

Fayo, l'entreprise marseillaise

qui révolutionne les repas végétariens, lance sa production à Carpentras

Août 2025 – Lancé en 2023 par 3 jeunes entrepreneurs, Fayo propose une alternative végétale bio, durable et locale aux cantines et restaurants collectifs qui doivent désormais proposer davantage de recettes végétariennes à leurs menus. Grâce à la mise au point du "Lingot", son produit phare fabriqué à partir de 7 ingrédients 100% naturels permettant de remplacer les égrenés végétaux ultra-transformés (et souvent utilisés par les équipes de cuisine en mal d'inspiration), Fayo a séduit les plus grands acteurs de la restauration collective et a conquis de nombreuses cantines en région Sud.

En septembre 2025, Fayo franchit une nouvelle étape dans son développement avec l'ouverture de son usine de fabrication à Carpentras. Zoom sur cette entreprise pour qui local rime avec bien-manger.

Fayo, une réponse concrète aux défis alimentaires et environnementaux

La rentrée scolaire approche à grands pas et avec elle, la reprise des cantines et du casse-tête hebdomadaire pour les équipes en cuisine autour des menus végétariens obligatoires. Comment créer des recettes que les enfants ont envie de manger sans tomber dans la malbouffe et les produits ultra-transformés ? C'est le sujet sur lequel planche l'entreprise Fayo depuis 2023. Elle annonce l'ouverture de sa nouvelle unité de production à Carpentras dédiée à son innovation alimentaire radicalement durable : le Lingot.

Cette alternative végétale mise au point par la jeune équipe marseillaise permet aux cuisines de restauration collective de préparer facilement des plats végétariens savoureux, équilibrés et accessibles.

En France, la loi EGalim impose depuis 2019 l'introduction d'au moins un repas végétarien par semaine en restauration scolaire. Mais pour de nombreux gestionnaires et cuisiniers, concilier équilibre nutritionnel, goût, contraintes budgétaires et régularité reste un défi.

L'innovation Fayo — conçue à Marseille et fabriquée à Carpentras — apporte une réponse simple : un produit végétal (qui n'est pas un simili viande ultra-transformé) issu de l'agriculture bio locale, prêt à cuisiner qui conserve toute sa naturalité, sa richesse nutritionnelle et sa polyvalence, tout en réduisant le temps de préparation et le gaspillage.



Le Lingot en "pépites"

La pépite utilisée pour un chili sin carne



Disponible sous forme de pépites, de palets ou de blocs, le Lingot de Fayo permet de préparer une multitude de recettes classiques de la restauration collective revisitées à la sauce végétale (bolognaise, chili, parmentier, blanquette, bouchées à la reine etc.). Les recettes ont déjà fait leurs preuves puisque Fayo approvisionne aujourd'hui une quarantaine de cuisines centrales du quart Sud Est, en Provence et en Occitanie, (de Nîmes à Fréjus en passant Istres, Aubagne, Venelles, ou Apt) ou encore en Auvergne Rhônes Alpes comme à Villeurbanne. L'entreprise a également conclu des partenariats en région parisienne, avec différents acteurs, servant au total plus de 45 000 repas par jour. Dès la rentrée, la ville de Marseille rejoindra également la liste des partenaires de l'entreprise.

Un nouveau site de production local face à un enjeu national

Avec ce nouvel atelier, Fayo sera en mesure de multiplier par 10 sa capacité de production. *“L'ouverture de notre usine est une étape clé de notre développement. Nous avons pu constater ces 18 derniers mois l'appétit de nos clients et des enfants pour le Lingot, et nous serons maintenant en mesure de répondre à la demande croissante. Mais ce nouvel outil de production nous permet également d'accélérer nos projets R&D pour élargir la gamme existante et de déployer une démarche d'amélioration continue sur nos produits”* explique Thibault Suty le Co-fondateur et Directeur des Opérations de Fayo.

