

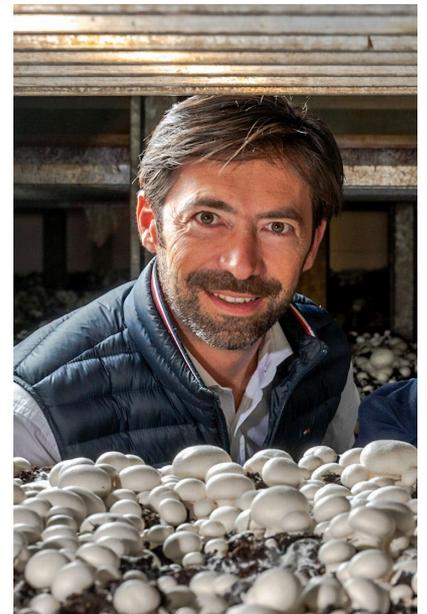


Communiqué de presse



## Trois producteurs Demain la Terre dans l'émission « Top Chef : les Grands Duels »

3 février 2021



De gauche à droite : Pierre-Yves MÉNAGER (FERME DE NORMANDIE),  
Jacques DERAMECOURT (PICVERT) et Fabrice CHAPUZET (LOU)

**Pour la première fois de son histoire, Demain la Terre sera représentée par l'intermédiaire de 3 producteurs dans l'émission « Top Chef : les Grands Duels » diffusée sur M6 à partir du 17 février. Trois produits responsables labellisés Demain la Terre seront ainsi mis à l'honneur : la pomme de terre mitraille de FERME DE NORMANDIE, les épinards de PICVERT et les champignons Portobellos de LOU.**

« Top Chef », l'émission culinaire phare de M6 revient à partir du mercredi 10 février pour sa douzième saison. Une semaine après et en deuxième partie de soirée, c'est l'émission « Top Chef : les Grands Duels » qui fait également son retour pour une deuxième saison. Présentée par Stéphane ROTENBERG et le célèbre critique gastronomique François-Régis GAUDRY, elle réunit cette année les gagnants de l'édition passée des "Grands Duels" pour qu'ils affrontent les anciens candidats de la dernière saison de Top Chef !

Tous ces cuisiniers renommés et talentueux vont donc s'affronter pour sublimer les meilleurs produits de nos régions au travers de plats gastronomiques et réaliser les assiettes les plus gourmandes et créatives pour émerveiller ceux qui connaissent ces produits mieux que personne, leurs producteurs, mais également pour épater François-Régis GAUDRY, le critique gastronomique le plus exigeant qui soit !

C'est dans ce contexte que pour la première fois, trois producteurs membres de Demain la Terre vont participer à l'émission et voir mis en avant leurs produits.





Cette participation est une belle reconnaissance de leur engagement et du travail que mène l'association de producteurs et transformateurs de fruits et légumes depuis plus de 16 ans en faveur d'une agriculture responsable répondant aux trois enjeux du développement durable (environnement, économique et social). Un joli coup de projecteur pour faire connaître cette démarche auprès des consommateurs.

Cela commence dès la première émission le 17 février avec les pommes de terre mitraille produites entre terre et mer à La Gaillarde en Seine-Maritime par FERME DE NORMANDIE. Viendront ensuite les épinards cultivés dans les plaines des Hauts-de-France, à Estrées-Mons précisément, par PICVERT et les champignons Portobellos récoltés dans les champignonnières de LOU à Poilley en Bretagne.

Pierre-Yves MÉNAGER pour Ferme de Normandie, Jacques DERAMECOURT pour Picvert et Fabrice CHAPUZET pour LOU ont donc vu leurs produits magnifiés par les prodiges issus de « Top Chef » et ont eu la chance de déguster et d'être bluffés par les plats concoctés. Il faudra toutefois attendre la diffusion des émissions pour connaître les plats qui ont récoltés leurs suffrages et celui de François-Régis GAUDRY... Premier rendez-vous le 17 février !

*L'Association Demain la Terre, créée en 2004, rassemble aujourd'hui 21 entreprises agricoles de fruits et légumes, réunies autour d'une même vision de l'agriculture et du développement durable, alliant environnement/biodiversité, économie et social. Demain la Terre a développé son propre cahier des charges, la Charte Demain la Terre®, qui vise à apporter aux consommateurs les preuves crédibles de l'engagement des producteurs, axée sur trois priorités : la santé, la qualité et le respect des Hommes et de l'environnement. Son application est contrôlée annuellement par un organisme indépendant. Près de 200 000 tonnes de fruits et légumes frais ou transformés sont « certifiés » Demain la Terre. C'est la référence RSE en agriculture fruits et légumes, une troisième voie avec l'agriculture conventionnelle et l'agriculture biologique. Demain la Terre est un des membres-fondateurs du Collectif de la Troisième Voie des Filières Agricoles Responsables.*

**Contacts presse :**

Demain la Terre : Damien SANCHEZ – [damien.sanchez@demainlaterre.org](mailto:damien.sanchez@demainlaterre.org) – 06 47 00 29 94  
[www.demainlaterre.org](http://www.demainlaterre.org)

Ferme de Normandie : Pierre-Yves MÉNAGER – [contact@fermedenormandie.com](mailto:contact@fermedenormandie.com) – 06 75 69 28 69  
[www.fermedenormandie.com](http://www.fermedenormandie.com)

LOU : Emmanuelle ROZE-CHAPUZET – [emmanuelle@lou-legumes.com](mailto:emmanuelle@lou-legumes.com) – 06 23 65 93 11  
[www.lou-legumes.com](http://www.lou-legumes.com)

PICVERT : Christophe JANSON – [c.janson@picvert.com](mailto:c.janson@picvert.com) – 06 86 55 88 37  
[www.picvert.com](http://www.picvert.com)