

Un sucre nouvelle génération

Alexandra Frégonèse sera mercredi l'invitée de Radio-bulle pour son émission « Sans détour » animée par Samya Guettiche. Comme elle se plaît à le dire, SÜVY, son substitut au sucre né dans son laboratoire Innovi à Layrac pourrait bien devenir la nouvelle révolution alimentaire.

Répondant aux premières questions de Samya Guettiche pour l'émission « Sans détour » – le talk qui met les Agenais à l'honneur – Alexandra Frégonèse a tout de suite amené la conversation sur son terrain lot-et-garonnais : « Je suis un produit local et ce que je suis, je le dois au territoire ». La cheffe d'entreprise n'a pas seulement les pieds sur terre, mais bien enracinés dans sa terre où a commencé son histoire alors qu'elle n'était qu'une jeune esthéticienne. « À vingt-trois ans, j'ai déposé mon premier brevet et j'en suis à mon vingt-septième ! Ma première invention trouve sa source dans le biominéralisme. En observant quelle plante résistait mieux aux ultraviolets, cause première du vieillissement de la peau, j'en suis arrivée à concevoir des produits cosmétiques qui ont fait mon premier succès ». Sur les relances de Samya, on apprend ensuite que sa maman fut sa première bêta-testeuse et que son jugement réputé sans complai-



Alexandra Frégonèse invitée de Radio-bulle/ DDM

sance fut ensuite confirmé par les résultats de laboratoire.

SÜVY ou la troisième dimension

SÜVY, c'est le sucre sans le sucre. « Ça a la couleur du sucre, le goût du sucre... mais ce n'est pas du sucre », ce slogan rappellera sûrement quelque chose à certains d'entre vous ! Alexandra parle avec passion de son produit : « On n'a pas seulement cherché à faire un substitut au sucre, aujourd'hui, on peut mettre en avant tout ce que SÜVY sait faire et ce que le sucre ne sait pas faire » et cite quelques exemples : il permet de réaliser des caramels non colorés, il possède un pouvoir de foisonnement supérieur à son modèle (un atout très intéressant pour les glaces) et toujours avec un index glycémique huit fois plus bas... inférieur même à celui de la salade ! Elle n'a pas peur des mots et lance : « C'est une bifurcation historique, peut-être la plus importante révolution alimentaire de tous les temps ! ».

Des perspectives économiques considérables

« Nous nous sommes fixé un objectif de production à cinq ans d'un million de tonnes, le marché est mondial. Les agrandissements en cours sur le site de Layrac permettront de produire 100 000 t mais ne suffiront pas. Trois bâtiments vont donc sortir de terre à la TAG (Technopole Agen-Garonne), chacun permettant une production de 300 000 t pour atteindre notre objectif. De nombreuses embauches sont prévues et le recrutement est déjà en cours ».

Croissance, éthique et écologie

Une ultime question a amené l'entrepreneuse à aborder les enjeux éthiques et écologiques : « La nature a toujours accompagné mon parcours professionnel. Penser que la nature est un sous-règne relève de la croyance populaire ! Pour mes fabrications, je ne prélève dans la nature que des espèces non menacées ou à croissance rapide. Pour les constructions, l'approche est la même : artificialiser les sols au minimum, ne pas défigurer le paysage, faire entrer la lumière dans les bâtiments pour le bien-être des collaborateurs... des collaborateurs qui partagent ma réussite, car je suis convaincue que seule une équipe gagne. »

Corresp. Luc Wagon

Si vous voulez en savoir plus, rendez-vous mercredi 10 septembre à 12 h pour la diffusion de l'interview en intégralité, sur Radio Bulle 93.6 et en podcasts les jours suivants.