Innovation péi

Allier les vertus du curcuma au gourmand du chocolat

Comment concilier santé, bien-être et plaisir ? C'est la question que s'est posée la famille Chion-Hock qui est à l'initiative d'une innovation bio péi : du chocolat au curcuma. Objectif à terme : produire à partir de cacao local d'ici peu.

Christophe Chion-Hock, gérant de Coeurcuma (photo DR).

A La Réunion, les ingrédients naturels susceptibles de créer des produits innovants ne manquent pas. Le curcuma en fait partie. Cœur, artères, intestins… La curcumine serait un puissant anti-inflammatoire agissant contre l'arthrose, les tendinites et autres brûlures d'estomac. Partant de ce constat, la famille Chion-Hock a créé un produit innovant alliant curcumine et cacao.

Comme la curcumine libère ses effets avec du gras (elle n'est pas soluble dans l'eau), les Chion-Hock ont l'idée de concevoir une friandise, histoire d'allier bien-être et plaisir.

Christophe Chion-Hock fonde la société Coeurcuma et se tourne alors vers le pôle de compétitivité Qualitropic, dont le rôle est essentiellement d'accompagner à La Réunion, les chefs d'entreprise ayant des idées innovantes pour en faire des produits répondant aux attentes des consommateurs.

En décembre 2017, avec le concours d'un chocolatier traditionnel parisien, un premier produit est créé : il marie chocolat et curcuma. *«Le chocolat est excellent pour la santé, mais réputé très sucré. Ce qui rend notre produit exceptionnel, c'est son faible taux de sucre. Nous y avons remplacé le sucre de canne par du sucre de fleur de coco, dont l'indice glycémique est près de 3 fois moins élevé. C'était le seul moyen de rester cohérent avec notre démarche. Notre produit combine plusieurs supers aliments tous bio : le cacao, le curcuma, le sucre de coco. Au final, on a un produit bon pour les papilles, la santé et le moral»*, se réjouit Christophe Chion-Hock. En avril 2018, un second produit voit le jour : le chocolat curcuma-gingembre.

Dans quelques jours, la gamme va encore s'élargir : six nouvelles saveurs péi (géranium, combava, menthe poivrée, ayapana, cannelle et mandarine) vont être commercialisées. Toujours en version bio bien sûr. Les produits Coeurcuma sont disponibles à La Réunion dans une vingtaine de points de vente, des enseignes de produits bio uniquement.

FAIRE PROGRESSER LE PROCESS DE FABRICATION

Le patron réunionnais souhaite faire progresser son process de fabrication. Si le curcuma bio est péi (c'est le Jardin des parfums et des épices à Saint-Philippe, piloté par Patrick Fontaine, qui le fournit), le chocolat est produit par un artisan près de Paris à base de fèves d'Afrique du Sud.

Christophe Chion-Hock ambitionne donc de créer une chocolaterie à La Réunion : il étudie actuellement la faisabilité et les coûts de lancement d'une petite unité de production, toujours accompagné par Qualitropic. Il est suivi par des investisseurs locaux qui ont été séduits par le projet.

L'objectif est de passer d'une tonne de production actuellement à plusieurs dizaines de tonnes produites sur notre île pour une consommation locale, mais aussi potentiellement de l'export vers la Chine ou l'Australie.

Christophe Chion-Hock s'est rapproché de l'association Cacao Péi qui relance actuellement la filière de production de cacao à La Réunion et ne désespère pas rapidement faire partie de ses premiers clients. L'objectif est de privilégier à terme une production quasi 100% péi. A terme, le Coeurcuma sera bio et péi. Que demander de plus ?…

Une expertise reconnue

Qualitropic accompagne depuis 14 ans les entreprises réunionnaises dans leur démarche d'innovation, la plupart ne disposant pas d'un service de recherche et développement intégré. Depuis janvier, Qualitropic a gagné du galon : le pôle de compétitivité réunionnais est devenu, dans le secteur de la bioéconomie, le pôle des compétitivité de l'ensemble de l'Outre-mer français.

Du BTP au curcuma

En Chine, on dit souvent qu'une crise est source d'opportunités. Cette philosophie, Christophe Chion-Hock l'a sans doute faite sienne. En 2008, en pleine tourmente sociale et financière, ce coordinateur bilingue dans le bâtiment, face aux difficultés du BTP, décide de se reconvertir. Surfant sur la vague de la santé et du bien-être, il crée une petite société familiale de compléments alimentaires. C'est en 2017 que la décision est prise de tout miser sur le curcuma, produits aux vertus vantées par la communauté scientifique, et dont La Réunion produit parmi les meilleurs crus. Ainsi est né "Coeurcuma".