



OVIVE

La truite qui signe son origine

DOSSIER DE PRESSE 2021

WWW.OVIVE-TRUITE.FR

P.02

*La truite,
le poisson
« tendance »*

P.04

OVIVE,
*la truite fumée
qui signe son origine*

P.06

*Le meilleur de
la truite fumée
AVEC OVIVE*

P.08

*Choix et
gourmandise*

**OVIVE FAIT
VIBRER LES
PAPILLES!**

P.10

LES RECETTES OVIVE
célèbrent le bon goût



LA TRUITE, *le poisson « tendance »*

LA TRUITE, UN CADEAU DE LA NATURE SUBLIMÉ PAR OVIVE

Sauvage ou d'élevage, à chair blanche ou rose, maigre ou gras... la proposition de poissons en France est suffisamment vaste pour varier les plaisirs ! Malgré ce large choix, la consommation quotidienne des Français se concentre souvent autour de certaines espèces telles que le cabillaud, le saumon ou le thon.

Cependant, ces dernières années une espèce tire son épingle du jeu : la truite ! Un succès qui s'explique par une filière piscicole française dynamique appliquant un cahier des charges strict en matière d'élevage pour répondre à la demande des consommateurs de plus en plus exigeants. En effet, particulièrement attentifs quant à l'origine des produits qu'ils mettent dans leur assiette, les Français se tournent vers des poissons pêchés ou élevés près de chez eux.

5 CRITÈRES DE SÉLECTION

Issue de la famille des salmonidés, la truite arc-en-ciel (seule espèce disponible à la vente en France) coche toutes les cases pour des consommateurs qui s'attardent sur 5 critères principaux pour faire leur choix devant les étals :

1 SON ORIGINE

La truite est élevée en France dans des régions qui s'en sont fait une spécialité comme la Nouvelle Aquitaine, les Hauts de France ou encore la Bretagne.

2 SON MILIEU

Élevée en bassins installés sur des sources ou en dérivation des rivières, la truite s'épanouit dans une eau naturellement riche en oxygène à la température stable, et bénéficie d'une alimentation contrôlée qui lui permet d'absorber moins de toxines que certains poissons sauvages.

3 SON PRIX

Plus abordable que son cousin le saumon, la truite permet de se faire plaisir au quotidien avec un produit de grande qualité.

4 SON GOÛT

Sous sa peau arc-en-ciel, la truite dissimule une chair blanche ou rosée, selon son alimentation. Moins grasse que le saumon, elle affiche un goût fin et subtilement iodé.

5 SON MODE DE CONSOMMATION

Crue, cuite en papillote, dans un bouillon, grillée, ou encore fumée, la truite se prête à toutes les formes de dégustation. Son élevage en pisciculture permet justement d'en profiter toute l'année.



Petite histoire de la truite en France

La pisciculture d'eau douce est apparue dès le Moyen Âge. Des moines français intègrent à l'époque les principes de bases des techniques d'élevage des poissons. Des fondements qui seront appliqués ensuite dans des mares et des réseaux d'étangs.

La salmoniculture, l'élevage de la truite notamment, prend son essor à la fin du XIX^e siècle. Le XX^e siècle verra réellement le développement de la pisciculture d'eau douce française. Ainsi, en 1910, on comptait déjà une centaine de petits établissements piscicoles pour la plupart situés à l'emplacement d'anciens moulins.



LE BOOM DE LA TRUITE FUMÉE

Lorsqu'elle est fumée, la truite est particulièrement appréciée par les Français. Ils plébiscitent son origine France, sa qualité et son prix.

63%

DE CROISSANCE

Sa consommation augmente régulièrement ces dernières années. En 7 ans, elle affiche en effet une croissance de 63 % quand la consommation du saumon fumé a baissé de 14,7 %*.

Un enthousiasme pour ce produit d'exception à déguster toute l'année qui le positionne à la 2^e place du podium des poissons fumés consommés régulièrement en France**.

Dégustée seule, sur des blinis, ou cuisinée, la truite fumée intègre le quotidien des Français. Elle accompagne les moments festifs mais elle permet également de se faire plaisir en toute saison.

