

SIRH/+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

SIRHA LYON
EUREXPO LYON
FRANCE

24-25 SEPTEMBRE
2021



+ DES PARTENAIRES ENGAGÉS POUR UNE RELATION DURABLE AVEC LES PRODUCTEURS

Portée par un nouvel élan, l'édition 2021 de la Coupe du Monde de la Pâtisserie s'annonce éco-responsable et engagée. Une démarche traduite dans les épreuves de dégustation interdisant additifs et colorants, comme dans le choix des produits imposés aux équipes grâce notamment aux partenaires Valrhona, Capfruit et Norohy.

Consciente des grands enjeux sociaux et environnementaux du Food Service, la Coupe du Monde de la Pâtisserie s'engage à garantir transparence et traçabilité des produits imposés aux équipes. Le concours porte une attention particulière aux relations des entreprises partenaires avec les producteurs. Celles-ci doivent s'inscrire dans un objectif de durabilité et de valorisation des cultures.

Au premier rang des produits de la finale : les chocolats de couverture Grand cru pure origine de **Valrhona**,

partenaire principal fondateur de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Cette chocolaterie drômoise est certifiée B Corp depuis janvier 2020, une certification qui reconnaît les entreprises les plus engagées auprès des producteurs partenaires, collaborateurs et clients. Les chocolats sélectionnés pour le concours proviennent du Belize, du Ghana, de Madagascar et de République Dominicaine, où Valrhona mène des projets de soutien aux communautés visant à améliorer leurs conditions de vie au travers, notamment, de la réhabilitation de plantations, de projets d'agroforesterie et de soutien à l'éducation.

Capfruit, main sponsor, fournisseur des purées de fruits sur l'épreuve entremets glacés de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, a mis en place Cap Source, sa propre démarche de sourcing garantissant la maîtrise des approvisionnements en toute transparence et à chaque étape de culture du fruit.

Contrats de culture à long terme, parcelles dédiées, sélection de producteurs travaillant des terroirs spécifiques, modes naturels de traitements, etc. : Cap Source traduit un engagement profond envers une agriculture durable. L'entreprise française fournira exclusivement des purées 100% sans sucres ajoutés, respectant le fruit et limitant ses étapes de transformation.




Enfin, parmi les produits à la disposition des candidats en 2021, la vanille du partenaire **Norohy**, qui s'attache à rapprocher producteurs et chefs à travers des voyages au cœur des plantations, à la découverte de toutes les étapes clés, de la culture à la transformation du produit.

C'est cette diversité de produits vertueux que les équipes de la Coupe du Monde de la Pâtisserie devront sublimer durant les 10h d'épreuves, les **24 et 25 septembre 2021, pendant Sirha Lyon.**

+ CONTACT PRESSE

Agence Oxygen
Elodie Volant - 06 75 50 20 67
Virginie Raison - 06 65 27 33 52
cmp2021@oxygen-rp.com

SUIVEZ-NOUS SUR :

 COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE
 CMP_LYON
 CMPATISSERIE
CMPATISSERIE.COM

Suivez l'actualité du Food service sur le portail www.sirhafood.com