



Dossier de presse 2021

L'alimentation végétale alternative portée par une équipe de salariés-associés



FABRIQUÉ EN
PROVENCE



Sommaire

03 Édito

Des produits pour une alimentation végétale respectueuse de l'environnement et des hommes

5. Des ingrédients de proximité et des partenaires locaux
6. Le tofu : un aliment vertueux
7. Tossolia : une gamme qui donne envie de se mettre à la cuisine végétale !
8. De nouveaux emballages « militants »

Une entreprise artisanale, coopérative et engagée

- 10 La structuration en SCOP : un modèle économique alternatif
- 10 30 ans : une belle aventure, et l'âge de tous les possibles
- 11 Des idées recettes avec les produits Tossolia

- 15 En savoir plus



Édito

Depuis nos origines, en 1990, nous voulons contribuer à une meilleure alimentation qui préserve notre environnement et favorise d'autres modèles économiques, en rendant la cuisine végétale accessible.

Nous fabriquons chaque jour dans nos ateliers de Revest du Bion, en Provence, une large gamme de tofus et préparations végétales gourmandes, vendue en magasins spécialisés Bio, pour une cuisine du quotidien alternative et savoureuse.

Nous avons fait le choix du végétal comme alternative aux protéines animales, sans faire de compromis sur le plaisir de manger et de cuisiner.

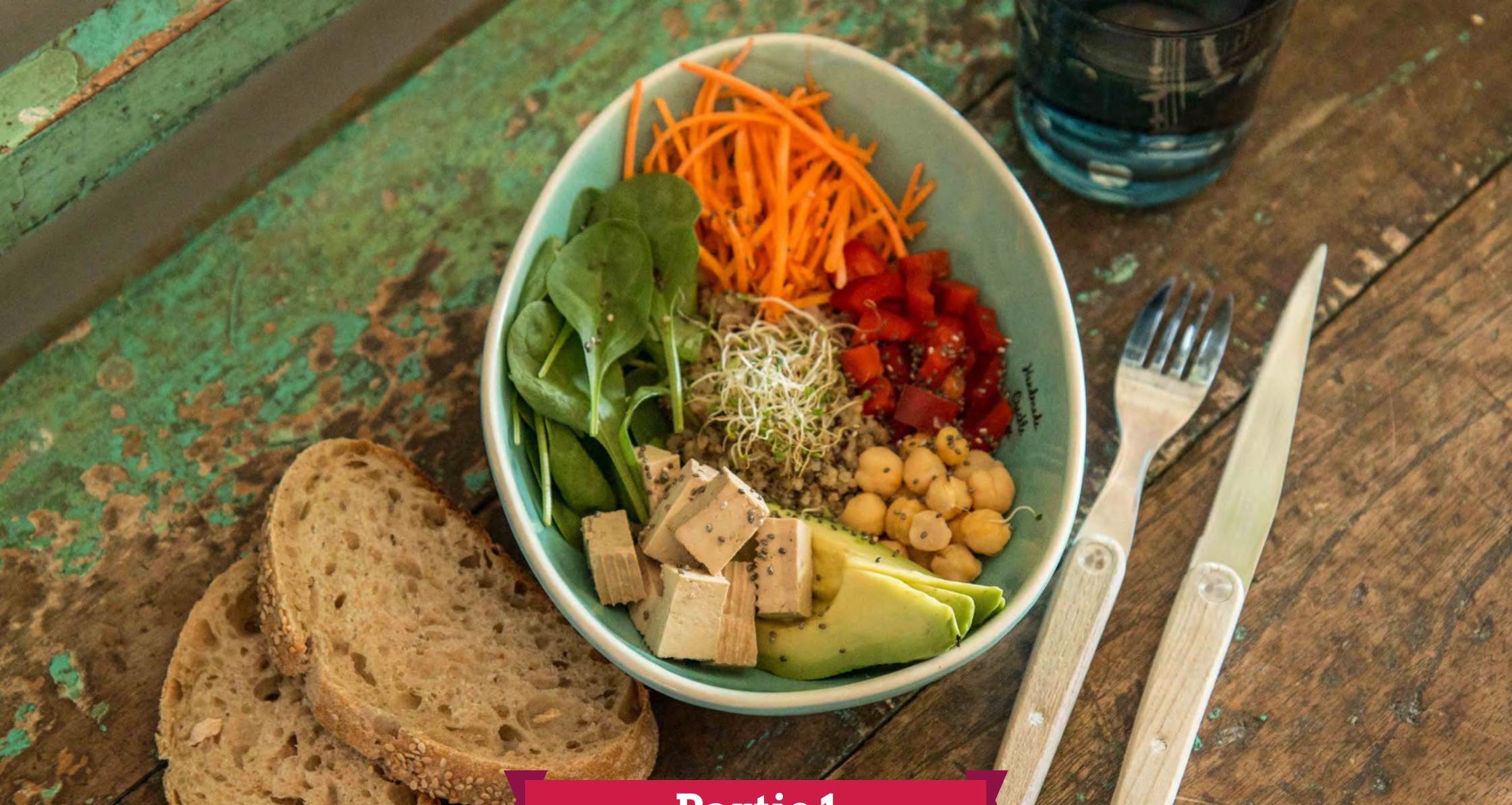
À l'époque de sa création, il y a 30 ans, Tossolia a fait figure de pionnier par ses choix à contre-courant. Nous avons décidé de miser sur l'agriculture bio, le tofu et les produits végétariens, qui ne bénéficiaient alors pas de l'image tendance qu'ils ont aujourd'hui. Nous avons installé notre fabrique en milieu rural pour y recréer de l'activité. Nous avons ouvert le capital aux salariés en créant une structure coopérative, la SCOP. Et, enfin, nous avons décidé de privilégier la diffusion de nos produits en réseau Bio spécialisé.

