

SERVICE  
COMPRIS

SIRH/+  
FOOD

  
TRANSGOURMET

# FUTUR(e)S FOOD ↓ 2025

# FUTUR(e)S FOOD ↓

L'initiative qui détecte et récompense les  
“food-entrepreneurs” novateurs et impactants, qui font  
bouger les lignes.

Une initiative menée par **Sirha Food, Transgourmet**  
et **Service Compris** pour valoriser les forces vives de la  
Food, sur tout le territoire.





# LES VALEURS FUTUR(e)S FOOD



## **UN ESPRIT D'ENTREPRENEUR :**

une pure création ou reprise, avec une volonté self-made d'indépendance, de touche à tout, de diversification.



## **UNE APPROCHE NOVATRICE :**

l'envie manifeste d'expérimenter, de défricher de nouveaux modèles et de chercher de nouvelles approches.



## **UN TALENT ENGAGÉ :**

un rapport sans ambiguïté à l'éco responsabilité, la solidarité, la nature, visant à accompagner les enjeux de demain.



## **UN PROJET ÉMERGENT :**

à venir, dans ses premières années ou relancé, une aventure hors des radars, prometteuse et ayant besoin de visibilité.

# UN RECORD DE PROJETS POUR CETTE 3ÈME ÉDITION

SERVICE  
COMPRIS

SIRH/+  
FOOD

TRANS  
GOURMET

25

dénicheurs

5

catégories

7

régions  
représentées

50

candidatures  
spontanées\*

\* VS 18 en 2024

=

225

food-entrepreneurs  
dénichés\*

\* VS 115 en 2024

# 5 LAURÉATS 2023

## Bout' à Bout'



FUTUR(e)S  
FOOD  
INNOVATION

## Les Beaux Mets



FUTUR(e)S  
FOOD  
EXPERIENCE

## La Ferme Sans Nom



FUTUR(e)S  
FOOD  
AGRICULTURE

## Baston



FUTUR(e)S  
FOOD  
RECONVERSION

## Le République



FUTUR(e)S  
FOOD  
SOLIDAIRE

# 6 LAURÉATS 2024

**ORIANA  
& MARC  
FONNTENEAU**  
Gaec Milpas  
Pays de la Loire (45)



**PIERRE ANDRÉ  
AUBERT** ▾  
**Le Présage**  
Normandie (14)



**JULIEN  
& BÉNÉDICTE  
BAGGIO** ▾  
**Fumette**  
Nouvelle-Aquitaine (33)



Lauréat 2024  
**PRIX DU PUBLIC**  
**FUTUR(e)S  
FOOD** ▾



Lauréat 2024  
**INNOVATION**  
**FUTUR(e)S  
FOOD** ▾



Lauréat 2024  
**RECONVERSION**  
**FUTUR(e)S  
FOOD** ▾

**ÉLISE THOREL  
& SANDRINE  
CLÉMENT** ▾  
**Marie Curry**  
Nouvelle-Aquitaine (33)



**RACHEL  
LAGIÈRE** ▾  
**Conservatoire  
du goût**  
