

Tossolia, précurseur du tofu bio et local

Fondée il y a plus de trente ans, la PME est pionnière dans la fabrication de tofu de soja. Avec ses produits issus d'une filière bio et locale, elle vient d'être labellisée Bio Entreprise durable.

Revest-du-Bion. C'est dans cette petite commune des Alpes-de-Haute-Provence que du tofu bio est fabriqué. Le produit issu du caillage du jus de soja est d'origine chinoise. Mais c'est bien loin de l'Empire du milieu, au milieu des champs de lavande que s'est développée une filière locale de soja, sous l'impulsion de Joël Pichon. À la fin des années 80, cet ingénieur en poste au laboratoire central de Thomson a tout quitté pour suivre sa femme, institutrice et nommée en Provence. Végétarien, Joël Pichon a toujours consommé du tofu. Arrivé en Provence, il s'intéresse de plus près à la fabrication du produit qu'il aime consommer. Ses premiers tofus sont produits à Eourres, dans les Hautes-Alpes,

4,4 M€

Le CA de Tossolia en 2020

36 salariés

700 tonnes de produits finis

500 tonnes de soja transformées par an

85%, le poids des circuits spécialisés dans son activité

Source: Tossolia

dans une ferme qui fabrique du fromage de chèvre. À partir de 1988, ils sont vendus, dans les magasins bio des alentours. Pour la transformation, il s'approvisionne en soja dans les Alpes-de-Hautes-Provence. « Avec l'eau de la vallée de la Durance et un bon ensoleillement, la région offre des conditions propices à la culture du soja », explique Joël Pichon. Les semis sont effectués au mois d'avril et les cultures irriguées.

Un marché prometteur...

Après deux années de production artisanale, Joël Pichon décide de créer, en novembre 1990, une entreprise et d'installer un atelier à Sédéron, dans le sud de la Drôme. Tossolia est né. « Je pensais que le tofu pouvait devenir une activité économique. Mais je

n'envisageais pas d'entreprendre seul, d'où la création d'une Scop (société coopérative de production, NDLR) qui permet le partage des responsabilités et des bénéfices avec ceux qui travaillent », poursuit le fondateur de Tossolia. De fait, la Scop est détenue à hauteur de 65 % par vingt salariés et pour les 35 % restants par six associés non-salariés. Le conseil d'administration est élu et a pour mission de nommer un président, Joël Pichon, et un directeur général pour un mandat de six ans. Entrée en 1999 comme stagiaire, Séverine Breysacher est aujourd'hui sa directrice générale. Avec une croissance de 40 % par an en moyenne pendant sept ans, le site de Sédéron, non agrandissable, atteint ses limites. En 2008, la société coopérative,

DE LA GRAINE AU JUS DE SOJA

Cultivées en Provence et issues de l'agriculture biologique, les grains de soja trempent pendant dix heures avant d'être broyés. La pâte obtenue s'appelle le *so*. L'ensemble est passé dans une machine qui permet de séparer le jus de soja de l'*okara*, c'est-à-dire les déchets, principalement des fibres et les écoses de la graine.



DU CAILLAGE AU PRESSAGE

Pour que le liquide se transforme en pain de soja, on ajoute un coagulant, et non un ferment comme pour le fromage. Une fois le caillé formé, il est pressé, moulu en plaques de 12 kilos, puis découpé.



aidée par le département, s'installe à Revest-du-Bion sur un terrain de 2 hectares. Pour le construire, Tossolia a mis sur la table 2 millions d'euros. Après le fort développement de l'activité dans les années 90, l'entreprise enregistre une croissance de 5 % à 10 % en moyenne entre 2008 à 2013, puis de 25 % en moyenne entre 2014 et 2017. Au cours de cette dernière période, son chiffre d'affaires progresse de 1,9 million d'euros à 4,4 millions d'euros. L'entreprise s'est fixée pour objectif de passer le cap des 6 millions d'euros.

... et de plus en plus disputé
Pionnier du tofu bio et local, Tossolia doit cependant évoluer dans un marché beaucoup plus disputé. Avec une trentaine de références à son catalogue et



PHOTOS: TOSSOLIA

INNOVATION

La gamme se compose de tofu nature et aromatisé, de tofu grillé, de steak et de haché de soja. Les Suprêmes de tofu lancés il y a quelques mois ciblent les consommateurs novices.

de cinq à six nouvelles références chaque année, l'entreprise a fait de l'innovation et de la R&D le nerf de la guerre. Les Suprêmes de Tofu, lancées il y a quelques mois, en témoignent.

Pour nourrir ses ambitions, la Scop table sur 2 millions d'euros d'investissements. En 2020, elle s'est déjà équipée d'une station d'épuration afin de traiter ses effluents et prévoit d'agrandir de 300 m² pour la partie expédition. L'atelier de conditionne-

ment vient de s'équiper d'une nouvelle thermoformeuse. Le process de fabrication du jus de soja doit encore être optimisé, ainsi que les installations frigorifiques. Quatre phases d'agrandissement du site sont prévues; elles doivent être mises en œuvre au fil de la croissance de l'activité.

En juillet 2021, l'entreprise a obtenu la labellisation Bio entreprise durable. La certification RSE portée par le Synabio – le syndicat national des entreprises bio – reconnaît l'engagement des entreprises bio qui vont au-delà du règlement européen et qui intègrent le développement durable au cœur de leur mission... Trois décennies après sa création, Tossolia continue de creuser son sillon. ■

MARIE CADOUX, À REVEST-DU-BION