



Communiqué de presse

Une alimentation plus végétale, sans renoncer à ses petits plats préférés : **Tossolia lance un haché végétal au goût bluffant, à base de pois & féveroles**



FABRIQUÉ EN PROVENCE

LEGUMINEUSES FRANÇAISES



Une alternative délicieuse pour vivre une Transition Alimentaire 100% plaisir

Moins manger de viande est désormais un impératif pour lutter contre le réchauffement climatique. Selon le troisième volet du rapport du GIEC de 2022, la réduction de la production et de la consommation de viande fait partie des pistes les plus efficaces pour réduire les émissions de gaz à effet de serre.

Les Français sont d'ailleurs nombreux à avoir amorcé une véritable transition : ils sont désormais près de 6 sur 10 à manger de moins en moins de viande depuis trois ans ([source](#)).

Mais, au quotidien, il n'est pas toujours facile de changer ses habitudes culinaires, ce qui constitue un frein pour beaucoup.

C'est pour cela que Tossolia, le spécialiste français du tofu Bio, lance un nouveau Haché Végétal Bio à base de pois et féveroles.

Avec sa mâche et son goût impressionnants, cette nouvelle alternative inédite, saine et gourmande, 100% vegan et sans soja, permet de décliner en version végétarienne toutes les recettes à base de viande hachée.

À découvrir à partir de mai dans les rayons des magasins spécialisés Bio.

« Avec cette recette de Haché Végétal, Tossolia aide à varier son alimentation sans renoncer aux hachis parmentier, lasagnes, cannelloni, ragouts, tourtes, légumes farcis, chilis, fajitas, tacos, moussakas, samossas, sauces bolo... C'est un univers infini de recettes végétariennes faciles à adapter qui devient accessible à tous. »

La féverole française : une légumineuse qui a tout bon

La féverole française utilisée dans ce haché est également connue sous le nom « fève à grains ronds ». Cette plante légumineuse annuelle est appréciée pour ses **graines riches en protéines, en fibres et en nutriments** tels que le fer, le zinc et le calcium.

Originaire de la Méditerranée, elle est cultivée dans de nombreuses régions du monde (Europe, Asie et Amérique du Nord). Sa culture - comme celle du soja et du pois - est également **avantageuse sur le plan agronomique**, car elle restitue de l'azote dans la terre, essentiel à la croissance des cultures.

En cuisine, on aime sa **savoir douce**, très légèrement herbacée, et sa **texture assez ferme**. C'est cette dernière qui contribue à donner à ce haché sa mâche proche de celle de la viande hachée.

Un Haché Bluffant par sa texture et ses qualités nutritionnelles

Riche en protéines et source de fibres, ce haché certifié Bio est réalisé avec des légumineuses (pois & féveroles) françaises.

Très digeste, il dispose d'excellentes qualités nutritionnelles. Il est aussi très pratique : **5 minutes suffisent pour le réchauffer à feux doux**. Il se prête alors à toutes les envies culinaires !

Révélée lors du salon professionnel du SIRHA à Lyon en janvier 2023, cette innovation a conquis les professionnels de la restauration. Elle a déjà rejoint le menu de plusieurs cantines et restaurants.

Il vient compléter la recette de Haché Végétal Bolognaise qui fait le succès de Tossolia en magasins Bio depuis 2015 et qui, lui, est préparé à base de soja français.



« Notre Haché Végétal à base de Pois & Féveroles est fabriqué en Provence par notre équipe de "salariés-associés" très vigilante sur la qualité : les légumineuses utilisées sont françaises et Bio. »

Informations complémentaires

- Poids : 200 g.
- Prix moyen constaté : 3.85 € TTC.
- Distribution : en réseaux de magasins biologiques et diététiques (Rayon frais).
- La gamme « Hachés Végétaux » est composée de 2 hachés (Nature à base de pois et féverole et bolognaise à base de soja).

Un produit initialement destiné à la restauration collective pour répondre à ses obligations légales

Issue des « États Généraux de l’Alimentation » de 2017, la loi EGALIM a été promulguée en octobre 2018. Ses ambitions : mieux rémunérer les producteurs, améliorer la qualité des produits et favoriser une alimentation plus saine, sûre et durable « pour tous ».

