SÜVY

La référence pour votre officine

L’alternative au sucre qui se conseille 365 jours par an, à tous les membres de la famille.

LABORATOIRES INNOVI



QUI SOMMES-NOUS

INNOVI : un laboratoire de recherche français

Un interlocuteur industriel qui produit ses propres données scientifiques et maîtrise sa fabrication.

Carte d'identité

Layrac, Lot-et-Garonne

Recherche, développement et fabrication en France

Groupe ANJAC

Groupe industriel français de 800 M€ de CA

Agréé Crédit Impôt Recherche

Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche

Certifié ISO 22000

Management de la sécurité des denrées alimentaires

Distinctions

Champions de la croissance 2020 · Europe's Fastest Growing Companies

Nos pôles de compétences

Centre de recherche pré-clinique

Accrédité AAALAC - niveau d'exigence le plus élevé en matière de qualité des pratiques et de rigueur scientifique.

Culture cellulaire

Modèles cellulaires in vitro

Biologie moléculaire

Expression génique, biomarqueurs

Biologie cellulaire

Mécanismes, viabilité, signalisation

Immunohistochimie

Histologie et marquage tissulaire

Laboratoire de microbiologie

Challenge tests, contrôle qualité

Laboratoire de formulation

Du prototype au lot industriel

Réglementaire et mise en marché

Dossiers, étiquetage, conformité UE

SÜVY : un produit qui se vend 365 jours par an, à toute la famille

Pas de saison, pas de consommateur unique : quand un patient réduit le sucre, c'est la cuisine de tout le foyer qui change.



LE PRODUIT

L'alternative au sucre

1 pour 1	Remplace le sucre à poids égal, sans changer les recettes
IG 1,9	Indice glycémique 36 fois plus bas que celui du sucre
8 fois	moins de calories que le sucre

Érythritol + fibre prébiotique · fabriqué en France

Dans un même foyer

Le patient

Celui dont l'ordonnance a déclenché le changement, et qui n'est plus seul à table.

Les parents

Café, yaourt, pâtisserie maison : les mêmes gestes, les mêmes recettes.

Grands-parents

Confitures, desserts, entremets : les plaisirs de toujours.

Les enfants

Goûter, compote, gâteau d'anniversaire : le goût sucré, sans le sucre.

Consommé chaque mois de l'année : aucune saisonnalité

J F M A M J J A S O N D

Avec SÜVY, le rayon vit toute l'année

365 jours par an

Pas une cure de trois semaines ni un produit de saison : **un usage quotidien**

Du plus petit au plus grand

Un seul produit, plusieurs consommateurs dans le même foyer : **pas uniquement pour le patient.**

Un réachat récurrent

Un consommable qui s'épuise et se rachète.

Un conseil qui fidélise

Le patient revient vers l'officine qui lui a donné la solution.

Usages, indice glycémique et valeur énergétique : données INNOVI (0,45 kcal/g contre 4 kcal/g pour le sucre).

SÜVY : le prolongement de l'ordonnance

8 patients sur 10 de plus de 40 ans qui entrent en officine ont une raison médicale de réduire le sucre.

8 sur 10

patients de plus de 40 ans ont une recommandation, explicite ou implicite, de réduire leur consommation de sucre.

D'où vient « 8 sur 10 » ?

Obtenu en cumulant, après 45 ans : surpoids et obésité (54 %), hypertension (25 à 68 % selon l'âge), dyslipidémie (19 %), stéatose métabolique (17 %), prédiabète ou diabète (≈ 16 %). Prévalences non exclusives : un même patient cumule souvent plusieurs facteurs.

1 L'ordonnance

Le médecin prescrit : antidiabétique, analogue du GLP-1, suivi après chirurgie bariatrique, traitement d'un cancer, d'une hypertension…

2 Le conseil

Le pharmacien rappelle la mesure hygiéno-diététique qui accompagne le traitement et en favorise l'efficacité : réduire le sucre.

3 La solution

SÜVY rend ce conseil applicable dès le soir même

*« Le conseil SÜVY n'est pas un à-côté de l'ordonnance : **il conditionne le résultat du traitement**.*
SÜVY donne au pharmacien la réponse concrète à proposer. »

Santé publique France (Esteban, Baromètre 2024) ; Ligue contre l'obésité, OFÉO 2024 ; Assurance Maladie, Data pathologies 2023–2024. Détail par profil de patient : slide suivante.

