

Sirha : le numéro un français du porc, Cooperl s'attaque au marché des protéines végétales

Le numéro un français de la viande de porc se lance dans les protéines végétales. Sa gamme baptisée la Tablee Végétale a été présentée au Sirha et s'adresse dans un premier temps au circuit de la restauration hors domicile.

Réservé aux abonnés

Marie Cadoux

23 Janvier 2023
14h41

🕒 1 min. de lecture



Parmi les trois références de la Tablee Végétale lancée par Cooperl, cette saucisse à base de pois déclinée en pièce de 25 ou 50 grammes

A l'occasion du Sirha, salon incontournable de la restauration et de l'hôtellerie qui referme ses portes ce lundi 23 janvier 2022 à Eurexpo Lyon, le numéro un français de la viande de porc (3000 éleveurs) a officiellement présenté sa gamme d'alternatives végétales à base de protéines de pois. Baptisée la « Tablee Végétale », elle se compose de trois références (boulettes, pavé et saucisse).

Comme pour la partie élevage maîtrisée de bout en bout (de la génétique à la transformation des animaux) et qui a permis à la coopérative bretonne de se montrer pionnier sur certains sujets (conduite sans traitement antibiotique, arrêt de la castration..), la Cooperl entend se lancer sur le marché de substituts végétaux à sa manière : « les produits seront fabriqués à partir de la production de pois de nos éleveurs. Nous ne voulons pas de soja, pas d'huile de palme et une liste d'ingrédients la plus propre possible. Ils ne sont pas 100% veggie puisqu'ils comportent de l'œuf utilisé comme liant », explique Philippe Bossuet, directeur Food Service de Cooperl.

Une nouvelle voie de valorisation

Avec ce lancement, le numéro un français du porc entend ainsi s'adapter au contexte de baisse de consommation de la viande (-3,8% en GMS selon les données en cam à P8 2022). « Il en va de la valorisation de la production agricole de nos éleveurs. Cela fait deux ans que l'on travaille sur ce projet qui a été validé par les adhérents. Ce sont eux les patrons de la coopérative », poursuit Philippe Bossuet. Les produits sont fabriqués dans l'usine de charcuterie Madrange de Feytiat près de Limoges. Une salle de l'outil industriel a été aménagée pour cette nouvelle production. Sa capacité de production est de 1500 tonnes. D'abord réservé au circuit de la RHF, ce lancement pourrait dans un deuxième temps et sous un autre nom de gamme concerner la GMS.