Trente ans plus tard, le succès auprès des Français des produits Bio et végétaux nous montre combien ces choix étaient précurseurs, comme le sont souvent les chemins empruntés par les créateurs de conviction.

Aujourd'hui, Tossolia continue à innover, en réduisant de 50% la quantité de plastique présente dans ses emballages tofus et en lançant une nouvelle gamme de tofus déjà cuisinés, de délicieux « Suprêmes de Tofu Grillé » qu'il ne reste plus qu'à savourer froids ou chauds.

Avec Tossolia, changer d'alimentation pour adopter un régime végétarien ou flexitarien, ce n'est pas simplement adapter des recettes traditionnelles en version sans viande, c'est aussi découvrir tout un univers de saveurs étonnantes et déguster une cuisine plus inventive, facile à réaliser !





Partie 1

**Des produits pour une alimentation végétale
respectueuse de l'environnement et des
hommes**

Des ingrédients de proximité et des partenaires locaux

Tossolia est une entreprise artisanale indépendante implantée dans le petit village de Revest du Bion, dans les Alpes-de-Haute-Provence au cœur de la nature. Depuis 1990, elle propose une gamme de tofus et de produits à base d'ingrédients végétaux riches en protéines. La société adopte une démarche globale de développement durable, fidèle à ses valeurs fondatrices, pour proposer des produits d'exception.

Dès que c'est possible, l'entreprise favorise les circuits courts et les ingrédients biologiques de proximité. Tous les ingrédients qu'elle utilise sont certifiés bio (AB), sans OGM, sans arôme et sans exhausteur de goût artificiel. En élaborant ses recettes, elle recherche aussi à utiliser une liste d'ingrédients la plus courte possible. Ses produits sont disponibles au rayon frais, pour mieux en préserver la texture et le goût. Cela est particulièrement important pour le tofu dont l'absence de stérilisation est un gage de qualité.



Pour la fabrication de ses tofus, la société se fournit en soja certifié en Agriculture Biologique chez des coopératives de producteurs et d'agriculteurs locaux des Alpes-de-Haute-Provence et de la Drôme, tous basés à moins de 200 kilomètres de ses ateliers. En contrepartie de ce soja de haute qualité, Tossolia s'engage à garantir prix et volumes à ses partenaires.

Pour le chauffage de ses locaux et de son eau, Tossolia utilise du bois provenant des Alpes-de-Haute-Provence afin de réduire l'empreinte carbone de son activité.

Tossolia est aujourd'hui reconnue par les consommateurs de produits bio comme une marque qui transmet très fortement les valeurs de la Bio et qui accompagne ses clients dans leur transition alimentaire.*

* Etude réalisée auprès de 500 consommateurs du circuit Bio en juin 2019

Le tofu : un aliment vertueux

Le tofu est né en Chine il y a plus de 2000 ans. Il est fabriqué à partir de la graine de soja qui, pour les anciens Chinois, était un grain sacré au même titre que le riz, le blé, l'orge et le millet. Le tofu a ensuite été introduit dans la cuisine mongole puis au Japon, où il s'impose comme un aliment incontournable depuis le 12e siècle.

