5e CONCOURS CULINAIRE

AMATEUR

SPÉCIAL JEUNES

concours de cuisine locale

LE CLIMAT DANS NOS ASSIETTES



Mer. 18 novembre 2026

Maison de Pays - salon VIVRE ICI

NYONS - DRÔME PROVENÇALE

Règlement du concours

ceder
Créateur d'actions écologiques

Organisé en partenariat avec

Le climat dans nos assiettes,
le concours de cuisine locale dans la Drôme

Des équipes accompagnées de leurs animateurs et de l'équipe du CEDER relèvent le défi de cuisiner un goûter sucré et salé à partir de produits prenant soin du climat, des papilles et du porte-monnaie.
Au menu, des recettes en accord avec une alimentation plus saine, sobre en énergie et en gaz à effet de serre, soutenant un développement économique local et durable.
Après une après-midi de cuisine conviviale dans les locaux de la Maison de Pays à Nyons, les équipes présenteront au public le fruit de leur travail pendant le salon VIVRE ICI. Une dégustation des goûters cuisinés sera proposée au public qui élira sa recette préférée.

Mercredi 18 novembre 2026
Maison de Pays - NYONS (26)
128 Prom. de la Digue

Déroulement de la journée :

- **14 h :** tirage au sort des recettes
- **de 14 h à 16 h :** préparation des recettes par les équipes à la maison de pays sur un lieu dédié
- **à partir de 16 h :** dressage de l'assiette de présentation et des 100 ramequins de dégustation
- **16 h 30 :** accueil du public & dégustation gratuite
- **17 h :** remise des prix



Règlement du concours culinaire

1. Organisation

La cinquième édition du concours culinaire "Le Climat dans nos assiettes" est organisée par le **CEDER** dont le siège social se trouve au 15 avenue Paul Laurens à Nyons (association de conseils sur les énergies renouvelables, les économies d'énergie et d'eau et sur l'éco consommation).

2. Conditions de participation

Le concours de cuisine "Le climat dans nos assiettes" est ouvert à tout cuisinier amateur de plus de 11 ans (avec autorisation parentale recommandée pour les mineurs).
La participation au Concours est gratuite et implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement. Nombre de places limité à 3 équipes.
Inscription par ordre d'arrivée après validation de la candidature par le CEDER.

3. Principe du concours

Les participants ont pour mission de créer un goûter avec des produits locaux, de saison, issus d'une agriculture respectueuse et ayant un impact limité sur l'environnement (moins de 80 km entre le producteur et le lieu de préparation des plats le jour du défi).
Ils tireront au sort une recette parmi la dizaine proposée par le CEDER. Chaque équipe peut tirer 2 fois une recette si elle ne l'inspire pas et choisir celle qui lui convient le mieux.
Les participants concourent en équipe de 4 personnes avec l'aide d'un animateur jeunesse. L'équipe détermine si elle souhaite ajouter des critères "zéro déchet" ou autre...

4. Préparations à réaliser le jour du concours

Chaque équipe devra réaliser l'équivalent de 17 assiettes pour un goûter (portion d'environ 120 g par assiette).
Une assiette de démonstration le jour J sera réalisée pour le plat. Le reste sera déposé dans une centaine de ramequins fournis par l'organisation pour la dégustation du public.

5. Les aliments autorisés au concours

L'organisation fournit les produits pour les recettes et propose des recettes à tirer au sort. Ne sont admis que les produits bruts non transformés (y compris les épices), ni cuisinés à l'avance (les produits surgelés, les conserves de fruits et légumes, ne sont pas autorisés). Le sel et le poivre font exception à cette règle ainsi que les huiles et vinaigres, les salaisons, les condiments. D'autres exceptions pourront être examinées au cas par cas (la règle de base étant l'utilisation de produits locaux de saison essentiellement).
Les produits frais issus du jardin pourront être utilisés, sur déclaration préalable et attestation sur l'honneur.

6. Matériel

La Maison de Pays est équipée d'une cuisine professionnelle qui sera accessible pour l'ensemble des équipes. L'organisation fournit l'ensemble du matériel et ustensiles de cuisine. Si une équipe souhaite amener son métériel, elle peut le signaler au moins 4 jours à l'avance au CEDER.

L'organisation sera équipée du matériel nécessaire pour le transport de la chaîne de chaud ou de froid afin que les aliments arrivent dans des conditions d'hygiène réglementaires au maximum sur place à 14 h.
Les assiettes de démonstration et la décoration (de l'assiette ou de la ptable de présentation) autour de la recette seront fournies par l'équipe.
Le pain, les carafes d'eau, la vaisselle de dégustation, les gobelets et couverts seront fournis par les organisateurs pour la dégustation.

7.Temps de préparation

Les équipes disposeront de 2.5 heures pour la préparation des recettes et le dressage des assiettes.

8. Lieu du concours, date et horaires

Le concours "Le climat dans nos assiettes" se déroulera le :
Mercredi 18 novembre 2026 à la Maison de Pays à Nyons (26110)

Déroulement de la journée
14 h : tirage au sort de la recette a réaliser par les équipes
De 14 h à 16 h : préparation des recettes par les équipes sur place
De 16 h à 16 h 30 : dressage des tables et assiettes pour la dégustation (sauf plats chauds spécifiques)
À partir de 16 h 30 : accueil du public et dégustation sur le salon VIVRE ICI à Nyons
17 h : remise des prix aux équipes récompensées et aux participants sur le salon

9. Le jury

Le public pourra voter grâce à un bulletin qu'il déposera dans une urne. Ce vote permettra de décerner la recette la plus appréciée pour son esthétique, son goût, son impact "climat" (défini dans les recettes tirées au sort le jour J) et la démarche de l'équipe autour du zéro déchet.

