

FUTUR(e)S FOOD 2025



FUTUR(e)S FOOD 2025 : LES LAURÉATS QUI REINVENTENT L'ALIMENTATION DE DEMAIN !

La troisième édition de **Futur(e)s Food**, première initiative en France à récompenser les "food-entrepreneurs" engagés et novateurs, a décerné ses lauréats **jeudi 23 janvier 2025 lors d'une soirée exclusive** pendant **Silès Lyon 2025**. Créé par **Silès France**, **Silès Food** et **Transgourmet**, ce tremplin unique met en lumière des projets porteurs de sens et d'impact qui transforment le paysage alimentaire français.

Cette année, parmi 225 candidatures, 25 projets ont été nommés et répartis en cinq catégories : **Agriculture, Expérience, Innovation, Solidaire et Reconversion**. Un **prix du public** est également venu récompenser une initiative plébiscitée par les **3 587 votants** (un record !). Ce fort engagement pour l'appel à projets reflète la vitalité et la diversité des talents émergents qui, aux quatre coins du territoire, innovent, transforment et bâtissent un avenir plus solidaire et audacieux.



PALMARÈS DES 6 LAURÉATS FUTUR(e)S FOOD 2025

Après une sélection rigoureuse effectuée par un jury composé de professionnels et d'experts du secteur, voici le palmarès de cette édition 2025 :

Basée sur l'île de Ré en Nouvelle-Aquitaine, cette ferme pionnière développe une aquaculture multispécifique intégrée (AMTI) inspirée de la permaculture. En cultivant algues, crevettes, salicornes, bigorneaux et macarons, Les 4 Marsais propose un modèle durable et innovant pour l'avenir de l'agriculture côtière.

LES ATELIERS DES GRANDS CÈDRES : Catégorie **Expérience**
Nichée dans le Pays Bascois, cette résidence de chefs, d'artistes et d'artisans offre une expérience unique, mêlant créativité et gastronomie. Elle abrite également un potager en permaculture et des jardins luxuriants qui participent à une approche durable et locale de l'alimentation.

NECENSE : Catégorie **Innovation**
Fondé par Chef Damien et Charlotte Figarède en Île-de-France, Necense révolutionne la boisson non alcoolisée avec une approche respectueuse de l'environnement à 100% d'ingrédients naturels, peu transformés et peu sucrés, leur innovation offre une alternative engagée et responsable pour une consommation plus saine.

LES PETITES CANTINES : Catégorie **Solidaire**
Plus qu'un simple réseau de bistros de quartier, cette initiative sociale et solidaire, née dans le Rhône et aujourd'hui présente dans plusieurs villes de France, remet le partage au cœur de l'alimentation. Dans ces cantines participatives, les habitants cuisinent ensemble, créant du lien et luttant contre l'isolement.

MENDIKOTEA : Catégorie **Reconversion**
Une reconversion exemplaire et une première en France ! Mylène, pionnière dans la culture du thé au Pays basque, a su allier passion et innovation en implantant 4 000 théiers sur un hectare de prairie à Sainte-Engrâce. Inspirée par le Japon et ses traditions, elle produira dès 2025 son propre thé vert selon une méthode artisanale japonaise, avec un souci constant de qualité et de respect de l'environnement.

ARTÉMIS GIBIER : Catégorie **Expérience**
Née du cœur des forêts du Berry, Artémis Cibier est une entreprise innovante qui valorise le gibier sauvage français en offrant une solution moderne et durable pour structurer et moderniser la filière. Grâce à son application mobile, elle facilite la collaboration entre les acteurs du secteur tout en répondant aux enjeux environnementaux et alimentaires liés à la gestion responsable de la faune.

