

Les truites de la Haute-Vallée gastronomiques et chics

INNOVATION

En deux ans, les petites truites à l'huile de François Isambert ont su se faire une place de choix dans les épiceries fines partout en France. Labellisées bio, les conserves confectionnées dans le laboratoire d'Espérasa en Haute-Vallée de l'Aude, partent désormais à l'assaut des enseignes bio et de la moyenne et grande distribution. Entre innovation gastronomique et modèle économique vertueux.

Aussi surprenant que cela puisse paraître, le journalisme mène à tout. En 2008, François Isambert a quitté Montpellier, les tourments du métier et de la grande ville, pour s'installer, au grand air, en Haute-Vallée de l'Aude. Pêcheur à la mouche, amoureux de la nature et de ce qu'elle produit de meilleur, il a fait l'acquisition de la pisciculture certifiée bio de La Fajolle, située à plus de 1000 mètres d'altitude. C'est en 2016, tandis que les rapports, économiques comme scientifiques, concernant les « poissons bleus », en particulier l'anchois et la sardine, se succédaient qu'il a voulu faire un essai, un pari un peu fou : conditionner des juvéniles de truites arc-en-ciel en boîte et tester des recettes...

« Il n'était pas question, pour moi, de commercialiser quelque chose qui existait déjà, comme la truite fumée ou les rillettes. Je voulais faire autre chose, original et haut de gamme et surtout bio et labellisé comme tel », explique-t-il. Ainsi, après un tour du monde de trois mois et demi, en famille, et après qu'il a revendu la pisciculture, de retour en Haute-Vallée, François Isambert s'est concrètement lancé dans l'aventure. Pour obtenir un savoir-faire en matière de conserverie, il a bénéficié

des conseils du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles d'Auch. Et ce, tandis que les dégustateurs saluaient la qualité du produit. Dont acte. En 2020, il crée la marque La Truitelle et après une étude de marché, il a décidé de se lancer. Il a fallu trouver les emballages. Il a fallu inventer un processus de traitement de ces fragiles et glissants petits poissons pour les éviscérer convenablement. « Pour être 100 %, j'ai trouvé des fournisseurs certifiés et en circuit court. Pour l'huile d'olive à Luc-sur-Aude. Idem pour les autres huiles qui sont de production locale ou régionale », souligne-t-il.

« Je voulais faire autre chose, original et haut de gamme et surtout bio »

Le premier défi, tandis que les chaînes de magasins bio, pourtant non achalandées en conserves de petits poissons bio, ne montraient guère d'intérêt pour ses produits, a été nécessaire de faire rentrer sa gamme « gastronomique » dans les épiceries fines, en particulier dans les plus courues de Paris.



On dit souvent que le journal de la veille emballe le poisson du jour. François Isambert, ancien journaliste est passé du journal au poisson... I.R.

Des prix en pagaille

La Grande Epicerie de Paris, puis les galeries Lafayette, ont adopté et commercialisé le produit, avec un certain succès. L'aventure était lancée. Et elle se poursuit. D'une douzaine de revendeurs, au départ, La Truitelle version gastro et sa petite sœur version « écologique » sont désormais commercialisées dans 130 épiceries fines, en France et dans une trentaine de magasins bio. Et le succès du produit, qui a obtenu de nombreux prix, ouvre de belles perspectives. C'est pourquoi François Isambert s'est créé une unité de conditionnement flambant neuve, dans une ancienne boucherie d'Espérasa, où sera confectionnée la gamme gastro. Après qu'il a obtenu le grand prix innovation du Sial ainsi que celui du public, en plus de la labellisation « initiative remarquable » par Initiative France, du Trophée Or Natexpo, du trophée

Excellence Bio, décerné lors du Sima 2022, d'une place de finaliste du concours Germinators de New-York ou encore du prix « Best of the best » (meilleur du meilleur) au salon Gourmet Discovery de Hambourg... les distributeurs qui boudaient encore La Truitelle marquent un intérêt certain pour le produit.

