



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

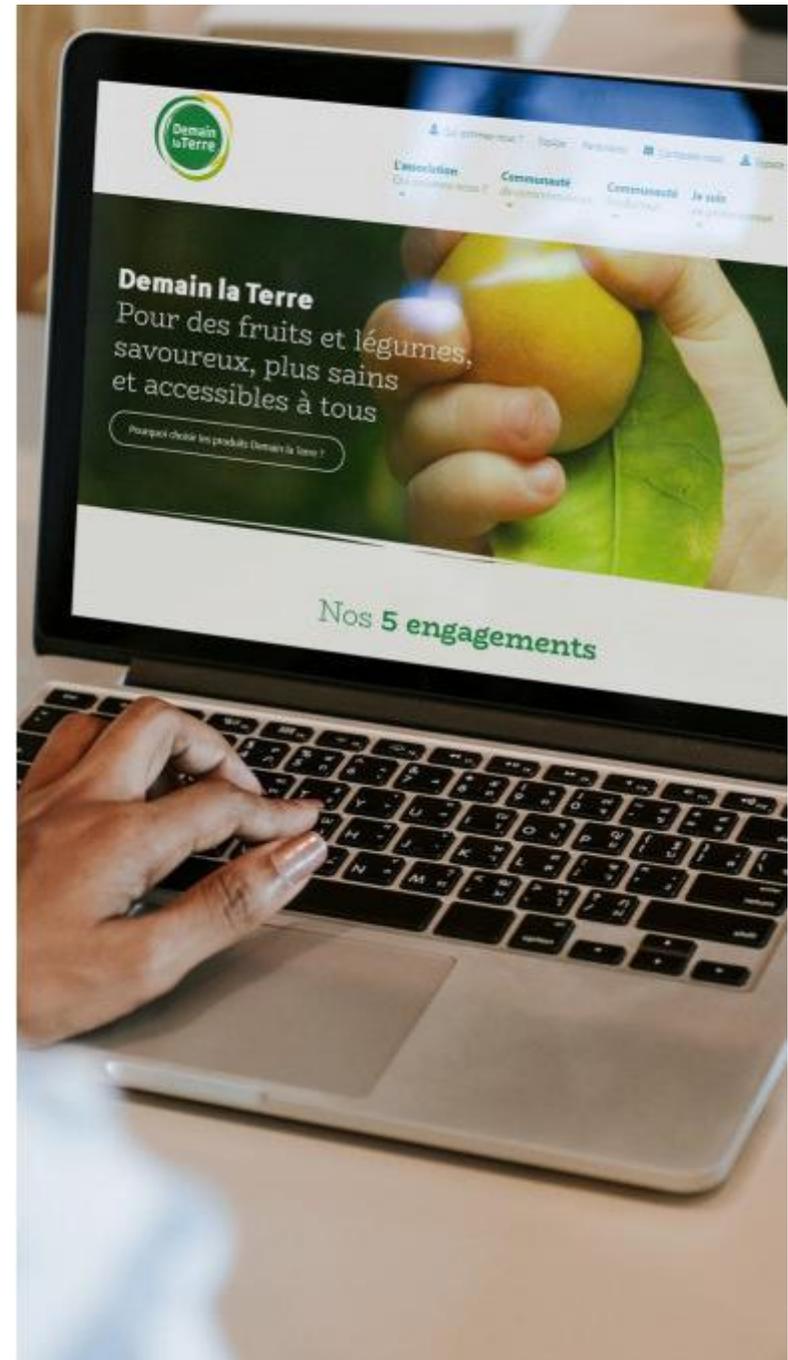
**Quatre des producteurs
de Demain la Terre vont
participer à l'émission TV
Objectif Top Chef avec
Philippe Etchebest**

En France et en Europe de manière générale, 90% des consommateurs attendent aujourd'hui des marques qu'elles s'engagent résolument en faveur du développement durable ([source](#)). Seulement voilà, il n'est pas toujours évident de savoir réellement ce que l'on met dans son caddie.

C'est pour remplir cet objectif que l'Association **Demain la Terre** a vu le jour en 2004. Les producteurs et transformateurs de fruits et légumes frais adhérents se rassemblent autour d'un projet commun de développement durable pour offrir au plus grand nombre des produits plus sains et plus sûrs.

Après avoir participé à Top Chef les Grands Duels début 2021, Demain la Terre fait son retour à la télévision avec la participation de 4 de ses producteurs à l'émission Objectif Top Chef.