37%

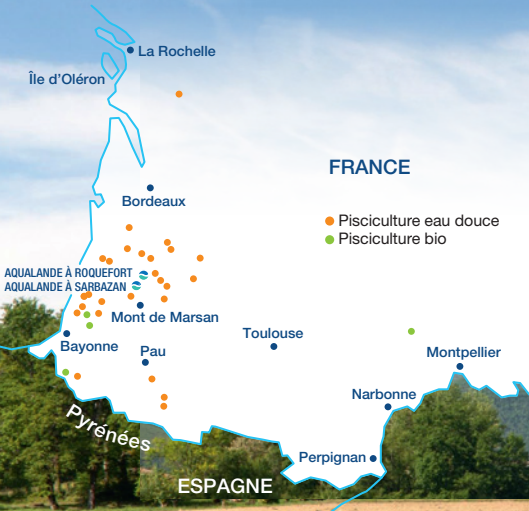
LA CONSOMME POUR
VARIER LES MENUS

Ainsi, 37 % des personnes interrogées par FranceAgrimer en 2019 la choisissent « afin de varier les menus »**.

* Panel IRI (CAM période P13/2020).

**Données La consommation des produits aquatiques en 2019, édition août 2020. © FranceAgriMer 2020.

OVIVE, LA TRUITE FUMÉE *qui signe son origine*



OVIVE, LA TRUITE 100 % FRANÇAISE

Marque phare du Groupe Aqualande, leader de l'aquaculture en France, OVIVE est la référence sur le marché de la truite fumée et met toute son expertise dans le développement d'une gamme complète avec un très haut niveau d'exigence en termes de qualité.

Pour produire ses truites fumées et œufs de truite, OVIVE s'appuie sur des piscicultures familiales, intégrées dans leur milieu naturel, à proximité de rivières où coule une eau d'une qualité exceptionnelle. Aquitaine, Pyrénées, Bretagne... c'est dans une nature généreuse et préservée que naissent et grandissent les truites OVIVE.

Élevées avec beaucoup de soin durant 2 ans, elles sont ensuite parées manuellement et fumées lentement au bois de hêtre dans les ateliers d'OVIVE à Sarbazan dans les Landes. Une production 100 % française qui assure un produit à la traçabilité sans faille et d'une excellente qualité.

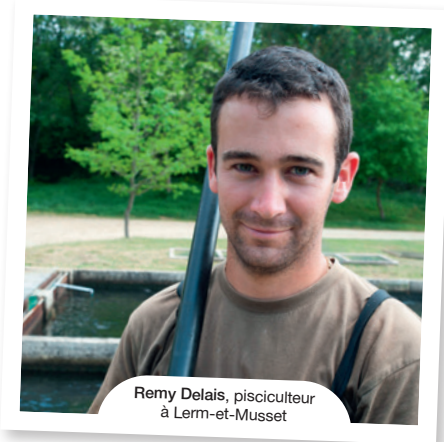
DE LA RIVIÈRE À L'ASSIETTE, OVIVE MET LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Origine, qualité et santé sont des priorités pour OVIVE qui maîtrise toute la filière :



Dans un premier temps, les fermes aquacoles vont sélectionner les plus beaux mâles et les plus belles femelles afin d'obtenir des œufs d'une qualité optimale. Ils vont ensuite être conservés précieusement dans des écloséries avant de donner des alevins de truites qui seront transférés dans les bassins des piscicultures.

2 La seconde étape consiste à accompagner la croissance des truites pendant plus de 2 ans, jusqu'à ce qu'elles atteignent le poids de 3 kg. Ainsi, élevées avec beaucoup de soins par des pisciculteurs passionnés, les truites OVIVE grandissent dans des eaux de rivière aux qualités remarquables, toutes situées en France et contrôlées quotidiennement.



3 Enfin, OVIVE assure la transformation des truites dans ses ateliers de Sarbazan. Parées à la main, salées au sel fin de Dax (Landes), puis fumées lentement au bois de hêtre, les truites sont ensuite tranchées et conditionnées sur place pour alimenter les différents circuits de commercialisation.

De la pisciculture jusqu'au produit fini, OVIVE peut procéder à l'ensemble des étapes de la transformation en 48 heures seulement pour un maximum de fraîcheur.



OVIVE, LA TRUITE BIEN ÉLEVÉE ET ENGAGÉE!



