

Futur(e)s Food, la première initiative en France qui récompense les food-entrepreneurs engagés, responsables et novateurs, a révélé ses 25 nominés – parmi les 225 dénichés - lors du festival Sirha Omnivore, lundi 9 septembre. Les projets sélectionnés par les 25 dénichéurs pour cette 3^{ème} édition ont été dévoilés sur la scène de l'Omnivore Food Forum. Organisé par Service Compris, Sirha Food et Transgourmet, ce tremplin unique met à l'honneur agriculteurs, restaurateurs, commerçants et producteurs qui réinventent les codes de l'alimentation pour façonner celle de demain.

"Nous sommes ravis d'annoncer les 25 nominés de Futur(e)s Food 2025, une sélection qui incarne l'audace et l'innovation dans l'alimentation. Ces entrepreneurs repensent nos modes de production et de consommation avec un engagement sans faille pour un avenir plus durable et responsable. À travers cette initiative, nous souhaitons mettre en lumière des projets qui inspirent et transforment en profondeur notre rapport à l'alimentation." **Romain Amblard** – Cofondateur et CEO Service Compris

"Notre ambition chez Transgourmet et donc à travers l'initiative Futur(e)s Food, c'est de mettre en relation des personnes qui veulent bien se nourrir et d'autres qui veulent bien produire."

Yves Cebron de Lisle – Transgourmet

"La jeune génération prend aujourd'hui les commandes de la gastronomie, de la restauration, de l'agriculture et du sourcing, en s'emparant des grandes thématiques qui façonnent notre avenir. En tant qu'acteurs du food service, notre rôle est de faire émerger ces jeunes passionnés, de les soutenir dans leurs engagements et de dénicher ensemble, main dans la main avec Service Compris et Transgourmet, les talents qui réinventeront les codes de l'alimentation de demain."

Luc Dubanchet - Directeur Délégué Général de GL Events Exhibitions Operations

Les prochaines étapes ? Avant la révélation des lauréats à Sirha Lyon en janvier 2025, le jury Futur(e)s Food devra sélectionner les 5 projets les plus innovants lors d'une étape décisive sur cette fin d'année.

Les nominés annoncés pendant le festival Sirha Omnivore 2024 :



- **Cultive** - Cultive est un parcours métier à destination des futurs maraîchers.ères qui souhaitent s'installer sur des fermes bio, rentables et où il fait bon vivre.
- **Ferme de l'Audace** - La Ferme de L'Audace, c'est 6 paysans qui ont transformé une ferme laitière conventionnelle de 120 ha en 6 fermes bio collaboratives. La ferme accueille aussi des jeunes déscolarisés, organise des événements culturels et un repair café mensuel, tout en travaillant avec la LPO pour un suivi écologique.
- **La Ferme de la Mouvette** - La Ferme de la Mouvette est une ferme expérimentale d'espace-test en colocation. Leur but est de créer du lien entre les producteurs et les clients sur un territoire rural, le dynamiser et montrer qu'une autre agriculture

est possible.

- **Les 4 Marais** - Depuis quelques années, Les 4 Marais développe une aquaculture multitrophique intégrée (AMTI) sur l'île de Ré, inspirée de la permaculture. La ferme cultive algues, crevettes, salicornes, bigorneaux et macarons.
- **Nature AZ** - Nature AZ propose des préparations à base de plantes, sans sucre ajouté, à index glycémique bas, en poudre, avec du goût.



- **AALVie** - Pour répondre au système d'industrialisation de la filière viande, un collectif d'éleveurs a souhaité proposer une alternative, donner le choix aux éleveurs et aux consommateurs : l'abattage à la ferme des animaux.
- **Artémis Gibier par C2F Concept** - Artémis Gibier est le facilitateur innovant de la filière gibier qui permet de mettre en relation les différents acteurs de la filière (restaurateur, grossiste, gastronome, chasseur, fédération...), tout en assurant l'organisation de la logistique, et la traçabilité de la forêt via une plateforme.
- **Fairme** - Fairme a conçu un atelier 100% autonome de transformation laitière. Implanté directement à la ferme, il transforme le lait en une multitude de produits, à la demande.
- **Necense** - Necense a été créé par Chef Damien et Charlotte Figarede, tous deux ont créé une boisson non alcoolisée respectueuse de l'environnement, composée d'ingrédients naturels, peu transformés et peu sucrés.
- **ReGeneration** - Félix Noblia et Thomas Rabant co-fondent la startup ReGeneration, pour financer et accélérer le développement de l'agriculture régénératrice.



- **Court - Circuit** - Court-Circuit est une micro ferme au cœur du bois de Vincennes labellisée bio. Audrey est spécialisée dans la production de légumes dits "de niche", atypiques, et livre sa production en vélo-cargo à Paris pour limiter son

impact carbone.

- **La Grande Table** - La Grande Table est une charcuterie-pâtisserie où pâtés, charcuteries et tourtes maison sont à l'honneur. Claire et Benoît, engagés et soucieux de l'éthique, proposent des salaisons sans sel nitrité.
- **Laiterie Odlà** - Odlà est une laiterie artisanale Nancéienne qui s'efforcent de produire des produits bio, à base de lait de foie de qualité, avec des ingrédients locaux.
- **Mendikotea** - Mendikotea est un jardin de thé au Pays basque créé par Mylène, qui est pionnière sur son territoire.
- **Vitaminherb** - Cécile cultive une centaine de variétés de plantes aromatiques rares venant du monde entier, à Verlinghem (59), dans 5000 m² de serres froides, à la fois pour des chef.fe.s cuisiniers et des particuliers.



- **Demain** - Demain est le premier dépôt de pain anti-gaspi qui ne propose que des produits de boulangeries fabriqués la veille, vendus à moitié prix et avec juste un jour de plus.
- **La Ferme Emmaüs Baudonne** - La ferme Emmaüs Baudonne est une ferme agro-écologique qui accueille des femmes "sous-main de justice", c'est-à-dire en aménagement de peine.
- **Les Petites Cantines** - Les Petites Cantines est un réseau de bistrot de quartier, animés et cuisinés par les habitants bénévolement. Aujourd'hui l'association compte 13 adresses et 17 000 adhérents répartis dans différentes villes de France.
- **RamDam Social** - Ramdam Social est une entreprise à mission qui transforme chaque achat en un acte de solidarité concret. Ils utilisent la consommation quotidienne pour recréer du lien social et promouvoir une consommation responsable et solidaire.
- **Simone & Co** - Simone & Co est un traiteur qui sauve des invendus pour préparer des menus bios, locaux et zéro déchet. L'objectif est de donner une seconde vie aux produits déclassés et moches.



- **Chaud Bouillon** - Chaud Bouillon est un lieu nourricier unique dans un quartier en pleine rénovation urbaine où se conjugue solidarité, accessibilité, plaisir et transition.
- **Freia** - Freia est un restaurant-jardin responsable sur un toit de Nantes qui met en avant le végétal en milieu urbain à travers une expérience client unique.
- **Les Atelier des Grands Cèdres** - Dans le pays roannais, cette résidence de chefs, d'artistes et d'artisans abrite également un potager en permaculture et des jardins environnés de belles campagnes.
- **Plan de A à Z** - Le Plan de A à Z est un tiers-lieu culinaire, solidaire et antigaspi ouvert mi-2023, conciliant lien social et environnement dans l'hypercentre de Marseille.
- **Terre Terre** - Terre Terre est une ferme urbaine à partager, montée par l'association La Sauge dont la mission principale est de favoriser une activité agricole au plus grand nombre à travers une approche pédagogique, productive et récréative.