En quête de financeurs

La prochaine étape, pour François Isambert, sera de faire son entrée dans les rayons bio de la moyenne et grande distribution. « C'est un vrai défi. Il va me falloir trouver le moyen de m'approvisionner en truitelles en quantité suffisante, car aujourd'hui, les trois piscicultures qui m'alimentent (La Fajolle, le lycée aquacole de La Canourgue, la pisciculture de la Courbière, dans l'Ariège) ne sauront suffire pour une diffusion très large. Pour le conditionnement en

grande quantité, je travaille avec le célèbre conserveur Férgno, à Port-Saint-Louis-du-Rhône. Mais pour être tout à fait sincère, je cherche des investisseurs pour faire face au facteur limitant en nombre de poissons et pour augmenter la capacité de production et diversifier les produits, notamment via des soupes de poissons, des tartinales ou des préparations à la façon des boquerones », confie-t-il.

Et il a des pistes, pour ce faire. Sachant que de nouveaux produits et une nouvelle marque sont lancés : des conserves de poissons « rares » à savoir truites farios et ombles chevaliers dans la gamme de luxe et « Audouce » pour la grande distribution.

Tiens donc, cela rime avec audace. Joël Ruiz

> <https://latruitelle.com/>

NOS RENDEZ-VOUS

- LUNDI** Sports
- MARDI** Économie
- MERCREDI** Agriculture
- JEUDI** Environnement
- VENDREDI** Littoral
- SAMEDI** #Solutions

Truitelle, alternative sociale et solidaire

Les conserves gastronomiques La Truitelle constituent une alternative à la surpêche des poissons traditionnellement utilisés dans la conserverie de poissons, dont les stocks et la taille diminuent d'année en année (sardine, maquereau, thon, sprat...). C'est aussi une entreprise sociale et solidaire.

L'idée de François Isambert est de créer un produit qui soit aussi novateur gustativement qu'irréprochable écologiquement... Plusieurs années ont été nécessaires pour maîtriser parfaitement le cycle d'élevage des poissons, élaborer les recettes, tester les procédés de fabrication et de conservation, réaliser les premières transformations... Lorsqu'il a créé la marque La Truitelle, il a souhaité qu'elle soit respectueuse de l'environnement, 100 % bio, enga-

gée pour la préservation de la biodiversité et aussi que le (petit) outil industriel rentre dans les critères de l'économie solidaire et sociale. Dont acte, car chacun peut agir à son niveau, sa conserverie de truites juvéniles « constitue une alternative à la surpêche des poissons traditionnellement utilisés dans la conserverie de poissons, dont les stocks et la taille diminuent d'année en année (sardine, maquereau, thon, sprat...) ».

Salariés réfugiés du monde entier

Et dans cette même démarche de protection des ressources maritimes, il s'est engagé avec l'entreprise Mutatech dans la conception d'un aliment bio pour les truites dépourvu de chair de poisson de mer.

Et toujours dans le domaine des convictions, au-delà de l'engagement écologique, François Isambert a voulu donner une vocation sociale à sa jeune entreprise. C'est pourquoi la main-d'œuvre qu'il choisit est l'opportunité d'un accès à l'emploi pour des personnes déracinées. Des réfugiés en occurrence.

À ce jour, La Truitelle emploie 4 personnes à équivalent temps plein. En 2023, l'équipe sera renforcée de trois autres salariés, dont un poissonnier et un ma-

nutitionnaire en quête d'insertion par le travail, volontaires et motivés. À propos de poisson, d'ailleurs, François Isambert compte bien en commercialiser dans sa boutique d'Espérasa. Et en adepte des circuits courts, il entend faire le choix d'un petit métier de Port-La Nouvelle pour s'approvisionner en frais et en pêche durable.



Les produits de La Truitelle ont pour vocation de se décliner en plusieurs gammes, du gastro au grand public. I.R.



La Truitelle séduit les épiceries fines, les enseignes bio et aussi les grands distributeurs. I.R.