Le tofu a des atouts nutritionnels exceptionnels : naturellement sans cholestérol, sans gluten et sans lactose, il est riche en protéines- avec tous les acides aminés essentiels - et pauvre en calories. Il contient également des acides gras essentiels bénéfiques pour le système cardiovasculaire. La culture du soja est également avantageuse sur le plan agronomique, car elle restitue de l'azote dans la terre, essentiel à la croissance des cultures.



La fabrication du tofu est délicate et requiert un savoir-faire rare, dont peut se prévaloir Tossolia au terme de plus de 30 ans de pratique. Cette fabrication comporte 5 étapes :

1. Trempage des graines de soja
2. Broyage du soja avec de l'eau
3. Cuisson et filtrage afin d'obtenir le tonyu (jus de soja)
4. Coagulation du tonyu et brassage délicat
5. Moulage et pressage jusqu'à l'obtention de la fermeté désirée



Pour obtenir la coagulation du tonyu (jus de soja), on utilise une technique proche du caillage des fromages. Ici, on ajoute un sel de calcium ou bien de magnésium (le nigari, qui est extrait de manière naturelle du sel marin). Garantissant une fabrication artisanale, loin des procédés industriels, Tossolia a choisi de maintenir toutes les étapes de fabrication traditionnelles du tofu, et de privilégier autant que nécessaire l'intervention de la main de l'homme.

Ce mode de production permet à Tossolia de proposer un tofu de grande qualité. Il a un aspect frais, blanc légèrement cassé, et est souple en bouche. Nature, on y décèle des notes végétales, presque sucrées. Son goût délicat absorbe les saveurs des aliments avec lesquels il est préparé. Une fois cuisiné, mariné ou assaisonné, il déploie ainsi une palette aromatique d'une grande richesse.

Tossolia a imaginé à partir de cet aliment aux racines lointaines des recettes contemporaines inspirées de cuisines d'ici ou d'ailleurs, qui en révèlent tout le potentiel aromatique. Agrémenté de légumes, d'aromates ou d'épices, le tofu se prête à toutes les envies culinaires, et sait mieux qu'aucun autre aliment fixer les saveurs. Et grâce à Tossolia et sa nouvelle gamme de Suprêmes de Tofu Grillé, plus besoin d'être un spécialiste de la cuisine végétarienne pour profiter des bienfaits du tofu !

Tossolia : une gamme qui donne envie de se mettre à la cuisine végétale !

Au fil du temps, Tossolia a lancé des recettes pratiques et gourmandes qui permettent d'intégrer simplement les protéines végétales dans la cuisine du quotidien :



Des hachés végétaux à utiliser simplement en sauces ou en farces, et qui se déclinent en version nature, bolognaise, tex mex, curry et coco, et pistou.



Des burgers végétaux (tomates & oignons ou nature), des galettes de tofus et de légumineuses (haricots rouges, lentilles, petits pois ou pois chiche) juste à réchauffer pour des menus végétariens du quotidien.



Une nouvelle gamme de Suprêmes de Tofu Grillé à déguster tels quels, chauds ou froids, en snacking ou en repas : Suprêmes de tofu tomates séchées basilic, Suprêmes de tofu ail des ours, et Suprêmes de tofu fumé au bois de hêtre.



Des tofus à cuisiner ou à savourer en salades et apéritifs. Recettes : nature, ail des ours, fumé aux cinq graines, épinard noisette, curcuma, ail et ciboulette, indien, basilic, fumé, olives noires.



Tossolia a également développé des recettes pour cuisiner ou accompagner ses produits. Elles sont disponibles sur le site de la marque, sur les réseaux sociaux, sur les emballages, mais aussi dans des livrets recettes que l'entreprise met à disposition en magasins.

