

# LE BON GOÛT DE L'INVESTISSEMENT RESPONSABLE

**DE NOUVEAUX FONDS, DES SUCCÈS INDÉNIABLES EN BELGIQUE ET À L'ÉTRANGER : LA SOCIÉTÉ BELGE ZÛSTO, AUX VERTUS UNIQUES POUR REMPLACER LE SUCRE, SE PRÉPARE À UNE PERCÉE SAINTE ET DURABLE.**

Avec un investissement en fonds propres de 2 millions d'euros, Nico Renmans, le nouveau PDG et principal actionnaire de NV Zùsto, accélère le développement, la production et la distribution du substitut de sucre éponyme Zùsto. Entretemps, l'intérêt mondial grandit pour cette recette belge qui, grâce à son ratio à poids égal « 1 sur 1 », remplace avantageusement le vrai sucre et ce dans toutes les préparations, tout en renforçant d'autres saveurs. Zùsto, qui se compose de fibres naturelles qui favorisent la flore intestinale, ne contient pas de gluten et 75% moins de calories. Il est approuvé et conseillé par le monde scientifique (médical) qui le considère comme un produit idéal dans la lutte contre le diabète et l'obésité. Les chefs et pâtisseries les plus exigeants voient également en Zùsto un ingrédient d'avenir pour des recettes savoureuses et saines.

— SAME TASTE MORE PLEASURE —  
**ZÛSTO**<sup>®</sup>  
SUGAR SUBSTITUTE

Nous connaissons tous quelqu'un dans notre entourage, un membre de notre famille, un ami, un collègue, qui souffre de diabète. Ce n'est pas différent pour Nico Renmans, PDG de Zùsto SA. Lui aussi est régulièrement confronté à des proches qui doivent suivre un régime strict ou qui nécessitent des préparations de repas individuelles... « Cela a en effet joué dans ma décision de rejoindre l'histoire de Zùsto il y a six mois », confirme l'ancien directeur du groupe Renmans. Convaincu des qualités intrinsèques et des larges possibilités d'application du produit, Nico a décidé en octobre dernier d'investir 2 millions d'euros dans le substitut de sucre Zùsto et d'ainsi donner l'impulsion nécessaire pour une nouvelle percée à l'échelle (inter)nationale.



Aujourd'hui Nico dirige avec vigueur et ambition la société ZÛsto en tant que PDG. Il y est épaulé par Thierry François, qui occupe le poste de directeur financier et compte plus de 25 ans d'expérience en tant qu'expert financier dans le secteur bancaire et en private equity en particulier. Deux autres associés, Thierry Huion et Wouter Huybrechts, font également partie de la structure des actionnaires.

## DE LA BELGIQUE... AU ROYAUME-UNI, AUX ÉTATS-UNIS, À L'ARABIE SAOUDITE ET JUSQU'À DUBAÏ

La lutte des organismes internationaux de santé publique contre le sucre n'est plus un secret depuis de nombreuses années. « C'est en effet une bonne chose que la pression sur le sucre augmente, surtout quand on voit combien de personnes dans le monde souffrent de diabète de type 2, d'obésité et d'autres maladies telles que les maladies cardiovasculaires ou différentes formes de cancers, qui peuvent survenir en partie en raison d'une surconsommation de sucre » confirme Nico Renmans, qui ajoute que ZÛsto, contrairement au sucre, est également totalement inoffensif pour les dents et ne cause donc pas de caries dentaires.

Les substituts au sucre ne datent pas d'hier, mais de nombreuses alternatives au sucre réel peuvent causer des effets secondaires désagréables ou voir leurs applications limitées. ZÛsto se distingue des concurrents en égalant le goût et la texture du sucre, tout en offrant des propriétés positives supplémentaires.

L'intérêt du marché intérieur tout comme de l'étranger n'a donc pas tardé à s'exprimer. Des enseignes réputées comme la société américaine The Cheese Cake Factory, ou la marque de chocolat britannique Pure Heavenly Chocolate, le géant français de l'alimentation Danone, ou encore la société saoudienne de crème glacée Saudi Ice Cream Factory n'ont pas tardé à passer à ZÛsto pour remplacer le sucre dans leurs recettes.

## TAXES SUR LE SUCRE

De nombreuses demandes venues de l'horeca, d'une école de boulangerie bien connue à Madrid au prestigieux Palm Hotel de Dubaï, où Thierry Huion a récemment signé un accord de coopération, indiquent clairement qu'elles donnent la préférence à ZÛsto pour réduire l'utilisation du sucre sans gâcher le plaisir gustatif de leurs clients. « De plus en plus d'entreprises à travers le monde sont à la recherche d'alternatives, tant pour des raisons de santé que d'un point de vue économique suite à l'introduction de taxes sur le sucre dans des dizaines de pays », explique Thierry Huion.

