

Filière courte

Du soja au tofu en direct

À Schwindratzheim, l'entreprise Tofu Hong, spécialisée dans la fabrication de tofu, et l'EARL des Lauriers se sont associées pour créer une filière à deux. Christian et Nicolas Richert produisent du soja et n'ont qu'à traverser la rue pour le livrer à leur voisine qui le transforme en tofu. Un partenariat gagnant-gagnant.

Valérie Hoang et sa mère sont des boat people. Elles ont quitté leur pays d'origine, le Viêt Nam, en 1981. D'abord hébergées en foyer à Paris, elles se sont ensuite installées à Strasbourg, où elles ont refait leur vie, en reprenant une des premières épiceries asiatiques de la ville, en 1994. Et, dans l'arrière-boutique, elles ont recommencé à faire ce que leurs ancêtres ont fait de génération en génération avant elles : fabriquer du tofu.

À l'époque, les graines de soja arrivaient du Canada, par l'intermédiaire d'un grossiste spécialisé en produits asiatiques. Puis elles se sont approvisionnées quelques années à la CAC, avant d'être démarchées par une entreprise toulousaine, Soytouch. Parallèlement, les deux femmes élargissent leur gamme, avec du tofu bio, des tofus aromatisés... Petit à petit, la demande prend de l'ampleur, et Valérie et sa mère se retrouvent à l'étroit dans leur local. Le jour où Valérie doit refuser de nouveaux clients, la nécessité de déménager pour s'agrandir se fait clairement sentir.

De l'étable à l'atelier de fabrication de tofu

Leur choix s'est arrêté sur Schwindratzheim, surtout pour la proximité

avec l'autoroute. «Je réalise 90% de mon chiffre d'affaires auprès de six clients, essentiellement des grossistes, qui revendent le tofu en magasins asiatiques ou diététiques, en France et aussi beaucoup en Allemagne», indique Valérie. La vente directe à la boutique de Strasbourg ne représentant qu'une portion congrue du chiffre d'affaires, quitter la ville et donc perdre cette petite clientèle n'a pas représenté un frein. «Par contre, j'ai mesuré le temps de trajet pour effectuer mes livraisons. Schwindratzheim, c'était juste la limite.» Avec son compagnon, Pierre Coustillas, Valérie y fait l'acquisition d'un ensemble comprenant une maison d'habitation et des dépendances. L'ancienne étable est transformée par leurs soins en atelier de fabrication de tofu. «Désormais, je m'organise pour faire des journées de grosse production, et d'autres où je produis un peu moins mais où j'effectue les livraisons», raconte Valérie.

Choisir la bonne variété

De l'autre côté de la rue, Christian Richert et son fils, Nicolas, produisent du lait et en vendent un peu en direct (lire aussi en page 2). C'est en allant chercher du lait avec leurs

filles que Valérie et son compagnon font la connaissance de leurs voisins, et leur expliquent l'objectif de leurs travaux. «Et un jour, Nicolas m'a proposé de produire du soja», raconte Valérie. Elle accepte tout de suite, mais avec des pincettes: «J'avais un peu de réticence parce que j'avais peur que la qualité des graines change et que ça perturbe mon processus de fabrication.» L'accord est donc le suivant: OK pour faire un essai.

Mais les agriculteurs planifient d'emblée de planter 5 ha. «On s'est dit que si la qualité ne convenait pas, on pourrait toujours vendre notre soja à la coopérative», explique Christian. Dès le départ, il se trouve confronté à une première difficulté: quelle variété semer pour correspondre aux besoins de leur voisine? Les agriculteurs se renseignent à gauche et à droite et, sachant qu'il leur faut du soja de qualité alimentaire d'une précocité adaptée au climat alsacien, ils optent pour la variété ES Mentor, une variété OO qu'ils achètent au Comptoir agricole.

Une année de production sur 5 ha

«En Alsace, le soja n'a ni ravageur, ni maladie. Le point clé, c'est donc le désherbage. Aussi ai-je effectué deux faux-semis, en mars et en avril», détaille Christian. Puis le soja a été semé mi-mai, après les maïs, sur une parcelle plane pour faciliter la récolte, c'est-à-dire réussir à ramasser les gousses les plus basses, mais sans terre ni cailloux. «Sinon, je perds un temps fou à nettoyer les graines», précise Valérie. Le semis a été effectué en plein, au semoir à céréales, à raison de 700 000 grains/ha. Et les semences ont été préalablement inoculées avec la bactérie *Rhizobium japonicum*, naturellement absente des sols européens, mais qui permet au soja de mettre en place ses nodosités. «C'est aussi pour cela qu'on ne peut pas semer le soja trop tôt. Le sol doit être à 12 °C pour que la bactérie soit active», souligne Christian. «Ensuite, j'ai été très méthodique dans les traitements.» Il y a d'abord eu un traitement de post-semis prélevé pour contrôler les graminées, puis un deuxième passage au stade première feuille trifoliée et un troisième passage au stade troisième feuille trifoliée, notamment pour contrôler les chénopodes.

La récolte a été effectuée le 28 septembre, à 12% d'humidité. Bien sec donc puisque la récolte doit pouvoir se conserver correctement une année entière. «Et comme nous ne disposons pas encore d'infrastructure de stockage adaptée, cette première récolte est stockée en big bag», précise Christian. Au final, le rendement s'élève à 3,5 t/ha, soit de quoi fournir les 15 t transformées annuellement par Valérie, à raison de 5 000 à 5 500 tofus de 200 g par semaine, et de quoi ressemer la parcelle l'an prochain. Une performance satisfaisante pour une culture introduite dans un délai très court: «On a commencé à en parler en février pour semer en mai.»