Et avec une telle médiatisation, l'intérêt est double, voire triple : c'est la reconnaissance de la qualité des produits en question tout en représentant le label et l'Association.



Demain la Terre, ambassadeur d'une troisième voie agricole

Demain la Terre est une association loi 1901 de producteurs de fruits et légumes frais ou transformés, qui a pour objectif de fédérer des entreprises de toute taille qui veulent penser, expérimenter et développer : une agriculture d'avenir, une troisième voie avec l'agriculture biologique et l'agriculture conventionnelle et raisonnée.

Demain la Terre regroupe donc des producteurs agricoles qui adoptent une démarche complète et transversale qui intègre le concept de RSE en agriculture.

En 2021, 22 entreprises sont adhérentes à l'association pour 200 000 tonnes de produits certifiées sur l'année 2020, soit 2% de la production française de fruits et légumes.

Demain la Terre, c'est aussi une communauté de consommateurs soucieux de prolonger leurs engagements citoyens par une alimentation respectant les producteurs, préservant la santé, la terre et l'avenir tout en profitant de prix abordables.



Demain la Terre : 5 engagements envers le consommateur

Préserver la santé de tous

Les producteurs s'engagent à préserver toutes les qualités gustatives et nutritionnelles de leurs produits. Ainsi, les fruits et légumes restent une véritable source de vitamines et antioxydants.

Encourager des pratiques durables

Les adhérents de l'association ont bien compris qu'il faut impérativement préserver notre planète. Ils mettent en place depuis de nombreuses années des pratiques vertueuses pour réduire leur impact sur l'environnement.

Des produits accessibles à tous

Une alimentation saine et de qualité doit être accessible à tout le monde. C'est pourquoi les producteurs s'engagent à pratiquer des prix justes (pour eux comme pour le consommateur).

Garantir la qualité des fruits et légumes

Contrôlé par un organisme indépendant, le label Demain la Terre va au-delà de la réglementation en vigueur et garantit une haute exigence de qualité, quel que soit le mode de production.

Promouvoir l'économie locale

Les producteurs s'engagent sur toutes les dimensions du développement durable (économiques et sociales) pour préserver la vitalité des territoires ruraux.



Le Label Demain la Terre : gage de la crédibilité des engagements producteur

Le label Demain la Terre vise à apporter aux consommateurs les preuves de l'engagement des producteurs. Axé sur trois priorités : la santé, la qualité et le respect de l'environnement ce label s'appuie sur un référentiel qui s'articule autour de points cruciaux comme la lisibilité et la transparence.

Le label est composé de 70 critères précis et mesurables qui vont plus loin que la réglementation en vigueur. Il a été conçu en tenant compte de la diversité des pratiques culturelles, de manière à être universellement applicable.



10 thèmes relatifs au développement durable

Ces 70 critères essentiels à l'agriculture responsable sont regroupés en 10 thèmes. La réglementation en vigueur, socle minimum à respecter, n'est pas suffisante pour obtenir la certification Demain la Terre. Il faut également que les agriculteurs et producteurs prouvent qu'ils :

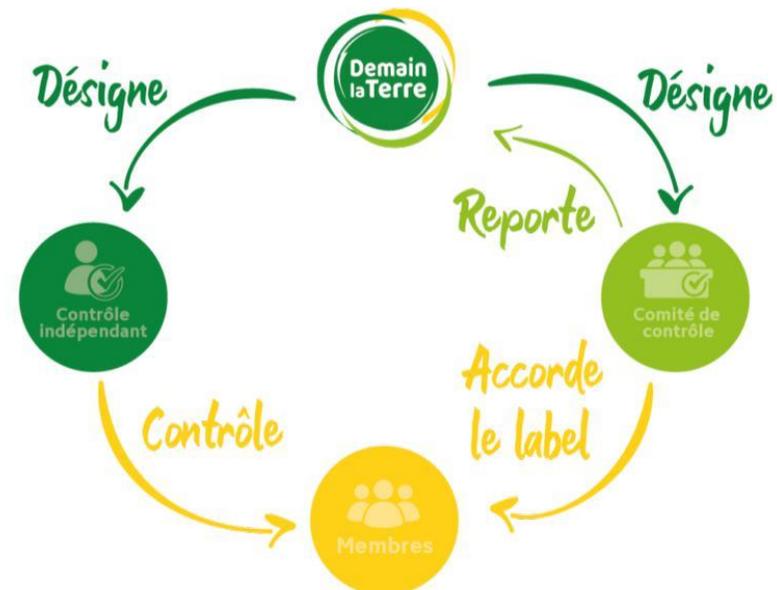
- 1 Réduisent leur usage de pesticides ;
- 2 Préservent les ressources en eau ;
- 3 Préservent la qualité des sols ;
- 4 Sauvegardent la biodiversité et les écosystèmes naturels ;
- 5 Réduisent la consommation d'énergie fossile et l'émission de gaz à effet de serre ;
- 6 Réduisent et valorisent les déchets (limitation de la consommation de matière plastique ;
- 7 Favorisent une relation économique durable avec les parties prenantes (économie locale) ;
- 8 Développent une entreprise et une société plus humaine (équilibre alimentaire, travail respectueux des salariés...)
- 9 Exigent les meilleurs matières premières (traçabilité des ingrédients) ;
- 10 Mettent en œuvre des recettes et des procédés responsables.

