

CONCOURS LES PÉPITES DE LA FOOD 2026 5 PROJETS LAURÉATS

DES TALENTS ET DES INNOVATIONS QUI FAÇONNENT L'ALIMENTATION DE DEMAIN

La 4^{ème} édition du concours Les Pépites de la Food, organisée par le Grand Marché et l'association Les Pépites, en partenariat avec l'agence AD'OCC, Toulouse Team Invest, BNP Paribas et Toulouse Métropole, a une nouvelle fois mis en lumière des entrepreneurs et porteurs de projet engagés qui inventent l'alimentation de demain.

A travers leur projet, tous partagent une même ambition : proposer une alimentation durable, plus locale, plus innovante et plus accessible.

Cette année, suite au lancement de l'appel à projet début janvier, 13 projets ont candidaté. A l'issue des premières délibérations, 8 entreprises ont été retenues pour participer au jury final qui s'est tenu au Grand Marché le 19 février dernier. Ce jury, composé de professionnels de l'alimentaire et d'acteurs du territoire, a rendu son verdict en sélectionnant 5 lauréats qui constituent cette nouvelle promotion 2026. La remise des prix a quant à elle eu lieu vendredi 20 mars au FoodLab du Grand Marché.

Ces lauréats incarnent une nouvelle génération d'acteurs de la food : des entreprises à taille humaine, ancrées dans leur territoire, qui valorisent les filières locales, font émerger de nouvelles pratiques et viennent répondre aux attentes des consommateurs.

NOUVEAUTÉS CETTE ANNÉE !

Une nouvelle catégorie : le concours s'est en effet doté d'une nouvelle catégorie autour des usages du végétal.

Un nouveau prix : si les 4 prix du concours récompensent des entreprises en cours de développement, la création d'un 5^{ème} prix « Trophée Jeune Pousse » vient soutenir un projet en cours d'idéation.

LES 5 LAURÉATS DU CONCOURS LES PÉPITES DE LA FOOD 2026

1^{er} prix : Blazes Hot Sauce

Blazes Hot Sauces est une entreprise toulousaine de sauces piquantes, où le fruit et le piment sont au cœur de chaque bouteille. Travaillées en circuit court avec des fruits et légumes de saison, chaque recette est pensée comme une véritable explosion de saveurs. Chaque sauce existe en deux intensités de piment, pour que chacun puisse choisir le niveau qui lui correspond. Au-delà des bouteilles, Blazes accompagne tous les événements privés et publics — mariages, anniversaires, EVJF/EVG, afterworks, séminaires — pour transformer chaque moment en partage et surprise.

Dotations : Hébergement d'une durée de 12 mois à la Pépinière Alimentaire du Grand Marché | AD'OCC : accompagnement à la structuration du projet et à la recherche de financement | Pass Toulouse Team Invest : 5 mises en relation qualifiées et une présentation de l'écosystème | Un module d'accompagnement de 4h sur une thématique au choix par l'association Les Pépites | L'accompagnement par un chargé d'affaires / Référent Act for Impact by BNP Paribas pour les entreprises à impact / ou Connect Hers pour les femmes cheffes d'entreprise | Une adhésion premium d'un an à l'association Les Pépites.

2^{ème} prix : Biobino

Biobino simplifie le « fait maison » sain pour les 5-12 ans avec des préparations en poudre 100% bio, sans gluten, Nutriscore A et notées « Excellent » sur Yuka. Notre gamme propose des boissons naturellement fruitées, des mix petits déjeuner pour le matin et des préparations pour gâteaux gourmands (fondants, cookies...). Nous libérons les parents de la charge mentale du goûter tout en offrant aux enfants une alimentation joyeuse, nutritive et respectueuse de la planète.

Contact : Julien ARASZKIEWIEZ - julien@biobino.fr - 06 85 38 51 51

Dotations : Hébergement d'une durée de 12 mois à la Pépinière Alimentaire du Grand Marché | AD'OCC : accompagnement à la structuration du projet et à la recherche de financement | Pass Toulouse Team Invest : 3 mises en relation qualifiées et une présentation de l'écosystème | Un module d'accompagnement de 1h sur une thématique au choix par l'association Les Pépites | L'accompagnement par un chargé d'affaires / Référent Act for Impact by BNP Paribas pour les entreprises à impact / ou Connect Hers pour les femmes cheffes d'entreprise | Une adhésion premium d'un an à l'association Les Pépites.

3^{ème} prix : Milatea

Milatea est une marque de la société Green Spot. Elle propose une nouvelle génération d'ingrédients pour la boulangerie-pâtisserie. Grâce à la fermentation de féveroles françaises, nous lançons le féverolat, une version plus locale du chocolat décliné en pépites pâte à tartiner et poudre.

Contact : Manon LEDOUX - m.ledoux@greenspot-tech.com - 07 63 09 42 87

Dotations : Hébergement d'une durée de 12 mois à la Pépinière Alimentaire du Grand Marché | Pass Toulouse Team Invest : une présentation de l'écosystème | L'accompagnement par un chargé d'affaires / Référent Act for Impact by BNP Paribas pour les entreprises à impact / ou Connect Hers pour les femmes cheffes d'entreprise | Une adhésion premium d'un an à l'association Les Pépites.

Prix Coup de Coeur : Le Potager du Hérisson

Présentation : Le Marché du Hérisson développe des casiers automatiques de produits alimentaires en circuit court (frais et ambiants), pour rendre le local plus accessible au quotidien. Nous sélectionnons les producteurs pour garantir qualité et traçabilité. Notre mission : mettre en lumière les acteurs locaux et simplifier l'achat de bons produits, là où les gens vivent et travaillent. Après 4 ans d'expérimentation, nous accélérons notre déploiement à Toulouse avec une implantation à l'Hôtel de Région de Toulouse, afin de distribuer les produits de la marque Occitanie Sud de France.

Contact : Vincent COUDERC - hdherisson@gmail.com - 07 66 26 95 37

Dotations : Pass Toulouse Team Invest : une présentation de l'écosystème | Une adhésion premium d'un an à l'association Les Pépites.

Trophée Jeune pousse : MIN Express

MIN Express est une application web/mobile B2B conçue comme un outil opérationnel d'aide à l'organisation des flux commerciaux et logistiques au sein des Marchés d'Intérêt National. Elle fluidifie les échanges, anticipe les volumes et sécurise les transactions entre professionnels. Notre solution optimise la préparation des achats et des ventes au quotidien. Le tout en préservant le fonctionnement historique des MIN, fondé sur la relation humaine.

Contact : Bilell KADDOURI - contact@min-express.com - 07 83 69 17 45

Dotations : Hébergement d'une durée de 12 mois à la Pépinière Alimentaire du Grand Marché | Une adhésion premium d'un an à l'association Les Pépites | Un accompagnement personnalisé par le Grand Marché.

Le Concours Les Pépites de la Food confirme pour cette 4^{ème} édition son rôle tremplin pour les jeunes entreprises du secteur alimentaire. Plus qu'un concours, c'est un révélateur de tendances et d'innovations au service de notre alimentation.

LA PROCHAINE ÉDITION DU CONCOURS LES PÉPITES DE LA FOOD SERA LANCÉE EN JANVIER 2027 !

S