La société Aqualande, qui commercialise la marque OVIVE, affiche des engagements forts : respect de l'environnement et des poissons, considération des Femmes et des Hommes qui élèvent les poissons et les transforment, soutien à l'économie locale, qualité des produits et bienfaits pour la santé des consommateurs sont au cœur des démarches RSE de l'entreprise.

Aqualande fait partie des entreprises pionnières en France qui ont choisi de faire évaluer leurs activités selon la norme ISO 26000 de Responsabilité Sociétale. Aujourd'hui, Aqualande a atteint le niveau « ENGAGÉ RSE EXEMPLAIRE », la hissant parmi les meilleures entreprises évaluées.

Totalement intégrées dans le milieu naturel, les piscicultures OVIVE adhèrent au cahier des charges du label Agri Confiance®, le label de référence complet et sans compromis. Il garantit la qualité et la traçabilité des produits français, le respect du bien-être animal, la préservation de l'environnement et l'équité entre les pisciculteurs coopérateurs. Ce modèle coopératif permet d'accélérer la transition vers une agriculture toujours plus responsable et plus durable, à tous les niveaux. Un engagement que l'on retrouve au travers du logo Agri Confiance® présent sur la plupart des packagings OVIVE depuis le lancement de la marque en 2003.

Évidemment, l'entreprise apporte un soin particulier aux conditions d'élevage de ses poissons qui grandissent dans des eaux de rivières d'une qualité exceptionnelle. La sélection de leurs aliments fait également l'objet d'une grande attention : céréales sans OGM (< 0,9%), vitamines, farines et huiles de poissons pêchés sous quota afin de préserver la ressource des océans et leur biodiversité.

OVIVE a également développé une gamme bio. Issues de piscicultures exclusivement françaises, aux rivières classées de Qualité Supérieure (catégorie A et B), les truites Bio OVIVE jouissent d'un environnement protégé. Les critères stricts d'élevage des truites bio OVIVE résident dans : une croissance lente et maîtrisée, avec une densité de poissons faible conformément aux cahiers des charges rigoureux de l'élevage bio ; et dans un souci de bien-être constant du poisson, l'alimentation des truites est composée essentiellement de céréales 100 % biologiques.

Des engagements et des valeurs qui se ressentent bien évidemment dans la qualité et le goût des truites fumées OVIVE.

Le meilleur de la truite fumée AVEC OVIVE

QUALITÉ, FINESSE, SAVEURS UNIQUES... ON FOND POUR LA TRUITE FUMÉE OVIVE

Issues de terroirs d'exception et bénéficiant de conditions d'élevage et d'alimentation optimales, les truites OVIVE sont élevées sur des sites sélectionnés pour la qualité de leur eau. C'est la garantie d'une grande fraîcheur et de saveurs à la fois subtiles et délicates.

Après un fumage à froid de plus de 6 heures au bois de hêtre, OVIVE sélectionne les plus belles tranches pour confectionner ses produits. Plusieurs fois récompensée au Salon International de l'Agriculture, OVIVE remportait, en février 2020, la médaille d'Or pour ses œufs de truite OVIVE BIO et la médaille d'Argent pour la Truite fumée OVIVE origine Aquitaine.



« Nous accompagnons la croissance de nos truites durant 2 ans avec passion et beaucoup d'attention, c'est sûrement ce petit plus qui donne une finesse inimitable à nos produits. »

Bernard Gassie, PISCICULTEUR À BRUGES



OVIVE, LA TRUITE FUMÉE QUI NOUS VEUT DU BIEN!

Produit de choix dans la constitution d'une alimentation équilibrée, la truite fumée OVIVE est un aliment de qualité aux nombreux avantages nutritionnels. Son élevage en bassins alimentés par l'eau des rivières, génère un courant permanent dans lequel nagent les truites. Son alimentation contrôlée et ses caractéristiques naturelles lui permettent d'être deux fois moins grasse que le saumon d'élevage. Avec ses bons lipides - les fameux oméga 3 - la truite contribue à la prévention des maladies cardiovasculaires. Ces acides gras favorisent en effet la baisse du taux de cholestérol et la fluidité sanguine*.

La truite fumée OVIVE est également riche en vitamines, fer et oligo-éléments. C'est donc une véritable alliée pour des repas sains et équilibrés*.