Elle a notamment fixé pour janvier 2022 un objectif de **50 % de produits durables dans la restauration collective publique, dont 20 % de produits bio. Un repas végétarien par semaine** est par ailleurs devenu obligatoire dans les cantines gérées par l’État dès 2021, via la loi Climat et résilience, suite à une expérimentation sur 2 ans.

Aujourd’hui, les objectifs de 20% de bio et du repas végétarien hebdomadaire sont loin d’être atteints dans certaines cantines, alors que d’autres ont réussi à dépasser de loin ces objectifs.

La solution ? Adopter ce Haché Végétal à base de pois et féveroles. **Sans soja** (ce qui est parfois une exigence dans le cahier des charges de certaines cuisines centrales) et **certifié bio AB**, il remplace tout simplement la viande dans toutes les recettes à base de viande hachée.

Il vient aussi idéalement compléter toute la gamme de produits accessibles développés par Tossolia, avec des recettes pour les cuisiner à un **coût par portion adapté au budget contrignant des cuisines centrales**.

Le succès de cette innovation lors du Sirha de Lyon auprès des professionnels de la restauration ouvre de belles perspectives.



Tossolia « coche » en effet plusieurs critères :

- Une entreprise Bio, Locale et Engagée ;
- Une Fabrication 100% Bio et locale ;
- Des protéines d’origine végétale : une alternative à la consommation de produits carnés, qui convient aux régimes végétariens, flexitariens et à toutes les confessions religieuses.

D'autres nouveautés pour tous ceux qui veulent changer leurs habitudes alimentaires

Tossolia innove aussi en 2023 avec 4 nouveaux produits qui s'adressent à tous ceux qui veulent aller vers une alimentation saine et engagée, plus végétale :

- Les végétariens et végétaliens qui ont envie de varier les plaisirs tout en restant fidèles à leurs convictions ;
- Les flexitariens débutants ou confirmés qui veulent manger moins de viande sans se "prendre la tête" ni passer du temps à chercher des recettes ;
- Tous les curieux.ses qui ont envie de découvrir de nouvelles saveurs.

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



5



En mode «zéro prise de tête» : *Tofu Grillé Graines de Carvi*

Découvrir les saveurs du tofu sans avoir besoin de savoir le préparer !

Cuisinée à partir du tofu maison de Tossolia, cette nouvelle recette aux Graines de Carvi nous fait voyager Outre-Rhin avec cette épice tendance, très populaire en Allemagne et Europe de l'Est et du Nord. Elle a des notes de noisettes, de poivre et de doux parfum anisé.

À déguster froid, à réchauffer au four 5 min., ou à la poêle 6 min. pour une expérience culinaire végan inoubliable.



Pour une touche d'exotisme dans les plats veggie : Tofu Curcumazo

Le curcuma apporte au tofu maison de Tossolia sa saveur subtilement poivrée, le fenouil son goût légèrement anisé et la noisette son délicieux croquant. De préférence poêlé, ce tofu se marie très bien avec oignons rouges, gingembre, lait de coco, en accompagnement de riz, quinoa ou butternut...

Le soja utilisé pour fabriquer ce tofu est bio, garanti sans OGM et récolté par des producteurs locaux situés dans un rayon de 200km autour des ateliers de Tossolia.

DÉCOUVRIR



Pour les explorateurs « avertis » de la cuisine vegan : Tempehs Nature et Fumé

Fermenté selon la tradition indonésienne, avec seulement trois ingrédients, le tempeh séduit par son goût typique et ses notes de noisette et de champignon. Sa texture, qui ne s'effrite pas, s'adapte à toutes les cuissons (vapeur, poêlé, frit, au four ou barbecue).

En version nature ou fumé, il se prépare en tranches, en cubes ou haché, et s'incorpore nature ou mariné dans les poêlées, soupes, salades, sauces..

DÉCOUVRIR



€

*Un format pratique à cuire et en cœur de repas :
Galettes Falafels Gingembre et Coriandre*

Le goût irrésistible du Falafel, des notes de gingembre et coriandre : ces galettes font voyager de l'autre côté de la Méditerranée.

Leur format galette les rend faciles à réchauffer : sans matière grasse sur un grill chaud (3-5 min) ou à frire dans une poêle avec un peu d'huile (3 min de chaque côté).

