



## SIAL : OLGA REMPORTE LE PRIX "OWN THE CHANGE" ET CÉLÈBRE 70 ANS D'INNOVATION AU SERVICE DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

Noyal-sur-Vilaine, le 15/10 - *Fidèle à sa tradition d'innovation du secteur agroalimentaire, le groupe Olga s'est vu décerner samedi le prix spécial "Own The Change" du Salon International de l'Alimentation. Ce prix consacre un acteur engagé dans la transition alimentaire qui œuvre à une alimentation plus saine et plus durable.*

*« Une innovation qui n'est pas régénérative en est-elle vraiment une ? Être à l'œuvre du changement, ne peut plus seulement se réduire à optimiser ou économiser l'existant. Avec Olga, le changement se veut régénératif et c'est pourquoi d'ici 2035, 100% de nos activités auront un impact positif. »*

- Olivier Clanchin, Président d'Olga.

### **Own the Change, un prix spécial qui met à l'honneur les acteurs du changement.**

Le prix spécial "Own the Change", fait écho au thème de cette édition du salon 2022 qui vise à encourager le secteur à embrasser les transformations à venir, et à investir et reconnaître les acteurs déjà à l'œuvre. Le SIAL choisit donc cette année de rendre hommage à l'action d'Olga, qui agit depuis les années 70 en faveur de modes de production et d'alimentation plus respectueux de l'environnement. Pionnier de l'agriculture végétale et biologique, le groupe encourage son secteur à faire le choix de la Bio et d'une agriculture de transition et est donc honoré de voir ses efforts et son engagement précurseur récompensés dans le cadre d'un des événements majeurs du secteur.

### **Des produits Olga également primés pour leur qualité.**

Le groupe Olga a vu également cette année deux de ses gammes de produits parmi la sélection des prix SIAL Innovations. Parmi les marques Olga primées au SIAL, Soon, la dernière née du groupe puisque lancée en mai 2022, a brillamment obtenu le prix du "Substituts Produits Laitiers". Soon propose en effet des desserts à base de lait végétal, produits en France. Entièrement végétal, Soon est récompensée pour sa proposition de desserts végétaux à base d'épeautre, d'avoine ou de chanvre issus de filières responsables et françaises. Petit Billy, avec son chèvre frais à l'ail des ours infusé biologique a également été l'heureux lauréat Olga des prix SIAL innovations.

Ces marques sont toutes des composantes essentielles de la famille Olga, qui font honneur à l'esprit pionnier et innovateur du groupe depuis 70 ans sur une diversité de territoires alimentaires.

### **Olga, 70 ans d'innovation au service de la transition alimentaire.**

Olga cultive l'audace et travaille depuis 70 ans pour "être source de vie pour les Hommes et la Planète". Cette raison d'être détermine l'esprit visionnaire qui anime l'entreprise depuis sa création et qui est à l'origine de nombreuses innovations : 1<sup>ère</sup> bouteille de lait stérilisé operculée dès 1968, puis les 1<sup>ers</sup> produits laitiers bio, 1<sup>er</sup> fromage allégé, 1<sup>ers</sup> desserts au soja, 1<sup>ers</sup> steaks de soja en GMS, 1<sup>ers</sup> desserts au chanvre. Olga continue d'innover sur des projets prometteurs avec la création de la 1<sup>ère</sup> filière de chanvre alimentaire bio français, Zymofood proposant de nouvelles sources de protéines qui a obtenu le prix France Relance 2021, ou encore son implication avec le Centre National d'Études Spatiales pour l'alimentation des spationautes.

Engagée en faveur de la transition énergétique dans le secteur agroalimentaire, Olga s'investit dans les innovations vertes : éolienne et chaudière biomasse sur le site de Châteaubourg, flotte de livraison fonctionnant avec des carburants alternatifs (tels que le B30-Diester), etc. Avec sa Vision 2035 dévoilée en septembre 2022 et son implication dans la Convention des Entreprises pour le Climat (CEC), Olga souhaite devenir pionnier de son secteur en devenant une entreprise agroalimentaire régénérative.

### **A propos d'Olga (Ex Triballat Noyal)**

Entreprise agroalimentaire familiale et indépendante depuis 3 générations, Olga (Ex Triballat Noyal) a été fondée en Bretagne en 1951 par Maxime et Olga Triballat. Des 1<sup>ers</sup> produits laitiers bio à la 1<sup>ère</sup> filière de chanvre bio française, en passant par les 1<sup>ers</sup> desserts et steaks au soja, Olga a toujours été précurseur en matière de transition alimentaire, écologique et sociétale. Aujourd'hui, Olga compte 1350 collaborateurs et 330 producteurs pour un chiffre d'affaires de 335 millions d'euros. Soucieuse de prendre le temps de "bien faire", Olga offre des solutions alimentaires et nutritionnelles à même de répondre à sa raison d'être : être source de vie pour les Hommes et la Planète depuis 70 ans. Olga regroupe 19 marques du secteur laitier et végétal à destination du grand public et des professionnels (Sojasun, Sojade, Vrai, Petit Billy, Terres et Céréales, etc.).