

# )Scop en action(



# Tossolia: original et local!

Implantée en Provence, au pied du mont Ventoux dans le petit village de Revest-du-Bion, la Scop Tossolia propose depuis 1990 une gamme de tofus et de produits à base d'ingrédients végétaux et biologiques riches en protéines.

Fondée il y a 30 ans par Joël Pichon, parti à la retraite il y a peu, Tossolia a fait figure de pionnier en défendant les protéines végétales comme alternative aux protéines animales et en installant sa fabrique dans ce petit village de 550 habitants.

## Une idée originale partagée

Recréer de l'activité en milieu rural autant qu'ouvrir le capital aux salariés était au cœur des valeurs des fondateurs de cette coopérative qui rassemble aujourd'hui 36 salariés, dont 20 salariés associés. Au sein de son conseil d'administration, les 10 associés administrateurs décident collectivement des orientations stratégiques de Tossolia. « Avec un large CA, les informations sont diffusées davantage et on a plus d'idées! Et partager des valeurs communes, les responsabilités et les résultats, est une vraie aventure humaine », explique Séverine Breysacher, salariée de longue date qui a repris la direction fin 2019. Direction qu'elle partage avec Johnny Bernard à travers un comité de direction (Codir) mis en place à l'occasion du passage de flambeau et dans la volonté de porter les responsabilités à plusieurs.

## De la cuisine à la Scop

L'histoire de Tossolia a commencé en 1987, dans un petit village des Hautes-Alpes, Eourres, 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. La production artisanale est rapidement distribuée localement dans les magasins biologiques de la région. L'activité débute ainsi au sein d'une ferme et deux ans plus tard devient une entreprise : une entreprise solidaire, composée d'hommes et de femmes, associés et salariés. Dès sa fondation, Tossolia a fait le choix de se structurer en Société coopérative et participative pour favoriser la dimension collective du projet et l'implication des salariés. Si dans une Scop le capital social doit être détenu par au minimum 51 % de salariés



© LA COMPAGNY/STÉPHANIE TÊTU

associés, chez Tossolia, il l'est à 80 %, les 20 % restants étant détenus par des amis et des acteurs de l'économie sociale et solidaire proches de l'entreprise.

## Tout est produit en France

Dans une démarche de développement durable, la société privilégie les ressources locales en favorisant les circuits courts et les ingrédients biologiques de proximité. Pour la fabrication de ses tofus, Tossolia se fournit en soja certifié en agriculture biologique auprès des coopératives de producteurs et d'agriculteurs locaux des Alpes-de-Haute-Provence et de la Drôme. Le soja est cultivé à moins de 200 km de ses ateliers ; tout est donc produit en France! L'entreprise participe ainsi au développement économique de la Haute-Provence. Par ailleurs, comme Tossolia utilise beaucoup d'eau chaude pour la production, elle a investi dans une chaudière bois pour le chauffage de ses locaux et de son eau. La chaudière tourne avec du bois provenant de la région afin de réduire l'empreinte carbone de son activité. Aujourd'hui, la société continue à innover, en réduisant de 50 % la quantité de plastique présente dans ses emballages et en lançant une nouvelle gamme de tofus déjà cuisinés, les « Suprêmes de tofus ». Tossolia contribue

ainsi à faire émerger une nouvelle alimentation qui préserve l'environnement et favorise d'autres modèles économiques.

## Secret de fabrication

Tossolia a choisi de maintenir toutes les étapes de fabrication traditionnelle du tofu (né en Chine il y a plus de 2 000 ans). La Scop privilégie autant que possible l'intervention de la main de l'homme, ce qui lui permet de proposer un tofu de grande qualité et de garantir une fabrication artisanale loin des procédés industriels. Pour obtenir la coagulation du tonyu, ou jus de soja, elle utilise une technique proche du caillage des fromages en y ajoutant un sel de calcium ou de magnésium - le nigari, qui est extrait de manière naturelle du sel marin. Tossolia a également imaginé à partir de cet aliment aux racines lointaines des recettes contemporaines inspirées de cuisines d'ici ou d'ailleurs, disponibles sur son site internet, les réseaux sociaux, ou les emballages de ses produits, mais aussi dans des livrets recettes que l'entreprise met à disposition en magasin. Tout un savoir-faire qu'elle cherche à mettre ainsi à la disposition de ses clients. □

La Navette

En savoir plus  
[www.tossolia.fr/](http://www.tossolia.fr/)