Nouvelle-Aquitaine (33)



**HENRI** ▾  
**DE PAZZIS**  
**Terre et blé**  
Provence-Alpes-Côte d'Azur (13)



Lauréat 2024  
**SOLIDAIRE**  
**FUTUR(e)S  
FOOD** ▾

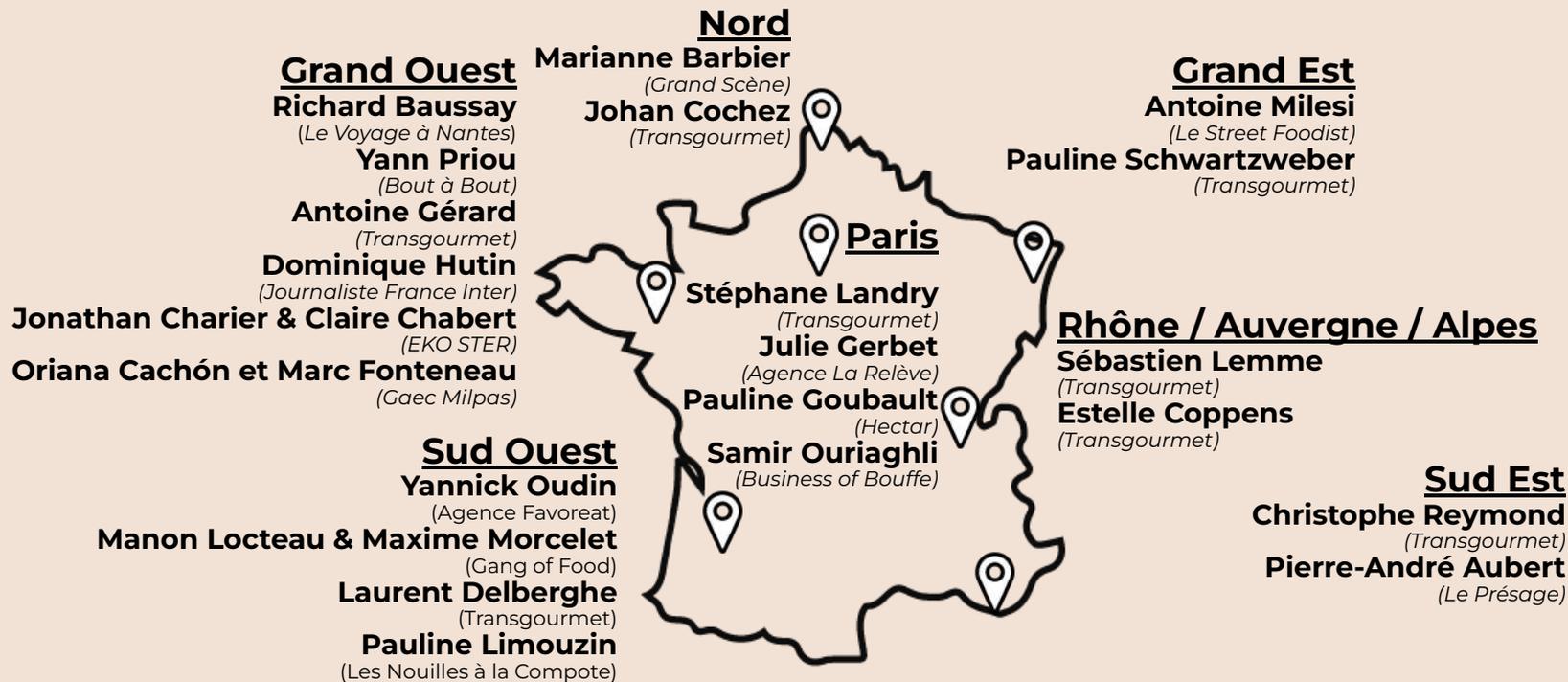


Lauréat 2024  
**AGRICULTURE**  
**FUTUR(e)S  
FOOD** ▾



Lauréat 2024  
**EXPERIENCE**  
**FUTUR(e)S  
FOOD** ▾

# 25 DÉNICHEURS DANS TOUTE LA FRANCE



# UN PROCESSUS DE SÉLECTION

SERVICE  
COMPRIS

SIRH/+  
FOOD

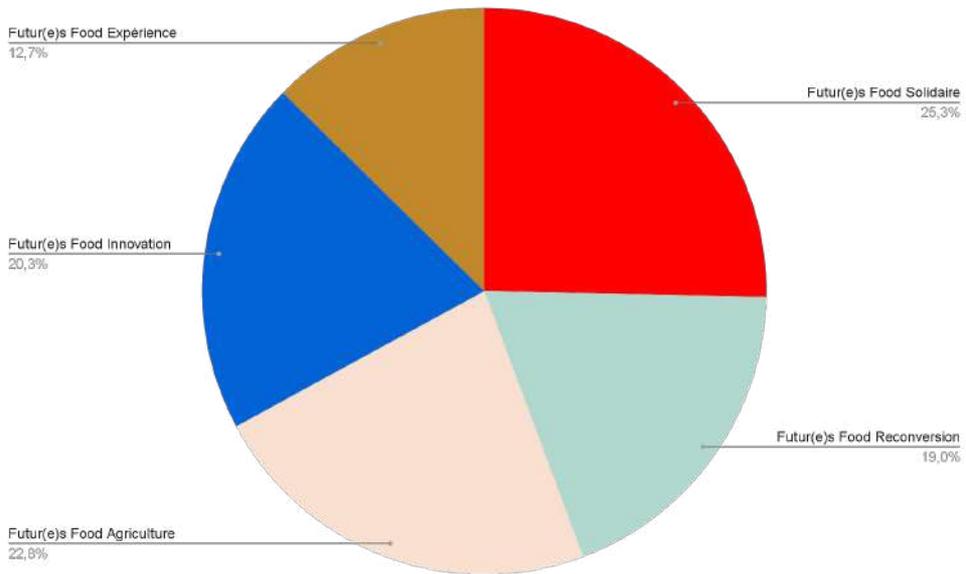
TRANS  
GOURMET



DOM-TOM  
2 projets

ÉTRANGER  
2 projets

# 5 CATÉGORIES DE PRIX



23%

**FUTUR(e)S  
FOOD**  
↓ AGRICULTURE

Une initiative autour  
des pratiques  
paysannes et d'élevage

20%

**FUTUR(e)S  
FOOD**  
↓ INNOVATION

Une aventure  
innovante, rendue  
possible grâce à la  
technologie

19%

**FUTUR(e)S  
FOOD**  
↓ RECONVERSION

Un changement de  
cap spectaculaire  
vers la Food

25%

**FUTUR(e)S  
FOOD**  
↓ SOLIDAIRE

Une approche  
engagée dans  
l'écologie, l'économie  
circulaire et l'humain

13%

**FUTUR(e)S  
FOOD**  
↓ EXPERIENCE

Une proposition  
food unique  
dans un lieu original

SERVICE  
COMPRIS

SIRH+  
FOOD

TRANSFOODMET

FUTUR(e)S  
FOOD  
SOLIDAIRE

Une approche  
engagée dans  
l'écologie, l'économie  
circulaire et l'humain

# Martin Herblin et Adrien de Dumast

(Co-Fondateurs)

Paris

 @demain\_\_paris

Dénicheur : Julie Gerbet

Lieu : Paris

FUTUR(e)S  
FOOD  
SOLIDAIRE

## 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.

### Pourquoi ce projet ?

Toutes les nuits, ils récoltent des produits invendus de 20 boulangeries des arrondissements voisins, afin de leur donner une seconde chance. Certains sont même **retravaillés pour créer de nouvelles recettes** gourmandes. En les vendant à moitié prix, ils financent la logistique de récolte et leurs frais fixes, proposent des **bons produits** (pains au levain, farines de blé ancien...) à des prix accessibles, tout en **limitant le gaspillage alimentaire de la filière**. Un an après leur ouverture, ils sauvent en moyenne **20 000 produits par mois**, avec un **taux d'écoulement de 90%** des produits récoltés.



