

Ecrit par le 19 février 2026

Fayo, la légumineuse bio pour la restauration collective



Fayo est une jeune entreprise basée sur le Marché-gare de Carpentras depuis le mois de mai. Elle lance sa production fin octobre en légumineuse et céréales 100% bio pour la restauration collective. Cinq embauches sont prévues.

« Nous avons démarré notre aventure en 2023 à Marseille. Après six mois de travail intense de recherche-développement et d'échanges avec les instances gérant la réglementation alimentaire, nous avons lancé notre première production en septembre 2024. Au départ, nous avons externalisé avec un transformateur localisé dans le Luberon », explique [Arthur Thuet](#), un des trois cofondateurs de l'entreprise. Fin 2024, il a l'opportunité de rencontrer le service Développement économique de la [CoVe](#) grâce à l'agence départementale [Vaucluse Provence attractivité](#). Après sélection de leur dossier, ils ont la possibilité de reprendre un atelier agroalimentaire de 530m² dans le concept [Ma première usine](#) mise à disposition par la Cove sur une durée maximale de quatre ans pour les entreprises qui se lancent.

Un outil optimum

« Cet outil de production est une très belle opportunité pour nous, à commencer par le coût du loyer par rapport à un bâtiment privé. Il va également nous permettre de développer fortement notre activité. La production potentielle de cet atelier peut aller jusqu'à 300 tonnes annuelles », indique Arthur Thuet. L'entreprise a mis en place son process de production depuis le mois de mai, avec des travaux effectués

Ecrit par le 19 février 2026

pour un budget de 400 000€. Les premiers essais ont commencé fin août, avec des résultats d'analyse qui arrivent début octobre. La production proprement dite qui sera ensuite commercialisée va démarrer fin octobre. « La CoVe nous a très bien reçus. En plus de l'outil de production, nous avons à disposition des services et un accompagnement. » L'objectif à terme est de garder l'atelier de Carpentras pour en faire un atelier pilote pour la création de recettes et de pouvoir installer des ateliers régionaux sur le territoire français.

Sept embauches à terme

Pour lancer sa production, l'entreprise embauche sur le court terme une personne en novembre et une autre en fin d'année. Un commercial a été embauché en septembre. À l'horizon 2028, quatre autres salariés sont prévus en embauche, selon l'évolution du chiffre d'affaires.

La protéine végétale

La matière première de leur production est de la protéine végétale sous forme de légumineuses bio ainsi que des céréales bio. L'ensemble des producteurs est en France. L'entreprise produit à partir de cela un lingot qui est ensuite décliné en trois formats : sous forme de pépites conditionnées dans des sachets de 5kgs, de palets servant à garnir des fonds de tartelettes ou de blocs de 2,5kgs. « La protéine végétale issue des légumineuses comme le pois a de nombreuses vertus. Elle remplace la viande. Nous avons opté pour un marché avec des producteurs 100% bio. Nous avons créé une recette pour un lingot sud et une autre pour un lingot nord-ouest, avec différentes graines issues des agriculteurs locaux. Notre objectif à terme est de couvrir l'ensemble du territoire français avec une autre recette pour la Nouvelle Aquitaine et une dernière pour le Grand Est. » L'entreprise a également mis au point récemment sous forme surgelée des raviolis bio contenant de la farce issu du lingot de la recette Sud.

Ecrit par le 19 février 2026



Ecrit par le 19 février 2026



Ecrit par le 19 février 2026

Une clientèle 100% RHF

La clientèle est composée à 100% de B to B, à savoir la restauration collective. Elle travaille ainsi avec de très grosses entreprises de ce secteur comme Elixor mais également des plus petites structures régionales comme Garig. « Notre objectif n'est pas de travailler en direct avec les magasins. En revanche, nous commençons une collaboration avec des sociétés industrielles de l'agroalimentaire qui vont utiliser nos ingrédients pour leur transformation en bio. »

Trois profils différents

La rencontre de ces trois jeunes entrepreneurs a donné cette entreprise. Leur force est une complémentarité de compétences.

- Arthur Thuet s'occupe plus particulièrement de la vente, de l'administratif et de la finance. Il a une expérience d'entrepreneur et a déjà créé un fonds d'investissement.
- [Laura Maindivide](#) est ingénieur agronome. Elle s'occupe fort logiquement de la recherche et développement, de la qualité et de la production.
- [Thibault Suty](#) est responsable de l'opération globale, du champ du producteur de légumineuses et de céréales jusqu'à la livraison. Il a travaillé dans le passé dans la décarbonation industrielle.

