d'une société durable.



## Défis Familles Zéro Déchet avec Zero Waste Toulouse

Dans le cadre de l'édition 2024-2025 de l'opération « C'est décidé, je réduis mes déchets », Marché Public de Toulouse Métropole obtenu par Zero Waste Toulouse et FairEco, nous avons animé cinq ateliers de cuisine antigaspi sur différents territoires concernés par l'opération : Quartier de Soupetard à Toulouse, Colomiers, Cornebarrieu, Mondonville.

Face au succès de cette collaboration, l'opération est reconduite pour l'édition 2025-2026.



# ANIMATIONS

## “Stop au gaspillage alimentaire dans ma cantine” - TM - 2024/25

L'école **Fourtanier** sur Toulouse a bénéficié du projet « Stop au gaspillage alimentaire dans ma cantine ! » financé par la Mairie de Toulouse. **Une classe de CM1/CM2** doit quantifier et comprendre les causes du gaspillage alimentaire dans leur cantine.

Pour sensibiliser les autres enfants et lutter contre cette problématique, nous avons animé 4 animations.

- Deux en classe avec des quiz, jeux et propositions d'actions de sensibilisation sur le sujet du gaspillage alimentaire, pour qu'ils puissent ensuite essayer en autonomie sur l'école, avec l'aide d'adultes référents.

- Deux sur le temps de CLAE avec notre jeu Gaspi'rale

Au total ce sont 43 enfants qui ont participé à ce projet.



43

enfants sensibilisés

4

Animations

## Animation du Tri des bio-déchets, dans 3 restaurants d'Airbus

Green Office nous a commandé des animations de sensibilisation sur le tri des biodéchets pour des restaurants d'Airbus où ils ont vendu des tables de tri.

L'objectif est de sensibiliser un maximum de convives AIRBUS lors du débarrassage à la table de tri.

Il y a 3 flux : « Biodéchets », « Emballages recyclables » mais qui correspond seulement à bouteilles en plastique ou canettes et Autres déchets "OMR"

Au mois d'avril, nous sommes allés dans 3 restaurants sur 10 qui sont répartis sur les sites d'Airbus Operations Toulouse.

**Galaxie** (2 500 couverts par jour), **Beluga** (7 000 couverts par jour), **Didier Daurat** (1 200 couverts par jour).

Pro-portion a sensibilisé environ 3400 personnes et fait trier 158 kg de déchets alimentaires.



# NOS FORMATIONS

# Bilan de nos formations sur le gaspillage alimentaire

en 2025

Acquérir une culture commune sur le gaspillage alimentaire

**7 formations**

Module GC26 sur le gaspillage alimentaire pour la formation Guide composteur (PGProx)

**4 formations**

**135 stagiaires formés**

soit 91 heures de formation

Être un relais de sensibilisation sur la réduction du gaspillage alimentaire

**3 formations**

Être porteur d'action dans son établissement

**2 formations**



**pro-portion**

“ Cette formation m'a permis de voir l'ampleur de la mission pour réduire le gaspillage alimentaire

“ Un contenu pertinent et ludique une bonne ambiance entre stagiaires

**★ 18.6/20**

note de satisfaction

Très bien articulé et super intéressant et ludique”

“ Cette formation était plus que nécessaire, le gaspillage alimentaire est un domaine large et précis”

# NOS FORMATIONS

## Nouvelles formatrices à Pro-portion

Notre équipe Formations s'est élargie en 2025 avec la **montée en compétences de deux salariées**, suite à une "Formation de formatrices" passée avec succès en mars 2025 avec Julie Patinet (Form'ethic) :

- **Flora Joubier** sera désormais en charge des formations GC26 dans le cadre du parcours Guide Composteur ;
- **Estelle Baguena** animera les formations Toulouse Métropole "Tronc Commun" et "Relais de sensibilisation" à destination des professionnels et des citoyens.