# Gabi MOUESCA

(Fondateur)

Sud-Ouest



fermeemmausbaudonne.fr

**Dénicheur** : Pauline  
Limouzin

**Lieu** : Tarnos (40)

## 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.

### Pourquoi ce projet ?

C'est un établissement unique en France qui accueille actuellement **12 femmes détenues**, toujours sous écrou (en extérieur). Elles ont **un contrat de travail au titre d'agent polyvalent agricole**, sont logées sur site et bénéficient d'une **accompagnement socio professionnel soutenu**. Le lieu a été pensé comme un lieu transitoire, les résidentes sont dans un sas, entre prison et liberté, où chaque jour passé à la ferme est un temps de **reconstruction et des actions tournées vers l'avenir**. En parallèle, le lieu s'inscrit pleinement dans le territoire, en accueillant dans ses murs l'association OSE, qui a mis en place **une école primaire éco-citoyenne alternative**. Les **produits bio récoltés** sont **vendus sur les marchés locaux**.



**Luc-Olivier Pieret**

**Julie Boureau**

(Co-Fondateurs)

**Sud-Ouest**



@ramdamsocial



ramdamsocial.eu

**Dénicheurs** : Yannick  
Oudin + Stéphane Landry

**Lieu** : Bordeaux

**FUTUR(e)S  
FOOD  
SOLIDAIRE**

## 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.

### Pourquoi ce projet ?

Ils proposent des **produits alimentaires locaux** et gourmands (chips, cookies, sablés apéritifs), des **emballages responsables** et des **fabricants rémunérés correctement**, avec un principe simple: **1 paquet acheté = 1 repas cofinancé**.

Vous consommez, vous re-distribuez **auprès des ONG comme les Banques Alimentaires, le SPF et le Samu Social**. Commercialisés depuis janvier, ils ont déjà **cofinancé plus de 100 000 repas**. En plus de lutter contre la précarité par la **redistribution de 7 à 10% de leur CA**, ils **soutiennent aussi l'économie locale** grâce à la production française. Ils ont pour objectif **d'élargir la gamme à tous les produits de consommation courante**, mais aussi leur présence en s'insérant dans de nouveaux points de vente à la rentrée.



# Clémence Goussin

(Fondatrice)

Grand-Ouest



@simone\_andco\_



simoneandco.fr

**Dénicheur** : Claire et Jonathan Charrier

**Lieu** : Nantes

FUTUR(e)S  
FOOD  
SOLIDAIRE

## Simone & co

Simone & Co est un traiteur qui sauve des invendus pour préparer des menus bios, locaux et zéro déchets. L'objectif est de donner une seconde vie aux produits déclassés et moches.

### Pourquoi ce projet ?

L'équipe de Simone & co travaille avec des **producteurs locaux** en achetant des **produits déclassés** et **pousse le sourcing local jusque dans le verre**. Ils ont en parallèle une approche **zéro déchets** et  **retirent toute utilisation du plastique** lors de leurs prestations. En janvier 2024, ils ont ouvert un restaurant du midi "Le Club Colette" portant les mêmes valeurs que Simone&Co et proposent des petits déjeuners , déjeuners, goûters. Tout est fait maison à base de **produits bios, locaux et de saison**.



# Diane Dupré-Latour

(Fondatrice)

Auvergne Rhône Alpes



@les\_petites\_cantines



lespetitescantines.org

**Dénicheur** : Estelle Coppins + Pauline Schwartzweber

**Lieu** : Lyon (et France)

FUTUR(e)S  
FOOD  
SOLIDAIRE

## Les Petites Cantines

Les Petites Cantines c'est avant tout un réseau de bistrotts de quartier, animés et cuisinés par les habitants bénévolement, dont l'objectif est de lutter contre l'isolement, la malbouffe et le gaspillage.

### Pourquoi ce projet ?

Aujourd'hui l'association compte **14 adresses et 17 000 adhérents répartis dans différentes villes de France**. Le réseau de cantines s'appuie sur l'énergie citoyenne pour faire émerger et animer des restaurants de manière participative, avec **une alimentation engagée et à prix libre**. Leur but est de diffuser un récit positif sur la transition écologique, dans laquelle chacun.e peut compter sur les autres et pour les autres. Les Petites Cantines ont pour ambition **d'accompagner les acteurs de la restauration dans leur transformation écologique**. Ils sont en pleine phase de déploiement de l'activité "Restaurant de quartier" sous la marque "Les Petites Cantines" et hors marque : 14 restaurants ouverts et 25 projets en cours d'accompagnement.



