Communiqué de presse

Lyon, 4 novembre 2024

L'équipe de France au Bocuse d'Or 2024 à la Banque Alimentaire du Rhône.

"Conjuguer nos engagements dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en aidant l'Homme à se restaurer"

Jeudi 7 novembre 2024 de 9h à 14h
Banque Alimentaire du Rhône
Décines-Charpieu (69)

Contacts presse

Banque Alimentaire du Rhône
Christelle CHAMPION - Responsable communication et partenariats
Tèl : 06 73 10 49 82
Mail : ba690.communication@banquealimentaire.org

Team France Bocuse d'Or
Camille Carlier - Conseil, communication et relations presse culinaires
Tèl : 06 60 67 52 76
Mail : camille@camillecarlier.fr
Site web : camillecarlier.fr

L'équipe de France au Bocuse d'Or a choisi la Banque Alimentaire du Rhône pour incarner son engagement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le jeudi 7 novembre de 9h à 14h, le candidat France au Bocuse d'Or Paul MARCON et son équipe viendront se retrousser les manches aux côtés des équipes de la Banque Alimentaire du Rhône.
Une évidence plus que jamais d'actualité pour les deux partenaires que de se retrouver autour de l'alimentation et de ses enjeux : lutte contre le gaspillage alimentaire, précarité alimentaire, mobilisation des bénévoles toutes générations confondues…

À l'occasion de ce concours du Bocuse d'Or qui se tiendra en janvier 2025, les équipes doivent aussi s'impliquer dans une action à vocation sociale à travers le Social Commitment Award. C'est dans ce cadre que le candidat France Paul Marcon et son équipe ont choisi de se rapprocher de la Banque alimentaire du Rhône.
Un rapprochement d'autant plus porteur de sens puisque les deux partenaires se retrouveront lors du Salon International de l'Hôtellerie et de la Restauration (SIRHA) qui se tiendra du 23 au 27 janvier prochain. La Banque Alimentaire du Rhône sera présente de son côté pour collecter chaque soir les denrées alimentaires non consommées dans le cadre du dispositif SIRHA Collecte. Soit un volume total d'environ 7 tonnes sur la durée du salon du 23 au 27 janvier 2025.

Ce jeudi 7 novembre, c'est sur le terrain, dans les locaux de la Banque Alimentaire que l'équipe de France au Bocuse d'Or et celle de la Banque alimentaire incarneront cette synergie en collaborant sur les missions quotidiennes : tri de denrées alimentaires, préparation des commandes pour les associations bénéficiaires de la BA69, élaboration et réalisation du repas pour les bénévoles.

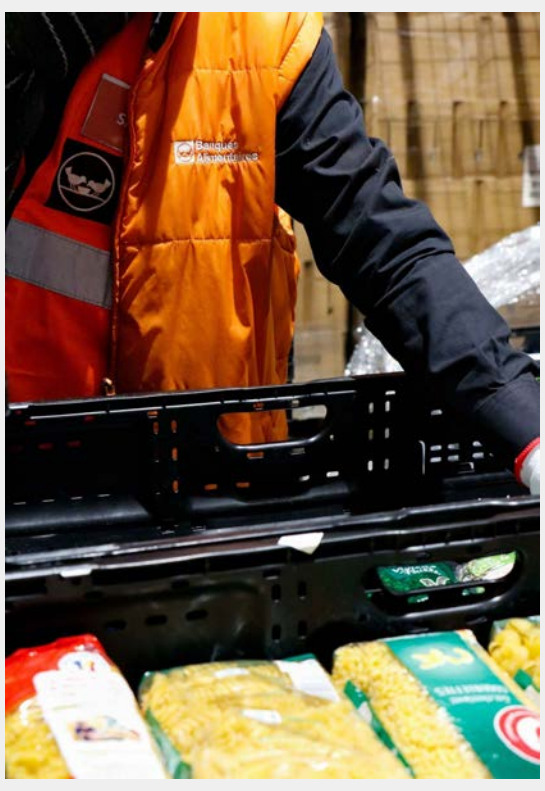
Une vraie convergence solidaire à souligner à quelques semaines de cette prestigieuse compétition.

« S'associer à la Banque alimentaire du Rhône me paraissait une évidence de par la manière dont j'ai appris à travailler. L'anti-gaspillage est essentiel et représente des enjeux environnementaux, éthiques et économiques. Pourtant, c'est loin d'être acquis. A travers ses engagements et la redistribution de nourriture, la Banque alimentaire du Rhône lutte contre la faim. Tout le monde peut contribuer à son échelle et selon ses moyens. Il me semblait important en tant que candidat France au Bocuse d'or de valoriser le travail de tous ces bénévoles qui s'engagent pour les autres et seront d'ailleurs présents au Sirha Lyon pour limiter le gaspillage alimentaire en récoltant des denrées qui seront redistribuées à des associations. Un véritable défi du quotidien dont je suis admiratif. »

Paul Marcon, candidat France au Bocuse d'or

En savoir plus

LA BANQUE ALIMENTAIRE DU RHÔNE
Acteur majeur de l'aide alimentaire, la Banque Alimentaire du Rhône couvre 75% de l'aide alimentaire dans le Rhône en fournissant 96 associations sur un bassin de vie de plus de 2 000 000 personnes. Située à Décines-Charpieu, elle collecte 4200 tonnes de denrées par an (chiffre 2023) auprès de donateurs : Grandes et moyennes surfaces, industriels de l'agro-alimentaires, agriculteurs et bénéficie de fonds spéciaux de la part de l'État et de l'Union Européenne.
Les Banques Alimentaires ont été fondées sur des principes de gratuité, de partage et de dons et luttent contre le gaspillage et la précarité alimentaires.



LE BOCUSE D'OR
Créé en 1987 par Paul Bocuse, le Bocuse d'Or a été imaginé comme une compétition sportive spectaculaire où les nations rivalisent d'excellence pour remporter ce trophée d'exception. Le concept ? Réunir 24 chefs du monde entier, parmi les plus prometteurs de leur pays, et leur demander de réaliser deux plats en 5h35 sur une thématique imposée au cœur d'une arène de 8000 m2 devant un public survolté. À l'issue de deux journées intenses, un jury, composé de quelques-uns des chefs les plus reconnus de la planète, décerne trois distinctions, le Bocuse de Bronze, d'Argent et d'Or.
Soutenue par la Team France Bocuse d'Or, l'équipe de France composée de Paul Marcon, sa commis Camille Pigot et son coach Christophe Quantin représentera la France lors de la finale du 26 et 27 janvier 2025.