## Lancement de notre formation INTER



Suite à plusieurs demandes de salariés de différentes entreprises pour notre formation « Porteurs d'actions », nous avons organisé une formation INTER les 28 et 29 novembre 2025 dans nos locaux à la Bouillonnante. Cette formation était sur 2 jours. Elle comprenait une journée "Acquérir une culture commune" et une journée "Porteur d'actions sur le gaspillage alimentaire". Nous avons eu 2 stagiaires de Guadeloupe qui ont créé GLAN'MARKET (une application pour promouvoir le glanage) et qui souhaitent développer une activité dans les établissements scolaires (diagnostic et accompagnement au gaspillage alimentaire) en Guadeloupe, une stagiaire du Pays Basque de l'association « Les cariole vertes » qui veulent accompagner un Lycée et une stagiaire de Toulouse du réseau « RCC ».

==> Notre prochaine date en 2026 sera les 20 et 21 octobre sur 2 jours et aura lieu dans nos locaux à la Bouillonnante

# NOS FORMATIONS

## Formation, animation et mobilisation de relais de sensibilisation à la prévention des déchets - 2025-2029 (Toulouse Métropole)

En **mars 2025**, nous avons remporté un **nouveau marché avec Toulouse Métropole avec 3 co-traitants** (Zero Waste Toulouse, Humus & associés, fairEco) qui comprend deux dimensions :

- **création et animation d'un réseau de relais** sur la prévention des déchets sur la Métropole
- **formation de ces relais sur 3 thématiques** : gaspillage alimentaire (Pro-portion), compostage (Humus & associés) et prévention des déchets (Zero Waste Toulouse).

Nous avons ainsi participé à la construction de la **stratégie d'animation du réseau de relais** et à la priorisation des différentes cibles (centres sociaux, bailleurs & syndics, collectivités et citoyens), avec l'organisation de **2 premiers évènements réseaux** (Petit Dej antigaspi, et Webinaire pour les centres sociaux).

Nous avons repris les formations sur le GA auprès des citoyens (modules citoyens le soir) et des professionnels (modules d'1/2 journée) : 6 formations animées en 2025 (Tronc Commun et Relais de sensibilisation), avec une note de satisfaction de 19,2/20 donnée par les stagiaires.

6

formations  
réalisées

51

stagiaires  
formés

19.2/20

de  
satisfaction

2

évènements  
réseau



# NOS DIFFÉRENTES FORMATIONS

## “Acquérir une culture commune sur le gaspillage alimentaire”

Formation abordant la définition du gaspillage alimentaire, son ampleur, la réglementation, les enjeux (économiques, environnementaux, sociaux) et les actions concrètes à mettre en œuvre à la maison.

En 2025, 7 sessions de cette formation ont été dispensées, en format intra-entreprise (L'Attache Rapide, LE&C, etc.) ou pour Toulouse Métropole.

7

formations

54

stagiaires formés

18.3/20

de satisfaction

## “Être relais de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire”

Formation pour apprendre à sensibiliser les citoyens au gaspillage alimentaire : Identification des freins psychologiques, des profils des gaspilleurs, les leviers pour les sensibiliser en découvrant des initiatives anti-gaspi et en proposant différentes solutions adaptées pour les encourager aux changements de comportement.

En 2025, nous avons animé 3 modules “Relais de sensibilisation” dans le cadre du marché avec Toulouse Métropole.

3

formations

23

stagiaires formés

19.4/20

de satisfaction

# NOS DIFFÉRENTES FORMATIONS

## “Être porteur d’actions”

Au programme :

- Connaître les enjeux du gaspillage alimentaire en restauration collective scolaires et comprendre les causes et facteurs du gaspillage alimentaire pour proposer des actions correctives personnalisées et efficaces.
- Comment réaliser un diagnostic et l’analyser pour proposer un plan d’actions adapté (moyens techniques, humains, organisationnels)
- Comment évaluer l’impact de ses mesures.

