



TROPHÉES DES TERROIRS 2025



LE TOUR DES TERROIRS





LE TOUR DES TERROIRS, ORGANISATEUR DES TROPHÉES

Depuis 2017, l'association valorise les professionnels des métiers de bouche, producteurs et artisans soucieux de qualité. Elle crée une dynamique collective et **fédère les acteurs du Bien Manger pour dynamiser nos territoires**, les circuits courts et redonner leur place et leur importance à nos producteurs.

Organisatrice de nombreux événements et activités gourmandes, Le Tour des Terroirs fait **rayonner le potentiel gastronomique et culturel de nos régions** en valorisant les savoir-faire et produits de nos terroirs.

Aujourd'hui, **l'association regroupe plus de 300 chefs et 300 producteurs et artisans**. Depuis 2017, l'association a organisé et participé à **+90 événements** notamment "Le Festival des Terroirs", "Les Toqués de l'Agriculture", SIRHA Lyon, Omnivore Paris, et de nombreuses journées chefs x producteurs !



25k abonnés



16k destinataires



+600 adhérents



+300 retombées

LES TROPHÉES DES TERROIRS

Les Trophées des Terroirs s'adressent aux **professionnels de la restauration, producteurs, artisans et fabricants de boissons** de chaque région de France. Ils visent à **promouvoir et récompenser** les initiatives responsables et inspirantes qui tendent à à faire évoluer **les modes de production et de consommation**.

THÉMATIQUE 2025 :

Révéler la richesse des terroirs à travers l'innovation, les collaborations et la durabilité !



ZOOM SUR LES TROPHÉES DES TERROIRS 2025

L'édition 2025 met en avant les acteurs qui révèlent toute la richesse et la diversité de leurs terroirs à travers des **initiatives innovantes, collaboratives, durables et / ou sociétales**.

Elle célèbre ceux qui, par leur savoir-faire et leur créativité, façonnent un avenir où **tradition et modernité se rencontrent** pour **inspirer les générations futures**.

Exemples de projets :

- Un chef qui collabore avec un maraîcher pour réintroduire une variété locale de légumineuse oubliée dans ses menus ;
- Un artisan boulanger qui anime des ateliers pour initier des jeunes en réinsertion au pain au levain, préservant ainsi un savoir-faire tout en créant du lien social.



6 FINALISTES & 3 LAURÉATS

- **3 catégories** : métiers de bouche, producteurs et fabricants de boissons
- 6 finalistes sélectionnés par un **jury d'experts**, et 3 lauréats élus par les votes **des professionnels et du grand public** à travers des courtes vidéos
- Récompense : trophée, dotations de nos partenaires et une visibilité accrue !



LES MEMBRES DU JURY 2025



Raphaële Marchal

Chroniqueuse, autrice,
et journaliste food



Tom Meyer

MOF 2023
Chef de la Chèvre d'Or à Èze



Emmanuel Cadieu

Directeur de la sommellerie
Cheval Blanc Paris



Laurène Petit

Journaliste, animatrice
et autrice



Mathieu Chapel

Pêcheur, fondateur de
Côté Fish



Nina Méteyer

Meilleure cheffe pâtissière
du monde 2024



Christophe Bacquié

MOF 2004
Chef du Mas Les Eydins

DATES CLÉS DES TROPHÉES DES TERROIRS



19 JANVIER

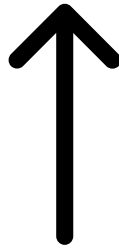
Ouverture des candidatures

3 MARS

Réunion de sélection
du jury

5 MAI - 5 AOÛT

Diffusion des vidéos et
ouverture des votes en ligne
par les pro et le grand public



27 FÉVRIER

Clotûre des candidatures
et réunion de sélection du jury

5 MAI

Annonce des finalistes sur
l'événement Les Chefs à
Saint-Tropez fêtent les
producteurs