À chaque ordonnance, un même conseil : réduire le sucre

Huit profils de patients vus chaque jour au comptoir. Pour chacun, la réduction des sucres accompagne le traitement.

Diabète de type 2

ORDONNANCE Antidiabétiques oraux, insuline

4,4 M

personnes traitées (6,6 % de la population), + 20 % depuis 2015

Conseil : les mesures hygiéno-diététiques restent le socle du traitement.

Assurance Maladie 2024 ; HAS 2024

Diabète gestationnel

ORDONNANCE Autosurveillance glycémique, insuline si besoin

1 sur 6

grossesses concernées (16,4 %), soit ≈ 105 000 femmes par an

Conseil : prise en charge diététique en première intention, sucres simples limités.

ENP 2021 (Inserm) ; CNGOF-SFD

Sous analogues du GLP-1

ORDONNANCE Sémaglutide, dulaglutide, tirzépatide

≈ 870 000

patients traités ; obésité prise en charge depuis juin 2026

Conseil : traitement prescrit en complément d'un régime hypocalorique.

ANSM 2026 ; RCP ; Vidal

Chirurgie bariatrique

ORDONNANCE Supplémentation vitaminique à vie

≈ 50 000

interventions par an ; plus de 600 000 personnes opérées

Conseil : éviter les sucres rapides, à vie (risque de dumping syndrome).

DREES ; HAS

Cancers

ORDONNANCE Chimiothérapie, hormonothérapie, soins de support

3,8 M

personnes vivent avec ou après un cancer ; 433 000 nouveaux cas par an

Conseil : limiter les produits et boissons sucrés, maîtriser le poids.

INCa 2026 ; WCRF

Cardio-métabolique

ORDONNANCE Antihypertenseurs, statines

16,5 M

personnes suivies pour maladie cardiovasculaire, diabète ou risque vasculaire

Conseil : limiter les sucres ajoutés.

Assurance Maladie 2023 ; PNNS

Surpoids et obésité

ORDONNANCE Suivi nutritionnel, analogues du GLP-1

1 sur 2

adultes en surpoids ou obèses (48,8 %) ; 54 à 57 % après 45 ans

Conseil : réduire les apports caloriques, à commencer par les sucres.

OFÉO 2024 ; HAS

Enfants et familles

ORDONNANCE Pédiatrie, soins dentaires, ordonnance d'un proche

3 sur 4

enfants de 4 à 7 ans dépassent le repère de sucres de l'ANSES

Conseil : limiter les sucres ajoutés dès l'enfance.

ANSES INCA3 ; OMS

Sources : Assurance Maladie, Data pathologies 2023–2024 ; HAS, stratégie thérapeutique du diabète de type 2 (2024) ; Inserm, ENP 2021 ; CNGOF-SFD, recommandations diabète gestationnel ; ANSM 2026 ; RCP des analogues du GLP-1 ; DREES ; INCa, Panorama 2026 ; WCRF ; PNNS ; OFÉO 2024 ; ANSES (INCA3) ; OMS.

