CENTRE POUR
L'ENVIRONNEMENT
ET LE DÉVELOPPEMENT
DES ÉNERGIES
RENOUVELABLES

ceder
Créateur d'actions écologiques



15, avenue Paul Laurens
26110 NYONS
04 75 26 22 53

Avenue Gabriel Péri
84110 VAISON LA ROMAINE
04 90 36 39 16

ceder@ceder-provence.org
infoenergie@ceder-provence.org

ceder-provence.org

Parc naturel régional des Baronnies provençales

COMMUNIQUE DE PRESSE

Pour diffusion immédiate

Nyons, le 10 novembre 2026

5E DÉFI LOCAVORE : LES JEUNES EN CUISINE !

Le CEDER, le Parc naturel régional des Baronnies provençales, la CAF26 et les acteurs jeunesse des Baronnies vous proposent le 5e défi Le climat dans nos assiettes « spécial jeunes » mercredi 18 novembre sur le salon Vivre Ici à Nyons

L'alimentation est un axe majeur d'action pour réduire notre empreinte carbone. Notre façon de consommer et de transformer les produits alimentaires a une incidence directe sur le changement climatique. Pour accompagner ces gestes incontournables du quotidien, le CEDER dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial porté par le Parc naturel régional des Baronnies provençales, la CAF26 et les acteurs jeunesse et Baronnies proposent à 3 équipes de jeunes de relever le défi de composer un goûter locavore avec des ingrédients de moins de 80 km !

LES JEUNES EN CUISINE !

3 équipes de 4 jeunes (entre 12 et 20 ans) accompagnés de leurs animateurs des services jeunesse de la communauté de communes des Baronnies en Drôme provençale et de la ville de Nyons tireront au sort une recette de goûter avec des produits locaux et de saison.
Pendant 2 heures ils devront réaliser un goûter gourmand salé ou sucré, original parfois surprenant. À l'issue de leur préparation, ils feront déguster au public leur réalisation.
Les visiteurs sont invités à-voter pour le plat qui aura le meilleur goût mais aussi qui prend le plus soin du climat (le moins d'énergie, d'eau, de déchets…).
Un moment convivial et ludique à déguster sans modération.

L'ALIMENTATION COMME FACTEUR DE SANTÉ

Par ce défi culinaire locavore « spécial jeunes », le CEDER et tous ses partenaires souhaitent sensibiliser à l'impact de l'alimentation sur la santé. La qualité gustative ou nutritionnelle des aliments, mais également leur transformation et l'impact du transport, énergie, eau, déchet qui s'y rapportent.
Cuisiner sans cuisson, avec moins de protéines, des produits de saison… ont des avantages non négligeables sur notre environnement et la santé en général. En prenant conscience le plus tôt possible du bienfait des produits locaux et de saison, en stimulant la créativité et transmettant les savoir-faire, nous pouvons changer les comportements pour une alimentation saine et durable au quotidien.

5e édition défi Le Climat dans nos assiettes le mercredi 18 novembre 2026 de 14h à 16h à la maison de pays de Nyons à l'occasion du salon Vivre Ici.
Informations et inscriptions : 04 75 26 22 53 ou ceder@ceder-provence.org

---

▸ Le **CEDER** est implanté en Drôme provençale et sur le haut Vaucluse. Depuis plus de 45 ans, la structure agit concrètement pour la promotion de la transition énergétique au travers de nombreuses actions.

En cas d'utilisation des images, merci d'indiquer le Crédit photos du CEDER

CONTACT : p.dyon@ceder-provence.org – 04 75 26 22 53 ou 06 70 10 84 66

FRANCE NATION VERTE
PRÉFÈTE DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Projet alimentaire territorial
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE