

# Un sucre naturel zéro calorie bientôt produit à Seneffe

## LE RÉSUMÉ

La société indienne **Petiva** est parvenue à produire du **sucre 100% naturel et sans calories** à base de betterave ou de canne à sucre.

Elle compte installer d'ici **2020** à Seneffe une **usine pilote** pour sonder le marché.

À terme, une unité commerciale devrait permettre la **création de 75 emplois directs**.

L'investissement total prévu par Petiva se chiffre à **150 millions d'euros**.

LUC VAN DRIESSCHE

Ce n'est pas tous les jours qu'une entreprise indienne vient s'installer en Wallonie, surtout quand il s'agit d'agroalimentaire. La société Petiva s'apprête à y investir un total de 150 millions d'euros et à engager à terme 75 travailleurs.

Cette start-up créée il y a quinze ans par le patron du groupe agrochimique indien Nagarjuna vient d'installer le siège social de sa filiale européenne, Petiva Europe, dans le parc industriel de Seneffe.

Inconnue au bataillon chez nous, cette entreprise basée à Hyderabad, dans le centre de l'Inde, n'a pas regardé à la dépense. Des dizaines de millions d'euros ont été investis dans la création d'un centre de recherche comptant environ 120 chercheurs.

Le résultat, c'est la mise au point d'un procédé industriel permettant de transformer le sucre «classique» (glucose et fructose) en allulose, en tréhalose et en isomaltulose, les fameux «sucres rares».

Leurs atouts majeurs — un indice glycémique très faible et un apport calorique jusqu'à 20 fois inférieur à celui du sucre classique, allié à des propriétés antioxydantes et antibactériennes (voir l'encadré ci-contre) — laissent entrevoir des perspectives commerciales potentiellement énormes. «La réaction des chocolatiers et des biscuitiers à l'égard de ce produit est impressionnante. Il y a déjà un très grand intérêt de la part du marché, pour autant que les tests requis pour une commercialisation réussissent, ce qui ne fait aucun doute», souligne Joachim Galand, coordinateur de projets à l'Awex.

Tout l'enjeu réside dans la capacité à produire des sucres rares à l'échelle industrielle pour réduire



La betterave est la matière première des «sucres rares» produits par Petiva. © HOLLANDSE HOOGTE/WIM OSKAM

les coûts de production. «Pour produire de l'allulose, il faut fabriquer une enzyme qui est très fragile. Les chercheurs de Petiva sont parvenus à la rendre 180 fois plus solide que les concurrents», explique Marc Noël, consultant pour l'Awex spécialisé en technologies environnementales.

Petiva devrait ainsi arriver à rendre le sucre rare abordable pour le consommateur. Certes, l'allulose sera toujours plus cher que le sucre classique, mais son prix sera comparable à celui du sucre brun ou bio, soit environ 6 euros le kilo. Impressionnant quand on sait que le géant Merck produit déjà de l'al-

lulose en poudre mais à... 1.047 euros le gramme!

Comment Petiva a-t-elle débarqué en Wallonie? Ses dirigeants ciblaient les Etats-Unis. Les fins limiers de l'Awex, qui ont eu vent de l'affaire, leur ont proposé de faire un crochet par la Wallonie à leur retour. Et les ont convaincus. Après la signature, en novembre dernier lors de la visite royale en Inde, d'un accord sur un projet «greenfield», soit une construction sur un site vierge, l'intercommunale Idea a signé avec Petiva une option sur un terrain industriel de 13 hectares dans le zoning industriel de Seneffe. Qui hébergera également le siège social, où sera installé d'ici la fin de l'année un pilote de démonstration qui devrait être opérationnel d'ici mars 2019.

Suivra l'installation, d'ici 2020, un deuxième pilote à l'échelle industrielle, d'une capacité de 30.000 tonnes par an. L'étape ultime, l'installation d'une usine, n'est pas attendue avant 2021. A Seneffe? Pas sûr, mais probable. «Si le promoteur a réservé un terrain de 13 hectares alors que l'unité pilote n'en requiert que 4 ou 5, c'est qu'il compte bien voir Petiva y installer son unité industrielle», dit Marc Noël. D'autant que le projet d'ouverture d'une sucrerie classique dans les parages assurerait à Petiva une livraison commode de la matière première, le sucre de betterave.

## LE SUCRE RARE L'ARME FATALE CONTRE L'OBÉSITÉ?

La société indienne **Petiva** devrait être la première à reproduire à l'échelle industrielle ce que fait dame nature: **transformer le sucre** (glucose et fructose) **en allulose, en tréhalose et en isomaltulose, les fameux «sucres rares»** que l'on retrouve dans le nectar des fleurs ou dans les ruches, mais en quantités trop faibles pour une exploitation économique. L'allulose par exemple, qui ressemble comme deux gouttes d'eau au fructose, est produite dans la ruche par la reine pour éviter que les abeilles grossissent trop.

«Contrairement au fructose, le corps ne métabolise pas l'allulose. On l'élimine donc sans ingérer de calories. C'est important quand on sait que l'on

consomme en moyenne deux fois plus de sucre que les doses recommandées par l'OMS», explique Marc Noël, consultant pour l'Awex et chimiste de formation.

La particularité du produit est qu'il **garde la texture, mais aussi le goût du sucre classique, et qu'il n'engendre pas de conséquences néfastes pour la santé**. Avec des bonbons à l'allulose, plus de risque de caries.

Le tréhalose et l'isomaltulose, les deux autres sucres rares développés par Petiva, se comportent quant à eux dans le corps comme des **sucres lents, en assurant un flux constant dans le sang**. Les gâteaux et les biscuits basses calories, c'est pour demain. **L.V.D.**

# 6 € le kilo

Le procédé mis au point par Petiva devrait permettre de produire de l'allulose à un prix comparable à celui du sucre brun ou bio, soit environ 6 euros le kilo.