10. Attribution des points

Le vote pourra prendre en compte les critères suivants :

- l'impact climat en équivalent CO_2 (gaz à effet de serre liés au transport et au mode de production)
- la provenance des ingrédients par rapport au lieu de fabrication des plats
- le coût du repas (pour 120 g de matière finie)
- le plaisir gustatif

Le pourcentage des votes définira le classement des équipes. Il y aura donc 3 prix
Sel, poivre ne sont pas inclus dans les calculs mais tous les autres ingrédients y compris les épices le sont.

11. Les prix

La remise des prix aura lieu à l'issue du concours. Chaque participant sera récompensé.

12. Préparation

Le CEDER pourra proposer si besoin en amont aux équipes inscrites un échange pour répondre aux questions sur le déroulé ou le matériel.

13. Inscription

Les participants doivent faire acte de candidature **avant le 15 novembre 2026.**

Bulletin d'inscription a renvoyer

- **par courrier à :**
  CEDER - Le climat dans nos assiettes
  15 avenue Paul Laurens - 26110 NYONS

- **par mail à** : g.selles@ceder-provence.org

Les équipes acceptent de diffuser leur image autour du défi (médias, réseaux sociaux, Internet...)**.**
Les équipes devront également transmettre aux organisateurs :

- le nom de l'animateur qui les accompagne
- le nom de l'équipe

Toutes ces informations pourront être indiquées au public le jour J sur un tableau récapitulatif

Contacts pour plus d'informations :

Perrine DYON ou Géraldine SELLES
p.dyon@ceder-provence.org ou g.selles@ceder-provence.org

Tél. 04 75 26 22 53

INSCRIPTION AVANT LE 15 NOVEMBRE 2026

BULLETIN D'INSCRIPTION

La participation à ce concours implique l'acceptation de ce règlement. Les équipes devront retourner au CEDER 15 avenue Paul Laurens - 26110 NYONS un exemplaire avec les noms, prénoms des participants.

Rappel : les équipes sont composées de 4 personnes et d'un animateur "jeunesse"

Participant 1 Nom : Prénom : Adresse : Tél. : E-mail : Signature :	**Participant 2** Nom : Prénom : Adresse : Tél. : E-mail : Signature :
Participant 3 Nom : Prénom : Adresse : Tél. : E-mail : Signature :	**Participant 4** Nom : Prénom : Adresse : Tél. : E-mail : Signature :
Animateur jeunesse Nom : Prénom : Adresse : Tél. : E-mail : Signature :	

Souhaitent participer au Concours culinaire amateur "LE CLIMAT DANS NOS ASSIETTES" organisé par le CEDER, le mercredi 18 novembre 2026 à la Maison de Pays à Nyons (26)

Les équipes autorisent le CEDER à utiliser des photos de l'équipe, citer son nom et ses recettes à des fins de communication sur les résultats du concours.

A COMPLÉTER
LE 18 NOVEMBRE 2026

FICHE RECETTES

Nom de l'équipe :

Nom du goûter :

Ingrédients :

Recette (descriptif de fabrication) : **Pour** **personnnes**

Remarques

Ce défi culinaire est proposé dans le cadre de plusieurs partenariats

Pour la cinquième fois le CEDER a l'opportunité de proposer un défi culinaire locavore sur le territoire drômois. Il remercie ses partenaires pour leur soutien dans sa démarche environnementale et d'accompagnement des changements de comportements dans la consommation quotidienne des citoyens

Le Projet Alimentaire de Territoire du Parc naturel régional des Baronnies provençales

Le CEDER intervient sur le volet sensibilisation des publics aux produits locaux et de saison depuis plusieurs années. Il a pour mission de montrer l'impact santé et énergie-climat dans notre alimentation au quotidien afin d'accompagner le changement de comportement alimentaire. Dans ce cadre, le projet bénéficie également de la participation financière du Ministère de l'agriculture de la souveraineté alimentaire et de la Foret.

L'appel à projet "Consommer autrement" de la Caisse d'Allocation Familiale de la Drôme

Depuis plus de 17 ans le CEDER propose des actions innovantes pour aller à la rencontre des publics autour de la parentalité et la citoyenneté.
Grâce à ce soutien financier majeur, le CEDER peut proposer très régulièrement des actions sur de nombreux axes et démarches éco citoyens. Cet appel à projet permet la mixité, l'intergénération, la reconnexion aux sens (et au goût), à l'environnement et la nature.

Les acteurs des services jeunesse des Baronnies

Ce défi est l'opportunité de mettre à disposition la boite à outils "éco consommation" du CEDER pour mobiliser les jeunes du territoire et créer un projet transversal sur l'alimentation.
Un premier pas vers un éventuel projet plus large à coconstruire

Merci également aux organisateurs du Salon VIVRE ICI qui nous permettent de profiter de la dynamique de l'événement pour partager ce moment festif et gourmand