

NOUVEAU



**Totalement
EU cet
engouement
pour le Tofu !**





Love tofu

Quelle satisfaction, lorsqu'on porte depuis toujours des convictions, de constater qu'elles finissent un jour par rencontrer un large écho auprès des consommateurs, de voir que ce dernier s'y intéresse et, mieux encore, y souscrit à son tour. **C'est justement l'encourageant constat que fait depuis quelques mois Cérééal Bio, qui ne peut qu'observer avec enthousiasme l'engouement de plus en plus manifeste que suscite le tofu en GMS.** Une vraie fierté pour la marque du groupe Nutrition & Santé, qui, depuis sa naissance en 1954, a toujours été persuadée que le soja et ses dérivés, répondant à la fois aux besoins nutritionnels de chacun d'entre nous comme aux enjeux environnementaux de notre époque, seraient un jour plébiscités par le plus grand nombre. Est-ce que ce moment intervient actuellement du fait de l'appétence du grand public pour des produits naturellement riches en protéines ? Ou peut-être est-ce le fait de la montée en puissance de l'alimentation végétale, qui n'est plus une simple tendance, mais constitue bel et bien une transformation durable de nos habitudes alimentaires ?

Peu importe au fond, ce qu'il convient de retenir, c'est que le tofu, longtemps perçu comme niche et compliqué, est en passe de s'imposer comme un produit de la vie de tous les jours, un réflexe simple et gourmand en train de trouver une place de choix dans le quotidien des Français. Évidemment, en sa qualité de leader historique de ce rayon (sur le linéaire tofu frais par exemple, la marque n'affiche pas moins de 60% de parts de marché en unités¹,

excusez du peu), c'est le plus naturellement du monde que Cérééal Bio s'attache à accélérer sa démocratisation et entend le rendre plus simple, encore plus savoureux et toujours plus accessible. Une mission qu'elle a pour rappel endossée dès 2007, année où elle a proposé pour la première fois du tofu en GMS. Une antériorité qui démontre bien à quel point il s'agit pour elle d'une vraie raison d'être.

Mais au fait, et puisqu'il reste sans doute encore des consommateurs qui ignorent ce qu'est exactement le tofu, peut-être faut-il prendre un moment pour le rappeler, et expliquer surtout la manière dont Cérééal Bio fabrique cet aliment se révélant vertueux à bien des égards. Il est à la fois le fruit d'un processus relativement simple, mais qui requiert pourtant un vrai savoir-faire traditionnel.

1 On broie des graines



2 On fait coaguler



3 Le tofu est égoutté



4 On le presse



5 Et c'est prêt !



Les ventes de tofu frais
sont en augmentation de
28%²
en un an, et celles de tofu
ambiant de
11%²

C'est donc ce tofu que Céréral Bio nous invite à adopter de bien des manières. Grâce à sa texture souple, c'est un véritable caméléon culinaire puisqu'il absorbe les aromates et épices dans lesquelles on le fait mariner, se cuisine aussi bien chaud ou froid, convient à toutes les cuisines du monde... et à tous les niveaux de cuisine. Selon ses envies on l'intègre dans une salade, une quiche ou encore une poêlée de légumes, tout est possible avec cette solution végétale qui réconcilie rapidité, originalité et équilibre nutritionnel. Céréral Bio est engagée dans une logique d'approvisionnement local et responsable, et s'appuie prioritairement sur le savoir-faire de producteurs français engagés dans une démarche responsable. **La marque compte d'ailleurs parmi les premiers acteurs hexagonaux à s'investir dans une filière française de soja sans OGM et 100% Sud-Ouest. Une conduite qui permet d'entretenir des partenariats de proximité avec des agriculteurs au cœur du Sud-Ouest, installés à moins de 200 km de l'usine et avec lesquels le groupe Nutrition & Santé signe une convention agroécologique.** Ainsi, l'impact environnemental en matière de transport est maîtrisé, les agriculteurs sont rémunérés de manière juste, l'approvisionnement est assuré...

En somme, cet aliment au procédé de fabrication simple et accessible financièrement a vraiment tout pour plaire, et Céréral Bio sait d'expérience que l'essayer, c'est l'adopter ! Reste justement à donner envie à un maximum de consommateurs d'en glisser dans leur panier au moment d'aller faire leurs courses et, en la matière, c'est peu de dire que la marque redouble d'efforts ! **« C'est fade », « c'est compliqué à cuisiner », « ce n'est pas pour moi »... : toutes ces éventuelles objections, trop longtemps entendues, n'ont plus de raison d'être avec une offre polyvalente, revisitée, simplifiée, attractive et dont on comprend instantanément les bénéfices.** Cette double volonté de pédagogie et de désirabilité s'exprime notamment à travers un nouveau design beaucoup plus moderne, adoptant désormais une couleur bleue attirant irrésistiblement l'œil.



Saviez-vous
que le tofu était
40X moins
émetteur en CO₂
que le bœuf ?
Un vrai champion
bas carbone.



