DOSSIER DE PRESSE

D'un voilier à une innovation en nutrition végétale

Comment une expérience d'autosuffisance alimentaire sur les atolls polynésiens a donné naissance à SYNERGIC, un complément de micropousses entiers à la teneur en sulforaphane naturel mesurée, développé à Alicante.



ALICANTE · ESPAGNE

01 / Une histoire née *loin* de tout laboratoire

EN BREF

- Lourdes Soler Pérez et Jaad Jorio ont vécu treize ans sur un voilier, de 2010 à 2023.
- Aux Tuamotu, faute de légumes frais, ils se sont mis à cultiver des micropousses, de petites plantes comestibles.
- Une façon pratique d'avoir des légumes frais, sans projet d'entreprise.

Dans les atolls des Tuamotu, en Polynésie française, trouver des légumes frais peut être étonnamment difficile. Les îles sont isolées, les approvisionnements arrivent de façon irrégulière et l'alimentation dépend en grande partie de ce qu'on a pu stocker.
Pour Lourdes Soler Pérez et Jaad Jorio, qui ont vécu treize ans à bord d'un voilier, de 2010 à 2023, cette réalité faisait partie du quotidien.
Pendant ces années, ils ont traversé l'Atlantique et le Pacifique avec leurs enfants, en cherchant des endroits reculés, loin des grands circuits touristiques.

Vivre sur un bateau obligeait à gérer des ressources limitées et à trouver des solutions simples pour manger de façon variée.

Ils faisaient leur pain au levain, préparaient du kéfir, fermentaient des légumes et faisaient germer des graines. Aux Tuamotu, ils se sont aussi mis à produire des micropousses, de petites plantes comestibles récoltées aux premiers stades de leur croissance.

Le système était rudimentaire : des récipients en verre, de la toile de jute humide et des graines achetées à Tahiti. Les premiers jours, les cultures restaient couvertes. La chaleur tropicale accélérait la germination. Une fois cette phase passée, les plantes soulevaient elles-mêmes le récipient qui les recouvrait. Il suffisait ensuite de les exposer à la lumière, d'attendre quelques jours de plus et de récolter ce qu'on voulait consommer.

Aucun projet d'entreprise derrière tout cela. C'était une façon pratique d'avoir des légumes frais là où il était presque impossible d'en trouver.

Des années plus tard, cette expérience allait devenir le point de départ de SUPERSENTIALS.

02 / De la vie à bord à *l'agriculture* à Alicante

EN BREF

- En 2023, de retour en Espagne, ils ont commencé à produire des micropousses chez eux.
- Quelques mois plus tard, ils ont installé une ferme verticale à Polop, Alicante.
- Les micropousses fraiches sont très périssables : ils ont cherché comment les conserver.

En 2023, de retour en Espagne, Lourdes et Jaad ont commencé à explorer des pistes professionnelles.

Jaad, ingénieur de formation et entrepreneur, cherchait une activité en phase avec leur mode de vie et les valeurs qu'ils partageaient.

Les micropousses se sont imposés assez naturellement : ils savaient les cultiver, leur composition nutritionnelle, particulièrement concentrée en certains nutriments, les intéressait, et ils avaient constaté par eux-mêmes qu'on pouvait les produire avec des moyens relativement simples.

Ils ont d'abord consacré une pièce de leur maison à la production pour tester la viabilité du projet. Quelques mois plus tard, ils ont installé une ferme verticale à Polop, dans la province d'Alicante, pour augmenter leur capacité.

Ils ont vite identifié une difficulté importante.

Même si les micropousses sont de plus en plus utilisés en cuisine, ce sont des produits fragiles et très périssables. Ils demandent du froid, une logistique rapide et une gestion attentive de leur durée de vie commerciale.

Lourdes et Jaad voulaient aussi leur donner un rôle qui dépasse la décoration ou la gastronomie.

Ce qui les intéressait, c'était la nutrition : comment rendre accessibles les composants de ces jeunes pousses à des personnes qui ne pouvaient ni les cultiver ni les acheter fraîches.

La question qui a lancé l'étape suivante était simple :

Comment conserver les caractéristiques nutritionnelles des micropousses et en faire un produit utilisable tous les jours ?

03 / Une solution technologique : la *lyophilisation*

EN BREF

- La lyophilisation retire l'eau par congélation profonde et sublimation.
- C'est un procédé complexe et coûteux, mais il conserve la plante entière comme ingrédient.
- Son développement a abouti à SYNERGIC, complément alimentaire de la marque.

Cette technologie retire une grande partie de l'eau des aliments par congélation profonde et sublimation sous pression réduite. Comme elle évite les températures élevées de certaines méthodes de séchage, elle peut mieux préserver de nombreux composants sensibles et une bonne partie de la microstructure de l'aliment.

Elle a pourtant un inconvénient de taille : c'est un procédé industriel complexe et coûteux.

SUPERSENTIALS a choisi d'explorer cette voie parce qu'elle correspondait à son objectif : conserver les plantes comme ingrédient alimentaire, plutôt que d'utiliser des extraits.

Le développement a demandé des essais à petite échelle, une collaboration avec des industriels, des ajustements de fabrication et des analyses en laboratoire.

Les premiers résultats n'ont pas toujours répondu aux prévisions. La formulation et le procédé ont dû évoluer jusqu'à obtenir les caractéristiques recherchées.

Cette phase de recherche et développement a abouti à SYNERGIC, le premier complément alimentaire de SUPERSENTIALS.