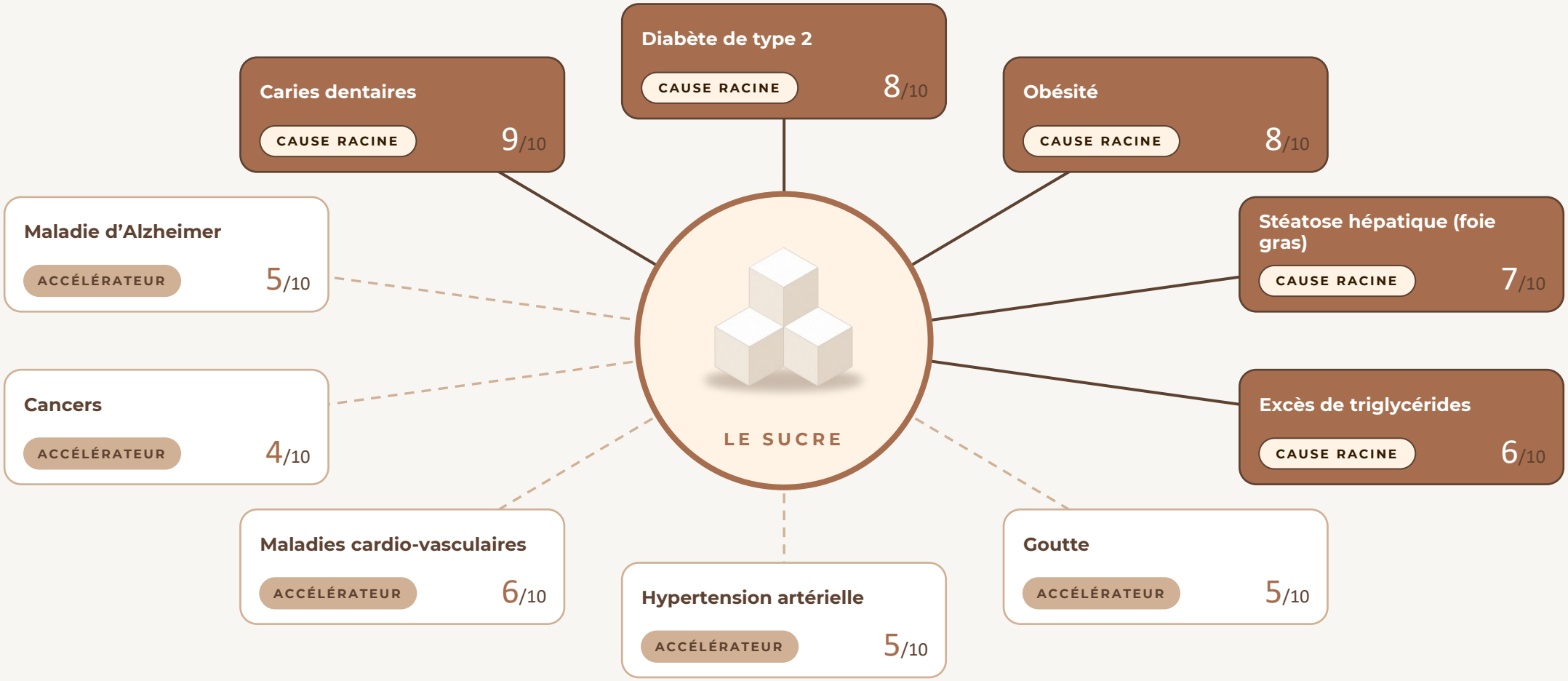
LE SUCRE EN EXCÈS

Au centre de nombreuses maladies

CAUSE RACINE — Le sucre en excès est à l'origine de la maladie

ACCÉLÉRATEUR — Une fois malade, le sucre aggrave la maladie

x/10 : poids du sucre dans la maladie

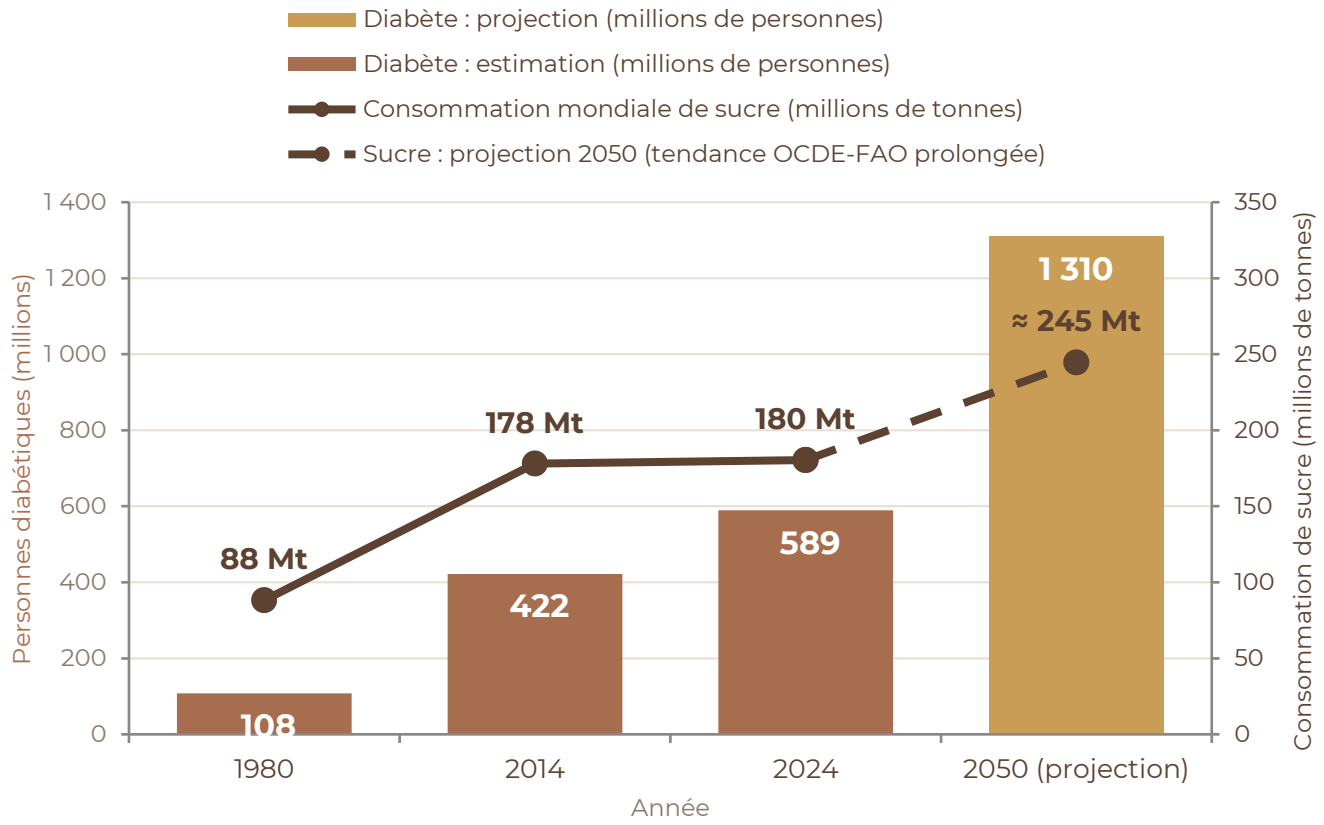


Échelle indicative : appréciation qualitative du poids d'une consommation excessive de sucres, à valider par le comité scientifique.

Diabète : de 108 à 589 millions de malades en 45 ans

Et 1,3 milliard attendus en 2050. Une maladie chronique où l'alimentation est un levier de premier rang.

Diabète et consommation de sucre dans le monde



× 5,5

en 45 ans : le nombre de malades dans le monde a été multiplié par plus de cinq.

> 90 %

des diabètes sont de type 2, étroitement lié au mode de vie et à l'alimentation.

4,4 M

personnes traitées en France (6,6 %), + 20 % depuis 2015 ; un adulte sur dix est en prédiabète.

Lecture : chaque barre indique le nombre de personnes vivant avec un diabète dans le monde, en millions. Les trois premières sont des estimations (terracotta), la dernière une projection pour 2050 (or).

Sources : NCD-RisC, Lancet 2016 (1980 et 2014, adultes ≥ 18 ans) ; IDF Diabetes Atlas, 11e éd., 2025 (2024, adultes 20-79 ans ; > 90 % de type 2) ; GBD 2021 Diabetes Collaborators, Lancet 2023 (projection 2050, tous âges). Sucre : FAO (1980) ; ISO, cité par le WCRF (2013/14) ; ISO, prévision 2024/25 ; 2050 : tendance OCDE-FAO 2025-2034 (+ 1,2 % par an, 202 Mt en 2034) prolongée jusqu'en 2050. Assurance Maladie 2024 ; SPF Esteban. Les périmètres d'âge et de mesure diffèrent selon les sources.