FUTUR(e)S

FOOD

↘ RECONVERSION

Un changement de  
cap spectaculaire  
vers la Food

**Claire & Benoît**

**Decouture**

(Co-fondateurs)

**Grand Ouest**



@lagrandetable\_nantes

**Dénicheur :**

Claire Chabert

Jonathan Charier

**Lieu :** Nantes

FUTUR(e)S  
FOOD  
RECONVERSION

## La Grande Table

La Grande Table est une charcuterie pâtisserie où pâtés et charcuteries en croûtes faits maison font la part belle aux tourtes, bouchées à la reine, wellington, pithiviers et autres joyusetés briochées.

### Pourquoi ce projet ?

Une belle reconversion car **elle travaillait dans la responsabilité sociale des entreprises, lui comme doctorant en biologie.** Après un CAP au Centre d'Excellence des Professions Culinaires à Paris, Claire retourne à Nantes, et entraîne son mari dans son projet.

Chez Claire et Benoît, pas de saucisses, pas de côte de porc, retour à l'étymologie du mot charcuterie: **tout est fait à base de chair cuite.** Étant charcutier et traiteur engagé, ils proposent **une gamme de salaison sans ajout de sels nitrés.** A cela s'ajoute une proposition de **beaux flacons et produits d'épicerie bien sourcés, bios et en vente direct avec les producteurs et éleveurs.**



# Mylène Dupuy-Althabegoit

y  
(Fondatrice)

Sud-Ouest

 @mendikotea

**Dénicheur :**  
Pauline Limouzin

**Lieu :** Pays-Basque

FUTUR(e)S  
FOOD  
RECONVERSION

## Mendikotea

Mendikotea est un jardin de thé au Pays Basque créé par Mylène, qui est pionnière sur son territoire. Elle s'est lancée en Soule, à 600m d'altitude, dans la culture du thé, le *camélia sinensis*.

### Pourquoi ce projet ?

Cette ancienne professeur de physique, titulaire d'un CAP électricienne, c'est reconvertie une deuxième fois et vise à produire un thé artisanal, bio, de qualité et de caractère à l'image de son terroir. Après un voyage au japon, elle a parié sur le fait que le thé pouvait pousser sur les hauteurs de sa commune au Pays-Basque, similaires aux les plantations visitées au pays du levant. Aujourd'hui, Mylène a fait pousser **4000 théiers sur 1 hectare, qu'elle exploite de manière 100% manuelle**. En parallèle, elle continue de se former au japon afin de respecter la cueillette et la transformation des feuilles de thé selon la méthode ancestrale. Elle est en pleine rénovation de l'atelier de transformation en vue d'une rentrée en production l'année prochaine.



# Audrey Zandona

(Fondatrice)

Paris



@courtcircuitparis

Dénicheur :

Candidature spontanée

Lieu : Paris

FUTUR(e)S  
FOOD  
AGRICULTURE

## Court-Circuit

Court-Circuit est une micro ferme au cœur du bois de Vincennes labellisée bio, spécialisée dans la production de légumes dit "de niche", atypiques.

### Pourquoi ce projet ?

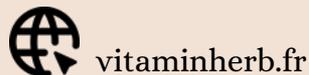
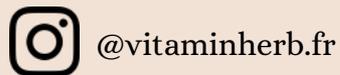
Audrey a travaillé **15 ans dans la restauration** où elle a côtoyé paysans, vignerons et artisans qui défendent la biodiversité et le goût. Fascinée, elle a décidé de franchir le pas et **produire à son tour**, en sélectionnant ses semences pour maîtriser tout le cycle de la vie de la plante. Elle agit pour une **agriculture durable et locale** et a bâti **un système agroécologique vertueux pour l'humain, la nature** et qui oeuvre pour la résilience alimentaire. Après 6 mois de travail pour implanter la ferme, la commercialisation a commencé en juin, **elle livre sa production en vélo-cargo à Paris** pour limiter son impact carbone. Audrey travaille en collaboration avec des restaurateurs et épiceries engagé.e.s pour produit **des minis et moins minis légumes, petits fruits, aromates frais et fleurs comestibles**. A terme, elle souhaite proposer des ateliers pédagogiques sur l'alimentation durable, la préservation des écosystèmes et la reconnexion au vivant.



# Cécile Girerd-Jorry

(Fondatrice)

Nord



Dénicheur :  
Samir Ouriaghli

Lieu : Métropole Lilloise

## Vitaminherb

Cécile cultive une centaine de variétés de plantes aromatiques rares venant du monde entier, à Verlinghem (59), dans 5000 m<sup>2</sup> de serres froides, à la fois pour des chef.fe.s cuisiniers et des particuliers. Une collection inédite de plantes aromatiques toutes acclimatées, pour la cuisine et les boissons. Sa production est 100 % française, éco-responsable, sans produit chimique et elle maîtrise tout le cycle de la culture, du semis à la vente en pot.

### Pourquoi ce projet ?

Après une **formation initiale d'ingénieure agronome**, elle se lance dans **une carrière dans la grande distribution**, notamment dans les cosmétiques et la mode. Elle y restera presque trente ans avant de **revenir à son premier amour, le végétal**. Vitaminherb vient de lancer au printemps 2024 un second site en région parisienne pour professionnaliser l'activité de R&D et augmenter sa capacité de production de plus d'une centaine de variétés dans le plus grand respect de l'environnement. Le site de Lille permet de développer l'activité dans les Hauts de France et la Belgique.



