

PARCS NATURELS RÉGIONAUX
de Provence-Alpes-Côte d'Azur

*De 13h à 14h en
visio*

Les pauses déjà des Parcs



PARLONS ECO-SOLUTIONS

BOOSTEZ VOTRE TRANSITION ÉCOLOGIQUE AVEC LES SUPER-HÉROS DE L'ÉCOTOURISME

Zéro déchet : Stop au gaspillage !

11 JUIN 2026



* *Les règles du jeu*

- Gardez la caméra allumée tant que possible pour plus de convivialité
- Coupez votre micro
- Intervenez via le chat pour poser vos questions
- Une session de questions / réponses est prévue à la fin
- Webinaire enregistré pour le replay

Merci et bon webinaire !



Nos invitées

Cynthia CAILLAT



Barbara MAS



Vous avez 30 secondes pour répondre à la question :

Et vous, que faites-vous pour
“zéro déchet : stop au gaspillage”?



160 kg

1/3

1/3

* *Zéro déchet : stop au gaspillage !-*

- **Définition** : Les **biodéchets** regroupent les **déchets verts** et les **déchets alimentaires**.
- **160 kg** : Chaque Français génère environ 160 kg de **déchets verts** par an (Source ADEME).
- **1/3** : Les **déchets de cuisine** représentent à eux seuls un tiers de nos poubelles résiduelles, soit environ **85 kg/an/habitant** (Source ZERO WASTE France).
- **1/3** : c'est aussi la quantité, en France, des aliments destinés à notre consommation qui est **gaspillé**, représentant près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable jetées chaque année (Source ADEME).

Barbara MAS

Neaclub ***
VILLAGES-CLUB



Le “Plan Menu” au service de la lutte anti-gaspi

<i>Effectifs semaine du</i>			<i>21-mai-26</i>	<i>Au</i>	<i>27-mai-26</i>
<i>Jour</i>	<i>Date</i>	<i>Pique-nique</i>	<i>PDJ</i>	<i>MIDI</i>	<i>SOIR</i>
<i>Jeudi</i>	<i>21-mai-26</i>	<i>0</i>	<i>116</i>	<i>150</i>	<i>117</i>
<i>Vendredi</i>	<i>22-mai-26</i>	<i>60</i>	<i>119</i>	<i>29</i>	<i>52</i>
<i>Samedi</i>	<i>23-mai-26</i>	<i>0</i>	<i>54</i>	<i>51</i>	<i>100</i>
<i>Dimanche</i>	<i>24-mai-26</i>	<i>19</i>	<i>112</i>	<i>80</i>	<i>103</i>
<i>Lundi</i>	<i>25-mai-26</i>	<i>27</i>	<i>113</i>	<i>79</i>	<i>106</i>
<i>Mardi</i>	<i>26-mai-26</i>	<i>43</i>	<i>106</i>	<i>54</i>	<i>106</i>
<i>Mercredi</i>	<i>27-mai-26</i>	<i>43</i>	<i>108</i>	<i>54</i>	<i>130</i>

M I D I	Effectifs du	24-mai-26	80					Effectifs du	25-mai-26	79				
		Pique-nique	19						Pique-nique	27				
	<i>Dimanche</i>		portion	xprise	Besoins en (KG)	Quantité en stock (en kg)	à commander (en kg)	<i>Lundi</i>		portion	xprise	Besoins en (KG)	Quantité en stock (en kg)	à commander (en kg)
VIANDE	paupiette de veau aux olives	0,18	0,5	7,2	0	7,2	VIANDE	rotie de porc jus corsé au romarin	0,06	0,7	3,4			
	roti bœuf Pic nic	0,06	0,7	0,8	0	0,8		rotie de porc pic nic	0,045	0,5	0,7			
	Total Viande			8,0				Total Viande			4,1			
PROTEINE ENFANT				0,0			PROTEINE ENFANT			0,0				
POISSON	colin a la tapenade	0,12	0,6	5,8			POISSON	fish n chips	0,115	0,6	5,5			
								Frites	0,1	1	7,9			
LEGUMES 1	ratatouille	0,08	1	6,4			LEGUME 1	Chou fleur/ brocoli/romanesco	0,06	0,5	2,4			
LEGUMES 2	Haricots beurrés	0,06	0,5	2,4			LEGUME 2	h vert persillade	0,06	0,5	2,4			
PATES	tortellini	0,05	0,6	2,4			PATES	farfale	0,05	0,6	2,4			
SAUCE	(carbonara) LARDON	0,03	0,5	1,2			SAUCE	sauce napolitaine (tomates)			0,0			
FECULENT ENFANT				0,0			FECULENT ENFANT				0,0			
FECULENT	pommes parisiennes roties aux herbes de notre pays	0,02	0,7	1,2			FECULENT	blé en risotto	0,03	0,3	0,8			
LAITAGE FRUITS	fromage chevre	0,03	0,5	1,2			LAITAGE FRUITS	bleu de sassenage	0,03	0,5	1,2			
	brie	0,03	0,5	1,2				brebis	0,03	0,5	1,2			
	compote de pomme	0,07	0,4	2,3				Fromage Blic	0,07	0,4	2,3			
DESSERTS	Tartes Abricots	0,1	0,7	5,6			DESSERTS	tarte aux Myrtilles	0,08	0,7	4,5			

Nos fournisseurs sont la Drôme...

