

## Innocress, jeune pousse du cresson sur le marché des compléments alimentaires

JENNIFER MATAS | Le 24/02 à 06:18



Irène Inchauspé et Olivier Robert de Massy ont fondé en 2015 Innocress, une entreprise qui développe des compléments alimentaire à base de cresson. - *Innocress*

**Après quatre ans de recherche, Irène Inchauspé et son mari Olivier Robert de Massy ont lancé un complément alimentaire à base de cresson. Depuis début février, cette poudre de cresson séché est distribuée via leur site marchand et sur Amazon.**

Elle est journaliste, passée par les rédactions du « Point », du « Revenu » et de « L'Opinion ». Lui est un économiste-statisticien et a notamment dirigé le Centre de formation de la profession bancaire (CFPB). Ensemble, **Irène Inchauspé et Olivier Robert de Massy** ont créé en 2015 **Innocress**, une start-up qui développe un complément alimentaire à base de cresson.

Lire aussi :

[Les protéines alternatives et superaliments, une des 12 idées business pour se lancer en 2020](#)

(<https://business.lesechos.fr/entrepreneurs/idees-de-business/0602244338205-12-idees-pour-creer-son-entreprise-en-2020-333199.php>).

## Une technique de séchage innovante

Rien ne prédestinait le couple à se lancer sur le marché des compléments alimentaires, et encore moins sur le cresson, une plante qu'ils ont découverte un peu par hasard. « *Il y a une dizaine d'années, nous avons acheté dans l'Oise un moulin à eau juxtant une cressiculture, raconte Irène Inchauspé. Malade, le propriétaire a souhaité vendre son exploitation mais n'a trouvé personne. Il exportait sa production jusqu'en Allemagne, ce qui a titillé notre curiosité.* » Le couple **rachète finalement la cressonnière** et se rapproche de l'Institut UniLaSalle de Beauvais, une école d'ingénieurs agronomes.

Après plusieurs études, il découvre les nombreuses vertus du cresson frais pour la santé. « *C'est un véritable couteau suisse de l'alimentation santé, insiste l'entrepreneuse, avec des protéines, des fibres, du fer, du calcium, du potassium, des vitamines A, C et K mais aussi des polyphénols aux propriétés antioxydantes.* » Problème, le cresson frais a une **durée de conservation très courte**. Pour le valoriser, Irène Inchauspé et Olivier Robert de Massy doivent trouver un moyen de le transformer sans en perdre les qualités nutritionnelles. « *L'institut UniLaSalle disposait d'un prototype de machine, appelé 'zéodrateur', permettant de sécher plantes et fruits en douceur, en conservant leur saveur, leur couleur et bien entendu leurs nutriments* », explique-t-elle. C'est avec cette technique de séchage innovante qu'Innocress espère se démarquer sur le marché très concurrentiel des compléments alimentaires.



Supercress 5 est un complément alimentaire à base de cresson. - Innocress

La jeune pousse mise également sur le **Made in France** (<https://business.lesechos.fr/entrepreneurs/idees-de-business/dossiers/Made-in-France/made-in-france-un-choix-strategique-pour-les-entreprises-325678.php>). « *Le cresson frais est livré le matin même par les cressiculteurs picards avec qui nous collaborons. Nous le lavons, l'essorons, et l'envoyons pour séchage à Fontenay-sur-Eure dans l'après-midi. Le soir, la poudre obtenue est conditionnée sous forme de sachets à Gien, dans le Val-de-Loire, de sorte que toutes les étapes sont produites en France en un temps très court, pour préserver tous les nutriments* », détaille la cofondatrice d'Innocress.

Lire aussi :

Compléments alimentaires : Les Miraculeux lèvent 800.000 euros auprès de business angels de renom (<https://business.lesechos.fr/entrepreneurs/financer-sa-creation/0602721632081-les-miraculeux-leve-800-000-euros-aupres-de-business-angels-de-renom-334992.php>)

## Quadrupler la production d'ici 2021

Innocress travaille avec 3 cressiculteurs picards et a déjà été approché par des exploitants d'autres régions de France, intéressés par ce nouveau produit pour redynamiser une filière en berne. Le cresson pousse toute l'année avec de l'eau et de la lumière, un peu partout en France et sans besoin de serre. Les possibilités de **culture**

(<https://business.lesechos.fr/entrepreneurs/communaute/0301679428436-culture-numerique-et-medias-15-incubateurs-et-accelerateurs-pour-se-lancer-325017.php>) sont donc nombreuses, mais les débouchés restent limités.

« *Depuis 1990, les surfaces cultivées ont réduit de moitié en France et de 60 % en Picardie* », relève l'ancienne journaliste. D'octobre à décembre, Innocress a transformé l'équivalent de 300 kilos de cresson par semaine et produit 4.000 boîtes de 30 sachets, vendus 33 euros l'unité. La **commercialisation a démarré début février**, sur le site marchand Superpress, ainsi que sur **Amazon** (<https://business.lesechos.fr/entrepreneurs/actu/0600788064493-vendre-sur-amazon-les-pme-tirailles-entre-deconvenues-et-opportunites-327768.php>). Les livraisons de cresson frais, elles, reprendront en mars. « *Si tout se passe bien, nous espérons produire 16.000 boîtes d'ici un an et atteindre un chiffre d'affaires de 500.000 euros* », assure la cofondatrice.

Si le marché français des seniors et des actifs urbains, qui n'ont pas toujours le temps d'avoir une alimentation équilibrée, est ciblé en priorité, Innocress envisage également un futur développement en **Italie**, premier pays consommateur de compléments alimentaires en Europe avec un marché à 3,3 milliards d'euros, devant l'Allemagne à 2,3 milliards et la France à 1,1 milliard d'euros. « *Les ventes serviront à financer la recherche et développement, en particulier sur une molécule intéressante : un glucosinolate actuellement étudié pour ses propriétés de détoxification des substances cancérigènes par un chercheur américain avec qui nous sommes en contact* », révèle Irène Inchauspé. Si les résultats sont concluants, Innocress envisage un possible développement sur le marché BtoB.