

## TBRA INVESTIT POUR LE MUSEAU ET LES QUENELLES

PAR THOMASCALINON

L'opération nationale « Novembre, le mois des produits tripiers » fête sa 14ème édition. Plus de cinquante restaurateurs y participent en Alsace, mais la région ne compte plus que deux triperies en activité. Goepper Triperie (l'entreprise n'a pas souhaité répondre à nos questions), à Wittenheim (Haut-Rhin), et TBRA (Triperies et boyauderies réunies d'Alsace), à Mundolsheim (Bas-Rhin). « Dans les années 1980-1990, il y avait encore une dizaine de triperies rien qu'à Strasbourg, mais la crise de la vache folle a anéanti tout cela », se souvient Gilles Hirschfell, qui a repris TBRA en 2011 après y avoir travaillé durant huit ans.



### « Le tripier alsacien » mis en avant

« On a eu deux ou trois années difficiles dans un marché de la viande qui est compliqué, confie Gilles Hirschfell, mais actuellement on redresse la tête, on progresse doucement. » TBRA emploie 18 salariés et réalise un CA de 3,5 M€. L'entreprise est référencée chez les principales enseignes de la grande distribution dont elle approvisionne les hyper et supermarchés situés dans l'Est de la France. Ses produits bruts (foies, cœurs, rognons, queue..., etc.) ou élaborés (langue de bœuf cuite, tripes cuisinées, estomac de porc farci, etc.) y sont commercialisés sous la marque « Le Tripier alsacien », que Gilles Hirschfell a imposée pour « mieux valoriser les produits et revendiquer notre profession ». Cette année, TBRA a investi dans un nouveau matériel de découpe pour la salade de museau de bœuf et a renouvelé son équipement de production pour les quenelles de potage, deux produits qui restent très demandés sur le marché alsacien.