*Ils sont la Drôme,
nous cuisinons leur passion*

Chloé et Louis

Ferme au petit bonheur

Philippe Lombard

L'ESAT

Rémuzat

*Des femmes et des hommes passionnés,
un terroir généreux,
des produits vrais.*

Des femmes et des hommes passionnés...

Solarôme

Installés à Villeperdrix, au coeur de la Drôme provençale, Chloé et Louis cultivent avec passion leurs plantes aromatiques sur les terres familiales. Entre lavandes, thym, romarin ou encore mélisse, tout est produit et transformé artisanalement.

Nous avons un vrai coup de coeur pour leur sirop de lavande, délicat et parfumé. Chaque produit est imaginé dans le respect de la nature, avec fabrication locale, artisanale et humaine

**315 route de Villeperdrix
solaromeprovence@gmail.com**



Un terroir généreux, des produits vrais....

Philippe Lombard

Installé à Saint-Sauveur en gouvernet, un passionné qui met tout son savoir faire et son authenticité dans ses produits. Huiles d'olive, miel, huiles essentielles de lavandes ou encore olives. Nous utilisons ses huiles d'olives, que nous avons choisies pour leur qualité, leur goût et leur fabrication artisanale.

Philippe vient chaque semaine pour proposer ses produits en direct. Il fait découvrir ses produits élaborés avec passion et respect du terroir.

Une belle rencontre humaine et locale que nous sommes fiers de mettre en avant.



Ils sont la Drôme, nous cuisinons leur passion

L'ESAT

Nous travaillons également avec l'ESAT de Rosans, une structure engagée qui accompagne des personnes en situation de handicap à travers différentes activités professionnelles et agricoles.

L'ESAT valorise le travail, le savoir-faire et l'insertion

Nous avons choisi leurs caisses de légumes issues de leur maraîchage biologique, cultivé avec soin sur leurs terres, ainsi que la blanchisserie reconnu pour la qualité de son travail.

Soutenir une démarche locale, solidaire et porteuse de sens, tout en mettant en avant des produits et services de qualité



L'engagement des équipes en cuisine...



Et demain ?

WEBINAIRE
ZÉRO
GASPI

PESÉE DES DÉCHETS
--->

COMPOST COLLECTIF
COMPOSTONS ENSEMBLE !

GOURDES & BOÎTES RÉUTILISABLES > | **PESÉE DES DÉCHETS ALIMENTAIRES** > | **SOLUTIONS DE COMPOSTAGE**

Cynthia Caillat



Impliquer nos clients pour un camping zéro déchet dès leur arrivée



On sensibilise nos clients...pour leur donner envie facilement d'agir !



Un espace dédié au tri sélectif



***Trier pour composter...
et réduire la part des déchets alimentaires dans le tout venant***



Composter et obtenir un engrais de qualité



Comment sensibiliser les clients ?



Et demain ?



Et vous, quelles actions seriez vous prêts à mettre en œuvre pour “zéro déchet : stop au gaspillage”

20 secondes (top 2 des numéros dans l'ordre de préférence)

1. Je ne brûle pas mes **déchets verts** : je les broie ou je les emporte à la déchèterie !
2. Je composte mes **biodéchets**
3. Je fais des **pesées** des restes alimentaires que je jette
4. Je **réduis ma carte** et l'adapte en fonction des produits du marché.
5. Je propose des menus « grande faim / petite faim » et j'adapte ma vaisselle (petites et grandes assiettes).
6. J'utilise des instruments pour **doser** correctement les quantités cuisinées
7. **Je fais moi même** mes glaces / mes confitures / mes yaourths
8. Je **deshydrate** ou je mets **sous vide** pour conserver plus longtemps mes aliments

Merci !

Cynthia CAILLAT :

<https://www.domaine-lacigaliere.com/>



Barbara MAS :

Directrice Neaclub Les Lavandes :

<https://www.neaclub.com/>



Retrouvez toutes les fiches et les vidéos : ecosolutions-pnrsud.fr