De gauche à droite, Nicolas, Valérie et Christian, lors de la récolte du soja. © DR

«Je n'avais jamais mangé le fruit de ma propre récolte»

La récolte engrangée, les deux parties tirent un premier bilan satisfaisant de cette expérience. «C'est un partenariat gagnant-gagnant», se félicite Christian. Pour Tofu Hong parce que leur matière première, exonérée de frais de transport,

valoriser en en donnant un peu à leurs vaches laitières. Mais la valorisation de ce qui constitue un déchet pour Tofu Hong peut encore être optimisée. «Nous allons l'analyser, pour avoir une idée plus précise de sa composition chimique, donc de combien il est possible d'en donner aux



Du soja au tofu en direct : un partenariat gagnant-gagnant entre Valérie Hoang et Christian Richert. © Béréngère de Butler

est moins chère; et parce qu'ils peuvent jouer la carte de la production locale. Pour les agriculteurs parce que cela leur permet de dégager davantage de plus-value qu'en circuit traditionnel, et de compter une quatrième culture dans leur assolement. Qui plus est, une culture adaptée aux enjeux liés au classement de la commune en zone vulnérable puisque le soja n'a pas du tout été fertilisé. Et Christian et Nicolas retirent une certaine fierté de voir leur production valorisée en direct: «Je n'avais jamais mangé le fruit de ma propre récolte», constate Christian. Enfin, il y a le tourteau de soja, que les agriculteurs ont commencé à

vaches. Et l'idéal serait de l'ensiler, pour améliorer sa conservation», avance Christian. L'année prochaine, la parcelle sera ressemée en soja, ce qui devrait permettre des économies d'inoculum. Et après? La question reste ouverte: «Je ne suis pas très chaud pour faire un blé. Car avec mon assolement actuel j'arrive à bien gérer les reliquats azotés. Après un soja ce sera différent, et j'ai un peu peur qu'un blé ne verse», argumente Christian.

Béréngère de Butler

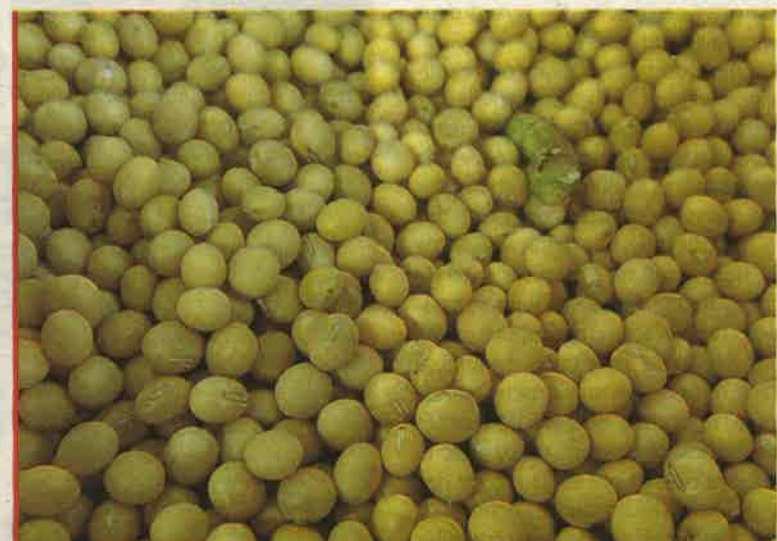
Renseignements, liste des points de vente: <http://www.tofuhong.com/et sur https://www.facebook.com/TofuHong>.



Le tofu nature n'a pas de goût, mais il absorbe la saveur des épices et autres ingrédients. Il est donc recommandé d'en abuser! © Béréngère de Butler

Du soja au tofu... et à la dégustation

«Les graines sont mises à tremper une nuit puis sont broyées dans une centrifugeuse avec de l'eau. On obtient deux parties: du tourteau de soja et du lait de soja, qui est mis à bouillir, puis caillé avec du vinaigre blanc, et pressé dans un moule. On obtient alors du tofu, et de l'eau», décrit Valérie. C'est au moment du caillage que les ingrédients subsidiaires sont ajoutés. Tofu Hong propose notamment une recette avec des poireaux, des champignons noirs et des vermicelles. Ou encore du tofu à l'ail des ours, quand c'est la saison. «Nous avons le projet d'élargir la gamme, car l'étendue des possibilités est infinie», indique Valérie. En effet, le tofu a un goût neutre et une texture poreuse qui lui permettent d'absorber la saveur des épices et des aliments. Le tofu peut se manger cru et froid, mais aussi frit ou grillé. Très riche en protéines, il est aussi peu calorique, et gagne donc à être cuisiné avec de la matière grasse. Pour Pierre, qui n'a cessé d'élaborer de nouvelles façons de valoriser la production de sa compagne, une recette facile à mettre en œuvre pour se familiariser avec le tofu est la suivante: couper le tofu en cube, le faire mariner dans de la sauce soja ou du maggi. Faire revenir les cubes dans une poêle chaude avec pas mal d'huile jusqu'à ce que les cubes soient bien dorés. À déguster tel quel à l'apéro, refroidi dans des salades, ou avec des légumes. Selon lui, pour apprécier le tofu, il y a deux erreurs à ne pas commettre: «Le manger cru et nature, car ça n'a pas de goût; et le consommer comme de la viande, car c'est plutôt un autre type d'accompagnement.» Pour découvrir cet aliment, Tofu Hong organise une journée portes ouvertes le 14 novembre de 10 h à 12 h. Et propose ses produits en vente directe au magasin, situé 1 rue des Juifs à Schwindratzheim, de 10 h à 12 h tous les samedis.



«Pour nous la récolte a été un challenge», confie Christian Richert. «Elles sont très propres, vos graines», le rassure Valérie. © Béréngère de Butler