



Communiqué de presse



## Trois producteurs Demain la Terre dans la nouvelle saison d'OBJECTIF TOP CHEF

15 septembre 2022



*De gauche à droite : Arnaud LAMBERT (POMLIBERTY), Fabrice CHAPUZET (LOU)  
et Geoffroy CORMORÈCHE (SARL CORMORÈCHE) sur le tournage d'Objectif Top Chef*

**L'Association Demain la Terre sera de nouveau représentée lors de la saison 8 de l'émission « OBJECTIF TOP CHEF » diffusée sur M6 depuis le 5 septembre. Au cœur d'une émission remaniée, trois produits responsables labellisés Demain la Terre seront mis à l'honneur au travers de la présence de leurs producteurs : la pomme de terre Gwenne de POMLIBERTY, les champignons Portobellos de LOU et la betterave rouge de la SARL CORMORÈCHE.**

Depuis le 5 septembre et pour la huitième année consécutive, l'intransigent Meilleur Ouvrier de France Philippe ETCHEBEST revient quotidiennement sur M6 pour une nouvelle saison d'OBJECTIF TOP CHEF. L'objectif reste le même : trouver le meilleur espoir de la cuisine française qui intégrera ensuite le concours TOP CHEF.

Par contre, cette année tout change ! Car pour trouver la perle rare, Philippe ETCHEBEST, avec la complicité de Pierre CHOMET, candidat emblématique de la saison 12 de TOP CHEF, a décidé de mettre sur pied un restaurant éphémère dans lequel, chaque jour, des clients anonymes ou des personnalités viennent challenger les candidats autour des produits ou des recettes de tous les jours. Un défi de taille pour les 60 apprentis ou amateurs qui doivent redoubler d'imagination, d'astuces et d'idées inattendues.





Pour la deuxième année, Demain la Terre verra certains de ses producteurs participer au programme. En effet, parmi les nombreux défis qui leurs seront proposés, les candidats devront sublimer trois produits labellisés Demain la Terre :

- la pomme de terre Gwenne de POMLIBERTY présentée par Arnaud LAMBERT
- les champignons Portobellos de LOU présentés par Fabrice CHAPUZET
- la betterave rouge de la SARL CORMORÈCHE présentée par Geoffroy CORMORÈCHE.

Cette participation est une nouvelle preuve de reconnaissance pour l'engagement et le travail que mène depuis 2004 l'association de producteurs et transformateurs de fruits et légumes et ses adhérents en faveur d'une agriculture responsable répondant aux trois enjeux du développement durable (environnement, économique et social). Une mise en avant qui fait écho à la promesse de Demain la Terre : réjouissons la Nature et les Hommes !

Pour les producteurs Demain la Terre, le coup d'envoi de cette nouvelle saison sera donné par la betterave rouge de la SARL CORMORÈCHE le **jeudi 29 septembre à partir de 18h40**. La pomme de terre Gwenne de POMLIBERTY suivra le **jeudi 6 octobre** tandis que la date de diffusion des champignons Portobellos de LOU n'est pas encore connue. **Mais avant de découvrir ces émissions, nous vous proposons d'en visionner la bande-annonce.**

*L'Association Demain la Terre, créée en 2004, rassemble aujourd'hui 24 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 référentiel, le Label 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 220 000 tonnes de fruits et légumes frais ou transformés sont labellisés 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 et Agroalimentaires Responsables.*

## Contacts presse :



Damien SANCHEZ

[damien.sanchez@demainlaterre.org](mailto:damien.sanchez@demainlaterre.org)

06 47 00 29 94

[www.demainlaterre.org](http://www.demainlaterre.org)



Sandrine SERVAT-TUAL

[sandrine.tual@pomliberty.fr](mailto:sandrine.tual@pomliberty.fr)

06 75 21 00 77

[www.pomliberty.fr](http://www.pomliberty.fr)



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)



Géraldine CORMORÈCHE

[geraldine.cormoreche@cormoreche.fr](mailto:geraldine.cormoreche@cormoreche.fr)

04 72 48 47 58

[www.cormoreche.fr](http://www.cormoreche.fr)



Press release



## Three producers from 'Tomorrow the Earth' in the new season of the french TV show « OBJECTIF TOP CHEF »

15<sup>th</sup> september 2022



*From left to right : Arnaud LAMBERT (POMLIBERTY), Fabrice CHAPUZET (LOU) and Geoffroy CORMORÈCHE (SARL CORMORÈCHE) on the set of 'Objectif Top Chef'*

The 'Tomorrow the Earth' (Demain la Terre) association will be represented again during the 8th season of the french TV show "OBJECTIF TOP CHEF" broadcasted on M6 since September 5th. At the heart of a revamped program, three responsible products with the 'Tomorrow the Earth' certification will be honored through the presence of their growers: the Gwenne potato from POMLIBERTY, the Portobello mushrooms from LOU and the red beetroot from SARL CORMORÈCHE.

