

Le Japon à Genève

Le tofu a le vent en poupe dernièrement. Ce ne fut pas toujours le cas pour Swissoja qui en produit depuis 1977. Cette entreprise peut aujourd'hui se féliciter d'un succès croissant.

Si le soja cultivé mondialement est à 75 pour cent utilisé comme fourrage, le reste est à destination d'alimentation humaine. Les surfaces de soja augmentent chaque année en Suisse. En 2022, environ 3000 hectares de cette légumineuse étaient cultivés, dont presque la moitié en qualité bio. Ce boom se fait également sentir dans la production «En faisant le bilan sur l'année 2022, nous avons remarqué que nous avons augmenté notre production de 25 pour cent», se confie Manuel Martinez, entrepreneur à la tête de Swissoja à Genève.

Cette entreprise existe depuis 1977 sous le nom de «Maison du Tofu». On raconte que Monsieur Kaiser, le fondateur de l'entreprise décide de produire du tofu après un voyage au Japon et ramène dans ses bagages des machines de transformation encore utilisées aujourd'hui et quelques recettes, faisant de son commerce un pionnier en Europe. En 1993, Alfonso Martinez, seul employé à l'époque, reprends la petite entreprise après la mort de son fondateur et se fait une place dans le marché Suisse romand. En 2007, il transmet la manufacture à son neveu et actuel directeur Manuel Martinez, qui a changé le nom en Swissoja en 2012. Ceci afin de souligner l'origine suisse, car de nombreux consommateurs et consommatrices pensent que le tofu est un produit importé d'Asie de l'Est, où le soja est cultivé et transformé depuis plus de 5000 ans. L'entreprise, qui comptait autrefois deux personnes, comprend aujourd'hui presque 20 employé-e-s qui gèrent la marque et produisent environ 150 tonnes de tofu par an. Au départ, le tofu détient un marché très niche. «Nous avons grandi à mesure de l'évolution des mentalités face à la nourriture végétarienne»,

se confie fièrement Manuel Martinez, fils de restaurateurs et petit-fils d'agriculteurs.

Un fromage pas comme les autres

Dans les locaux de Swissoja, situés dans la zone industrielle des Acacias, tout est réfléchi pour optimiser le bien-être au travail. L'équipe y a emménagé en 2013, ce qui a permis à Swissoja de se moderniser et de croître. De l'extérieur, on n'imaginerait pas une production de tofu plutôt un hangar. Mais dès qu'on pénètre dans le bâtiment lumineux, on y aperçoit à travers des vitres, du côté des cuisines de production, «le labo chaud» et «le labo froid». La fabrication est visible depuis le couloir pour créer le sentiment d'espace chez les travailleurs, mais aussi pour que les visiteuses et visiteurs puissent y jeter un œil. «Après une nuit de trempage, les fèves sont prêtes à être broyées par notre équipe de production», nous explique l'entrepreneur dans la pièce haute en température. Tous les matins, l'équivalent de 250 à 500 kilos fèves de soja sèches, soit le double de tofu y sont transformées. À voir les machines uniquement, nous pourrions croire à une fromagerie. Cette similitude est due à la transformation du lait de soja en tofu qui est à quelques différences près, la même que celle du lait animal en fromage. L'odeur y est par ailleurs beaucoup moins forte que dans une fromagerie, elle s'apparente plutôt à un fumet légèrement toasté.

Après le broyage des fèves, il faut les cuire à plus de 100 degrés – la température exacte est un secret de fabrication – pendant quelques 60 secondes dans une sorte de grande cocotte-minute. Ensuite, la pâte est filtrée et séparée, d'un côté en okara et de l'autre en lait de soja. L'okara est la pulpe de soja qui peut ensuite être soufflée ou déshydratée pour en faire une farine. Pour l'instant, Swissoja la vend tel quel à certains de leurs clients mais cherche à trouver d'autres voies de valorisation. À l'aide du sel de nigari, autrement appelé «chlorure de magnésium», le lait de soja coagule. Le temps de caillage varie entre 10 et 15 minutes au cours de la matinée. «Puisque nous travaillons avec de la «matière vivante», les propriétés

Le temps de caillage varie entre 10 à 15 minutes.