Remplacer le sucre par SÜVY : glycémie et insuline préservées

Sans aucun médicament. Étude INNOVI n° 4 : 17 semaines, SÜVY 10 % vs saccharose 10 % vs témoin (eau), souris C57BL/6.

Paramètre	Sucre (saccharose 10 %)	SÜVY 10 %
Glycémie à jeun	Dès 11 semaines : plus élevée, de façon significative,	**Normale, identique au témoin à 11 et 17 semaines**
Sensibilité à l'insuline (test ipITT)	Altérée : la glycémie baisse moins vite et moins fort après l'insuline	**Normale, identique au témoin à 11 et 17 semaines : pas d'insulinorésistance**
Tolérance au glucose (test IPGTT) - 1,08 g/L au départ)	Glycémie encore à 1,6 g/L après 2 h	**Retour à la glycémie de départ en moins de 2 h**
Poids et masse grasse	Prise de poids, expansion du tissu adipeux	**Poids légèrement inférieur au témoin, sans baisse d'appétit**
Consommation de boisson	× 3 : soif excessive, signe de dérégulation glycémique	**Comparable au témoin**

Le plaisir intact

Même goût que le sucre, mêmes usages, mêmes recettes : le patient ne renonce à rien. Le plaisir est indissociable de l'alimentation ; **c'est lui qui fait tenir le conseil dans la durée.**

Ce que le pharmacien peut dire

« Consommé à la place du sucre, SÜVY entraîne une moindre élévation de la glycémie après le repas. »

Allégation de santé autorisée, règlement (UE) n° 432/2012.