04 / Sulforaphane naturel, version *intégrale*: le choix de l'aliment entier

EN BREF

- 5 micropousses lyophilisés : brocoli, chou rouge, kale, radis violet et pois.
- Sans extraits, principes actifs isolés, charges ni additifs.
- En plus du sulforaphane, la formule conserve d'autres glucosinolates, phytocomposés et nutriments des jeunes pousses.

SYNERGIC réunit cinq variétés de micropousses lyophilisés : brocoli, chou rouge, kale, radis violet et pois. La formule ne contient ni extraits, ni principes actifs isolés, ni charges, ni additifs.

Au lieu de formuler un complément alimentaire apportant uniquement du sulforaphane, la marque a choisi de conserver la diversité des composants des végétaux.

À côté du système naturel de formation du sulforaphane, le mélange apporte des glucosinolates et d'autres composants caractéristiques des jeunes pousses, comme des polyphénols (dont des anthocyanes), des vitamines et des minéraux.

La marque appelle Whole-food Sulforaphane System™ cet ensemble : plantes entières lyophilisées et sulforaphane formé dans le verre.

Cette approche poursuit deux objectifs : apporter une quantité mesurée de sulforaphane et conserver la matrice végétale dont il provient.

La démarche de la marque consiste à utiliser la technologie alimentaire pour préserver une matière première végétale complexe et en faciliter la consommation.

Son positionnement actuel résume ce choix : « Sulforaphane naturel, version integrale ».

05 / Former le *sulforaphane* avant la prise et le mesurer en laboratoire

EN BREF

- Le sulforaphane se forme lorsqu'on prépare SYNERGIC dans l'eau.
- Protocole : 1 g dans l'eau, remuer, attendre 2 min et boire sous 10 min
- Minimum déclaré : 10 mg par dose, mesuré dans le produit préparé.

L'une des particularités de SYNERGIC tient à sa préparation.

Chez les crucifères, le sulforaphane se forme lorsque la glucoraphanine, un composé précurseur, entre en contact avec l'enzyme myrosinase dans de bonnes conditions. SUPERSENTIALS a mis au point un protocole de préparation qui exploite ce mécanisme naturel.

Le protocole est simple : ajouter 1 g de SYNERGIC dans un verre d'eau froide ou à température ambiante, remuer, attendre deux minutes et consommer dans les dix minutes.

Pendant la préparation, du sulforaphane se forme ; sa quantité a été évaluée par analyse en laboratoire, dans les conditions d'utilisation définies.

La marque déclare un minimum de 10 mg de sulforaphane par dose de 1 g.

Il s'agit de sulforaphane mesuré dans le produit préparé.

06 / De la *culture* au flacon : un choix exigeant

EN BREF

- Micropousses cultivés à Polop (Alicante), lyophilisés et broyés avec des opérateurs industriels spécialisés.
- La lyophilisation est un procédé de conservation haut de gamme.
- Flacon en verre ambré de 30 g, cuillère doseuse en inox et envoi en carton.

SYNERGIC naît à Polop, dans la province d'Alicante, où sont cultivés les micropousses. Les plantes sont récoltées jeunes, puis lyophilisées et broyées par des opérateurs industriels spécialisés.

La lyophilisation retire une grande partie de l'eau par congélation profonde et sublimation sous pression réduite. Elle évite les températures élevées des autres méthodes de séchage : elle peut donc mieux préserver de nombreux composants sensibles et une bonne part de la microstructure de l'aliment. Son inconvénient : c'est une technologie complexe et coûteuse.

SUPERSENTIALS a exploré cette voie parce qu'elle répondait à son objectif de conserver les plantes comme ingrédient alimentaire, plutôt que d'utiliser des extraits.

Le développement a demandé des essais à petite échelle, un travail avec les opérateurs industriels, des ajustements de fabrication et des analyses de laboratoire.

Le même critère a guidé le choix de l'emballage. SYNERGIC est présenté dans un flacon en verre ambré de 30 g, avec une cuillère doseuse en acier inoxydable. Le verre a été retenu pour ses propriétés de matériau au contact des aliments et parce qu'il est recyclable ; sa teinte ambrée limite l'exposition du contenu à la lumière. Les envois se font dans un carton.

SUPERSENTIALS
en *images*



















SUPERSENTIALS : *l'essentiel*

Marque :	**SUPERSENTIALS**
Produit :	**SYNERGIC · Whole-food Sulforaphane System™**
Fondateurs :	**Lourdes Soler Pérez et Jaad Jorio**
Lieu du projet :	**Province d'Alicante, Espagne**
Production agricole :	**Polop, Alicante**
Lancement :	**Été 2026**
Marchés :	**Union européenne**
Catégorie :	**Complément alimentaire**
Formulation :	**Micropousses de brocoli, chou rouge, kale, radis violet et pois, 100 % micropousses lyophilisés, sans extraits ni additifs**
Dose :	**1 g par jour**
Sulforaphane déclaré :	**Minimum 10 mg par dose, selon le protocole de préparation**
Présentation :	**Flacon en verre ambré de 30 g, cuillère doseuse en inox**
Expédition :	**Emballage carton ; verre ambré recyclable**
Prix public :	**à partir de 49,60 € TTC**
Préparation :	**Mélanger à l'eau, attendre 2 min, consommer sous 10 min**

https://www.supersentials.com

@supersentials.es

hello@supersentials.com

+34 644088944

Contact : **Jaad JORIO**