Une démarche dynamique d'amélioration continue

Depuis 2010, un comité de contrôle a été constitué, afin de valider la conformité des producteurs avec le label tous les ans.

Pour chaque critère évoqué ci-dessus, il existe 3 niveaux de performance qui permettent aux producteurs de s'inscrire dans une démarche dynamique d'amélioration continue. Ainsi, les producteurs peuvent être qualifiés en étant à des niveaux différents de leur performance par critère et par thème. Le but est d'encadrer et de valider les actions des adhérents et de faire évoluer le référentiel en fonction des nouveaux enjeux.

Dans une étude de 2018, le Centre Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL) a identifié Demain la Terre comme la démarche de la filière fruits et légumes la plus complète et la plus aboutie en termes de RSE.





Quatre producteurs Demain la Terre dans l'émission « Objectif Top Chef » au mois d'octobre et novembre

Objectif Top Chef, l'émission culinaire phare de concours de cuisine, présenté par Philippe Etchebest sur M6, invite des producteurs de Demain la Terre pour que les apprentis cuisiniers se confrontent lors de défis gastronomiques autour de produits locaux de qualité. Les producteurs de Champ et Légumes, Kultive, Pomliberty et Picvert seront respectivement présents sur l'émission les 11, 12, 13 octobre et 4 novembre 2021.

Quatre produits responsables labellisés Demain la Terre seront ainsi mis à l'honneur : les carottes gustatives avec Champs de Légumes, le concombre avec Kultive, la pomme de terre Miss Mignonne avec Pomliberty et les mini-légumes avec Picvert.

Avec 2 millions de téléspectateurs en moyenne, Objectif Top Chef est un moyen puissant pour développer la notoriété de l'association tout en mettant en avant les producteurs, leur engagement, leurs produits et leurs terroirs.



« Après un premier passage dans Top Chef les Grands Duels qui s'est avéré positif, nous avons souhaité renouveler ce type de présence avec Objectif Top Chef dont l'heure de diffusion et l'ancienneté en font une belle locomotive » pour promouvoir notre label. »

Marc De Nale, directeur général de Demain la Terre

À propos des producteurs participants à l'émission



Lundi 11 octobre

Augustin D'HÉROUËL pour Champs de Légumes avec les carottes gustatives

Champs de Légumes propose une carotte à la qualité gustative incomparable. Augustin d'Hérouël, qui ne cache pas son ambition de mettre en avant les spécificités de son terroir, sera fier de présenter son produit phare !



Mardi 12 octobre

Yann JACQUES pour Kultive avec le concombre

Yann Jacques fait partie du groupement de maraîchers Kultive qui cultive des légumes frais à proximité de ses clients de Val de Loire, Val de Seine, des Landes et de la Provence. Ce sont les concombres qui seront mis à l'honneur dans l'émission





Mercredi 13 octobre

Thomas DUCAMPS pour Pomliberty avec la pomme de terre Miss Mignonne

Pomliberty est née au cœur du terroir picard. Entre tradition et modernité, ces producteurs sont respectueux de l'ensemble de la filière, des champs jusqu'à nos fourchettes !

