

Communiqué de Presse

AGROALIMENTAIRE –

L'agroalimentaire d'Occitanie brille aux États-Unis

AD'OCC, l'agence d'attractivité et de développement d'Occitanie accompagne 6 entreprises régionales en mission découverte, du 25 au 30 juin à New York au [Summer Fancy Food Show](#). Dans le cadre de la 6^e édition de Germinators organisée par la Chambre de Commerce Franco-Américaine de New York, trois entreprises visionnaires d'Occitanie ont été retenues pour leurs innovations dans le secteur de l'agroalimentaire.

AD'OCC accompagne 6 entreprises agroalimentaires régionales à l'occasion du 70^e Summer Fancy Food Show, le salon international incontournable pour les professionnels de l'agroalimentaire. Une mission ambitieuse, combinant participation au salon, learning expedition et mise en avant de l'innovation, avec un espace collectif Occitanie-Sud de France de 18 m² au cœur du pavillon France.

Une mission learning expedition pour conquérir le marché américain

Le marché américain, de plus en plus attentif à la qualité, la praticité et les bénéfices santé, représente une opportunité majeure pour les produits agroalimentaires français. Les États-Unis importent notamment de France des produits d'épicerie sucrée (43 %), des produits frais (27 %), des produits salés (20 %), des conserves (7 %) et des produits de snacking (3 %).

Pour les entreprises participantes, cette mission permet de :

- Renforcer leur visibilité à l'international et rencontrer des partenaires historiques ou de nouveaux prospects.
- Tester le marché américain pour les primo-exportatrices, en comprenant ses spécificités et ses règles.
- Développer leur chiffre d'affaires à l'export et réaliser une veille concurrentielle.

AD'OCC et de la Maison de New York ont mis en place un accompagnement complet : webinaires de préparation, sessions de formation sur le marché américain, visites de points de vente et soirée de networking dans les locaux de la Maison de l'Occitanie à New York.

Les 6 entreprises régionales en mission découverte

- [Truffus](#) (Tarn-et-Garonne)
- [Maison Bruyère](#) (Tarn)
- [Qualinoa](#) (Hérault)
- [Salles Frères](#) (Hérault)
- [Natais](#) (Gers)
- [Blacktoque](#) (Haute-Garonne)

3 lauréats d'Occitanie au concours Germinator

Organisé par la Chambre de commerce franco-américaine, le concours Germinator 2026 met en lumière les entreprises françaises innovantes dans les secteurs de l'alimentation, des boissons et de

l'hôtellerie. 3 entreprises occitanes ont été sélectionnées parmi les finalistes cette année, confirmant l'excellence et la créativité de la région :

- **Chic Soufflé (Blacktoque)**

Innovation : Soufflés français prêts à cuire, disponibles en 5 parfums (dont matcha).

Atouts : Solution gain de temps pour les cuisines, 100 % de réussite garantie pour tous.

- **Qualinoa**

Innovation : Farine de quinoa sans gluten et mélanges prêts à l'emploi pour les boulangers.

Atouts : Formulations brevetées, réponse à la demande croissante du marché américain pour des produits sains et innovants.

- **Maison Popcorn (Natais)**

Innovation : Pop-corn premium aux saveurs audacieuses (truffe, etc.).

Atouts : Recettes naturelles et haut de gamme, ingrédients de qualité.

Ces trois entreprises seront mises à l'honneur lors de la soirée Germinator, un événement de networking réunissant 250 professionnels le 29 juin 2026.

Le 23 juin 2026,

Contact : presse@agence-adocc.com