Étude INNOVI n° 4 (30.07.2026) : 17 semaines, administration dans l'eau de boisson à dose volontairement majorante. Résultats précliniques chez la souris : ils ne constituent pas une allégation de santé et ne se substituent à aucun traitement.

Le cerveau : premier consommateur de sucre de l'organisme

Au point que la maladie d'Alzheimer est aujourd'hui qualifiée de « diabète de type 3 ».

20 %

du glucose de l'organisme est consommé par le cerveau, qui ne pèse que 2 % du poids du corps.

≈ 120 g

de glucose par jour : le cerveau en dépend en permanence et ne sait pas le stocker.

Comment le cerveau régule le sucre

1. Le glucose franchit la barrière hémato-encéphalique grâce à des transporteurs dédiés (GLUT1, GLUT3).
2. L'insuline agit aussi dans le cerveau : ses récepteurs sont nombreux dans l'hippocampe (mémoire) et l'hypothalamus (appétit).
3. Quand l'excès de sucre installe une insulinorésistance, elle touche aussi le cerveau : mémoire et contrôle de l'appétit se dégradent.

Alzheimer, « diabète de type 3 »

Dans la maladie d'Alzheimer, le cerveau devient résistant à l'insuline et utilise mal le glucose. D'où l'expression « diabète de type 3 » (de la Monte et Wands, 2008).

+ 56 %

de risque de maladie d'Alzheimer chez les personnes diabétiques (méta-analyse d'études prospectives, Gudala et al., 2013).

Sources : Mergenthaler et al., Trends Neurosci 2013 ; Biessels et Reagan, Nat Rev Neurosci 2015 ; de la Monte et Wands, J Diabetes Sci Technol 2008 ; Gudala et al., J Diabetes Investig 2013.

Le fructose : le sucre le plus toxique pour le cerveau

Le saccharose est formé d'une molécule de glucose liée à une molécule de fructose, il en contient 50 %

Sucre de table saccharose = **Glucose** 50 % + **Fructose** 50 %

Ses propres portes d'entrée

Les cellules du cerveau expriment le transporteur du fructose (GLUT5) et l'enzyme qui le métabolise (cétohexokinase).

Un métabolisme sans frein

Contrairement au glucose, le fructose est métabolisé sans rétrocontrôle : il épuise l'énergie (ATP) des cellules et produit de l'acide urique, source de stress oxydatif et d'inflammation.

Des effets mesurés sur la mémoire

Chez l'animal, un régime riche en fructose altère la mémoire spatiale (Ross et al., 2009) et réduit la formation de neurones dans l'hippocampe (Van der Borght et al., 2011).

UNE PISTE POUR ALZHEIMER

Le fructose produit dans le cerveau pourrait être un moteur de la maladie d'Alzheimer.

Pour R. J. Johnson (Am J Clin Nutr 2023), un mécanisme de survie ancestral devenu délétère avec l'abondance de sucre. *Hypothèse en cours d'évaluation.*

AU QUOTIDIEN

Le fructose ne vient pas que du sucre de table

- Fruits
- Miel
- Jus de fruits
- Confitures

Réduire le sucre ajouté est possible ; réduire les fruits, le miel, les jus et les confitures l'est beaucoup moins.

Pouvoir en réduire les conséquences constitue un avantage considérable.

Sources : Johnson et al., Am J Clin Nutr 2023 ; Ross et al., Neurobiol Learn Mem 2009 ; Van der Borght et al., Regul Pept 2011 ; Spagnuolo et al., Nutrients 2020 (revue).

SÜVY associé au fructose : le cerveau préservé

Étude NutriNeuro : 16 semaines, souris C57BL/6J, 15 par groupe. Concentrations exprimées dans l'eau de boisson.

	Fructose 20 %	Saccharose 20 %	Fructose 10 %	Fructose 10 % + SÜVY 10 %	SÜVY 10 %
Mémoire à court terme (hippocampe)	✗ Troubles	✗ Troubles	✗ Troubles	✓ **Préservée**	✓ **Préservée**
Comportement de type anxieux	✗ Signes d'anxiété	✗ Signes d'anxiété	✗ Tendance	✓ **Absent**	✓ **Absent**
Réponse glycémique (test de tolérance au glucose)	✗ Perturbée	✗ Perturbée	✓ **Normale**	✓ **Normale, meilleure qu'avec fructose 20 %**	✓ **Normale**
Poids et masse grasse	✗ Prise de poids	✗ Poids, masse grasse ↑	✓ **Inchangés**	✓ **Inchangés**	✓ **Inchangés**

Lecture : à dose égale de fructose (10 %), **le fructose seul altère la mémoire des souris** ; associé à SÜVY, la mémoire et le comportement restent normaux, comme chez les témoins. **SÜVY atténue l'impact du fructose sur le cerveau.**

Mécanisme envisagé

Les fibres de SÜVY agissent via le microbiote et l'axe intestin-cerveau, en limitant la neuro-inflammation induite par le fructose.