La pression pour utiliser moins de sucre augmente en effet. En attendant, ZÛsto n'est depuis longtemps plus un inconnu en Belgique et cet ingrédient offrira à l'avenir la solution parfaite pour de nombreuses entreprises. A titre d'exemple, la marque de crème glacée Delhaize (low sugar icecream) est préparée avec ZÛsto. Grâce à ZÛsto, ce produit obtient un A sur le Nutri-score. De nouvelles « applications » telles que Yuka qui jugent les produits sur leur impact sur la santé font également les louanges de ZÛsto. Le produit y obtient un 76/100 et la cote « excellente » par cette application d'origine française.

## (BEAUCOUP) MIEUX QU'UN SIMPLE SUBSTITUT

Étiqueter ZÛsto comme un banal « substitut de sucre » serait lui faire ombrage, compte tenu des nombreux atouts supplémentaires qu'il recèle. Il remplace le sucre

proportionnellement de manière idéale par un rapport « 1 à 1 »<sup>1</sup>, ce qui le rend parfaitement adapté à toutes sortes de préparations, en pâtisserie en particulier, mais aussi pour d'autres applications, où les édulcorants intenses, avec leur pouvoir édulcorant plus élevé et leur composition différente, causent de nombreux soucis aux ménages et cuisiniers amateurs.

En outre, Zùsto contient 75% moins de calories que le sucre réel et pas de glucides digestibles. Comme d'autres édulcorants de charge, Zùsto contient un édulcorant fort, qui – contrairement au sucre réel – renforce plutôt qu'il n'affaiblit le goût des autres ingrédients, avec toutefois nettement moins d'effet sur les niveaux de sucre, ce qui le rend particulièrement adapté pour les diabétiques.

### **UN AMPLIFICATEUR DE L'IMMUNITÉ CORPORELLE, RICHE EN FIBRES**

La composition riche en fibres du produit a également un effet bénéfique sur la digestion grâce à une stimulation saine de la flore intestinale. En conséquence, Zùsto réduit le risque de constipation, sans, cependant, avoir un effet laxatif, qui est plus commun chez d'autres édulcorants de charge. Il augmente également l'absorption du calcium et du magnésium et augmente l'immunité corporelle.

### **COMPOSITION UNIQUE, NATURELLE ET ÉQUILIBRÉE**

La formule unique de Zùsto est brevetée et est donc soigneusement protégée. Sa composition équilibrée et unique se base sur les ingrédients suivants : le polydextrose comme agent de remplissage, les fibres solubles comme le maïs, les fibres des chicorée et les édulcorants l'isomalt, le sucralose et l'erythritol. Ce dernier ingrédient en particulier, qui contrairement à d'autres polyols, n'a pas d'effet laxatif, fait de Zùsto un « mélange » équilibré de fibres naturelles, de sucres-alcools et édulcorants à forte intensité.

### **APPROUVÉ PAR LES MEILLEURS CHEFS**

Les chefs pâtisseries tels que Del Rey, Van Dender, Zuut, The Chocolate Line, Darcis, pour n'en citer



que quelques-uns, pourront en témoigner. Ils ont testé avec succès l'utilisation de Zùsto dans leurs créations. Les meilleurs chefs tels que Lionel Rigolet du Comme chez Soi et beaucoup d'autres sont également heureux et reconnaissants par rapport au produit. « Quand on sait à quel point les meilleurs talents de notre gastronomie sont intransigeants quand il s'agit de goût et de qualité, c'est très motivant et révélateur de pouvoir compter sur leur soutien », ajoute Nico Renmans.

Le goût est en effet le plus grand facteur de motivation pour 90% des consommateurs (Source Nielsen) lors de l'achat d'un produit. L'utilisation de Zùsto accentue également les autres saveurs d'une recette, là où le sucre pourrait avoir tendance à les supprimer. En outre, avec Zùsto on conserve toutes les qualités de cuisson. Avec ce produit, on peut aussi caraméliser et même obtenir la "réaction de Maillard", ce qui n'est pas possible avec d'autres substituts de sucre.

<sup>1</sup> Dans toutes les recettes, le volume nécessaire de sucre peut simplement être remplacé par le même volume Zùsto.



## SOUTIEN SCIENTIFIQUE

L'éloge de Zusto ne vient pas seulement du monde culinaire, plusieurs scientifiques louent les qualités intrinsèques du produit. Zusto est ainsi soutenu par un conseil scientifique de professeurs des universités de Bruxelles et de Gand.

Des études menées par l'UZ à Bruxelles ont montré, entre autres, que Zusto atteint un indice glycémique (IG)<sup>2</sup> de 22 où les sucres traditionnels obtiennent un score supérieur à 65. « Zusto est un bon substitut pour tous ceux qui veulent profiter de produits au goût sucré, tout en évitant les sucres ajoutés » a précisé Prof. Dr. Em. Raoul Rottiers

Le professeur Ir. Em. Andre Huygebaert rejoint le professeur Rottiers : « Les ingrédients de Zusto sont tous naturels et ont été approuvés par la FDA en Europe et aux États-Unis. Il n'y a aucune raison de ne pas le commercialiser. »

## PRODUCTION RESPONSABLE

La production de Zusto se fait principalement dans le sud des Pays-Bas, à quelques kilomètres de la frontière belge. « Dans le monde d'aujourd'hui, il devient de plus en plus important qu'un produit final soit justifié du point de vue sanitaire, mais aussi que sa méthode de production soit irréprochable d'un angle tant environnemental que social », souligne Nico Renmans.

