Transformation de protéines végétales de provenance suisse : chances sur le marché et attentes envers les produits indigènes

Hilcona AG, FL-9494 Schaan

3.11.2023

Les légumineuses font partie de l'ADN de Hilcona SA. Après avoir commencé avec la mise en conserve de petits pois et de haricots, l'entreprise fabrique aujourd'hui un assortiment diversifié de denrées alimentaires. La tendance à une alimentation à base de produits végétaux est accompagnée activement de la sorte.

Le plaisir reste le moteur principal de l'achat, aussi pour les produits novateurs. À côté de cela, les bienfaits sur la santé, des aspects liés au style de vie ainsi que la durabilité jouent un rôle important. En fin de compte, le rapport qualité-prix doit convaincre les consommateurs/-trices.

Hilcona est l'un des principaux acheteurs de soja biologique qui est notamment transformé en diverses variantes de tofu. Grâce à nos liens de longue date avec les fournisseurs, nous pouvons développer en continu nos paramètres qualitatifs. En raison de la chaleur et de la sécheresse, la récolte présente une présence accrue de fèves de soja décolorées. L'aptitude à la transformation doit encore être examinée. Un lien avec la variété cultivée paraît probable. Quelles mesures devons-nous prendre pour l'avenir ? Les connaissances sont là grâce à la sélection suisse de soja et les essais variétaux donneront peut-être des réponses aux questions en suspens.

Les légumineuses en conserve sont de plus en plus appréciées. La matière première est généralement importée. De propres essais de culture et de transformation ont montré qu'il existe de nombreux défis le long de toute la filière. De nouvelles solutions sont nécessaires pour trouver des variétés adéquates ainsi que des techniques douces pour récolter, sécher et nettoyer de petites quantités. La qualité doit être bonne, aussi si la matière première provient de Suisse.

La commercialisation des Chicken Chunks sous la marque The Green Mountain prouve que des alternatives à la viande ayant bon goût peuvent être fabriquées avec des pois protéagineux suisses. Les développements nécessaires à tous les échelons de la filière ont demandé d'énormes efforts et n'ont pu être réalisés que grâce à une bonne collaboration. L'objectif est à présent de développer d'autres innovations avec nos partenaires et de procéder à des optimisations. La pression sur les prix à la consommation va augmenter, mais offrira aussi de nouvelles chances sur le marché.

Il revient à toute la branche de suivre de nouvelles voies avec courage et de motiver en commun les consommateurs/-trices à acheter des produits provenant des champs suisses.