Étude NutriNeuro (J. Frézals), résultats présentés le 30.09.2026 : souris mâles C57BL/6J, 15 par groupe, mesures à 12 et 16 semaines (tests OLM, labyrinthe en Y, EPM, NSF, OGTT). Résultats précliniques, ne constituant pas une allégation de santé.

Le plaisir n’est pas l’ennemi : il parle au cerveau

Le BDNF, facteur de croissance du cerveau, relie le plaisir alimentaire, le contrôle de l’appétit et la mémoire.

Le BDNF, qu’est-ce que c’est ?

Plasticité et mémoire

Le BDNF (Brain-Derived Neurotrophic Factor) favorise la survie des neurones et la formation de nouvelles connexions, notamment dans l’hippocampe, siège de la mémoire.

Plaisir et récompense

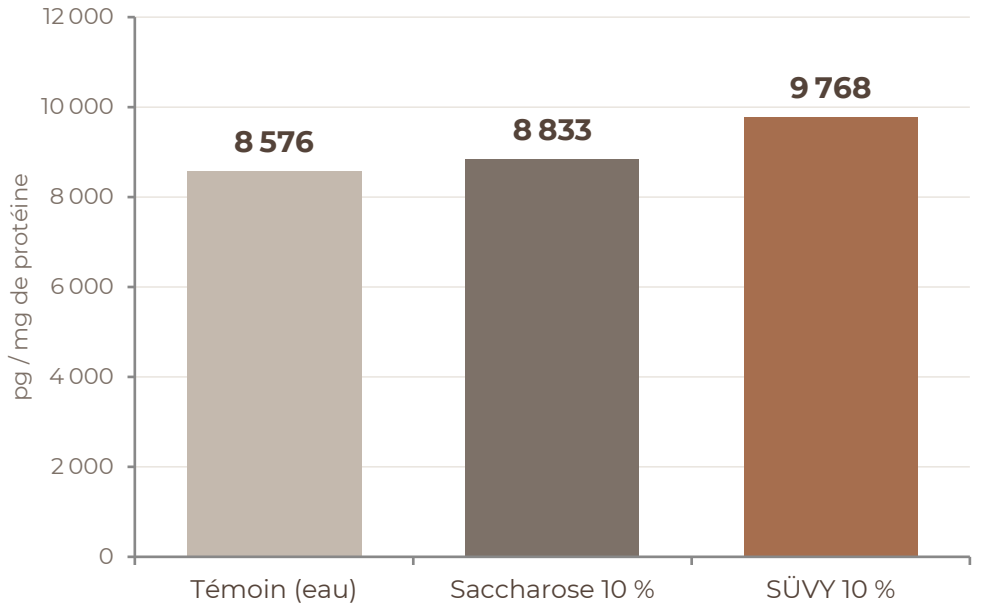
Il module le circuit dopaminergique de la récompense, celui du plaisir alimentaire (Cha et al., J Neurosci 2010).

Appétit

Dans l’hypothalamus, il freine la prise alimentaire : son déficit entraîne hyperphagie et obésité (Xu et al., Nat Neurosci 2003).

BDNF cérébral après 17 semaines (pg/mg de protéine)

SÜVY : + 13,9 % vs témoin (p < 0,05)



Lecture : chaque barre est la quantité moyenne de BDNF mesurée dans le cerveau. Le sucre ne change rien ; **SÜVY est le seul groupe significativement au-dessus du témoin.**

Étude INNOVI n° 4 (30.07.2026) : souris C57BL/6, 17 semaines, BDNF total dosé par ELISA dans le cerveau ; test de Dunnett. Cha et al., J Neurosci 2010 ; Xu et al., Nat Neurosci 2003. Résultats précliniques, ne constituant pas une allégation de santé.

Deux études précliniques de 17 semaines : quatre effets convergents

SÜVY à 5 % et 10 % de la ration, comparé au témoin et au saccharose — souris C57BL/6, études INNOVI n° 4 et 5.