2

formations

22

stagiaires formés

18.5/20

de satisfaction



## GC26 “Lutte contre le gaspillage alimentaire”



Ce module « GC26 - Mettre en œuvre une opération de lutte contre le gaspillage alimentaire » d'**une journée ou ½ journée** est animé dans le cadre de la formation complète « Guide composteur.ice » - RS6396 - Accompagner et sensibiliser à la pratique de la prévention et gestion de proximité des biodéchets (PGprox) sur le territoire.

En 2025, nous avons animé 4 modules GC26 en sous-traitance pour les organismes de formation certifiés QUALIOPI, **Humus & associés**, et **les Mains sur Terre**.



4

modules GC26

34

stagiaires formés

18.7/20

de satisfaction



# NOS CRÉATIONS EN 2025

# NOS CRÉATIONS

## “L'eau à la bouche”

Nouvelle version de notre animation « l'Eau à la bouche ». Pour le Festival de Ferme en Ferme et le Festival du Bien Manger nous avons créé des nouvelles façons pour découvrir l'empreinte hydrique ou l'eau virtuelle de notre alimentation et donc de notre gaspillage alimentaire.

Les participants sont invités à choisir l'une des 3 cartes menus proposée comme au restaurant : **Menu Brasserie**, **Menu Végé** ou **Menu Classique** et doivent ensuite y résoudre des énigmes et des mini jeux pour découvrir l'impact hydrique des différents aliments. Un **Kakémono** a été rajouté pour comprendre ce qu'est l'eau virtuelle qui est toute l'eau – souvent invisible à nos yeux – nécessaire pour produire ce que nous mangeons, depuis le champ jusqu'à l'assiette.

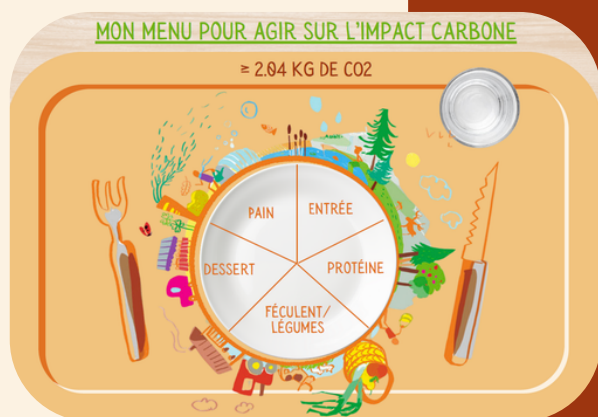


## “L'assiette carbone”

Les participants choisissent parmi les différentes photos des plats (entrée, plat végétarien, plat avec viande, dessert...) leur repas préféré. Pour les sensibiliser, ils ont un flyer Menu pour calculer l'impact Carbone de leur plat préféré qui est noté derrière. C'est là que l'on découvre la différence entre les aliments de saison ou pas (fraise en décembre ou fraise en juin), les provenances des aliments (haricots verts du Tarn ou du Kenya) et si ce sont des aliments avec viande ou pas (lasagne bolognaise avec et sans viande). Cette étape sensibilise sur l'empreinte carbone de leur alimentation et du gaspillage s'ils ne finissent pas leur assiette.

A la fin de l'animation, ils doivent composer un nouveau repas préféré représentant moins de 2,04kg de CO<sub>2</sub>.

Elle a été testé et validé lors du World Clean Up à Toulouse et à la Maison des Transitions Ecologiques de Colomiers.



# NOUS PROJETS DE CRÉATIONS NUMÉRIQUES

## SOS anti gaspi

**Pourquoi créer un SOS anti gaspi sur notre site ?**

Parce qu'en France, **40% du gaspillage alimentaire est dans les foyers soit 19kg par personne** et Pro-portion souhaite aller plus loin pour sensibiliser et changer les comportements des consommateurs.

Pour rappel, les causes du gaspillage alimentaire dans les foyers sont souvent liées à des achats en trop grande quantité, une mauvaise compréhension des dates de consommation (aussi appelées dates de péremption), une mauvaise conservation des aliments (rangement et gestion des stocks dans les placards et frigo), ...

En tant que consommateurs, nous avons un grand rôle à jouer !

