

Innocress dévoile le Supercress 5, un complément alimentaire naturel à base de cresson

Fondateurs d'Innocress, Olivier et Irène ont fait le choix de s'intéresser au cresson, une plante qui pourrait apporter 12 fois plus de vitamine C qu'un jus d'orange. Maddyness présente cette innovation.

Temps de lecture : minute

4 octobre 2022

Une plante oubliée aux bienfaits inégalés

La filière française déclinait depuis 50 ans, mais c'était sans compter sur Olivier Robert de Massy et Irène Inchauspé qui ont récemment découvert le potentiel insoupçonné du cresson et décidé de redonner à la plante potagère ses lettres de noblesse. Néo-acquéreurs d'un moulin à eau dans l'Oise, Olivier et Irène font la rencontre de leur voisin cressiculteur et réalisent que ce dernier vend régulièrement toute sa production à des industriels allemands. Curieux de connaître les spécificités de la plante aquatique qui suscitent tant d'intérêt, ils se documentent et réalisent que plusieurs études scientifiques récentes mettent en avant sa densité nutritionnelle qui s'avère, de loin, supérieure à celles des autres fruits et légumes généralement consommés. Minéraux, vitamines, antioxydants, glucosinolates, le cresson est, à lui seul, un véritable cocktail de jouvence.

Forts de cette découverte, l'idée de promouvoir ses bienfaits dans l'hexagone germe en eux. Olivier et Irène décident alors de mener une série d'expériences avec l'Institut Polytechnique UniLaSalle pour remettre

la plante au goût du jour en la transformant en complément alimentaire. En 2019, les entrepreneurs créent Innocress et lancent leur premier produit, un complément alimentaire unique à base de cresson séché : le Supercress 5.

Un processus de fabrication breveté

Innocress trouve son nom dans la contraction des mots innovation et cresson. Et pour cause, si le cresson possède des propriétés hors norme, la plante n'en demeure pas moins compliquée à exploiter, car elle fane à vitesse grand V. Aussi, une dose d'innovation était nécessaire pour préserver ses nutriments. Les entrepreneurs et les ingénieurs de l'institut ont mis en place un nouveau procédé - la *zéodratation* - pour transformer leur matière première. La technique de déshydratation utilise des zéolites et permet de réduire le cresson en poudre. Si cette technique est désormais brevetée ce n'est pas uniquement parce qu'elle conserve le goût et la couleur de l'aliment, c'est aussi - et surtout - parce que ce procédé de séchage permet une concentration extrême des nutriments. Exit les 5 fruits et légumes par jour. Un sachet de 1,15g de Supercress 5 est plus vitaminé qu'un jus d'orange, plus riche en fer qu'une portion d'épinards et contient plus de calcium qu'un verre de lait.

Une startup en phase avec les consommateurs

Savoir-faire ancestral, revalorisation et débouchée supplémentaire pour la filière, innovation technologique et nutrition : Supercress 5 coche toutes les cases des produits en phase avec l'évolution de nos habitudes alimentaires. La startup a d'ailleurs reçu le soutien de la région Hauts-de-France et du Plan de relance national. Innocress s'est également vu attribuer l'award d'argent d'Innovafood, le concours national dédié à l'innovation filières agro-alimentaires du secteur végétal. Mais pour

finaliser le lancement du complément alimentaire, renforcer leurs moyens humains, muscler leur offre digitale et leur stratégie de communication et à moyen terme installer une unité de séchage industrielle au plus proche des cressicultures, les entrepreneurs poursuivent leur levée de fond auprès du grand public et ont lancé une campagne de financement sur la plateforme [Sowefund](#).

Article écrit par Astrid Briant