- **Vitamine D**, indispensable à la croissance osseuse, à l'assimilation et à la fixation du calcium sur le squelette.
- **Vitamine E** qui protège les tissus du vieillissement prématuré.
- **Vitamine B 12** participant à la formation des globules rouges (rôle anti-anémie).
- **Vitamine B 6** qui intervient dans le métabolisme des protéines, permettant, en particulier la construction des tissus à partir des protéines alimentaires.
- **Vitamine PP** ou niacine, essentielle au métabolisme énergétique, et au bon fonctionnement cellulaire.



Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Valeur énergétique	155 kcal
Matières grasses	7,3 g
Acides gras saturés	1,2 g
Acides gras mono-insaturés	3,7 g
Glucides	0,5 g
Sucres	0,5 g
Protéines	22 g
Sel	3 g
Oméga 3	0,9 g



LES ŒUFS DE TRUITE OVIVE, UN PRODUIT D'EXCELLENCE

OVIVE est également connue pour ses œufs de truite de très grande qualité, eux aussi 100 % français évidemment!

Produit délicat et naturel, l'œuf de truite croque d'abord sous la dent pour ensuite laisser échapper de délicates saveurs iodées. Véritable mets d'exception et idée originale pour agrémenter un menu, il a tous les atouts pour surprendre les amateurs qui en apprécieront le goût subtil.

Les notes iodées des œufs de truite OVIVE peuvent se suffire à elles-mêmes. Dégustées à la cuillère comme une gourmandise ou sur un blinis, ces fines perles éveillent les palais curieux. Travaillées en cuisine, elles jouent un rôle d'exhausteur de goût et apportent une touche finale à la fois fraîche et saline à la préparation.

Chez OVIVE, l'œuf de truite fait l'objet d'une attention toute particulière. La période de ponte annuelle s'étend de novembre à mars. Pour prélever les œufs, les truites sont tout simplement endormies à l'aide d'huiles essentielles de clous de girofle puis elles réintègrent leur environnement. Une fois récoltés à la main, les œufs sont travaillés très rapidement de façon artisanale pour garder intactes toutes les propriétés du produit.

Dans leur verrine transparente, les œufs de truite OVIVE dévoilent une couleur orange lumineuse et vive qui aiguise les appétits!

Choix et gourmandise

OVIVE FAIT VIBRER LES PAPILLES!

TRUITE FUMÉE, LES ORIGINES

Dans cette gamme, OVIVE met l'accent sur les origines de ses truites et les propose dans leur état le plus naturel (97 % de truite et 3 % de sel) en toute simplicité.

Les truites fumées de nos régions

- Pyrénées
- Aquitaine
- Bretagne
- Charentes

Les recettes gourmandes

- Truite fumée - Carpaccio au poivre de Sichuan
- Truite fumée Au piment d'Espelette
- Truite fumée Aux fines herbes (basilic, ciboulette & thym)

TRUITE FUMÉE, LES PRÉPARÉS

Pour varier les plaisirs, OVIVE propose des recettes originales de truite fumée grâce à des saveurs provençales et ensoleillées présentées sous différentes formes. De quoi réveiller les papilles et bousculer les habitudes.

Les émincés

- Truite fumée Les émincés nature
- Truite fumée Les émincés thym & citron
- Truite fumée Les émincés piment d'Espelette

Les aides culinaires

- Truite fumée, Les mini-tranches
- Truite fumée Les lardons

LA GAMME BIO

Les truites Bio OVIVE jouissent d'un environnement protégé unique suivant scrupuleusement le cahier des charges rigoureux de l'élevage biologique. Elles sont élevées dans des piscicultures situées sur des rivières classées de Qualité Supérieure comme la pisciculture des « Aldudes » au cœur du Pays basque ou sur les sites de « Lévignacq » et « Castets », en plein cœur du massif forestier landais.

Dans un souci de bien-être constant du poisson, leur alimentation est particulièrement surveillée et affiche une composition riche en céréales 100 % biologiques.