Cet onglet comprendra **4 sections thématiques (pain, fruits et légumes, rangement du frigo, DDM et DLC)**, correspondant aux principales causes de gaspillage alimentaire. Chaque page proposera des explications sur les raisons du gaspillage, **des astuces de prévention et des recettes anti-gaspi, des jeux.**

Ce projet a été initié et développé par nos volontaires en service civique : Winny et Noa.



## Panique en cuisine ! Escape game virtuel

**Pourquoi un nouvel Escape game sur le gaspillage ?**

Parce qu'en France, 40% du gaspillage alimentaire est dans les foyers. La mission de Pro-portion est de sensibiliser sans culpabiliser. Après le succès de l'Escape game « Les oubliés du frigo ! » nous avons souhaité en faire un en ligne, gratuit et ouvert à tous. Attention, la mission n'est pas si simple !

Nous jetons encore beaucoup trop de nourriture, en moyenne 19 kg de nourriture par an et par personne à la maison.





# BILAN COMMUNICATION

# BILAN COMMUNICATION

## Brevo

- 13 campagnes d'emailing
  - 10 newsletters

**Taux d'ouverture**  
**39,74 % (+7,24%)**



697 followers  
(+77 en 2025)



810 followers  
(+27 en 2025)



1065 followers  
(+292 en 2025)

## pro-portion.fr

- 109k d'impressions
- 5,27k de clics
- 4,8% de CTR

## Les nouveautés 2025

- De nouveaux formats ont été publiés sur nos réseaux sociaux : les **interviews des membres de la brigade anti-gaspi** permettant de découvrir l'équipe de Pro-portion.
- Préparation d'un **dossier de presse** Pro-portion disponible sur demande

LE DOSSIER DE PRESSE



VOIR L'INTERVIEW

# BILAN COMMUNICATION

---

## Publications médias en 2025

---



Comment réduire son gaspillage alimentaire ?

Agnès Gontier pour Résonance sonore

Podcast publié le 14/05/2025



Gaspillage alimentaire : la chasse est ouverte

Chloé Cohen pour Boudu Magazine

Article publié en début 2025



## Perspectives 2026

---

- Un nouveau **catalogue formations**
- Le renforcement de notre **référencement SEO** pour le site Internet
- La création d'un nouveau format vidéo **"les coulisses de Pro-portion"** sur nos accompagnements en cantine scolaire
- Le lancement de l'onglet **SOS antigaspi** sur notre site

**ÉTATS GÉNÉRAUX**  
de la **LUTTE** contre  
le **GASPILLAGE**  
**ALIMENTAIRE**

→ *Étape toulousaine*



13.11.25



La Bouillonnante

**Moment fort**  
**en 2025**

# LES ETATS GENERAUX DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE (1/2)

**Pro-Portion, en partenariat avec Linkee, Miam'Up, Cocagne Alimenterre, Bocal'Envers et Cédrat ont co-organisé, l'étape toulousaine du Tour de France Anti Gaspi le 13 novembre 2025.**

Cet événement organisé par Pro-portion ainsi que 4 partenaires, suite aux États Généraux de la lutte contre le gaspillage alimentaire initiés **par le député Guillaume Garot** a permis de mettre en lumière les initiatives et dynamiques locales engagées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire sur le territoire toulousain.

**42 participants** professionnels étaient présents lors de l'évènement, et **15 initiatives locales de lutte contre le gaspillage alimentaire** portés par différents types d'acteurs (collectivités, associations et entreprises) ont été présentées.