# Olivier Dugny

(Fondateur)

## Grand Est



@laiterieodla



laiterieodla.com

## Dénicheur :

Pauline Schwartzweber

## Lieu :

Manoncourt-en-Vermois

FUTUR(e)S  
FOOD  
RECONVERSION

# Laiterie Odlà

Odlà est une laiterie artisanale qui s'efforcent de produire des produits bio, à base de lait de foin de qualités, avec des ingrédients locaux. Lait, yaourts infusés, fromages italiens et fromages affinés, leurs produits sont vendus dans des contenants en verre consignés qui sont lavés et réutilisés à l'atelier.

## Pourquoi ce projet ?

Chirurgien ORL de profession, Olivier décide de se lancer dans la création de la laiterie et sa propre production en février 2023. Amoureux certain de la cuisine, il réalise qu'aucun produit laitier italien artisanal n'est vendu dans nos magasins et marchés. Il fait la connaissance de Sara Lacomba fondatrice de l'entreprise Ottanta, premier atelier de mozzarella à Paris ainsi que des laiteries urbaines qui font doucement leur apparition sur notre territoire. Au cours de sa formation, il s'étonne de "l'industrialisation" des produits laitiers fermiers et notamment des yaourts fabriqués en grande partie à partir d'arômes ou de confitures issus de l'industrie agro-alimentaire. Sa curiosité l'amène à la création de yaourts infusés aux plantes de l'association "Les Simples". En 2024 il est rejoint par Lola Dumay, elle aussi reconvertie (travailleuse sociale) qu'il a rencontré sur un marché, bien sûr.



FUTUR(e)S  
FOOD  
AGRICULTURE

Une initiative autour  
des pratiques  
paysannes et d'élevage

**Juliette Lecaudey, Maxim Chanteloup, Zorg Encoignard, Alexandre Pepin, Pierre Letan et Joséphine Maertens**

**Grand Ouest**



@fermedelamouvette.courcy

**Dénicheur :**  
Dominique Hutin

**Lieu :** Courcy

**FUTUR(e)S  
FOOD  
AGRICULTURE**

## La ferme de la Mouvette

La Ferme de la Mouvette est une ferme expérimentale d'espace-test en colocation. 6 porteurs de projets s'expriment et valorisent 20Ha de terre en agriculture biologique. Plusieurs ateliers sont représentés : Maraîchage, Paysans boulanger, Elevage, Aromatiques, plantes médicinales mais aussi foodtruck et traiteur. Leur but est de créer du lien entre les producteurs et les clients sur un territoire rurale, le dynamiser et montrer qu'une autre agriculture est possible.

### Pourquoi ce projet ?

Ces agriculteur.rice.s se sont lancés dans un projet collectif pour **pallier à la solitude et la difficulté du milieu**, qui donne du sens à leur vie professionnelle et personnelle. Ils proposent un nouveau mode d'agriculture, en complémentarité des savoirs-faire. 5 sur 6 agriculteurs sont des reconvertis. Ils ont lancé un marché estivale animé et festif avec d'autres fermes et producteurs des alentours, pour s'ouvrir au public et générer des revenus complémentaires.



# Thomas Miard

(Fondateur)

Grand Ouest



@les4marais



les4marais.com

**Dénicheur :**

Claire Charier

Jonathan Charier

**Lieu :** l'île de Ré

FUTUR(e)S  
FOOD  
AGRICULTURE

## Les 4 Marais

Les 4 marais développe une production aquacole novatrice dans les marais de l'île de Ré, nommé aquaculture multitrophique intégrée (AMTI). La ferme produit aujourd'hui des algues, crevettes, salicorne, bigorneaux et macerons.

**Pourquoi ce projet ?**

Cette forme d'aquaculture s'appuie sur les mêmes principes que la permaculture, **plusieurs animaux de niveaux trophiques différents cohabitent dans le circuit d'eau créant ainsi une chaîne alimentaire**. Les déchets produits par certains deviennent l'alimentation des autres ou participe indirectement à leur production. Ce cycle vertueux permet d'avoir beaucoup moins d'intrant et l'eau est bio épurée par les animaux au fil de son parcours. Cela en fait donc **une aquaculture responsable et durable**. Les 4 marais sont en perpétuelle évolution, cette année Thomas teste de produire des palourdes qui semblent pour le moment bien se plaire dans le marais.



# Vanessa Correa

(Co-fondatrice)

# Baptiste Saulnier

(Co-fondateur)

## Grand Ouest



@cultive\_fermes



cultive.co

### Dénicheur :

Claire Chabert

Jonathan Charier

**Lieu :** Nantes et partout en France

FUTUR(e)S  
FOOD  
AGRICULTURE

## 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.

### Pourquoi ce projet ?

Cultive **installe et accompagne les porteurs.euses de projets** qui souhaitent œuvrer à la résilience alimentaire de leurs territoires, et les **guide vers un modèle viable**. Concrètement, le parcours métier Cultive s'appuie sur une méthode éprouvée, inspirée de **l'agroécologie et du bio-intensif**, la formation pratique et la prise d'expérience. Ils accompagnent le montage du projet et le soutiennent tout au long des 5 premières années d'activité. Cultive **favorise la biodiversité et la régénération des sols, crée des emplois stables avec des conditions de travail justes et soutient les communautés locales**. Ils visent à former 900 apprenants mais aussi à installer et pérenniser 510 fermes d'ici 2035, transformant ainsi l'agriculture française en un modèle plus résilient et durable.