DÉCOUVRIR

€ **Des recettes simples et gourmandes qui sont aussi riches de sens**

100 % Bio depuis sa création, il y a plus de 30 ans, Tossolia s'est fixé une mission : rendre la cuisine végétale accessible à tous avec des recettes simples et gourmandes. Mais pas seulement ! Son objectif est aussi de proposer un modèle alternatif, à la fois éthique et écoresponsable.

Le spécialiste du Tofu Bio artisanal fonctionne ainsi comme une entreprise atypique, puisqu'elle est :

- 1 Organisée en Scop (une partie de ses salariés sont actionnaires) depuis ses origines ;
- 2 Installée en milieu rural, en plein cœur de la Provence, pour y créer de l'activité économique



Des engagements concrets en faveur de la protection de la planète et de ses habitants

Pour fabriquer ses tofus, Tossolia utilise du soja bio récolté localement à moins de 200km de ses ateliers et garanti sans OGM.

Engagée, l'entreprise a aussi obtenu la certification Bio Entreprise Durable en 2021 qui récompense ses engagements RSE.

Elle a réduit le plastique de ses emballages tofu de 50 à 70% selon les références par rapport à 2021 et poursuit ses efforts en ce sens en 2022.

Enfin, en 2023, l'entreprise a installé des panneaux photovoltaïques dont la production correspond à 28% de ses besoins en électricité annuels.



TOSSOLIA

Nous voulons contribuer à une meilleure alimentation qui préserve notre environnement et favorise d'autres modèles économiques.

NOS ENGAGEMENTS 2023

Mener une politique d'achat responsable
Pour des relations de confiance avec nos partenaires

Réduire et valoriser nos déchets
Par l'écoconception des produits et l'utilisation de filières de recyclage.

Privilégier des fournisseurs et prestataires locaux
Pour minimiser notre empreinte environnementale et développer le tissu économique de notre région

Protéger nos consommateurs
En respectant des critères nutritionnels pour nos produits et en veillant à leur qualité

Lutter contre les discriminations
En promouvant l'égalité des chances et en sensibilisant l'ensemble des salariés

Maîtriser notre utilisation de l'eau et de l'énergie
Par la sensibilisation et l'implication de nos salariés et des innovations sur nos procédés de fabrication

Promouvoir l'agriculture biologique
Par notre politique 100% Bio et en développant des relations pérennes avec nos fournisseurs

S'appuyer sur la force du collectif
À travers notre statut de SCOP (entreprise de salariés-patrons) pour valoriser les compétences et idées de chacun.



Tossolia, plus de 30 ans d'expertise dans le tofu artisanal

« Notre vocation : contribuer à une meilleure alimentation pour préserver notre environnement et favoriser d'autres modèles économiques, en rendant la cuisine végétale accessible. »

L'aventure Tossolia a débuté en 1990. Il y a trente ans, la démarche de l'entreprise française, qui se spécialise dans le tofu Bio artisanal, est totalement avant-gardiste.

À l'origine, ce sont deux amis précurseurs qui lancent une petite fabrication de tofu dans un petit village des Hautes-Alpes. Le projet évolue en activité puis en entreprise solidaire, composée d'hommes et de femmes, associés et salariés, au sein d'une Société Coopérative et Participative (SCOP), installée en milieu rural.



Tossolia propose ainsi une gamme complète pour toutes les envies de cuisine végétale : des tofus à cuisiner ou à savourer en salades /apéritifs ; des hachés végétaux, à utiliser simplement en sauce ou en farces ; une gamme de tofus grillés qu'il ne reste plus qu'à déguster, en snack ou en repas, et des tempehs pour découvrir une palette encore plus large de possibilités culinaires.

Implantée dans les Alpes-de-Haute-Provence, à Revest du Bion, cette entreprise artisanale et indépendante se fournit en soja Bio principalement issu de productions locales du Sud-Est de la France. Tous les ingrédients entrant dans la fabrication de ses produits sont naturellement sans gluten, certifiés Bio (AB), sans OGM, sans arôme et sans exhausteur de goût artificiels.



Pour en savoir plus

Le nouveau haché végétal : [Cliquez Ici](#)

Dossier de presse : [Cliquez Ici](#)

🌐 <https://www.tossolia.fr/>



Contact presse

👤 Léonie Brunet

✉ assistantemarketing@tossolia.com

📞 04 92 77 00 99