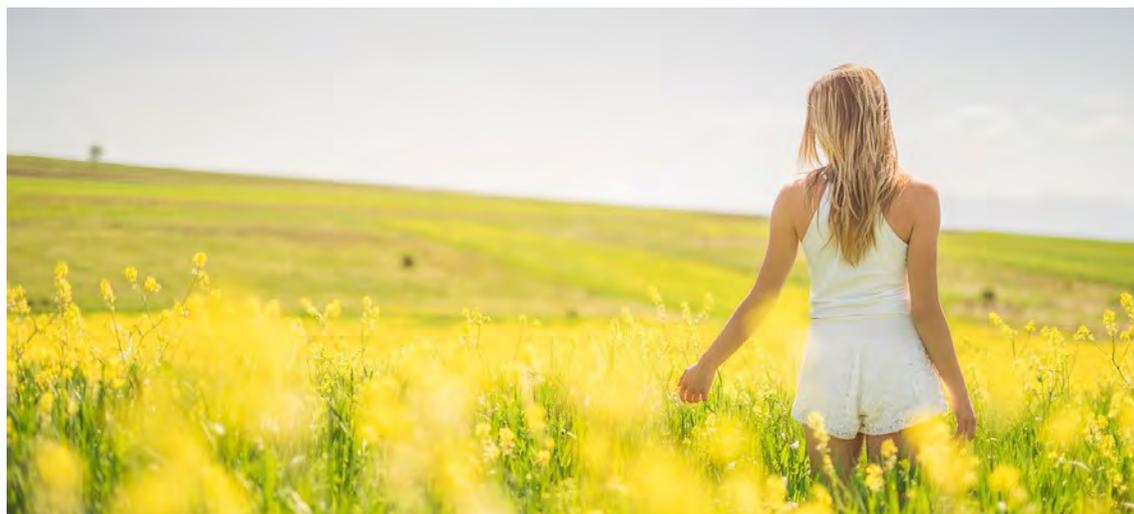


Avec Tossolia, manger veggie, c'est bon, c'est fun et c'est militant !

De nouveaux emballages « militants »

Tossolia va encore plus loin dans son engagement RSE en proposant, depuis mars 2021, des emballages contenant 50 % de plastique en moins. Cette réduction a été obtenue en délaissant le format barquette pour un thermoformage moins consommateur en plastique sur sa gamme tofu.

Tossolia n'a pour le moment pas d'alternative satisfaisante à ce matériau, le seul qui garantisse aujourd'hui la sécurité alimentaire du consommateur et la conservation de ses produits tout au long de leur durée de vie.



Les nouveaux emballages Tossolia ont pour vocation d'accompagner les consommateurs dans l'adoption de nouvelles habitudes alimentaires. Des suggestions de recettes ont donc été intégrées au dos des emballages : c'est indispensable quand on sait que plus d'un consommateur sur deux du réseau Bio avoue ne pas savoir cuisiner le tofu !



Partie 2

**Une entreprise artisanale,
coopérative et engagée**

La structuration en SCOP : un modèle économique alternatif

Dès sa fondation, Tossolia a fait le choix de la SCOP, ou Société Coopérative et Participative. Une SCOP est une société composée de salariés qui peuvent, s'ils le souhaitent, devenir associés. Dans une SCOP, le capital social doit être détenu par au minimum 51% d'associés-salariés.

Chez Tossolia, le capital social est détenu à 80% par des associés-salariés (les 20% restants le sont par des amis et des acteurs de l'Economie Sociale et Solidaire proche de l'entreprise). A ce jour, Tossolia réunit 36 salariés dont 20 associés-salariés.

Le dirigeant est élu par le conseil d'administration, composé d'associés, qui décide collégialement des grandes orientations stratégiques.

La structuration en SCOP favorise la dimension collective et l'implication de ses salariés. Tossolia est par ailleurs implantée en milieu rural, dans un petit village situé au pied du mont Ventoux. Les membres de l'équipe peuvent ainsi profiter d'un environnement exceptionnel et concilier leur vie professionnelle et une vie à la campagne, en harmonie avec la nature. Tossolia participe ainsi au développement économique de la Haute-Provence, en maintenant et développant l'emploi en milieu rural.



30 ans : une belle aventure, et l'âge de tous les possibles

L'histoire de Tossolia a commencé en 1987, dans un petit village des Hautes-Alpes, où deux amis ont eu l'idée de créer un projet autour du tofu. En 1988, ils commencent à en cuisiner dans leur petit atelier et distribuent localement. Deux ans plus tard, l'activité devient une entreprise : une entreprise solidaire, composée d'hommes et de femmes, associés et salariés, regroupés au sein d'une SCOP.

