

SÜVY : Et si le plaisir n'avait plus de limites ?

Une révolution pour la liberté alimentaire.



Une question que personne n'osait poser.

Pendant des décennies, notre rapport au sucré s'est construit sur une équation culpabilisante : Plaisir = Danger. Entre la privation frustrante et l'excès néfaste, existe-t-il une troisième voie ?



“Et si on pouvait se faire plaisir sans se faire du mal ?”

Ce n'est pas une promesse marketing, mais une quête de sens pour réconcilier le plaisir et la santé, sans compromis ni culpabilité.

Le lourd tribut du sucre sur la santé publique.

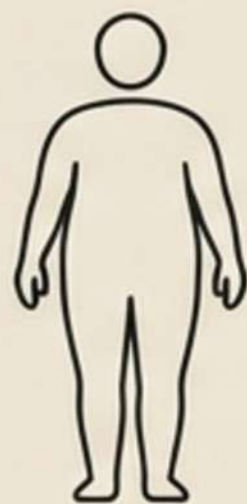


4

Diabète

millions de personnes en France.

Coût de 10,2 milliards d'euros/an (+35% depuis 2015).



18%

Obésité

des adultes (doublé depuis 1997)

et 20% des enfants (6-17 ans).



<10%

Le fossé

L'OMS recommande de sucres libres.

Pourtant, 75% des enfants (4-7 ans) dépassent ce seuil.

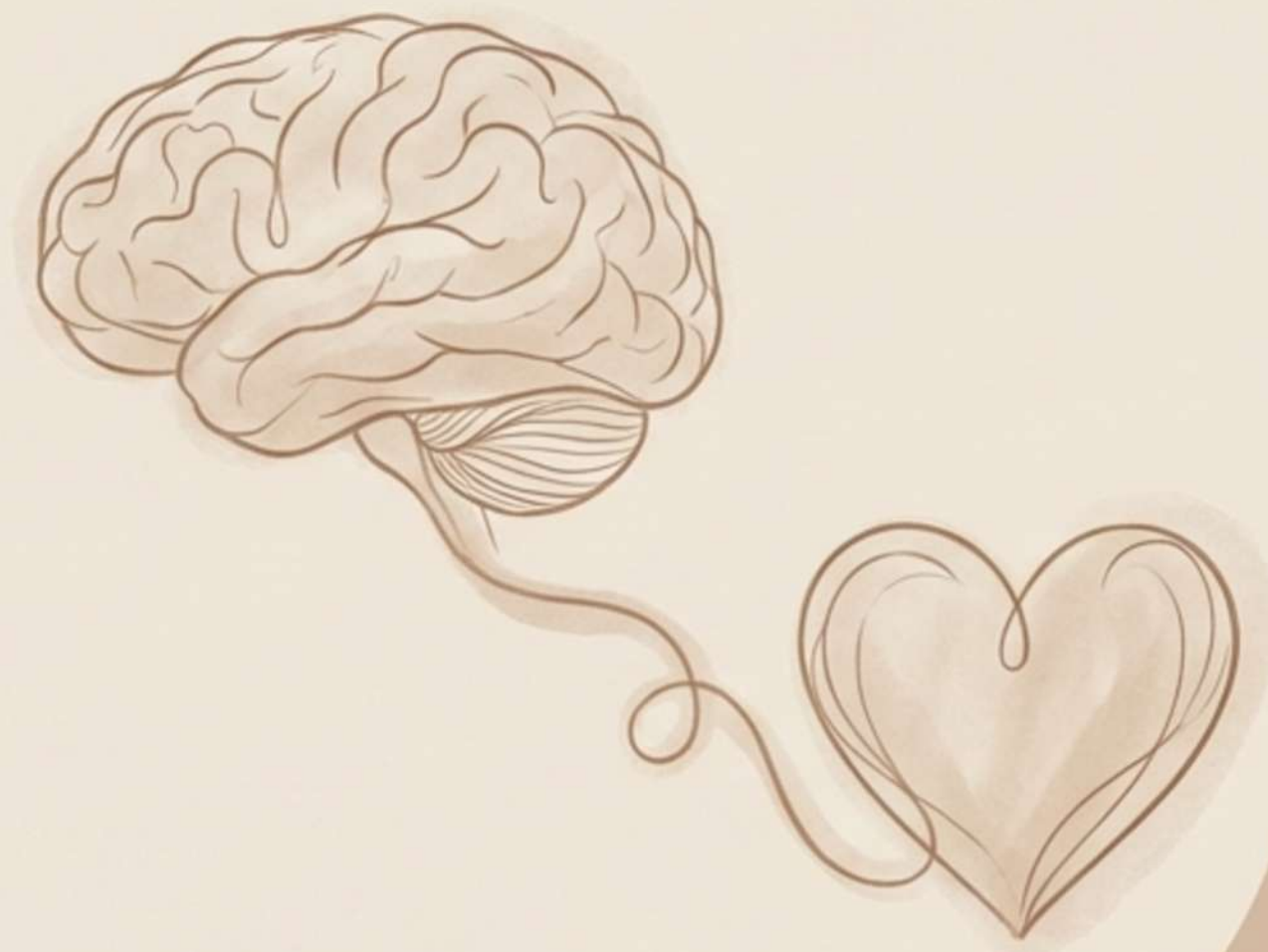
Une épidémie silencieuse où 1 Français sur 2 présente un excès pondéral.

