



INNOVER

INGRÉDIENTS

Innovi crée un substitut au sucre nouvelle génération

Composé de fruits fermentés et de fibres, Süvy, le nouveau substitut au sucre, développé par les Laboratoires Innovi, a la particularité d'en reproduire toutes les fonctions, tout en étant à faible indice calorique.

Alexandra Frégonèse, la présidente et fondatrice des Laboratoires Innovi, en est convaincue, leur nouvel ingrédient, « Süvy marquera l'histoire de l'alimentation ». Lancé officiellement le 19 juin pour les professionnels et les industriels, après sept années de R&D, Süvy est un substitut au sucre qui a la particularité d'en reproduire toutes les fonctions : goût, texture, caramélisation. C'est une innovation brevetée composée de fruits fermentés et de fibres. Plus précisément, il s'agit de l'association de polydextrose (E1200) et d'érythritol (E968), tous deux autorisés en Europe. Le brevet porte sur l'association de ces deux ingrédients et sur son utilisation en tant que matière sucrante. Tout le savoir-faire des Laboratoires Innovi repose sur la manière de mélanger ces deux ingrédients, qui, elle, est tenue secrète. Süvy se présente sous forme de poudre blanche.

De nombreux essais ont été nécessaires pour aboutir à un produit qui imite le sucre en tout point, sans les calories. « Nous avons obtenu le goût sucré relativement facilement. En revanche, il a été difficile de reproduire les propriétés technologiques », reconnaît Alexandra Frégonèse. Contrairement aux autres édulcorants, Süvy permet de remplacer, un pour un, le sucre dans les produits pour un résultat identique. Ainsi permet-il, par exemple, de caraméliser des fruits sans sucre ajouté, créer des mousses sans sucre mais ultra foisonnées, stabiliser des sauces, prolonger leur conservation, faire des caramels sans sucre transparents, vifs et clairs. Süvy résiste à la cuisson et à l'acidité. Il est huit fois moins calorique que le sucre et son



Alexandra Frégonèse, présidente et fondatrice des Laboratoires Innovi, présente le Süvy et les premiers produits qui en contiennent, comme le saumon gravlax de Mericq, les compotés de la Maison Carletti et le pop-corn de Oh my Pop.

indice glycémique est inférieur à 2. À titre de comparaison, la laitue a un index glycémique de 10 et le glucose de 100.

Des professionnels conquis

Pour prouver l'efficacité de Süvy, les Laboratoires Innovi ont invité des pâtisseries et cuisiniers professionnels à tester le produit. « Ces collaborations ont permis de valider non seulement ses qualités gustatives, mais aussi ses performances techniques », s'enthousiasme Alexandra Frégonèse.

Süvy a d'ailleurs déjà été adopté par plusieurs fabricants. La société Mericq, spécialisée dans les produits de la mer, a revisité la recette emblématique du saumon gravlax. Elle la décline désormais avec le Süvy, à travers trois recettes : nature, aneth et 5 baies. « Avec ce gravlax sans sucre, c'est rendre les produits de la mer plus accessibles, sans compromis sur le plaisir », commente Charlotte Abadie, vice-présidente du groupe Mericq. La Maison Carletti propose de son côté, désormais, ses compotées de fraises, framboise et marra des bois en version sans sucre ajouté. « Je n'ai constaté aucune différence, ni de texture, ni de goût », remarque Sandrine Carletti, fondatrice de la société. La société Oh my Pop a adopté, elle aussi, le Süvy et met pour la première fois sur le marché un pop-corn caramélisé sans sucre. D'autres innovations devraient venir allonger la liste des utilisations prochainement.

Les Laboratoires Innovi, installés à Layrac (Lot-et-Garonne), ont rejoint le groupe familial français Anjac en 2018. Il regroupe 16 sociétés dans les domaines de la santé, beauté et des compléments alimentaires. Anjac compte près de 3 200 salariés, pour un chiffre d'affaires de près de 800 M€ en 2024. ■

SYLVIE RICHARD



Süvy permet de remplacer le sucre, un pour un, pour un résultat identique