5 SEPTEMBRE

Annonce des 3
lauréats à Paris

L'ANNONCE DES FINALISTES À SAINT-TROPEZ : MOMENT FORT DES TROPHÉES DE TERROIRS



- Intégré dans la programmation de l'événement **Les Chefs à Saint-Tropez fêtent les Producteurs**, parrainé par Glenn Viel ;
- Le **lundi 5 mai**, dans le jardin de l'**Hôtel des Palmiers**, en face de la Place des Lices ;
- **Plus de 250 professionnels** conviés à l'événement

Déroulé :

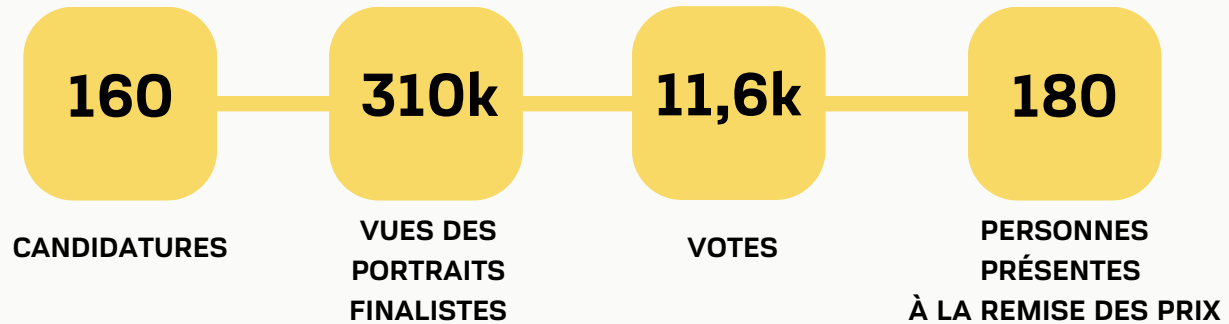
11H - 12H15: Annonce des finalistes sélectionnés par notre jury, diffusion des vidéos

12H15-15H: Apéro terroirs proposé par les partenaires des Trophées et les producteurs adhérents à l'Association

RETOUR SUR LA DERNIÈRE ÉDITIONS



EN CHIFFRES :



EXEMPLES DE LAURÉATS :

- Les Récoltants, un modèle ferme-épicerie-restaurant reliant agriculture, cuisine et transition alimentaire locale : [découvrir le projet](#)
- De Nous à Vous, un regroupement d'éleveurs de vaches laitières qui ont développé un modèle durable alliant environnement, santé et juste rémunération des éleveurs : [découvrir le projet](#)
- Alambic Bourguignon - Sab's, valorise les résidus viniques en spiritueux éco-responsables, tout en préservant le patrimoine de la distillation ambulante : [découvrir le projet](#)

A group of approximately ten diverse people, including men and women of various ages and ethnicities, are smiling and standing behind a wooden bar counter. The background is a rustic stone wall. On the bar counter, there are several items including a wine glass, a small bottle, and a basket. The overall atmosphere is warm and inviting.

**DEVENEZ PARTENAIRE
DE L'ÉDITION 2025 !**

L'ADHÉSION PARTENAIRE 2025

Intégration d'une **communauté ciblée** :

- Accès direct à + **600 professionnels** de la restauration, des métiers de bouche, producteurs et artisans soucieux de qualité et de bonnes pratiques
- **Opportunités régulières** de présenter vos produits / services à des professionnels ou du grand public au travers des **événements organisés partout en France** et de nos **moyens de communication** (instagram 25k, newsletter 20k)

Affiliation avec une **association notoire et dynamique** :

- + **70 événements** depuis la naissance de l'association
- + **80 retombées presse** les 12 derniers mois
- Retour en image de notre Festival des Terroirs : Première édition du Festival, Deuxième édition, Soirée Terroirs à l'Hôtel de Ville de Lyon, Soirée de pré-opening du Festival

Coût annuel de la cotisation : 2 800€ HT



CONTACTS



ÉLISE GRANDIDIER

FONDATRICE

elise@letourdesterroirs.fr

+33 6 50 33 18 35



LOUISE LOBBENS

CHEF DE PROJETS

louise@letourdesterroirs.fr

+33 6 61 61 75 31