Chiffres :

- Chiffre d'affaires : 2026 prévu x3 versus 2025
- 60 cuisines centrales publiques et privées livrées fabricant entre 1 000 et 40 000 repas par jour

L'info :

La loi alimentaire Egalim demande aux cuisines centrales pour les cantines scolaires d'assurer un repas végétarien par semaine

Trois collèges vauclusiens récompensés pour leur alimentation bio et locale

Ecrit par le 19 février 2026



Les collègues [Pays de Sault à Sault](#), [Anne Frank à Morières-lès-Avignon](#) et [Jean Bouin à L'Isle-sur-la-Sorgue](#) ont reçu le premier niveau du label [Ecocert 'En cuisine'](#) qui valorise les produits bios et locaux dans les menus de la restauration collective.

Le [Département de Vaucluse](#) est engagé depuis plusieurs années dans la promotion des circuits courts et de saison. À l'instar du gouvernement français, qui a adopté la [loi EGalim](#) en 2018, qui favorise une alimentation saine, durable et accessible à tous, tout en soutenant un revenu aux producteurs et en améliorant les conditions de production.

Dans ce sens, le Département a également créé, avec la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, la plateforme [Agrilocal84](#), qui met en relation, 121 acheteurs, avec 261 fournisseurs dont 70% d'agriculteurs. 32 collèges vauclusiens utilisent déjà les services de cette plateforme afin de proposer une alimentation bio et locale aux élèves. Ce lundi 14 octobre, trois d'entre eux ont été récompensés pour leurs efforts et ont reçu le premier niveau de labellisation Ecocert 'En cuisine'. « Dans ces trois collèges, il y a une vraie dynamique pour proposer une meilleure alimentation aux élèves entre l'équipe de direction, la restauration et la secrétaire générale chargée des commandes alimentaires, explique [Delphine Gautier](#), directrice adjointe des collèges au Conseil départemental de Vaucluse. À terme, on souhaite accompagner d'autres collèges dans cette démarche-là. »

Ecrit par le 19 février 2026

Cliquez sur les images ci-dessous pour les agrandir



Collège Pays de Sault, Sault

Ecrit par le 19 février 2026



Collège Jean Bouin, Isle-sur-Sorgue

Ecrit par le 19 février 2026



Collège Anne Franck, Morières-lès-Avignon

Le label Ecocert 'En cuisine'

La labellisation Ecocert 'En cuisine' valorise les établissements de restauration collective qui introduisent des produits bio, locaux et sains. Ce label se décline en trois niveaux, représentés par trois carottes. Les trois collèges vauclusiens distingués ont obtenu la première carotte de ce label et visent d'ores et déjà les deux autres carottes.

Ainsi, les collèges labellisés doivent respecter un cahier des charges qui requiert 20% des approvisionnements alimentaires bio, l'interdiction des OGM, de 25 additifs et des huiles hydrogénées (huiles végétales transformées), un menu végétarien par semaine et des légumes secs de préférence bio au moins une fois par semaine. Le label demande aussi la mise en place d'actions écoresponsables telles que lutte contre le gaspillage alimentaire, et le diagnostic des produits de nettoyage et des matériaux plastiques utilisés.

Des établissements accompagnés



Ecrit par le 19 février 2026

Afin d'atteindre ce premier niveau du label, les collèges vauclusiens ont été accompagnés par le Département qui forme les chefs et les seconds de cuisine à la valorisation des fruits et légumes, à la diversification des protéines, mais aussi à l'élaboration de menus correspondant aux critères du label.

[Le Département de Vaucluse forme les chefs des cantines scolaires aux protéines végétales](#)








Une démarche éducative

En plus d'être fédératrice en impliquant le personnel de cuisine, mais également la direction, et les enseignants des établissements, cette démarche vers une alimentation plus saine, bio et locale, a également un côté éducatif, dans le but de sensibiliser les élèves. « Il y a diverses interventions dans les classes au cours de l'année sur des sujets comme la diététique ou les éco-gestes, ajoute Delphine Gautier. Il y a une partie éducative qui est toute aussi importante pour le label. »

Concernant les collèges vauclusiens labellisés, ils comptabilisent à eux trois plus de 1000 élèves qui sont concernés par cette alimentation bio et locale. 1000 demi-pensionnaires sont éduqués quotidiennement au rapport entre l'alimentation et la santé, mais aussi entre l'alimentation et l'environnement.