01

Poids et adiposité

≈ − 60 %

de prise de poids par rapport au saccharose

Lecture à 11 semaines, SÜVY 10 %. Masse grasse et structures inflammatoires du tissu adipeux réduites par rapport au saccharose.

02

Glycémie et insuline

stable

sensibilité à l'insuline préservée

Glycémie à jeun plus basse que sous saccharose ; insulinorésistance (HOMA-IR, ipITT) favorable là où le saccharose la dégrade.

03

Inflammation métabolique

≈ − 39 %

de TNF-α

Moins d'inflammation de bas grade, celle qui accompagne le surpoids et l'insulinorésistance.

04

Prise alimentaire et cerveau

+ 13,9 %

de BDNF cérébral

Un facteur neurotrophique impliqué dans la plasticité cérébrale et la régulation de la prise alimentaire. Moins de calories ingérées spontanément, pas d'effet addictif.

Sécurité — foie, reins, histologie : identique au témoin. SÜVY se comporte comme le témoin là où le saccharose est délétère — un argument de neutralité, non un bénéfice revendiqué.

Données propriétaires INNOVI ; résultats précliniques, qui ne constituent pas une allégation santé. Valeurs chiffrées, effectifs et qualificatifs statistiques de chaque paramètre : disponibles sur demande.

L’effet ciseaux : retirer les effets du sucre, apporter ceux d’une fibre

Une image simple pour expliquer les quatre effets observés.

Ce que l’on retire : les effets du sucre

- Le pic glycémique et insulinique après le repas
- Les calories du saccharose (4 kcal/g)
- Le substrat des caries dentaires
- L’inflammation de bas grade associée à l’excès de sucre

Ce que l’on apporte : SÜVY

- Des fibres solubles, fermentées en acides gras à chaîne courte par le microbiote
- Une sécrétion de GLP-1 et de PYY — les hormones de la satiété — stimulée in vitro (cellules L entéro-endocrines)
- Un BDNF cérébral en hausse (+ 13,9 % vs témoin)
- Un érythritol absorbé puis éliminé tel quel, sans être métabolisé

Quatre mécanismes, un même sens

- **Glycémie et insuline**
- **Métabolisme lipidique**
- **Microbiote et AGCC**
- **Hormones de satiété : GLP-1, CCK, PYY**

Ces résultats proviennent d’études murines et d’essais in vitro ; SÜVY ne remplace ni un traitement ni un avis médical : il s’inscrit dans le conseil hygiéno-diététique du pharmacien.

Études précliniques INNOVI (2025–2026) ; essais in vitro sur cellules L entéro-endocrines NCI-H716 ; érythritol : EFSA 2010, Bornet et al. 1996 ; allégations santé : règlement (UE) n° 432/2012.

SÜVY en officine : un référencement légitime

Cadre réglementaire · mission de conseil · valeur ajoutée · tendances de marché

« SÜVY n'est pas un produit qu'on vend — c'est un produit qu'on conseille. »

1 CADRE RÉGLEMENTAIRE

La pharmacie vend bien plus que des médicaments

Compléments, aliments fonctionnels, prévention : déjà au comptoir.

2 MISSION DE CONSEIL

Du curatif vers le préventif

SÜVY, outil concret de prévention métabolique mobilisable au comptoir.

3 VALEUR CONSEIL

Une triple valeur : fonctionnelle, culinaire, nutritionnelle

Marge de conseil, fidélisation patient, rôle expert valorisé.

4 TENDANCE DE MARCHÉ

Les rayons qui montent

Nutrition, glycémie, prévention : crédibilité terrain déjà acquise.

SÜVY s'intègre dans 7 catégories officinales déjà référencées

CODE DE LA SANTÉ PUBLIQUE · ORDRE DES PHARMACIENS

- Compléments
- Nutritionnels
- Low sugar / diabétiques
- Fonctionnels
- Riches en fibres
- Nutrition santé
- Prévention

Pourquoi SÜVY dans les officines

Le prolongement naturel de l'ordonnance : un conseil de prévention, pour toute la famille, toute l'année.