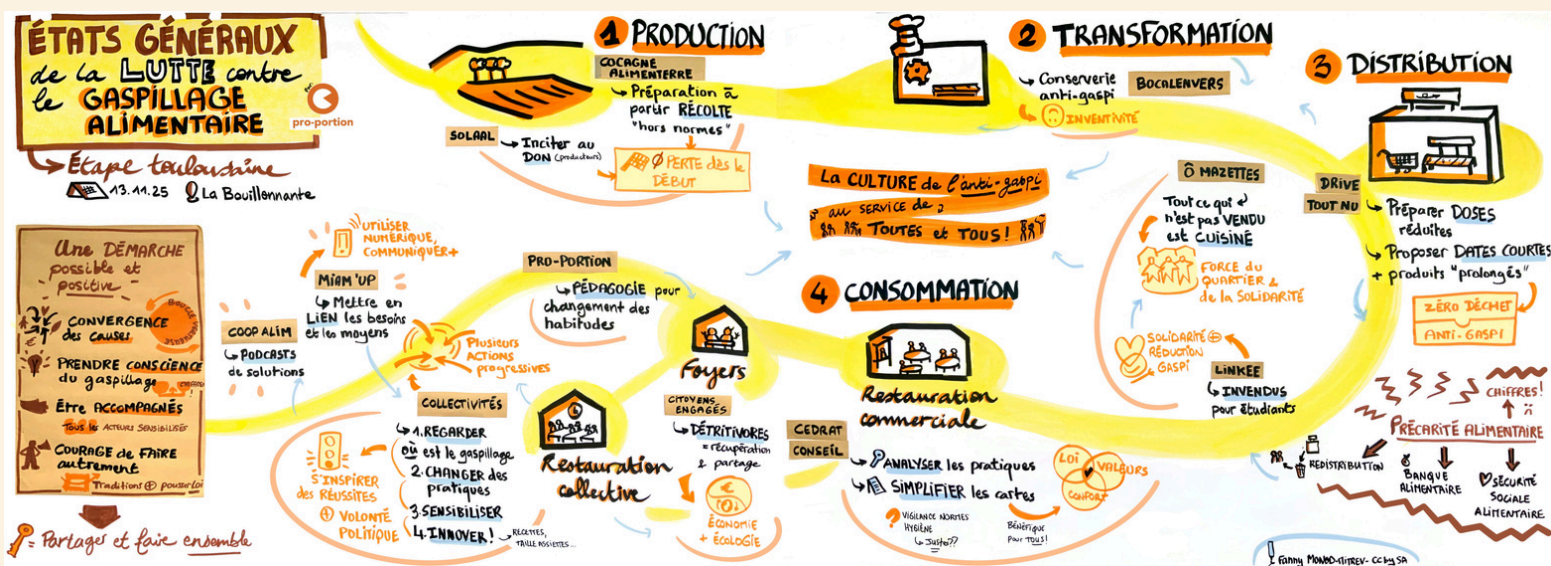
Cet évènement a permis de constituer une première **cartographie des acteurs de l'écosystème de l'antigaspi toulousain**, grâce à un travail de recensement des étudiantes bénévoles de l'ENSAT (AgroINP Toulouse). La cartographie est disponible [ICI](#).



## Vers un réseau REGAL pour 2026 ?

L'objectif de cet évènement était également de préfigurer un réseau REGAL (Réseau d'Évitement du Gaspillage Alimentaire), qui pourrait être porté par le collectif REVADA, en réunissant l'écosystème des partenaires autour du sujet de la lutte contre le gaspillage alimentaire. La suite des aventures à suivre en 2026 ...

# LES ETATS GENERAUX DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE (2/2)



Fanny Monod, facilitatrice graphique a représenté les moments forts de la matinée en une fresque visuelle.

## Participation aux groupes de travail du GT2030

Notre association continue également sa mobilisation et son plaidoyer en participant aux groupes de travail des Etats Généraux du gaspillage alimentaire dont l'objectif est de fixer un nouvel **Agenda 2030** sur le gaspillage alimentaire.

Nous y avons notamment fait les propositions suivantes :

- intégrer dans les formations initiales des métiers de bouches et des professionnels de l'animation une formation sur les enjeux de l'alimentation et du gaspillage alimentaire.
- intégrer dans le programme d'Éducation Nationale un parcours pédagogique sur l'alimentation durable et le gaspillage alimentaire.