Plus gourmand et dynamique, ce nouveau pack invite à poursuivre la découverte sur le site de la marque, où l'on trouve des contenus pédagogiques sur le tofu, mais également de nombreuses astuces et recettes pour le cuisiner. **Ce qu'il faut retenir, c'est que 3 gestes suffisent finalement pour le déguster : découper, mariner et cuisiner. Rien de plus, rien de moins !** On peut aussi opter, si on le souhaite, pour les versions déjà marinées, prêtes à être consommées, proposées par la marque, une ligne qui s'enrichit justement de deux nouvelles références aux saveurs du monde, apparaissant comme d'irrésistibles invitations à voyager, direction le Mexique et la Corée. Une offre à retrouver au rayon traiteur frais, mais Céréral Bio investit aussi pour la première fois le linéaire épicerie où elle propose les seuls tofus fabriqués en France à base de soja bio français.

Dans cette volonté de desserrer les freins pour démocratiser la consommation de tofu en France, Céréral Bio s'associe également au Chef cuisinier Eloi Spinnler. Si ce dernier partage bien des valeurs avec la marque (l'ancrage local, le respect des agriculteurs, l'alimentation durable...), force est de constater qu'il n'est pas spécialement expert en matière de tofu. **Ce sont justement les raisons pour laquelle son profil a immédiatement séduit la marque. Grâce à son ton décomplexé, il démontre au grand public que, peu importe son niveau de cuisine, on peut tous intégrer le tofu dans une cuisine moderne et gourmande.** Une invitation à tester des recettes et des associations à partir de cette super base culinaire versatile, qui devient on ne peut plus simple à cuisiner dès lors qu'on connaît les bonnes astuces. Simplicité, goût et inspiration sont les fondamentaux de cette collaboration qui prendra vie à travers des vidéos de recettes exclusives partagées sur les réseaux sociaux (Instagram, TikTok, YouTube), en ebook, via des newsletters... En somme, de quoi continuer à populariser le tofu, afin que ce dernier poursuive son émancipation d'un marché de niche pour définitivement devenir un incontournable du quotidien alimentaire.

« Végétaliser notre alimentation est essentiel aujourd'hui. Le tofu constitue une base incroyable pour cela, à la fois simple, moderne et pleine de possibilités en cuisine. »

- Eloi Spinnler
Chef cuisinier



LES NOUVEAUTÉS

Tofu Mexicain Mariné Sauce Salsa

Un tofu nappé d'une salsa généreuse et parfumée, aux notes de tomate et paprika fumé, relevée par une touche d'ail et d'épices légères, déjà prêt à être consommé. Une sauce douce et savoureuse avec un bon goût de fumé qui se marie à un tofu tendre pour un décollage gourmand à destination du Mexique. Nul besoin de passeport pour embarquer à destination de ce voyage qui s'annonce particulièrement généreux en saveurs. Riche en protéines, source de fibres et fabriqué en France à base de soja issu de l'Agriculture Biologique et cultivé à moins de 200 km de l'atelier Cérééal Bio : voilà de quoi devenir fou de ce tofu que l'on retrouve dans un format déjà cuisiné, très pratique.



NOUVEAU
Tofu Korean Mariné
Sauce Spicy Barbecue
Cérééal Bio
2x145g, 3€30



Tofu Korean Mariné Sauce Spicy Barbecue

Après avoir dégusté cette nouveauté Korean marinée avec une succulente sauce spicy barbecue, qui oserait encore prétendre que le tofu est fade ? Relevé, savoureux et ultra gourmand, ce tofu mariné inspiré du barbecue coréen séduit par son bel équilibre entre douceur et piquant (intensité 2 flammes sur 3, vous voilà prévenus !). Sa texture tendre et fondante est enrobée d'une sauce déjà préparée riche en goût, pour un vrai voyage culinaire comme on les aime. Évidemment, les fondamentaux du tofu selon Cérééal Bio sont tous de la partie, avec à la clé un produit riche en protéines, source de fibres et fabriqué en France, à partir de soja bio cultivé à moins de 200 km de l'atelier.

Tofu Nature ou fumé

Tout le monde n'a pas forcément le réflexe de faire ses emplettes au rayon frais alors Cérééal Bio investit également le rayon épicerie avec ses tofus, une première pour elle. Et comme à son habitude, elle le fait en visant l'excellence, ce qui se traduit ici par une véritable innovation puisque la marque engagée propose les seuls tofus avec une dimension locale et une fabrication en France à partir de soja bio français. **Nature ou fumé au bois de hêtre, libre à chacun ensuite de se l'approprier selon ses préférences. En dés, en effiloché, en allumettes, pour des recettes chaudes ou des salades froides, tout est possible.** On découpe, on marine et on cuisine, tout simplement. Et à ce prix, on vous met au défi de trouver un aliment plus accessible pour s'assurer d'un apport intéressant en protéines et en fibres.



Les produits Cérééal Bio sont à retrouver aux rayons épicerie bio et traiteur frais des GMS.