Le site de Carpentras jouera également le rôle d'atelier pilote. Vitrine du savoir-faire de Fayo, il a vocation à définir un modèle qui pourra être dupliqué dans d'autres régions. L'objectif à moyen terme est de déployer ce concept industriel dans d'autres zones géographiques stratégiques en France, avec une recette du Lingot adaptée aux terroirs locaux, pour continuer de rapprocher les producteurs locaux de légumineuses des lieux de consommation et ainsi de renforcer toujours plus l'ancrage territorial et favoriser les circuits courts.

C'est d'ailleurs dans cette dynamique que l'entreprise a élaboré une version Nord Ouest de son Lingot, composée de graines issues de ce terroir et destinée plus spécifiquement à cette région. Le Lingot du Nord Ouest sera lui aussi lancé dès la rentrée de septembre.

CHIFFRES CLES

- **Création** : 2023
- **Ouverture de l'usine** : septembre 2025
- **Capacité de production** : 250 tonnes/an
- **Emplois créés** : 5 en 2025/2026
- **Cibles** : restauration scolaire, entreprises, santé, collectivités
- **Origine des matières premières** : agriculture biologique locale et strictement naturelle



Fayo, une équipe d'entrepreneurs engagés au service d'une alimentation responsable

Créée en 2023 par Laura Maindivide, Thibault Suty et Arthur Thuet, Fayo est née d'une volonté très claire : travailler à leur échelle pour proposer de bons produits et créer un impact écologique et social positif grâce à la nourriture.

Pour atteindre cet objectif, Fayo s'est orientée vers la filière légumineuses. En effet, ces plantes ont un rôle

essentiel en agriculture biologique : elles ont la capacité d'enrichir naturellement les sols lorsqu'elles sont cultivées en rotation avec des céréales. Elles permettent ainsi de diminuer les besoins en engrais chimiques. Par ailleurs, les légumineuses sont une source de protéines végétales. Elles peuvent donc se substituer à des produits carnés et réduire massivement l'impact environnemental de l'alimentation.

C'est pourquoi l'équipe de jeunes trentenaires a travaillé sur le développement d'une innovation reposant sur ces cultures. " Notre Lingot du Sud est composé de 7 ingrédients très simples : pois chiche, lentille verte, petit épeautre, eau, sel, poivre, jus de citron. L'idée était de pouvoir valoriser les graines produites en local, avec une recette qui aurait pu exister il y a des centaines d'années. " ajoute Thibault Suty.

Avec l'ouverture de son site de production à Carpentras, Fayo confirme son ambition de devenir un acteur majeur de l'alimentation collective responsable en France. En combinant durabilité, goût et ancrage territorial, l'entreprise entend continuer à innover pour accompagner la transition alimentaire partout sur le territoire et espère démontrer qu'une alternative végétale peut être à la fois simple, saine et gourmande.

Les retours des clients

" Nous travaillons au quotidien pour améliorer la qualité de vie de tous avec : des produits de qualité, des repas gourmands et adaptés à tous nos convives, des innovations modernes et responsables. La rencontre avec Fayo a ainsi tout son sens : des produits travaillés à partir de cultures issues de l'agriculture biologique avec une histoire territoriale, des recettes simples sans ajouts additifs, sans ultra-transformation avec une composition nutritionnelle intéressante. "

Carole Galissant, Directrice Nutrition Sodexo.

" Nous sommes heureux de mettre en avant le Lingot dans nos recettes maison chez Garig. Partageant les mêmes valeurs - local, fait-maison et refus de l'ultra transformation - collaborer avec Fayo était une évidence. Nous sommes conquis par ce produit à la composition simple et efficace. Mais le véritable atout ? Son immense succès auprès des enfants ! "

Angélique Perez, Directrice Qualité et Nutrition Garig (société de restauration collective provençale).

À propos de Fayo

Fondée à Marseille en 2023, Fayo est une société innovante spécialisée dans les solutions végétales pour la restauration collective. Son produit le Lingot est formulé à partir d'ingrédients simples, issus de l'agriculture biologique locale, sans ultra-transformation. Le Lingot a ainsi obtenu l'appellation "Ingrédients simples conformes au cahier des charges goum" ainsi que le label européen pour son respect du cahier des charges de l'agriculture biologique. Avec sa nouvelle usine, Fayo entend devenir un acteur clé de la transition alimentaire, alliant innovation, durabilité et ancrage local.