Ce n'est ni un vice, ni une faiblesse. C'est biologique.

Biologie : L'évolution a câblé notre cerveau pour associer douceur et récompense (dopamine, sérotonine).

Culture : Les Français sont champions d'Europe avec 2,1 milliards de desserts consommés par an.

Émotion : Pour 80% des gens, le sucre est lié aux souvenirs d'enfance et au réconfort.



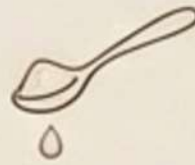
L'absence d'alternative crédible.



Les Régimes

Échec dans 95% des cas
(reprise du poids sous
5 ans).

Cycle : Restriction →
Frustration → Culpabilité.



Les Édulcorants Intenses

La stévia ou l'aspartame
apportent la douceur
mais pas la masse ni la
texture.



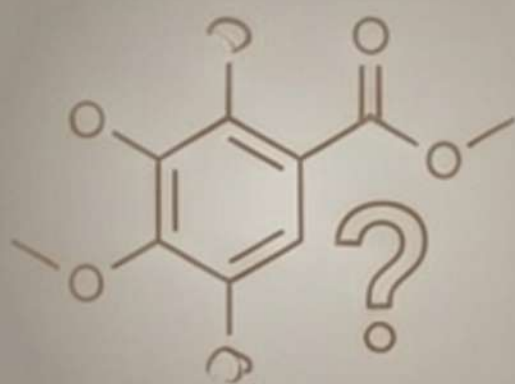
Le Résultat

Une impasse entre des
produits 'sans sucre'
décevants et le retour
au sucre traditionnel.



C'est précisément ce vide que SÜVY vient combler.

Une innovation de formulation, pas d'expérimentation.



Innovation de substance (Risquée)

Nouvelle molécule,
effets inconnus.



Innovation d'usage (SÛVY)

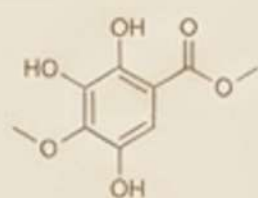
Une nouvelle manière
d'utiliser des ingrédients
documentés.

7 années de R&D par les Laboratoires Innovi.

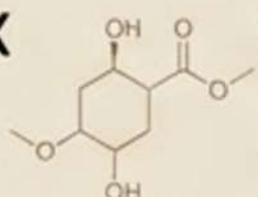
“Nous n'avons pas inventé de molécule miracle.
Nous avons maîtrisé l'usage d'ingrédients éprouvés.”

Le duo synergique : Érythritol + Polydextrose.

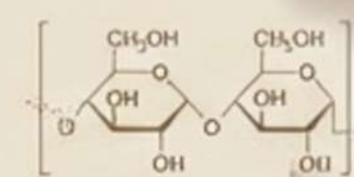
L'Érythritol



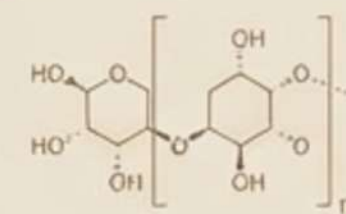
- Polyol naturellement présent dans les fruits fermentés.
- **Rôle** : Apporte la douceur (pouvoir sucrant).
- **Specs** : 0 Calorie, Index Glycémique 0.



Le Polydextrose



- Fibre alimentaire soluble.
- **Rôle** : Agent de charge (apporte le volume et la texture).
- **Specs** : 1 kcal/g, Index Glycémique 7.



Le polydextrose remplace la masse du sucre (là où la stévia échoue) et masque l'effet rafraîchissant de l'érythritol.

Le niveau de garantie scientifique le plus élevé.