Dès ses origines, Tossolia a défendu le végétal comme alternative aux protéines animales, tout en s'engageant pour l'environnement et pour ses salariés. Depuis, la marque n'a pas fait de compromis sur ses convictions. Ses produits continuent à être vendus dans le réseau bio, et à être fabriqués de manière artisanale par des passionnés. Tossolia contribue ainsi à faire émerger une nouvelle alimentation qui préserve l'environnement et favorise d'autres modèles économiques.

Aujourd'hui 36 personnes composent l'entreprise, dont 20 sont associés. Joël Pichon, son fondateur, a passé en 2020 les rênes de l'entreprise à Séverine Breysacher. En 2020, Tossolia a fêté ses 30 ans.

Des idées recettes avec les produits Tossolia



PHOTO : CLÉMENCE CATZ POUR TOSSOLIA

Ingrédients :

- 100 g de tofu épinard noisette Tossolia
- 4 tranches de pain de mie complet
- 1 c.à.s de tahin (purée de sésame)
- 2 c.à.c de moutarde
- 3 c.à.c de jus de citron
- 1 poignée de jeunes pousses (épinards, mâche, persil, graines germées, etc.)
- 2 c.à.c d'huile de colza

Club tofu

Une idée sandwich originale pour un club frais et vert qui peut se décliner avec différents tofus de Tossolia.

2 personnes

Préparation : 10 min

Recette :

1. Faire griller légèrement les tranches de pain. Les découper en diagonale, afin d'obtenir 8 triangles.
2. Couper le bloc de tofu épinard noisette en 2 dans l'épaisseur, puis en diagonales pour obtenir 4 triangles.
3. Mélanger le tahin et la moutarde, puis allonger avec le jus de citron et 3 à 4 c.à.c d'eau, jusqu'à former une crème onctueuse. Etaler sur les triangles de pain.
4. Recouvrir 4 triangles de jeunes pousses avec un filet d'huile de colza.
5. Ajouter les triangles de tofu, recouvrir avec le pain restant et aplatir légèrement.



PHOTO & RECETTE MELANIE_EN_VEGANIE POUR TOSSOLIA

Ingrédients :

- 100 g de spaghettis
- 200 g de haché végétal bolognaise Tossolia
- Herbes de Provence
- Basilic
- 1 c.à.s d'huile d'olive

Spaghetti bolognaise végétans

© Recette : melanie_en_veganie

1 personne

Préparation : 5 min

Cuisson : 8 min

Recette :

1. Faire cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée selon le mode de cuisson habituel.
2. Pendant ce temps, dans une casserole, réchauffer le haché végétal à la bolognaise avec un peu d'eau.
3. Une fois les deux cuissons terminées, mélanger le haché avec les spaghetti.
4. Rajouter quelques tomates fraîches et assaisonner le tout avec peu d'herbes de Provence, du poivre, du basilic, et un filet d'huile d'olive.



PHOTO : CLAIRE JAMIN POUR TOSSOLIA



Ingrédients :

- 2 Suprêmes de Tofu Grillé Fumé au bois de hêtre Tossolia
- 300 g de carottes nouvelles
- 300 g de pommes de terre grenaille
- 15 g de sucre
- 15 g de beurre
- 30 cl d'eau

Poêlée de légumes aux Suprêmes de tofu grillé Fumés au bois de hêtre

2 personnes

Préparation : 5 min

Cuisson : 20 min

Recette :

1. Peler et laver les carottes nouvelles.
2. Laver les pommes de terre grenaille.
3. Déposer le tout dans une poêle avec le sucre, le beurre et l'eau.
4. Cuire le tout à couvert pendant 15min, puis découvrir, saler, poivrer et cuire jusqu'à absorption du jus en tournant régulièrement.
5. Ajouter les Suprêmes de tofu juste poêlés au moment de servir.



POUR EN SAVOIR PLUS

Site web : <https://www.tossolia.fr/>

Espace presse : <https://www.tossolia.fr/espace-presse>

▯ <https://www.instagram.com/tossolia/>

▯ <https://www.facebook.com/Tossolia/>

CONTACT PRESSE

Valérie Guyard

Email : vguyard@valorizmarketing.fr

Tél.: 06 89 34 79 17