# BÉNÉVOLAT & PARTENARIATS

# NOUS ACTIONS BÉNÉVOLES

04/02/2025

Rencontre régionale “ éduquer à l'alimentation”,  
à Carcassonne

01/03/2025

Eco - Faites avec Chemin Faisant, à Toulouse

13/03/2025

Etats Généraux de l'Alimentation, à Paris

27/04/2025

Animation Lycée Agricole

03/04/2025

De ferme en ferme, Domaine de Candie

26/04/2025

De ferme en ferme, Bordebio

13/06/2025

Fête des Associations, Toulouse

13/09/2025

Fête “Le Fric, Éthic” du Sol Violette, Toulouse

01/10/2025

Animation au marché Plein Vent, avec En Boîte  
le Plat, à Ramonville

11/10/2025

Fête du Don du Sang, à Castanet

13/11/2025

Tour de France anti-gaspi, à Toulouse

# NOUS, ACTIONS BÉNÉVOLES

En 2025, Pro-Portion a poursuivi son engagement à travers de nombreuses actions bénévoles, toujours dans le but de sensibiliser le public à la réduction du gaspillage alimentaire.

## Collectif REVADA

Depuis 2022, 5 structures toulousaines initient la création d'un collectif zéro déchet / zéro gaspillage sur le territoire toulousain ayant pour mission :

- Inciter et promouvoir les changements de pratiques individuelles et collectives (plaidoirie, sensibilisation, animations, conseil, accompagnements, formations)
- Valoriser et pérenniser les savoirs-faire du territoire sur le sujet

En Octobre 2025, l'association Révada est créée et est prête à accueillir de nouveaux membres !

Pôle territorial de coopération économique

**REVADA**

RÉduction et VALorisation des Déchets issus de l'Alimentation •

les **Alchimistes**  
Occiterra

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

**CÉDRAT**



pro-portion

**ZEROWASTE**  
TOULOUSE



## Le collectif Chemin Faisant

Depuis 2018, Pro-Portion fait partie du collectif Chemin Faisant, qui regroupe 28 associations toulousaines spécialisées dans l'éducation à l'environnement et à l'écologie. En mars 2025, nous avons participé ensemble aux **Eco Faites**, un village festif proposant des ateliers gratuits autour de l'environnement. Lors de cet événement, nous avons animé bénévolement "L'eau à la bouche" et sensibilisé 25 participants.

# NOUS, ACTIONS BÉNÉVOLES



## Partenariat Sol Violette

Pro-portion a été bénéficiaire du dispositif inter-associatif de **Don 3% Asso Sol-Violette** : nous avons été ravis de pouvoir présenter notre association lors de la remise des dons le samedi 13 septembre à la Fête du Sol Violette ("le fric, éthic !").

## Stockage du matériel Disco-soupe

En tant que gardiennes du matériel Disco Soupe Toulousain, Pro-portion prête régulièrement le matériel à des citoyens ou collectifs du territoire.



## Partenariat ENSAT - INT SupAgro

Flora, notre formatrice a donné des cours à l'ENSAT (l'École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse). Ces cours destinés à des élèves de Master 2 Ingénieur Agronome leur ont permis d'acquérir les bases et les enjeux sur le gaspillage alimentaire. Étant elle-même une ancienne élève de l'établissement, la boucle est bouclée !

# LA VIE ASSOCIATIVE



**Un Séminaire d'été conjoint avec Zero Waste Toulouse**

## Une vie associative riche

- 4 réunions du Conseil d'Administration
- Assemblée Générale annuelle en mars 2025
- des réunions d'équipe mensuelles et des temps de cohésion (repas de Noël...)

**et quelques surprises pour 2026 ....**



## Le Sem'Hiver à la Bouillonnante pour construire la stratégie



# ASSOCIATION PRO-PORTION

La Bouillonnante  
41 rue de Soupetard,  
31500 Toulouse

[Le site web](#)

[Adhérer à l'association](#)

**Vous voulez recevoir les newsletters de la brigade  
anti-gaspi ?**

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



pro-portion