



BFMTV (<https://www.bfmtv.com/>) ▶ Economie (<https://www.bfmtv.com/economie/>) ▶ Entreprises (<https://www.bfmtv.com/economie/entreprises>)

Une start-up picarde mise sur le cresson à usage thérapeutique

© 01/02/2020 à 13h52 Mis à jour le 01/02/2020 à 14h44



Malgré son intérêt nutritionnel, la culture du cresson recule en France. Pour la relancer, Innocress s'est lancé dans la production d'une poudre concentrant ses vertus thérapeutiques comme complément alimentaire.

En 1990, la France produisait 7000 tonnes de cresson chaque année. Aujourd'hui, la production est tombée à 4000 tonnes. La culture de cette plante est en effet délicate et sa conservation, qui n'excède pas deux-trois jours, ne facilite pas sa commercialisation.

Propriétaire d'un moulin en Picardie, bordant une cressonnière, Irène Inchauspé et son mari Olivier Robert de Massy ont été confrontés à la difficulté que traverse la filière. Bien que n'ayant rien à voir avec le monde agricole –elle est journaliste et lui travaille dans le milieu bancaire, ils ont décidé de chercher des moyens de relancer cette activité économique en créant la start-up **Innocress** (<https://supercreff.fr/>). Avec l'aide d'étudiants de l'institut UniLaSalle de Beauvais, spécialisés dans la filière alimentation, ils se sont penchés sur les moyens de valoriser le cresson très riche en nutriments.

"Nous avons recherché comment changer de forme ce produit, pour l'adapter aux modes de consommation modernes", explique Irène Inchaupé. La méthode de la déshydratation s'est imposée. "Grâce à un zéodrateur, qui sèche le cresson en douceur sans le chauffer en 24 heures, la plante conserve tous ses nutriments et sa saveur." ajoute-t-elle.

33 euros la cure d'un mois

L'idée retenue est donc commercialiser le cresson comme un complément alimentaire, qui apporte des macronutriments, des vitamines (A, C et K) des polyphénols et des glucosinolates. Baptisé Superpress 5, il se présente sous la forme d'une poudre que l'on saupoudre sur ses repas.

"Il est 20 fois plus riche en vitamine C qu'un jus d'orange maison, et Superpress participe à la recommandation des 5 fruits et légumes par jour de l'OMS", précise Irène Inchaupé.

Trois tonnes de cresson mises en sachet

Le concept de Superpress a attiré l'attention de la région des Hauts-de-France et de la BPI qui ont versé 120.000 euros pour que le projet voit le jour. Trois tonnes de cresson frais ont déjà été séchées, broyées, et mises en sachet.

La commercialisation du produit a débuté sur le site d'Innocress et dès la semaine prochaine sur Amazon. La boîte de 30 sachets, permettant une cure d'un mois, est vendue 33 euros. La start-up compte écouler 16.000 boîtes au cours de la première année.

Coralie Cathelinais



A VOIR AUSSI