



CoCo RiTon

Dossier Presse

Juillet 2023

Le végétal paysan

"Régaler le plus grand nombre avec des protéines vertueuses"



Cocoriton c'est l'histoire d'Alexandre, **fil de paysans en Picardie** qui a décidé de végétaliser l'alimentation des français avec des produits **bons pour la planète**, pour **la santé** et pour **les agriculteurs**.

Pour y parvenir, il a décidé de mettre en avant **les légumineuses**, des plantes aux nombreux bienfaits environnementaux et nutritionnels, pour concocter des produits 100% végétaux pour le coeur de repas.

La féverole est l'une de ces légumineuses qu'Alexandre a choisi pour mettre au point ses recettes. **Inconnue des consommateurs** car essentiellement destinée à l'export ou à l'alimentation animale, la féverole est pourtant une **super-légumineuse** avec une **très haute teneur en protéines et en fibres** ! Elle permet de s'affranchir du soja, ingrédient majeur dans les alternatives végétales.



Les produits Cocoriton sont fabriqués avec le maximum d'**ingrédients locaux**, achetés à **un juste prix à des agriculteurs voisins** ou à des coopératives agricoles. Bientôt certains ingrédients proviendront **directement de la ferme familiale**.
C'est ça le bon sens paysan !



Des produits en parfaite adéquation avec la loi EGALIM en restauration collective



Cuisiné avec ♥
en
Ile-de-France



A l'huile de
colza **pressée**
à la ferme



Cocoriton a sélectionné **les meilleurs ingrédients** pour concocter une gamme de trois produits idéale en restauration collective : une **galette**, une **boulette** et un **égrainé**.

Des produits à la fois **gourmands, sains et pratiques** qui permettent de régaler les convives tout en respectant les exigences de la loi EGALIM : **un repas végétarien par semaine et 50% de produits de qualité**.

La galette tomate origan, à base de pois chiche, féverole et de blé offre une texture à la fois **ferme et juteuse**. Elle est idéale pour accompagner légumes et féculents et même dans un burger.

L'égrainé quant à lui est composé de féverole et de blé, de tomates et d'oignons. Il s'intègre parfaitement dans moult préparations culinaires : chili, bolognaise, lasagnes, moussaka ...



La boulette fèves et oignons est composée de féveroles et de blé. Sa texture ferme et juteuse et ses notes poivrées en font l'alliée idéale d'un menu gourmand et équilibré.

Tous ces produits sont riches en protéines, en fibres et source d'oméga 3 avec un rapport P/L > 1 et une teneur maîtrisée en lipides et en sel.

Une entreprise engagée pour une alimentation vraiment durable

Bon pour la planète

"La plupart des alternatives à la viande démontrent leur impact environnemental par rapport à leur contrepartie carnée. Nous avons souhaité aller plus loin : nos produits ne sont pas simplement bons pour la planète parce qu'ils nécessitent moins de ressources que la production de viande, ils sont vertueux intrinsèquement. Par exemple, nous valorisons des co-produits qui permettent de diminuer l'empreinte carbone de nos recettes. De plus nous travaillons avec des procédés de transformation économes en ressources. Notre huile de colza est directement pressée à la ferme, sans chauffage et sans raffinage."



Bon pour la santé

"Végétaliser son alimentation n'est malheureusement pas toujours synonyme de produits plus sains. En effet, pour masquer l'amertume des protéines végétales, il est courant d'utiliser beaucoup de matières grasses et de sel. Chez Cocoriton, nous avons souhaité travailler autrement, en limitant ces ingrédients et en favorisant les fibres et les oméga 3, des nutriments pas assez consommés par les français et dont les carences sont à la base de nombreux problèmes de santé."

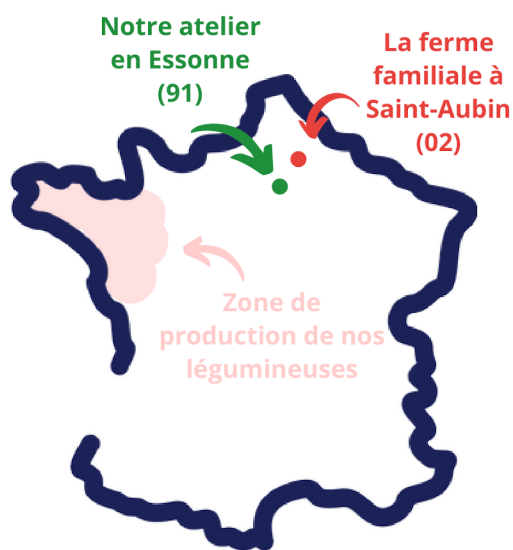


Bon pour les agriculteurs

"Les agriculteurs sont souvent les perdants dans la chaîne de valeur des produits transformés. Relégués à de simples fabricants de matières premières, ils peinent parfois à vivre décemment de leur travail exigeant. Fidèle à nos racines paysannes, nous avons souhaité que les agriculteurs ne soient pas les derniers maillons de la chaîne de valeur. Nous leur assurons donc une juste rémunération et développons des partenariats en direct pour limiter les intermédiaires."



Un nouvel atelier de production



Cocoriton a développé un partenariat avec un atelier de fabrication situé en région parisienne. Cet atelier certifié **FSSC22000** permet de garantir une **qualité sanitaire optimale** et une **croissance des volumes** en adéquation avec le marché de la restauration collective.



Ils soutiennent Cocoriton



AU SERVICE DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE



Contact Media

Alexandre Philipon
06 28 66 00 50

alexandre.philipon@cocoriton.fr