[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 23/06/2022

# [La transformación de Triballat Noyal: la compañía francesa ahora es OLGA](http://www.notasdeprensa.es)

## Triballat Noyal es una empresa familiar (3ª Generación) e independiente, pionera en la producción de lácteos ecológicos y vegetales. Precursora de la defensa del medio ambiente, y con una Visión muy clara: Ser fuente de vida para los Hombres y el Planeta. Especialista en el desarrollo de nuevos nichos de mercado en el sector de la alimentación vegetal, de la alimentación ecológica, de los quesos y de la nutrición

Es una de las compañías agroalimentarias más importantes de Francia, que agrupa a 19 marcas (Sojasun, Sojade, Vrai, Petit Billy, Bergerie, Grillon D´Or, etc.), cuenta con 17 centros de producción, 330 productores y 1.350 empleados y tiene presencia en más de 20 países. Nacida en 1951 en Noyal-sur-Vilaine (Bretaña Francesa), está presente en España desde hace más de 21 años en el “Canal Especialista“ con la marca Sojade, donde obtiene la mayor cuota de mercado (80%); y en el “Canal Moderno” con la marca Sojasun, habiendo sido los pioneros en el lineal de postres vegetales. Ahora, con el objetivo de reflejar aún más ese compromiso con su historia y con las generaciones venideras, la compañía ha decidido cambiar su identidad y su nombre. Desde abril de 2022 Triballat Noyal toma el nombre de pila de su fundadora, Olga. Mediante este acto simbólico, la multinacional francesa quiere rendir homenaje a Olga Triballat, fundadora y directora de la empresa desde 1951 a 1964, y abuela del actual presidente del grupo, Olivier Clanchin. Por qué Olga. Porque es un nombre para la historia, para el presente y para el futuro. Olga Triballat fue una mujer adelantada a su tiempo. Emprendedora y audaz, su espíritu visionario ha impulsado a la empresa a lo largo de los años en el origen de muchas innovaciones: fue la primera marca en elaborar productos lácteos ecológicos (1975), queso ligero (1981), postres de soja (1988) y burgers de soja (1998). Hoy, la empresa continúa innovando siendo pionera en el desarrollo de nuevas materias primas bio como el cáñamo de origen francés. Un espíritu emprendedor muy presente desde el origen de Triballat, desde que Olga y su esposo Maxime se hicieron cargo de la primera fábrica de queso bretón, hace 70 años. Olga y Maxime Triballat transmitieron la herencia y el saber-hacer de la empresa a lo largo de tres generaciones, con las sucesivas presidencias de sus hijos Jean y Françoise Clanchin, y después de su nieto, Olivier Clanchin, actual presidente del grupo. "El tiempo está en el corazón de nuestra estrategia empresarial. Olga encuentra el equilibrio adecuado entre la voluntad de tomarse el tiempo para hacerlo bien, la capacidad de estar un paso por delante y la capacidad de saber cómo vivir con los tiempos. Una visión que Olga traduce con su firma Un presente para el futuro", ha declarado Olivier Clanchin.

**Datos de contacto:**

Sheridan Comunicación

+34 91 535 00 68

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/la-transformacion-de-triballat-noyal-la](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Marketing Industria Alimentaria Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)