**Arnaud Courault**  
**Magali Delaunay**  
**Rachel Carroget**  
**Elsa Daniel**  
**Laurent Gaillard**  
**Thomas Rabu**

(Co-fondateurs)

**Grand Ouest**



@fermedelaudace.wixsite.com/website

**Dénicheur :**  
**Oriana Cachon**  
**Marc Fonteneau**

**Lieu :** Varades

FUTUR(e)S  
FOOD  
AGRICULTURE

## La Ferme de l'Audace

La Ferme de L'Audace, c'est l'histoire 6 paysan(ne)s qui ont repris une ferme laitière conventionnelle de 120 ha en 2019, pour en faire le support de 6 fermes en bio avec mise en commun de l'outil de production.

### Pourquoi ce projet ?

Un projet qui permet à 8 personnes de travailler là où il n'y en avait que deux. Ils ont transformé la ferme de manière à avoir **plusieurs ateliers en bio : vaches et brebis laitières avec transformation, vaches allaitantes, brebis viande, champignons, céréales avec transformation en farine puis pâtes et pain**. Ils travaillent avec la LPO pour le suivi écologique de leurs parcelles de pâturages et vont bientôt accueillir un nouveau paysan (atelier de chèvres laitières et transformation en fromages). Tous leurs produits sont vendus en direct, grâce à un marché organisé toutes les semaines à la ferme. **Véritable acteur de leur territoire**, ils accueillent des jeunes déscolarisés, organisent toutes sortes d'événements culturels et même un "repair café" tous les mois en partenariat avec une association.



# Frédérique Letzelter

(Fondatrice)

## Auvergne Rhône-Alpes



natureaz.com



@natureaz.fr

**Dénicheur :**  
Pauline Goubault

**Lieu :** Aubrac

FUTUR(e)S  
FOOD  
AGRICULTURE

## Nature AZ

Nature AZ propose des préparations à base de plantes, sans sucre ajouté, à index glycémique bas, en poudre, avec du goût. La marque est spécialisée dans la recherche, la production et la distribution de produits naturellement bons pour la santé. Ils ont développé une exploitation (La Ferme Malebiau en Lozère au cœur du Parc Naturel Regional de l'Aubrac, sur la zone Natura 2000), en agriculture biologique et préservation des sols qui produit les plantes nécessaires à leur produits.

### Pourquoi ce projet ?

Frédérique a prit la décision de **cultiver elle-même les plantes entrant dans la composition de ses produits** par souci de traçabilité et pour réduire l'impact environnemental, ainsi arnica, maca, violette, rhodiola, reine des prés, goji, réglisse, guimauve et pleins d'autres encore sont cultivés en Aubrac. Engagée dans une démarche scientifique elle travaille en **bio** et identifie les principes actifs des plantes et d'autres sources naturelles qu'elle cultive pour créer des produits aux **propriétés nutritives fortes**. Nature AZ développe aujourd'hui une gamme sous le nom de "The Beauty Plant Factory", des **produits à base de curcuma (Golden Latte) pour les baristas**. Ils font un véritable travail de la poudre et des produits pour créer du frais avec du sec.



FUTUR(e)S  
FOOD  
EXPERIENCE

Une proposition  
food unique  
dans un lieu original

# Nicolas Lescieux

(Directeur )

Nord



@chaud.bouillon



chaudbouillon.earth

**Dénicheur** : Candidature Spontanée

**Lieu** : Lille

FUTUR(e)S  
FOOD  
EXPERIENCE

## Chaud Bouillon

Chaud Bouillon est un lieu nourricier unique dans un quartier en pleine rénovation urbaine, où se déploie 4 acteurs (ferme urbaine, cuisine professionnelle, cuisine commune et halle gourmande et festive) réunis autour de la transition alimentaire. Le lieu conjugue solidarité, accessibilité, plaisir et transition.

### Pourquoi ce projet ?

Des festivités et de nombreux ateliers ouverts à tous sont proposés tout au long de l'année pour imaginer l'alimentation de demain. La cuisine de 200 m<sup>2</sup>, est mise à disposition des associations et partenaires locaux. Derrière ce projet, une **collaboration innovante entre le Centre Communal d'Action Sociale de Lille**, qui anime la politique sociale de la Ville, et l'**association Les Sens du Goût**, qui accompagne les mangeurs vers le bien-être alimentaire. Après l'ouverture de la halle gourmande en mars, l'écosystème Chaud Bouillon est désormais au complet. Avec la microbrasserie voisine et le lycée hôtelier, de nouvelles collaborations se créent chaque mois.