Le bio OVIVE

- Truite fumée bio
- Truite fumée bio – Mini tranches
- Œufs de truite bio

La truite fumée de France



Les œufs de truite

- Œufs de truite des Pyrénées
- Œufs de truite d'Aquitaine



Une fois salées et fumées, les plus belles tranches de truite fumée OVIVE sont associées, triées et présentées avec intercalaires de séparation par 2, 3, 4 ou 6 (tranches d'environ 30 grammes). Elles sont ensuite conditionnées sous vide pour intégrer le rayon « traiteur de la mer » en grande distribution. Sur la majorité des packs, on retrouve le nom de l'éleveur, le lieu d'élevage, la rivière, la date de pêche et la date de fumage. Une traçabilité parfaite en toute transparence et des formats variés qui s'adaptent aux besoins des consommateurs et conviennent à tous les portes monnaies!

LES RECETTES OVIVE célèbrent le bon goût!



LA TRUITE FUMÉE OVIVE EST DE TOUS LES INSTANTS PLAISIRS

La truite fumée OVIVE est un produit convivial qui permet une dégustation de tous les instants: chaude ou froide, à partager ou sur le pouce, elle convient à toutes les envies. Avec sa chair tendre et fondante, elle est facile à préparer; son goût fin et subtil, toujours au rendez-vous, permet de laisser libre cours à la composition de nos menus.

Les œufs de truite OVIVE, s'inscrivent dans des moments festifs pour sublimer les mets mais également dans la cuisine du quotidien grâce à des recettes originales et surprenantes. Au-delà de leur goût délicat, ces petites billes renferment de nombreuses qualités nutritives et sont excellentes pour la santé!

OVIVE c'est l'assurance d'une qualité exceptionnelle, d'un goût inégalable, de recettes originales, et d'instant de plaisir 100 % origine France !



EN CUISINE AVEC LA TRUITE FUMÉE OVIVE

OVIVE a créé des fiches recettes disponibles en format pdf, d'autres nombreuses recettes sont disponibles sur le site de la marque: www.ovive-truite.fr

Recettes froides

- Salade « poke bowl » fraîcheur à la truite fumée
- Mini burgers à la truite fumée
- Mille feuilles de truite fumée¹
- Rouleaux de printemps à la truite fumée
- Bagel toasté à la truite fumée

Recettes chaudes

- Bricks de truite fumée²
- Flan de courgettes à la truite fumée
- Tarte d'asperges et truite fumée
- Galette de sarrasin courgette, chèvre et truite fumée
- Risotto à la truite fumée
- Pizza à la truite fumée

LES ŒUFS DE TRUITE OVIVE POUR DES RECETTES ORIGINALES

- Cheesecake aux œufs de truite³
- Œufs brouillés aux œufs et à la truite fumée
- Velouté d'endives à la truite fumée et aux œufs de truite

OVIVE X JEAN IMBERT

Désireux de travailler des produits français de qualité, c'est tout naturellement que le chef s'est associé à OVIVE, un de ses premiers partenaires depuis 5 ans, pour porter les valeurs de la marque: une truite élevée dans les règles de l'art par des pisciculteurs passionnés, un produit naturel au goût incomparable tout juste fumé pour en conserver toute la saveur d'origine.



LES RECETTES OVIVE PAR JEAN IMBERT

Retrouvez le détail des recettes sur le site www.ovive-truite.fr

- Salade Carotte, Truite fumée & Pomme⁴
- Makis à la truite fumée⁵
- Amuse-Bouche Pomme de Terre, Truite Fumée, Orange, Crème aux Herbes⁶
- Rigatonis de Truite aux Champignons et Parmesan⁷
- Lasagnes à la truite fumée
- Ravioles à la truite fumée
- Billes apéritives à la truite fumée
- Mille-feuilles de truite fumée
- Roulés à l'avocat
- Clubs sandwich à la truite fumée
- Endives au jambon façon truite fumée
- Salade à la truite fumée
- Chips de patate douce, roulé de truite, mousse de betterave et œufs de truite
- Courgettes farcies, quinoa aux herbes, œufs de truite et lardons de truite



WWW.OVIVE-TRUITE.FR

 [@OVIVETRUITEFUMEE](#)  [OVIVETRUITE](#)

CONTACTS PRESSE

/ LE BUREAU DE COM

Mia Bertier

mbertier@lebureaudecom.fr
06 74 37 98 39

Lisa Drouet

ldrouet@lebureaudecom.fr
06 09 47 39 38
