

INNOVATION

Ils inventent une nouvelle vie au cresson

Les dirigeants d'Innocress remettent au goût du jour cette plante potagère passée de mode en la transformant en « superaliment », aux propriétés anti-cancer.

MOYENNEVILLE - BRESLES

PAR JULIEN HEYLIGEN

SES FEUILLES délicates abritent plus de fer que les épinards, plus de calcium que le lait et plus de vitamine C que les oranges. Cette plante miraculeuse, tout le monde la connaît. Dans l'Oise, elle pousse souvent à deux pas de chez vous. Et pourtant, presque plus personne n'en consomme. Cette merveilleuse salade, c'est le cresson.

Une jeune société, Innocress, installée entre Moyenneville et Bresles, a concocté une nouvelle façon de consommer cette plante potagère en le transformant en une poudre savoureuse et royale pour la santé, baptisée Superpress 5. Les sachets de ce « super aliment » sont disponibles depuis lundi sur Amazon. Cette innovation incarne aussi un espoir pour cette filière agricole en déclin, dont la production a chuté de 60 % en vingt-cinq ans dans les Hauts-de-France.

L'aventure d'Innocress démarre en 2015. De leur ancien moulin à eau transformé en coquette maison à Moyenneville, Irène Inchauspé, journaliste, et Olivier Robert de Massy, statisticien et dirigeant d'entreprise, voient dépérir les deux cressonnières du vil-



Moyenneville. Olivier Robert de Massy, Irène Inchauspé et Aline Lesage (de gauche à droite) ont mis au point Superpress 5, qui conserve tous les atouts du cresson.

toute l'année en France sans serre », précise Aline Lesage, prend la direction de Chartres (Eure-et-Loir). Une société spécialisée dans la cosmétique y utilise un rare zéodrateur industriel. La plante délestée de son eau est ensuite ensachée à Orléans (Loiret). « Dans un sachet, le produit reste pur à 100 %, contrairement à une gélule ou un comprimé », justifie Olivier Robert de Massy.

Idéal aussi pour les gourmets

Innocress a déjà séché 3 t de cresson. Cela représente 4 000 boîtes de 30 sachets vendues 25 € pièce, « le prix d'une filière de qualité 100 % française ». Les entrepreneurs visent un rythme de croisière de 12 t par an. Ils ont participé ce week-end au salon Bien-être et médecine douce, à Paris, pour faire connaître leur complément alimentaire aux amateurs de santé au naturel.

Les gourmets peuvent aussi trouver leur bonheur en saupoudrant un peu de Superpress 5 sur une omelette ou un plat de pâtes. En bouche, le côté herbacé s'installe puis l'amertume poivrée typique du cresson jaillit. « J'en mets même sur la soupe des enfants. A leur âge, c'est toujours bon des légumes en plus ! » sourit Aline Lesage.

Plus de renseignements sur le site superpress.fr

lage. Curieux de nature, le couple alerte l'institut UniLa-Salle, l'école d'ingénieurs spécialisée dans l'agriculture et l'agroalimentaire basée à Beauvais.

Une technique de séchage novatrice

Les étudiants se mettent au travail. Très vite, ils redécouvrent les bienfaits du cresson. Hippocrate, le patron historique des médecins, le qualifiait de « remède des remèdes ». L'Institut américain du cancer finance actuellement une étude à 2 M\$ pour analyser les bénéfices de la plante pour les malades. « Là, on a commencé à se dire qu'il y avait quelque chose à faire », rembobinent Irène et Olivier.

Problème, le cresson frais se conserve très mal, trois

jours maximum au réfrigérateur. Hasard du destin, UniLa-Salle possède l'un des seuls prototypes en France de zéodrateur, une machine qui, en résumé, sèche la plante en créant le vide, sans la chauffer, préservant ses propriétés. Les analyses nutritionnelles tombent : le cresson en poudre conserve bien tous ses atouts. Le projet s'emballe.