**Carine Gold-Dalg**

(Co-fondatrice)

**Sophie Garcia**

(Co-fondatrice)

**Zoé Howarth**

(Co-fondatrice)

**Sud est**



@leplanduplan

**Dénicheur :**

Pierre-André Aubert

**Lieu :** Marseille

FUTUR(e)S  
FOOD  
EXPERIENCE

## 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. Il comprend : **une cantine/café/buvette responsable** à base d'inwendus de fruits et légumes et de produits 100% locaux + vente des produits locaux et artisanaux, **une cuisine professionnelle mutualisable**, qui sera mise à disposition pour des projets sociaux, **un espace de stockage d'inwendus** issus de la récupération de denrées, à destination des acteurs de l'aide alimentaire du centre ville. On y découvre également **une programmation d'ateliers gratuits**, de pratiques diverses autour de la cuisine, des propositions manuelles, créatives et d'échanges de savoir-faire menées par des associations/collectifs/individus.

### Pourquoi ce projet ?

C'est un espace convivial et ouvert à tous.tes, accueillant des activités socio-culturelles créatrices de lien social portées par des associations locales, des collectifs, des citoyen.ne.s !



# La SAUGE

(Société d'Agriculture Urbaine  
Généreuse et Engagée)

## Swen Deral et Antoine Devins

(Co-fondateurs)

Paris



@auterreterre



terreterre.fr

Dénicheur :  
Julie Gerbet

Lieu : Aubervilliers

FUTUR(e)S  
FOOD  
EXPERIENCE

# 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.

## Pourquoi ce projet ?

Avec ses 90 parcelles de jardins partagés, ses activités de bénévolat, son jardin pédagogique, sa pépinière participative et sa Guinguette estivale, Terre Terre déploie **un modèle agricole alternatif et participatif** afin de créer un système de production collective à l'échelle du quartier. Un modèle répliquable sur d'autres friches en s'adaptant bien sûr à l'environnement. La Sauge a d'ailleurs développé 3 autres projets de ce type : La Prairie du Canal à Bobigny (93), L'agronaute à Nantes (44) ainsi que La Plaine Terre à Saint-Denis (93). Terre Terre développe une activité agricole participative **favorable à la biodiversité à travers des techniques agroécologiques**. C'est un projet fédérateur accessible et ludique qui **crée du lien social**. Un terrain fertile et un imaginaire riche pour **la ville comestible et durable de demain**.



# Sarah Mainguy

(Fondatrice)

## Grand Ouest



@freia.restaurant



freia-restaurant.com

## Dénicheur :

Stéphane Landry

## Lieu : Nantes

FUTUR(e)S  
FOOD  
EXPERIENCE

# 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. L'établissement est bordé d'un jardin, source première d'inspiration pour la cheffe propriétaire Sarah Mainguy. Au milieu, la serre, où les convives peuvent déguster un menu changeant au gré des saisons, influencé par les envies des équipes, les légumes, les herbes du jardin, et les poissons et viandes proposés par les pêcheurs et éleveurs qui occupent une place fondamentale dans le projet. La nature guide le menu et pas l'inverse.

## Pourquoi ce projet ?

"Du jardin à la table", c'est le principe de la maison. L'ambition est de **planter de la vie, du sauvage dans un milieu urbain**, qui rejoint cette idée de fécondité qui découle du nom Freia (déesse germanique et scandinave). Le restaurant se veut le plus **durable** possible, cela s'illustre dans ses choix, de mobilier, de vaisselle, de serviettes tissées en vêtements upcyclés, mais aussi dans le verre et en cuisine. **Rien n'est perdu et tout se transforme** (fermentation, déshydratation, confit, huile, vinaigre, cocktail, etc.), les déchets organiques sont aussi revalorisés via le prestataire Les Alchimistes.



# Maxime Vavasseur

(Fondateur)

## Grand Ouest



@ateliersgrandscedres



grandscedres.com

## Dénicheur :

Estelle Coppens

Lieu : 42123 CORDELLE

FUTUR(e)S  
FOOD  
EXPERIENCE

# Les Ateliers 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. On y trouve aussi un atelier-boutique de poterie, des cabanes et gîtes champêtres, des espaces pour des réunions, un menu événementiel... Géométrie variables pour plaisir constant.

## Pourquoi ce projet ?

C'est un ancien lieu de polyculture (vin, miel, pain...) auquel la vie a été redonnée en 2022 en accueillant des artisans en résidence, venus travailler **les produits du terroir roannais**, servis dans de la vaisselle réalisée dans la poterie attenante. L'accent est mis sur **la qualité des produits**, la proximité avec les producteurs, une **carte des boissons sans alcool 100% locale**, une **carte des vins orientée vers le vivant**, et l'idée de **faire découvrir au public des produits locaux parfois méconnus**. Les Ateliers vivent cette année leur troisième saison de résidences de mai à septembre. **Une programmation événementielle** fait vibrer le lieu depuis plusieurs mois et un premier salon mêlant art et vin vivant est en préparation.



# FUTUR(e)S FOOD INNOVATION

Une aventure  
innovante, rendue  
possible grâce à la  
technologie

# Felix Noblia et Thomas Rabant

(Co-fondateurs)

## Sud Ouest



regeneration.eu



@regeneration.eu

**Dénicheur :**  
Stéphane Landry

**Lieu :** Bordeaux

FUTUR(e)S  
FOOD  
INNOVATION

## ReGeneration

Félix Noblia et Thomas Rabant co-fondent la startup ReGeneration, pour financer et accélérer le développement de l'agriculture régénératrice.