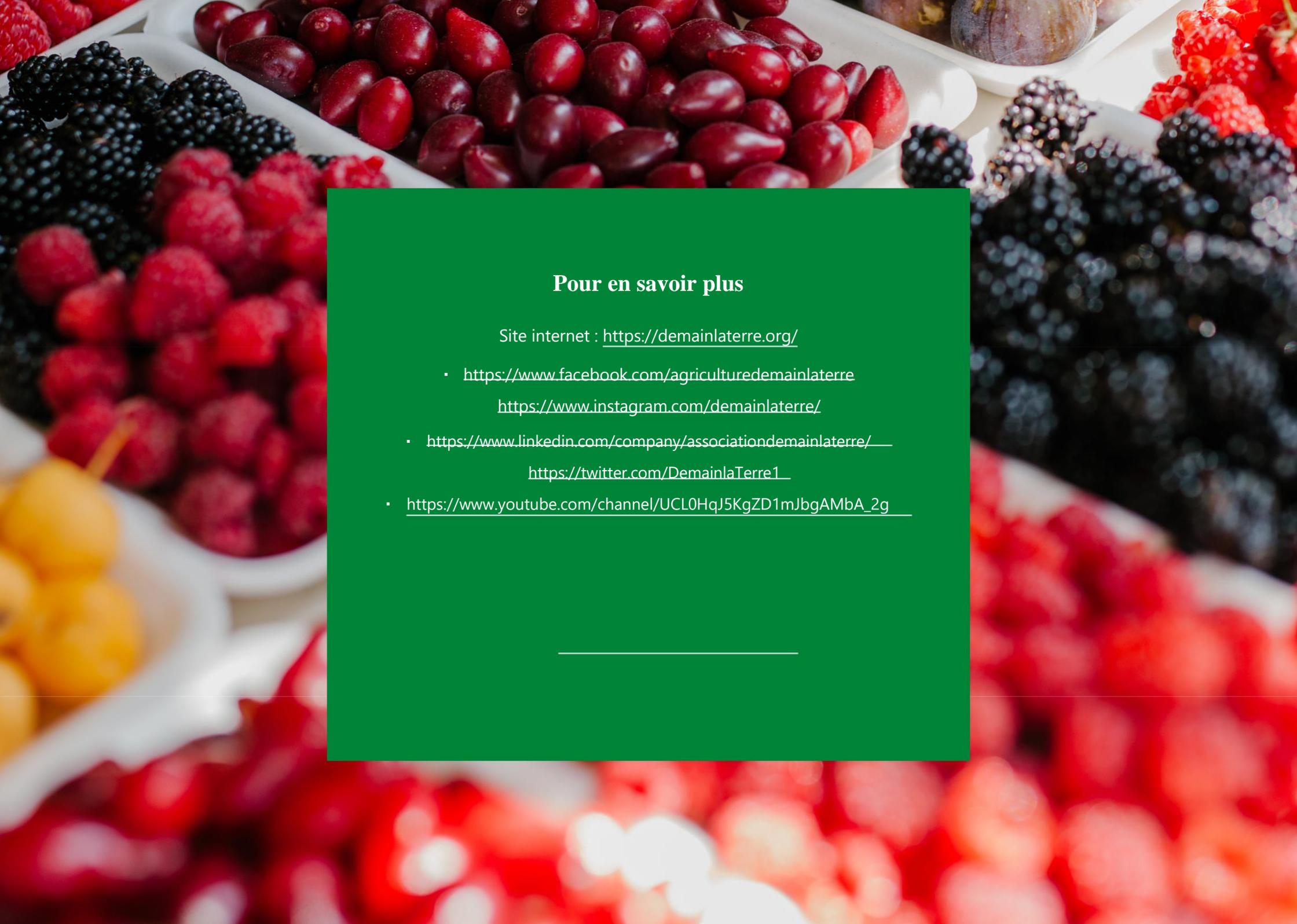


Mardi 26 octobre

Jacques DERAMECOURT pour Picvert avec les mini-légumes

Picvert est une entreprise familiale agricole française indépendante basée en Picardie. Les fermes cultivent toute l'année des jeunes pousses de salade et des mini légumes, en plaine et en pleine terre. Jacques propose des gammes de qualité toute l'année, en prélavé, prêt à laver, sans résidu de pesticides ou bio.





Pour en savoir plus

Site internet : <https://demainlaterre.org/>

- <https://www.facebook.com/agriculturedemainlaterre>
<https://www.instagram.com/demainlaterre/>
 - <https://www.linkedin.com/company/associationdemainlaterre/> —
<https://twitter.com/DemainlaTerre1>
 - https://www.youtube.com/channel/UCL0HqJ5KgZD1mJbgAMbA_2g
-