

# INNOVI Le goût du sucre

*Le 27<sup>e</sup> brevet déposé par Alexandra Frégonèse, fondatrice des Laboratoires Innovi à Layrac, pourrait bien bousculer le monde de l'alimentation. En associant des fibres alimentaires et de sucres végétaux fermentés, Süvy (pour sucre et vie) réussit la prouesse de conserver le goût du sucre sans ses effets addictifs et néfastes sur la santé.*

Dans les entrailles du majestueux Palais Brongniart à Paris, un buffet aux mille couleurs et saveurs attend les invités de cette grande conférence de presse nationale organisée par les Laboratoires Innovi d'Alexandra Frégonèse. Sur place, des ganaches au chocolat se mélangent aux smoothies, madeleines, financiers, sirops, crêpes, gaufres, miels, crème chantilly, cannelés, bonbons, viennoiseries... De quoi effrayer à première vue tous les gourmands qui tentent de fuir le sucre !

© Vie Economique - Mathieu Dal'zovo



De g à d, Aurélien Chaufour président d'Anjac Health & Beauty, Alexandra Frégonèse, présidente d'Innovi, et le chef étoilé parisien Thibaut Spiwack



© Vie Economique - Mathieu Dal'zovo

## Un objectif d'un million de tonnes à Layrac d'ici cinq ans

Par Mathieu  
DAL'ZOVO

Soutenu par le groupe français Anjac Health & Beauty, le laboratoire lot-et-garonnais s'attelle à l'industrialisation de son produit.

GIRONDE 33  
LANDES 40  
LOT-ET-GARONNE 47  
BÉARN 64  
PAYS BASQUE 64

© Vie Economique - Mathieu Dal'zovo



Thibaut Spiwack, chef étoilé parisien, a concocté un menu entièrement réalisé avec Süvy.

Pourtant, la cheffe pâtissière agenaïse Aurélie Doumenc, venue pour réaliser toutes ces préparations gourmandes à l'aide de Süvy, nous rassure aussitôt et nous invite à tout goûter sans crainte pour notre glycémie : « C'est une expérience incroyable et bluffante ! J'ai même mis 10 % de moins qu'avec du sucre classique et on retrouve le même goût, mais sans glycémie. Entre le sucre glace et semoule, il est facile à utiliser et permet de faire des crèmes ou mousses plus aériennes », ajoute la cheffe agenaïse.

### Deux ingrédients

Au milieu d'une assistance composée de chefs étoilés parisiens et de professionnels tous unanimes sur les vertus de sa création, Alexandra Frégonèse rappelle d'abord le contexte et les enjeux mondiaux qui l'ont guidée à plancher, avec ses équipes layracaises, sur cette alternative pendant sept ans. La fondatrice d'Innovi insiste sur l'omniprésence du sucre dans notre alimentation et son impact sanitaire : « il est l'un des principaux facteurs de dérèglement métabolique au monde et à l'origine de 3 millions de morts tous les ans. Il fallait absolument changer de modèle ».

Répondant donc à un enjeu sanitaire mondial, Süvy est le fruit d'une association maîtrisée de deux ingrédients naturels éprouvés et reconnus depuis plus de 60 ans, les fibres alimentaires fonctionnelles et des sucres végétaux fermentés issus des fruits ou du maïs. « Personne n'avait pensé à rassembler ces deux molécules. Le vivant transforme du vivant », ajoute Alexandra Frégonèse qui garde naturellement le secret du procédé scientifique et industriel lui permettant de combiner les ingrédients.

### Indice glycémique faible

Composé de fibres solubles et fermentescibles (qui échappent à la digestion dans l'intestin grêle), Süvy est donc un prébiotique exceptionnel pouvant stimuler la croissance de bactéries coliques et améliorer la santé digestive en produisant des acides gras capables *in fine* de réguler la glycémie, de renforcer la barrière intestinale et d'augmenter les défenses immunitaires, selon la créatrice.

L'autre ingrédient est tout aussi naturel et issu de la fermentation de fruits ou de maïs par un micro-organisme rare présent sur les fleurs : « l'impact sur l'organisme de ces deux ingrédients est parfaitement connu par les plus hautes autorités sanitaires mondiales », souligne Alexandra Frégonèse. S'il n'est pas le premier substitut de sucre à voir le jour, Süvy se démarque par ses fonctionnalités culinaires, notamment sur la caramélisation, et peut être utilisé dans toutes les recettes et autres sauces en conservant le goût entier du sucre, mais avec un indice glycémique inférieur à 2, quand la laitue affiche un indice glycémique de 10 et le glucose de 100 : « Contrairement à d'autres substituts, comme la stévia, Süvy est techniquement l'équivalent du sucre », assure Aurélie Doumenc devant le buffet de produits intégralement réalisé avec le produit d'Innovi.

### Un nouvel atelier à Layrac

Soutenu par le groupe français Anjac Health & Beauty, associé à Innovi depuis 2018, le laboratoire lot-et-garonnais s'attelle maintenant à l'industrialisation de son produit avec l'objectif de sortir 100 000 tonnes de Süvy en 2026 puis 1 million dans les cinq ans. Pour y parvenir, Alexandre Frégonèse a déposé un permis de construire afin de créer un nouvel atelier sur le site historique de Layrac où elle prévoit de doubler ses effectifs dès l'année prochaine. Vendu en ligne au prix de 6,10 € les 250 grammes (soit un tarif légèrement plus cher que le sucre, mais en dessous des autres substituts), Süvy s'adresse principalement aux professionnels mais reste disponible pour les particuliers. ●