### Pourquoi ce projet ?

ReGeneration accompagne et finance les agriculteurs dans leur adoption de pratiques régénératrices. Elle leur permet notamment d'être suivis par un ingénieur agronome dans leur transition. Pour assurer le financement des agriculteurs, l'entreprise a créé un outil innovant, le **Crédit de Contribution Climatique ("TripleC")**, crédit de haute valeur qui, mieux que les simples crédits carbone, repose sur la mesure réelle des bénéfices de l'agriculture régénératrice et prend en compte les 3 dimensions essentielles que sont le **stockage de carbone, l'amélioration de la biodiversité et des ressources en eau.**

ReGeneration a aujourd'hui fédéré environ 200 agriculteurs en France (environ 30.000 ha) et ses méthodologies sont en cours de validation auprès du registre international Verra.



**Charlotte de Fougère**  
(Fondatrice)

**Grand Ouest**

 @artemis\_gibier

 artemis-gibier.com

**Dénicheur :**  
Claire Chabert  
Jonathan Charier

**Lieu :** Buxières d'Aillac

**FUTUR(e)S  
FOOD  
INNOVATION**

## Artémis Gibier

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. Une application est en cours de développement, elle devrait voir le jour en octobre 2024.

### Pourquoi ce projet ?

Le gibier est issue de la **chasse raisonnée et durable**, la solution participe au **maintien de l'écosystème naturel de nos forêts**. C'est l'entreprise C2F CONCEPT qui porte le projet Artemis Gibier mais également depuis quelques mois la plateforme [www.gibierpourtous.fr](http://www.gibierpourtous.fr) qui permet de mettre à disposition gratuitement ou à prix solidaire du gibier entier aux particuliers. La plateforme a démarré dans le Cher et engage son accélération commerciale depuis Mai 2024 avec bientôt de nouveau département en ligne. Ils sont actuellement en cours de levée de fonds.



# Guylain Pageot

(Président)

Grand Ouest



@aalvie4485



aalvie.com

**Dénicheur :**

Oriane Cachòn

Marc Fonteneau

**Lieu :** Pays De La Loire

FUTUR(e)  
FOOD  
INNOVATION

## AALVIE

AALVIE (Abattage des animaux sur leur lieu de vie), c'est un collectif d'éleveurs qui a souhaité proposer une alternative à l'industrialisation de la filière viande, donner le choix aux éleveurs et aux consommateurs : l'abattage à la ferme des animaux. Comment ? grâce à des caissons d'abattages mobiles qui font la liaison entre les fermes et l'unité fixe de mise en carcasse.

### Pourquoi ce projet ?

Cette pratique permet aux éleveurs d'accompagner leurs animaux jusqu'au bout et de leur éviter le stress du départ et du transport. Le processus d'abattage à la ferme est aussi un plus pour les éleveurs qui souhaitent vendre la viande eux-mêmes, en **circuits courts**. Leur objectif est de permettre un abattage à la ferme pour **alimenter Nantes à faible carbone** avec des animaux et des éleveurs respectés.



# Loïc Lecerf

(fondateur)

Auvergne Rhône Alpes



@fairme.io



fairme.io

**Dénicheur :**

Stéphane Landry

**Lieu :** Grenoble

## 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.

### Pourquoi ce projet ?

En automatisant la vente à la ferme, l'éleveur récupère la valeur de la chaîne industrielle, et vise à **diviser par deux les émissions de gaz à effet de serre de l'industrie laitière** (limitation chaîne du froid, suppression gaspillage en produisant à la demande, etc.). Le modèle économique est le suivant : l'éleveur se concentre sur la conduite de son troupeau, et **Fairme lui achète son lait 1,5 à 2 fois le prix du marché** (entre 600 et 800€ les 1000 litres - contre 450€ les 1000 litres). Fairme fabrique ensuite l'atelier autonome dans son usine de Grenoble, l'installe dans la ferme, et se charge de toutes les opérations : production agroalimentaire, commercialisation, livraison et maintenance. Et pour finir Fairme vend les produits dans la restauration collective dans un rayon local de 80km maximum.



# Charlotte Figarede Damien Duquesne

(Co-fondateurs)

Paris



@necense\_fr



necense.fr

Dénicheur :

Candidature spontanée

Lieu : Paris

FUTUR(e)S  
FOOD  
INNOVATION

## Necense

Necense a été créé par Charlotte Figarede et Damien Duquesne (co-fondateur de 750g.com), tous deux ont créé une boisson SOLIDE non alcoolisée respectueuse de l'environnement, composée d'ingrédients naturels, peu transformés et peu sucrés.

Pourquoi ce projet ?

0 chimie, 0 bouteille (plastique et verre), 0 transport d'eau, juste le goût des plantes. En somme, c'est la nouvelle génération de sodas qui ne transporte plus d'eau et ne produit plus de bouteilles. Sa forme solide, seulement à base d'ingrédients bruts et bio français, permet de concilier en une boisson plaisir, naturalité et écologie. Cet été, les boissons Necense arrivent sur le marché BtoC à La Grande Épicerie de Paris. Ils sont déjà bien implantés dans la restauration avec plus de 300 établissements clients.



FUTUR(e)S

FOOD



**Votez à partir du  
15 octobre**