

Aubière, le 22 Avril 2013

## Communiqué de presse

### Fructosia : quand la confiture est innovante

*Innovation, créativité et qualité, la maison FRUCTOSIA™, spécialiste de la confection de produits de luxe à base de fruits frais, illustre le dynamisme des entreprises de l'agro-alimentaire en Auvergne. Elle vient de sortir une confiture allégée inédite.*



#### **Quand agroalimentaire et biotechnologies collaborent**

La Maison FRUCTOSIA™ a mis au point une confiture allégée en sucre (30% de sucres au total) qui a la particularité de conserver le goût du fruit frais original. Le défi a été de mettre en œuvre un nouveau procédé de fabrication qui exhausse le goût des fruits tout en éliminant les amertumes de la plante sucrante. Cette innovation a été conçue au cours d'un partenariat de R&D avec la société GREENTECH SA qui a développé une molécule à pouvoir sucrant basée sur la stévia. Cette collaboration inédite a donné naissance au premier suprême allégé aux abricots, disponible depuis mars 2013.

#### **De Charroux à Londres**

Cette nouvelle confiture vient compléter le portfolio de 120 recettes de FRUCTOSIA™, qui conçoit et fabrique une luxueuse ligne de confitures, gelées, sucres parfumés et apéritifs fruités (citron de Murcia cardamome, ananas aux graines de paradis, gelée de vin de St Pourcain aux épices...). Sa marque de fabrique : des produits à base de fruits frais, non-traités, et l'alliance d'un cuisinier d'exception avec un scientifique. Les deux associés de FRUCTOSIA™ forment une équipe originale qui innove à partir de recettes ancestrales. Et ça marche : en seulement 3 ans, la PME de Charroux (03) a pris sa place auprès d'établissements de luxe, hôtels 5\* et restaurants de prestige, jusqu'aux magasins branchés de Londres.

#### **Un territoire fertile**

La Maison FRUCTOSIA™ illustre la capacité d'innovation de la région Auvergne en matière d'agroalimentaire. Connue pour ses produits plus traditionnels (fromage, eau, viande), la région a structuré une filière pour faire rimer qualité et innovation, en s'appuyant notamment sur un cluster spécialisé en nutrition-santé, Nutravita, un pôle de compétitivité, Céréales Vallée, ou l'Institut technique Agro-Industriel des filières viandes (ADIV). À côté des Confitures de Charroux™, on peut ainsi citer le parfait de Charolais, un effeuillé de bœuf imaginé par Convivial SA, ou les Brum', arômes alimentaires naturels et bio en spray, conçus par MB Arômes.



### A propos de l'Agence Régionale de Développement Economique d'Auvergne (ARDE)

L'ARDE a pour objectif de soutenir les entreprises, notamment les PME, dans leur développement en Auvergne, ainsi qu'au national et à l'international.

Ses missions :

- soutenir les entreprises auvergnates, notamment à l'export et dans leurs projets d'innovation
- contribuer à la dynamique des filières économiques régionales
- soutenir les clusters d'excellence Auvergne
- promouvoir l'Auvergne et son dynamisme économique
- accompagner les entreprises dans leur implantation en Auvergne

---

### Contacts Presse :

**Pour l'ARDE Auvergne : Sylvain DEPALE**

Tél. : +33 (0)4 73 19 60 25 - E-mail : [s.depale@arde-auvergne.com](mailto:s.depale@arde-auvergne.com) / Web : [www.auvergne-business.fr](http://www.auvergne-business.fr)

**Pour FRUCTOSIA : Barrou DIALLO**

Tél. : +31 6 14 32 7445 / E-mail : [barrou@diallo.biz](mailto:barrou@diallo.biz) / Web : [www.confiture-charroux.com](http://www.confiture-charroux.com)