



LA SOLUTION «POISSON DURABLE»

UN POISSON PAS COMME LES AUTRES

Les conserves gastronomiques La Truitelle sont les premières conserves de petits poissons à l'huile labellisée AB.

La gamme compte aujourd'hui douze recettes. Elles ont, à terme, l'objectif du « Zéro impact » sur la ressource marine. Mais elles sont déjà les conserves les plus écologiques jamais fabriquées.

En inventant la première conserve de petits poissons labellisée AB, La Truitelle a créé la solution «poisson durable » en épicerie salée.

RÉPONSE À UNE PROBLÉMATIQUE

1. Raréfaction de la ressource sauvage et nécessité de proposer une alternative à la surpêche
2. Permettre aux consommateurs de pouvoir continuer de manger du poisson en conserve de qualité tout en protégeant les fragiles ressources marines.



CIBLE CONSOMMATEURS

Cible BtoC consommatrice de poisson en conserve



PROFIL DES INTERVENANTS

François Isambert, fondateur de La Truitelle.
Reprise de la pisciculture de La Fajolle, une des premières piscicultures bio de France.

Ilias ZINSSTAG, directeur financier et responsable commercial de la start-up Epur. en charge des aspects financiers de La Truitelle

Laurent DESPEYROUX, directeur commercial de l'ETI Excent France, en charge du développement commercial de La Truitelle