

Avec Yacon&co, adieu au sucre !

La startup française Yacon&co poursuit l'objectif de nous faire oublier le sucre grâce à un ingrédient largement méconnu et pourtant à hautes valeurs nutritives, en plus d'être bon : le yacon.

Temps de lecture : minute

7 février 2023

Le yacon, aussi appelé "poire de terre", ne semble pas connu en France. Pourtant, il pourrait être un excellent substitut au sucre, omniprésent dans notre alimentation. " *Le yacon est une alternative au sucre saine et gourmande* ", résume Raphaëlla Nolleau, cofondatrice depuis mai 2021 de Yacon&co, aux côtés de Clément Poyade et Thierry Barrier. Le sucre est à l'origine de nombreuses pathologies comme le diabète par exemple et sa consommation dans le monde est exponentielle. " *Aujourd'hui, un enfant de 8 ans a consommé autant de sucre que ses grands-parents pendant toute leur vie* ", avance Raphaëlla Nolleau. Yacon&co entend donc lutter contre la surconsommation de sucre, sans changer les habitudes du consommateur.

Le sirop de yacon, extrait à partir de la plante éponyme, permet de sucrer les aliments du quotidien – pâtisseries, café, thé, crêpes, fromage blanc... – de la même manière que le sucre blanc mais avec un avantage majeur : ledit sirop est quatre fois moins sucré. " *Le yacon détient le pouvoir sucrant, sans les molécules nocives du sucre pour la santé* ", explique encore la cofondatrice. La mission de la startup française, passée par l'accélérateur Hectar et Station F, est simple : démocratiser le yacon et le rendre accessible au plus grand nombre. Pour se faire, Yacon&co communique sur les réseaux sociaux avec plus de 60.000 abonnés sur Tiktok et une toute nouvelle chaîne YouTube : " *En quatre jours, avec des vidéos de recettes accessibles, nous avons fait plus de 10.000 vues.*"

doubler le chiffre d'affaires

L'autre enjeu, majeur : la commercialisation du sirop de yacon "en physique". Depuis le mois de février 2023, les produits de Yacon&co - un sirop donc mais aussi deux pâtes à tartiner - ont fait leur entrée dans les magasins spécialisés. Cette nouvelle part de marché devrait permettre à la startup de doubler un chiffre d'affaires qui s'élève pour l'année 2022 à 250.000 euros.

Pour rappel, le secteur foodtech française a levé plus de 875 millions d'euros en 2021, année pendant laquelle Yacon&co a réalisé sa première levée de fonds. " *Notre référencement dans les Naturalia est fondamentale car cela nous permet d'exposer directement aux clients les problématiques liées au sucre et de présenter notre alternative, c'est-à-dire de leur faire goûter* ", détaille Raphaëlla Nolleau qui poursuit : " *Avec l'e-commerce, il y a une certaine réticence, les gens se demandent si c'est bon, comment utiliser le sirop, en quelle quantité...* ".

En effet, l'équipe de la jeune startup présente ses produits les weekends des 11 et 18 février 2023 dans les plus grands Naturalia de Paris. Quant aux perspectives d'avenir, Yacon&co poursuit l'objectif de créer la première filiale de yacon en France. Aujourd'hui, le sirop n'est produit qu'au Pérou mais depuis deux ans, l'entreprise française s'est rapprochée d'agriculteurs pour faire émerger des champs de yacon en métropole. Plus de 3.000 pieds ont été plantés en 2022 en Bretagne et en Auvergne et environ 15.000 le seront en 2023. En 2024, la startup devrait être en capacité de produire le précieux sirop sur le territoire français.