Plus de **60 ans** de recul cumulé et d'usage alimentaire mondial.



**OMS / FAO
(JECFA)**



**EFSA
(Europe)**



**FDA
(USA)**

**Statut ADI not specified
(Dose Journalière Admissible non spécifiée).**

C'est le niveau de sécurité le plus élevé en toxicologie alimentaire.

Confirmation de sécurité par l'EFSA (réévaluation complète déc. 2023) et la FDA.

Des bénéfices tangibles et mesurables.

	SÜVY	Sucre Traditionnel
Glycémie	IG 0 à 7 (Pas de pic glycémique) 	IG 65 
Calories	~1 kcal/g 	4 kcal/g 
Dentition	Non-cariogène 	Caries 
Digestion	Haute tolérance digestive 	Maltitol/Sorbitol (basse tolérance) 

Une performance culinaire sans compromis.



➔ **Remplacement 1:1** : S'utilise comme le sucre en volume et en poids.

➔ **Texture & Masse** : Le polydextrose apporte le corps, le moelleux et la structure.

➔ **Goût** : Profil gustatif optimisé. Masque l'arrière-goût frais de l'érythritol pur.

Pâtisseries, boissons, desserts lactés, chocolat.

Un alignement de marché exceptionnel.



Réglementation

Durcissement du Nutri-Score (2025) et augmentation de la Taxe Soda.

Consommateurs

75% surveillent leur consommation de sucre.



Tendance Clean Label

Marché de 425 Mrd\$ en 2025. Demande d'ingrédients simples.

Croissance

Le marché des substituts croît de 4,5 à 6% par an.



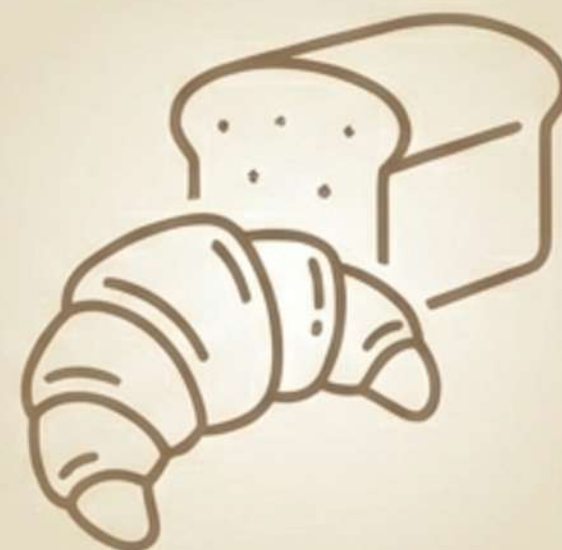
Une solution multiforme pour l'industrie.



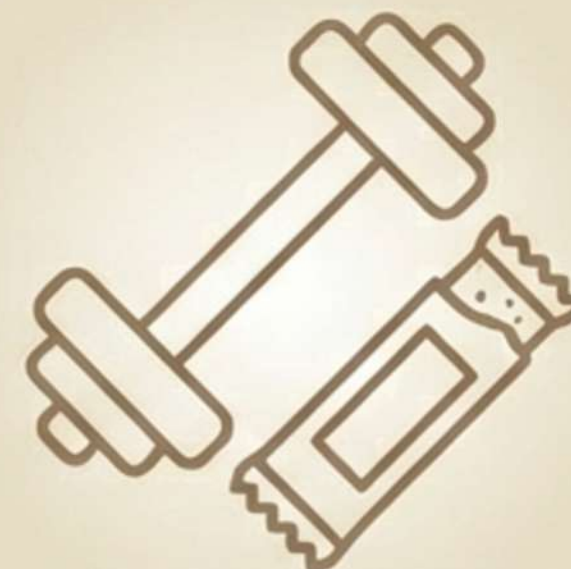
Boissons
(Reformulation
des sodas).



Produits Laitiers
(Apport
d'onctuosité).



Boulangerie/Pâtisserie
(Maintien de la
structure).