Les fèves de soja sont trempées pendant une nuit avant la transformation.



physiques évoluent même en quelques heures», explique Manuel Martinez. Il poursuit: «Cette étape est clé et demande un grand savoir-faire et beaucoup d'expérience.» C'est aussi à ce moment-là que d'éventuels légumes et aromatiques congelés s'ajoutent à la composition. Le mélange est ensuite pressé dans des moules rectangulaires. Là aussi le temps doit être adapté à la masse dynamique. Dans le labo froid, le tofu est emballé, préparé puis pasteurisé.

«Nous nous démarquons sur plusieurs points» raconte Manuel Martinez devant un plateau de dégustation de produits salés et sucrés. Il nous fait goûter du lait de soja nature, aux framboises et au café. Tout trois ont un goût et une texture très différentes. Le lait de soja à la framboise ressemble à une sorte de mousse légèrement sucré, c'est la pectine du fruit qui épaissit naturellement le mélange tandis que le lait nature a une consistance similaire au yoghurt et le moka plus liquide de part l'ajout de café. «Le lait de soja que vous trouvez généralement dans le commerce est souvent fait à partir de farine», nous explique-t-il «Il se décaite, est moins onctueux et contient moins de protéines.» Le lait de soja nature Swissoja a remporté la distinction «Bourgeon Bio Gourmet» en 2020, ainsi que leur tofu fumé et au basilic: «Les trois produits que nous avons présentés ont été primés», s'exclame le Genevois.



«Nous avons grandi à mesure de l'évolution des mentalités face à la nourriture végétarienne»

Manuel Martinez, chef de Swissoja

Le fumage du tofu se fait à froid au bois d'hêtre, comme l'est traditionnellement le saumon par exemple, ce qui lui donne un goût raffiné et profond. Concernant un autre produit phare de Swissoja, leur tofu soyeux est transformé d'après la méthode haute gamme japonaise et est battu à la main ce qui lui procure une consistance ferme inhabituelle.

«Si tout était automatisé, nos produits seraient moins bons». Nombreux sont les processus de transformation qui méritent une attention particulière et la qualité en dépend. La matière première est bien évidemment bio, et le plus souvent genevoise. Swissoja estime au début de l'année la quantité souhaitée aux Moulins de Rytz situés à Biberen BE qui gère les stocks et travaille en collaboration avec Prokana Bio Romandie. Si le soja vient de Genève, il se déplacera, après la récolte, au centre collecteur de Biberen, car le canton ne dispose pas encore des outils nécessaires au triage, à l'épierrage et au nettoyage des fèves de soja fraîchement récoltées. «Cette année, il se pourrait même que notre soja soit 100 pour cent genevois», nous explique l'entrepreneur. Les variétés utilisées sont souvent Aveline ou Protéix, mais c'est avec la dernière que l'entreprise préfère travailler. «Plus une variété est riche en protéines, meilleure sera la coagulation», nous confie-t-il. Selon les arrivages, les employés et apprentis de production doivent adapter la transformation.

Les enfants mangent du tofu sans à priori

Historiquement, Swissoja livre la restauration collective, comme les hôpitaux, les établissements médico-sociaux, les écoles et les crèches. Avec les grossistes, il s'agit de leur partenaire numéro un encore aujourd'hui. «Nos meilleur-e-s client-e-s sont les enfants, ils mangent du tofu sans à priori!», dit Manuel Martinez en plaisantant. Les grandes surfaces, notamment Manor, la Migros Genève et Globus constituent leurs deuxièmes partenaires principales. Comme projet pour 2023, l'entreprise souhaite créer une plateforme de vente directe en ligne pour répondre à une demande de plusieurs de leurs client-e-s convaincu-e-s.

Malgré leur assise commerciale, le chef de Swissoja nous transmet ses appréhensions face à l'année prochaine: «Avec la situation en Ukraine, on estime le prix du soja augmenté de 40 à 60 pour cent.» Il poursuit qu'en 2023, les prix avaient été fixés avant le début du conflit. «Pour 2024, je ne sais pas encore à quelle sauce je vais être mangé.» Emma Homère

 www.swissoja.ch

Le temps de pressage du tofu doit être adapté à la matière dynamique. Photos: Emma Homère