<sup>2</sup>L'indice glycémique (IG) est une mesure pour indiquer la rapidité avec laquelle les glucides sont digérés dans l'intestin et si le glucose est absorbé dans le sang. Un régime alimentaire avec une faible IG réduit le risque de maladies chroniques.

L'entreprise a ainsi particulièrement veillé à s'assurer que la production de Zusto ne soit pas polluante et qu'aucune substance ne soit émise pendant le processus de production. Au niveau de la logistique, des efforts sont également déployés pour réduire au maximum les distances de transport, notamment en travaillant avec des distributeurs qui transportent également d'autres produits.

## EXPANSION DE LA GAMME

Actuellement, le produit est disponible dans un emballage facile à l'emploi de 1 kg sous forme de poudre sous le nom de Zusto Gourmet. Pour des applications professionnelles, il existe aussi des sacs de 25 kg et pour les fabricants de glace en particulier, des sacs de Zusto congelés de 25 kg sont aussi disponibles. Enfin, Zusto peut également être obtenu sous forme de sirop, mais principalement pour des applications industrielles.

Aujourd'hui, l'entreprise ne cesse d'innover et explore actuellement une série de nouveaux emballages pour mieux répondre aux attentes (futures). En termes de développement de produits, l'accent est mis sur une version cristallisée qui rend Zusto encore mieux adapté comme substitut de sucre granulé pour les boissons chaudes, à saupoudrer sur les fruits ou d'autres aliments. Les petits sachets typiques pour le café ou le thé sont également en cours d'examen.

## INTÉRÊT CROISSANT DE LA PART DU COMMERCE DE DÉTAIL

Zusto est disponible en ligne via le site ([zusto.com](http://zusto.com)), le produit est également en vente chez Makro, Cnudde, Ranson, Hanos et Horeca Totaal. L'entreprise fournit déjà le produit comme ingrédient à des variétés de glace de Delhaize et prévoit également d'introduire Zusto sur les étagères d'un retailer national à court terme.

**Vous désirez plus d'informations, des photos ou une interview avec le CEO de Zusto?**

**Contactez** Nancy Geeroms, relations presse Zusto  
**T** +32 475 22 85 16 **E** [nancy@focus-advertising.be](mailto:nancy@focus-advertising.be)  
**Plus d'infos** [zusto.com](http://zusto.com)

# ZÛSTO, LES ATOUTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE :

- ◇ SUBSTITUT DE SUCRE BELGE D'UNE NOUVELLE GÉNÉRATION
- ◇ COMPOSÉ DE FIBRES NATURELLES, FAVORISE LA FLORE INTESTINALE
- ◇ ÉGALE LE GOÛT ET LA TEXTURE DU SUCRE
- ◇ RENFORCE ÉGALEMENT D'AUTRES SAVEURS
- ◇ PAS DE CARIE DENTAIRE
- ◇ SANS GLUTEN
- ◇ SANS OGM
- ◇ IDÉAL POUR LUTTER CONTRE LE DIABÈTE
- ◇ APPROUVÉE PAR LA FDA

## 75%

**MOINS DE CALORIES**  
98 kcal par 100 grammes au lieu de 400 pour le sucre

## 1/1

**BASE DE POIDS**  
Convient à toute application contenant du sucre

## 35%

**MOINS DE MATIÈRES GRASSES**  
nécessaires dans un produit final

CONVIENT PARTICULIÈREMENT AUX  
**PATIENTS OBÈSES**

ZÛsto SA, fondée en 2016, est basée à Malines. La société a eu une injection de capital de 2 millions d'euros en octobre 2019 et est depuis dirigé par management entièrement renouvelé, avec l'actionnaire principal Nico Renmans en tant que PDG. ZÛsto SA est spécialisée dans le développement, la production et la distribution de ZÛsto, un substitut de sucre d'une nouvelle génération à base de fibres naturelles. ZÛsto est déjà utilisé sous diverses formes et applications aujourd'hui comme ingrédient à la fois dans la gastronomie belge et la pâtisserie ainsi que par des marques internationales, y compris aux États-Unis, au Royaume-Uni, en France et en Arabie saoudite. En 2019, ZÛsto a réalisé un chiffre d'affaires d'environ 375 000 euros. La gamme de ZÛsto est soutenue par la communauté médicale comme un produit de substitution au sucre approprié dans la lutte contre le diabète et l'obésité.

**SA ZÛsto**, Schaliënhoevedreef 20T, 2800 Mechelen