**Nutrition
Sportive**
(Keto/Low-carb).

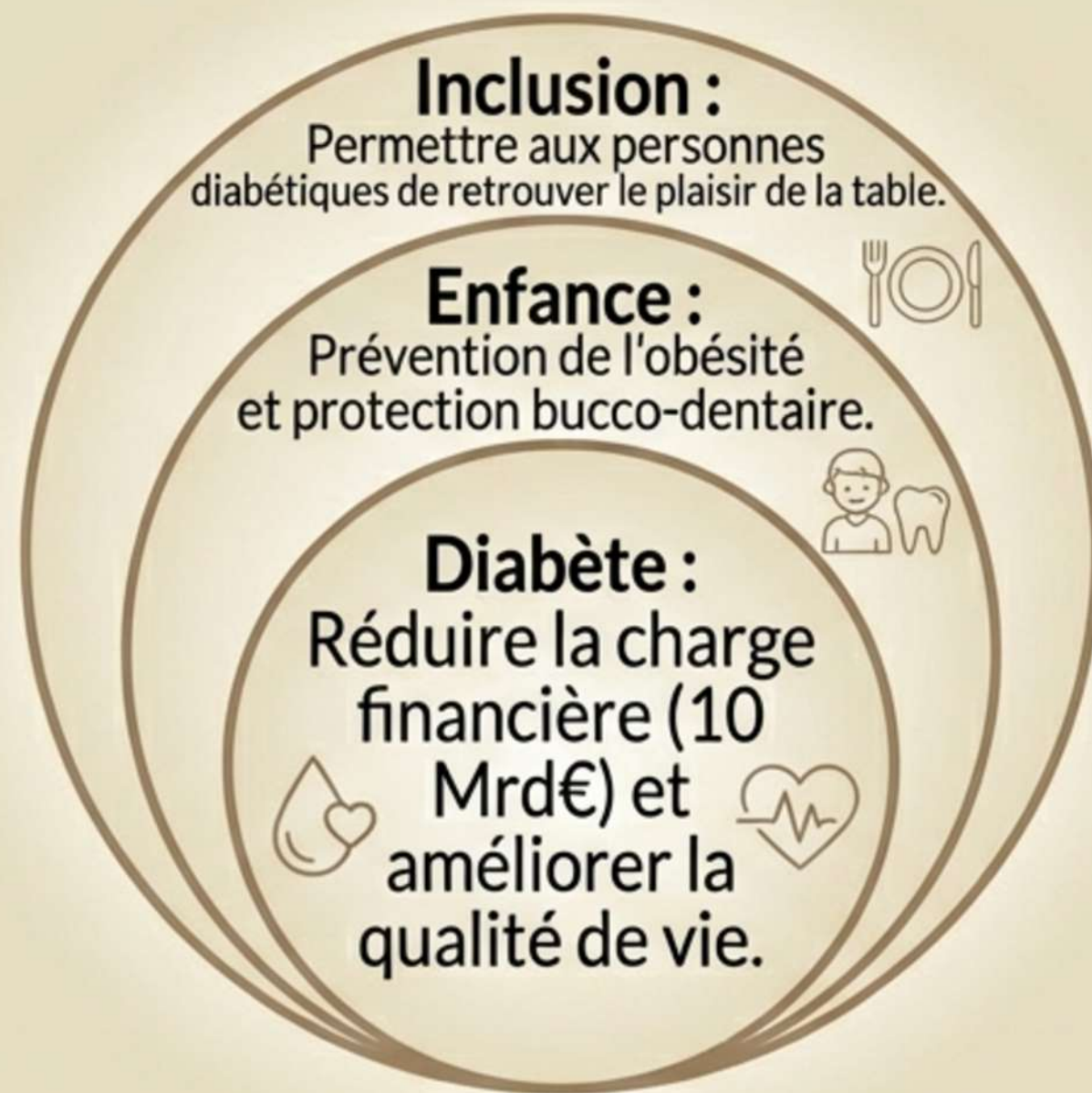
Transparence et Vérité Scientifique.

Réponse aux titres médiatiques de 2023 sur l'érythritol.

- ✓ Il s'agissait d'études observationnelles (corrélation $\neq$ causalité).
- ✓ **FDA & EFSA 2023** : Ont maintenu les évaluations de sécurité après revue des données.
- ✓ **Nuance** : Distinction entre taux sanguins endogènes (liés à des maladies) et consommation alimentaire.

SÜVY n'est pas anti-sucre mais pro-choix.

Un enjeu de santé publique et de société.



Passer d'une **logique punitive** (taxe/interdiction)
à une **logique d'innovation** (alternative saine).

A warm, soft-focus photograph of a family of four (two adults and two children) sitting around a wooden table, smiling and looking at each other. In the center of the table is a small, round fruit tart on a white plate. The background is bright and airy, suggesting a sunny day. The overall mood is happy and communal.

La liberté alimentaire commence ici.

SÜVY offre une **réalité nouvelle** : celle où le plaisir et la santé marchent ensemble. Une réponse qui ne passe pas par la privation, mais par l'innovation.

Retrouvons le goût de la liberté.