Séduite, la région Hauts-de-France apporte ses subventions. Le couple pioche dans ses économies et sollicite proches et amis. Au total, l'investissement grimpe à 280 000 €. Aline Lesage, ingénieure agronome et agricultrice à Mouy, renforce l'équipe en avril 2019. « J'ai découvert le projet dans la

presse spécialisée. J'y crois beaucoup. Je cultive surtout blé, maïs ou betteraves. Je pense qu'il faut apporter de la diversité. »

Pour la matière première, l'entreprise se tourne d'abord vers José Lenzi. Cressiculteur, il exerce cette rude profession, le dos souvent courbé et les pieds dans l'eau, depuis cinquante ans, à Bresles. « J'ai commencé à 14 ans. Et je n'ai jamais pris de vacances. Le métier n'a pas évolué. Les débouchés non plus, confie-t-il. J'ai goûté la poudre, je retrouve toutes les saveurs de ma production, on ne perd rien. Cela pourrait être bon pour l'avenir. »

Une fois cueilli, le cresson, « la seule salade qui pousse

“
J'ai goûté la poudre, je retrouve toutes les saveurs de ma production
JOSE LENZI, CRESSICULTEUR À BRESLES



Le cresson est séché puis transformé en poudre. Celle-ci peut être utilisée en complément alimentaire ou dans la cuisine.

En BREF

CREILLOIS

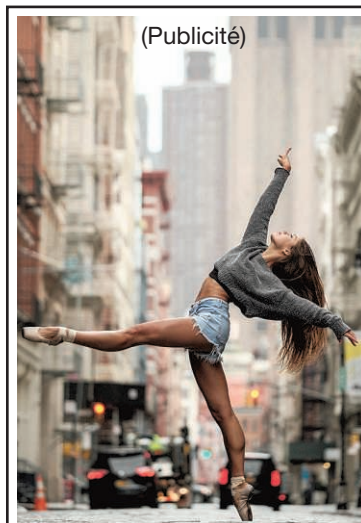
L'agglomération creilloise a acté avec les partenaires institutionnels sa stratégie territoriale de sécurité et de prévention de la délinquance. Hier, à Beauvais, un Conseil local de sécurité et de prévention de la délinquance et de la radicalisation (CLSPDR) a été lancé.

HERMES

Les rencontres de l'emploi ont lieu aujourd'hui, au sein des locaux de l'entreprise La Brosse et Dupont, située sur le chemin de la Prairie. Des entreprises locales seront présentes, avec des offres d'embauche à la clé. N'oubliez pas vos CV ! Rendez-vous, de 9 heures et 12 h 30 et de 13 h 30 à 16 h 30. Entrée libre.

PAYS NOYONNAIS

Mardi, une convention pour la mise en place du Nouveau réseau de proximité a été signée avec la direction départementale des finances publiques. Ce dernier ambitionne « d'augmenter la présence des services publics dans les territoires ». Un « guichet unique » rassemblant des services comme la Caisse d'allocations familiales ou la Caisse primaire d'assurances maladie va ainsi être mis en place.



(Publicité)

Le Comité Danse Oise en partenariat avec la mairie de Creil, le Conseil Départemental, la fédération française de danse et l'agence nationale du sport organise le samedi 8 février dans la salle de la manufacture à la Faïencerie de Creil, la journée Isarienne de la danse.

De 13h à 18h une vingtaine d'associations proposera au public différentes démonstrations reflétant les disciplines qu'elles peuvent vous proposer au sein de leurs différentes sections. Ainsi seront présentées entre autres des chorégraphies de modern jazz, classique, contemporain, hip hop, street dance, claquettes américaines, pôle dance, chair dance, zumba, kuduro, danse orientale, danse Brésilienne, afro dance, danses de salon et rock, danse Latino américaine, et ragga.

Sur place vous pourrez vous renseigner auprès des stands d'information tenus par les associations.

Entrée libre et gratuite.

Renseignements au 06.21.05.00.67 ou oise@ffdance.fr