Ecrit par le 19 février 2026

Les 3 niveaux de labellisation

	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3	
+Bio	au moins 20% de bio par an	au moins 40% de bio par an	au moins 60% de bio par an	
+Local	au moins 4 composantes bio et locales par mois	au moins 8 composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	au moins 12 composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables	
+Sain	Pas d'OGM Des menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénés interdits Fruits et légumes de saison	+ 50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers	+ 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs	
+Durable	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents + Vers le zéro plastique + Optimisation des tournées de livraison	



www.labelbiocantine.com



Sept collèges du Vaucluse goûtent à l'opération 'Au pré de l'assiette'

Ecrit par le 19 février 2026



Du 11 au 15 octobre, le Conseil départemental de Vaucluse et l'association nationale Agrilocal mettent à l'honneur les producteurs et les cuisiniers vauclusiens de la restauration collective.

Sept collèges et deux communes cuisineront, selon la formule qu'ils ont choisie, soit un repas 100% local, soit proposeront au moins un produit spécifique du terroir par jour dans la semaine, commandé via la plateforme Agrilocal84.fr. A cette occasion, un jeu-concours destiné aux collégiens sera également organisé sur l'heure du déjeuner pour tenter de gagner le livre de recettes 'Cuisiner local à la maison !' offert par l'association nationale [Agrilocal](https://Agrilocal.com). En complément de ce lot, le Conseil départemental de Vaucluse et le Comité de promotion des produits du Vaucluse offriront aux gagnants des caquettes de produits locaux et des fiches découvertes des produits vauclusiens. Destinées aux collégiens, elles valorisent quatre produits phares du Vaucluse : le safran, le berlingot de Carpentras, l'ail de Piolenc et le Muscat AOC du Ventoux.

Promouvoir la proximité

Promouvoir l'accès à une alimentation de qualité et valoriser le manger local, tels sont les enjeux de l'initiative 'Au pré de l'assiette' sous la houlette d'Agrilocal. La plateforme de mise en relation gratuite et immédiate entre les acheteurs publics de la restauration collective (collèges, écoles primaires, maisons

Ecrit par le 19 février 2026

de retraite, lycées, etc.) et des fournisseurs locaux (producteurs agricoles, artisans, etc.) se veut un outil au service des territoires. S'appuyant sur quatre compétences dévolues aux Départements : social, éducation, tourisme et solidarité territoriale, Agrilocal incite à la commande de produits sains, frais et diversifiés répondant aux exigences nutritionnelles de la restauration collective.

+154% de chiffre d'affaires

Sur les 7 premiers mois de 2021, le chiffre d'affaires de la plateforme est à +154% par rapport à 2020 et à + 26,2% par rapport à 2019. 34 collèges sont inscrits sur la plate-forme ainsi que 12 lycées et autres structures (associations, chambre consulaires...), 36 communes et intercommunalités, deux hôpitaux et quatre EPHAD, 13 autres structures (associations, restauration privée). 120 acheteurs et 249 fournisseurs sont inscrits sur Agrilocal84.fr, impulsé en 2014 par le Département, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Vaucluse et la Chambre des métiers et de l'artisanat.



Collège Diderot à Sorgues. Crédit photo: Conseil départemental de Vaucluse



Ecrit par le 19 février 2026

1600 collégiens concernés en Vaucluse

7 collèges, 1 600 collégiens et 2 600 élèves des écoles primaires étaient ou seront concernés par cette opération 2021 :

- Collège Denis Diderot à Sorgues : lundi 11 octobre à 15h50
- Collège Gérard Philipe à Avignon : lundi 11 octobre à 15h20
- Collège Jean-Bouin à L'Isle-sur-la-Sorgue : mardi 12 octobre à 15h55
- Collège Jules Verne au Pontet : mardi 12 octobre à 15h50
- Collège Joseph Vernet à Avignon : jeudi 14 octobre à 15h20
- Collège Barbara Hendricks à Orange : vendredi 15 octobre à 15h50
- Collège Jean Brunet à Avignon : vendredi 15 octobre à 15h50