Zoom sur « Les Petites Cantines » : un réseau non lucratif de cantines de quartier conviviales

Les Petites Cantines transforment chaque repas en un moment de solidarité et de convivialité. Fondées en 2016 par Diane Dupré le Tour et Eléonore Thévenaz, ces cantines conviviales sont devenues un pilier de la vie communautaire avec 14 établissements, 35 employés, et près de 125 000 repas servis. Le modèle repose sur l'entraide, où chaque repas partagé favorise la connexion humaine. Les participants contribuent selon les moyens, en privilégiant des produits locaux et de saison, réduisant ainsi le gaspillage alimentaire. Plus qu'un simple lieu de restauration, Les Petites Cantines incarnent une vision où l'alimentation devient un levier de transformation sociale.

« Je suis très fière de cette reconnaissance, qui souligne la force de notre modèle. Avant traversé des moments difficiles - la perte de mon mari et l'accident qui a gravement touché mon enfant - j'ai découvert, grâce à la solidarité de mes voisins, que découvrir un projet chaque matin, l'importance du lien social raconte Diane Dupré le Tour, fondatrice des Petites Cantines. Ce soutien a permis la création des Petites Cantines, des lieux de partage et de convivialité. Depuis, nous avons acquis une maison à Sainte-Engrâce avec un hectare de terre. Un voyage au Japon m'a ouvert les yeux sur des terroirs similaires aux nôtres et, en 2020, j'ai planté 500 théiers de dix espèces différentes pour expérimenter une nouvelle culture du thé en France. Ce printemps, nous entamerons notre première cueillette manuelle, essentielle pour préserver la fraîcheur et la couleur des feuilles, indispensables à un thé vert de qualité. Récompensée par le Prix Reconversion, j'espère inspirer d'autres femmes à innover et à s'implanter dans ce secteur. »



Zoom sur : « Mendikotea » : Réinventer la culture du thé en France

Mendikotea est une plantation de thé pionnière en France, nichée à Sainte-Engrâce, dans les Pyrénées-Atlantiques. Fruit d'une reconversion inattendue, cette initiative explore une nouvelle manière de cultiver le thé en s'inspirant des techniques japonaises et en valorisant un terroir aux similitudes surprenantes avec certaines régions d'Asie.

« Avant Mendikotea, j'étais prof de physique à Toulouse, confie Mylène Dupuy-Arthobegoyt, fondatrice de Mendikotea. Mon mari, fier Basque, m'a découvert un terroir au Pays basque, où nous avons acquis une maison à Sainte-Engrâce avec un hectare de terre. Un voyage au Japon m'a ouvert les yeux sur des terroirs similaires aux nôtres et, en 2020, j'ai planté 500 théiers de dix espèces différentes pour expérimenter une nouvelle culture du thé en France. Ce printemps, nous entamerons notre première cueillette manuelle, essentielle pour préserver la fraîcheur et la couleur des feuilles, indispensables à un thé vert de qualité. Récompensée par le Prix Reconversion, j'espère inspirer d'autres femmes à innover et à s'implanter dans ce secteur. »

RETOUR SUR L'ÉDITION 2025

25 Dénicheurs	225 Projets dénichés	6 Lauréats
7 Régions représentées	25 Projets nominés	3 587 Votes pour le prix public

L'édition de **Futur(e)s Food 2025** confirme son rôle de catalyseur d'initiatives innovantes et engagées en matière d'alimentation, mettant en lumière des entrepreneurs visionnaires qui contribuent à façonner un avenir plus durable et éthique pour le secteur food.

À propos de Futur(e)s Food
Futur(e)s Food est la première initiative qui dédicte et récompense les "food-entrepreneurs" engagés, responsables et innovants, pour valoriser les forces vives du territoire, sur tout le territoire.

CONTACTS MÉDIAS
AGENCE MONTY
POUR FUTUR(e)S FOOD
Alexandra Dumont et
Cécilia Leubonnie
04 78 37 34 64

Suivez nous sur :

Une initiative de :

SILÈS FOOD

Si vous ne souhaitez plus recevoir de communications de Sirha, veuillez cliquer sur ce lien [ici](#).

Sirha, ., ., . . France