Le prolongement de l'ordonnance

- 8 patients sur 10 de plus de 40 ans ont une raison de réduire le sucre
- Diabète, diabète gestationnel, GLP-1, chirurgie bariatrique, cancer, cardio-métabolique
- Un conseil qui accompagne le traitement et en favorise l'efficacité

Le conseil et la prévention

- Une réponse concrète à proposer à chaque ordonnance
- Deux allégations santé autorisées : glycémie après le repas, minéralisation des dents
- Le pharmacien, acteur de la prévention métabolique
- Fiche conseil, formation des équipes, présentoir et PLV

Un produit sans saison

- Consommé 365 jours par an, sans pic saisonnier
- Toute la famille, du plus petit au plus grand : pas uniquement le patient
- Un consommable en renouvellement constant
- Un rayon nutrition qui vit toute l'année

8 sur 10 — **patients de plus de 40 ans concernés par la réduction du sucre**

93 % — **des officines en croissance continue trois mois après le référencement**

52 % — **des officines en réassort en moins de 45 jours après le référencement**

Une innovation encore peu présente dans les rayons, attendue par les patients : un produit qui permet à l'officine de prendre la parole sur le sucre autrement.

« 8 sur 10 » : ordre de grandeur INNOVI (voir slide 3). Allégations : règlement (UE) n° 432/2012. Données de réassort et de croissance : suivi INNOVI des officines référencées.

Une première dans l’histoire de l’alimentation

Pour la première fois, le sucre est remplacé dans son goût et dans ses fonctions.



SÜVY : un ingrédient alimentaire, pas un édulcorant

Deux composants structurés en une matrice tridimensionnelle : un ingrédient composite qui se dose et se cuisine comme le sucre.

Érythritol

Polyol obtenu par fermentation, naturellement présent dans les fruits (poire, melon, raisin). Absorbé puis éliminé tel quel, sans être métabolisé.

+

Polydextrose

Fibre alimentaire soluble : fermentée par le microbiote intestinal en acides gras à chaîne courte.

↓

SÜVY

Les deux composants sont structurés en une matrice tridimensionnelle (procédé exclusif) : un ingrédient alimentaire composite, qui se dose et se cuisine comme le sucre.

IG 1,9
indice glycémique (la laitue : 10)

0,45 kcal/g
– 87 % de calories vs sucre

Prébiotique
fibre fermentée en AGCC

Sécurité : érythritol et polydextrose évalués par l'EFSA et la FDA — dose journalière admissible « non spécifiée ».

Ce qui compte au comptoir

Se cuisine comme le sucre

Café, yaourts, pâtisserie, confitures : mêmes gestes, mêmes recettes, même rayon que le sucre à la maison.

Glycémie après le repas plus faible qu'avec le sucre

Allégation santé autorisée pour les substituts du sucre — règlement (UE) n° 432/2012.

Maintien de la minéralisation des dents

Allégation santé autorisée — règlement (UE) n° 432/2012.

Fabriqué en France, approvisionnement sécurisé

Production à Layrac ; stock stratégique de matières premières pour garantir la continuité des livraisons.

Règlement (UE) n° 432/2012 (allégations de santé autorisées) ; évaluations EFSA / FDA ; données INNOVI.



Süvy

Le goût du sucre sans le sucre

Le goût du sucre, sans le sucre et en mieux.

	Süvy	Sucre	Aspartame	Stévia
Goût sucré	✓	✓	✓	✓
Sensation de rondeur	✓	✓	✗	✗
Apport en fibre prébiotiques	✓	✗	✗	✗
Tolérence digestive optimale	✓	✗	✗	✗
Equilibre l'acidité	✓	✓	✓	✗

Ce que le sucre n'a **jamais fait**

- ✓ Prébiotique (fermentation bénéfique)
- ✓ Production de AGCC protecteurs (inflammation, immunité)
- ✓ Satiété
- ✓ Très faible impact glycémique + insulinique
- ✓ Support des hormones métaboliques (GLP-1)
- ✓ Anti-cariogène / Protecteur dentaire

Bénéfices

Non cariogène
Moins de production d'acides gastriques
Ne crée pas de dépendance
Fermentation bénéfique du microbiote
Production de butyrate, de propionate et d'actate
Satietogène (activation du GLP-1 - hormone de satiété)
Diminue la recherche compulsive
Nourrit le microbiote
Stabilise la glycémie
Activation des récepteurs FFAR2/FFAR3 des cellules L
Sécretion endogène de GLP-1

1er Prix 2025 marmiton Facilite la vie

Trophées de l'innovation by LSA 2025

Merci pour votre attention.

Alexandra Fregonese

Présidente, Laboratoires INNOVI — Groupe ANJAC

531 route d'Astaffort, 47390 Layrac · 05 53 98 50 30 · innovi.fr

a.fregonese@innovi.fr