Since September 5<sup>th</sup> and for the eighth consecutive year, the uncompromising Meilleur Ouvrier de France Philippe ETCHEBEST is back daily on M6 channel for a new season of « OBJECTIF TOP CHEF ». The purpose remains the same: find the best up-coming cook of French cuisine who will then join the « TOP CHEF » competition.

However, this year everything changes! In order to find the special one, Philippe ETCHEBEST, with the complicity of Pierre CHOMET, emblematic candidate of the 12<sup>th</sup> season of « TOP CHEF », has decided to set up an ephemeral restaurant in which, every day, anonymous customers or personalities come to challenge candidates around everyday products or recipes. A major challenge for the 60 apprentices or amateurs which must call their imagination, best tricks and fresh ideas.





For the second year, some of the members of 'Tomorrow the Earth' are parts of the TV show. Indeed, among the many challenges that will be offered to them, the candidates will have to sublimate three products certified by 'Tomorrow the Earth':

- the Gwenne potato from POMLIBERTY presented by Arnaud LAMBERT
- the red beet from SARL CORMORÈCHE presented by Geoffroy CORMORÈCHE
- the Portobello mushrooms from LOU presented by Fabrice CHAPUZET.

This participation is another proof of recognition for the commitment and work carried out by the association of fruit and vegetable producers and processors and its members since 2004 in favor of a responsible agriculture that meets the three dimensions of sustainable development (environment, economics and Social). A highlight that echoes the promise of 'Tomorrow the Earth': let's delight Nature and People!

For 'Tomorrow the Earth's producers, the kick-off for this new season will be given by the red beets from SARL CORMORÈCHE on **Thursday 29<sup>th</sup> September from 6:40 p.m.** POMLIBERTY's Gwenne potato will follow on Thursday, 6<sup>th</sup> October, while the release date for LOU's Portobellos mushrooms is not yet known.

**But before discovering these shows, we invite you to watch this trailer.**

*The 'Tomorrow the Earth' Association ('Demain la Terre'), founded in 2004, brings together 24 fruits and vegetables companies, gathered around the same vision of agriculture and sustainable development, combining environment/biodiversity, economy and social. 'Tomorrow the Earth' has developed its own specifications, the 'Tomorrow the Earth' certification, to provide consumers with credible evidence of producer commitment, focusing on three priorities: health, quality and respect for people and the environment. Its application is annually monitored by an independent body. More than 220,000 tons of fruits and vegetables are certified 'Tomorrow the Earth' each year. This is the CSR reference in fruits and vegetables agriculture, a third way with conventional/reasonable and organic farming. 'Tomorrow the Earth' is a founding member of the Third Way Collective for a Responsible Agricultural and Agri-food Industries.*

## Press contacts :



Damien SANCHEZ  
[damien.sanchez@demainlaterre.org](mailto:damien.sanchez@demainlaterre.org)  
 +33 (0)6 47 00 29 94  
[www.demainlaterre.org](http://www.demainlaterre.org)



Sandrine SERVAT-TUAL  
[sandrine.tual@pomliberty.fr](mailto:sandrine.tual@pomliberty.fr)  
 +33 (0)6 75 21 00 77  
[www.pomliberty.fr](http://www.pomliberty.fr)



Emmanuelle ROZE-CHAPUZET  
[emmanuelle@lou-legumes.com](mailto:emmanuelle@lou-legumes.com)  
 +33 (0)6 23 65 93 11  
[www.lou-legumes.com](http://www.lou-legumes.com)



Géraldine CORMORÈCHE  
[geraldine.cormoreche@cormoreche.fr](mailto:geraldine.cormoreche@cormoreche.fr)  
 +33 (0)4 72 48 47 58  
[www.cormoreche.fr](http://www.cormoreche.fr)