

Témoignages...

LABORATOIRES FENIOUX - Châteauroux



" Tout le monde sans exception doit bénéficier des innovations ! La CFabaline® va révolutionner la manière de penser les produits piliers de notre alimentation, très riches en amidon ! "

« Rechercher dans le monde entier des plantes aux propriétés originales et bénéfiques reconnues pour fa-

*voriser le bien-être et la forme, les présenter aux praticiens de santé, c'est un objectif que je poursuis depuis plus de 25 ans. Mais n'y a-t-il pas ici une injustice qui interpelle ? Si nos produits ont déjà été consommés par plus de deux millions de personnes prescrits par des professionnels de santé, qu'en est-il des autres consommateurs ? Ne sont-ils pas des laissés pour compte ? » s'exclame **Monsieur Christian FENIOUX, le Président fondateur des Laboratoires***

« Eh bien non ! Je le refuse aujourd'hui. Notre connaissance de centaines de plantes m'a permis d'en sélectionner une dont l'extrait avait des propriétés nutritionnelles remarquables. Je l'ai appelée la CFabaline®. »

*Cet extrait végétal naturel, issu du haricot blanc (*Phaseolus vulgaris*) bloque en partie la digestion de l'amidon des aliments qui en contiennent beaucoup. L'amidon est un sucre complexe présent dans les féculents, le pain, les pâtes, les brioches et viennoiseries, les cornflakes etc. Grâce à la CFabaline®, ce sucre complexe ne se transformera donc plus dans sa totalité en glucides simples dans l'organisme au cours de la digestion, car ces glucides d'une manière usuelle, lorsqu'ils ne sont pas utilisés en énergie par la cellule, vont se transformer en graisse et en grossir le stock dans l'organisme ! Cette propriété de la CFabaline® permet donc de réduire le stockage de graisse, de perdre du poids ou de maintenir un poids de forme, de mieux réguler le taux de sucre dans le sang après les repas, d'augmenter la sensation de satiété, de diminuer la valeur calorique et l'index glycémique des aliments.*

Conscient de détenir un produit potentiellement puissant qu'il fallait développer et préparer à la vente pour des marchés qui n'étaient pas les nôtres, j'ai donc fait appel à un homme d'expérience, Monsieur Michel SELLEM. Pour ce

consultant expert spécialisé dans les problématiques de lancement d'innovations dans les secteurs très concurrentiels de l'agroalimentaire et de la pharmacie, l'engouement a été immédiat : « De toute ma carrière professionnelle, je n'ai jamais eu entre les mains un produit aussi extraordinaire et passionnant à promouvoir ! » me confiait-il récemment.

Fort du support interne de notre directeur de la Recherche et Développement du groupe Monsieur Ludovic RONDINI, ce couple de professionnels passionnés a rapidement rencontré les grands comptes et les PME de l'industrie agroalimentaire. Grâce à la sympathique équipe de l'adei, que je remercie personnellement, nous avons pu mettre en vitrine la CFabaline sur le stand de l'adei à l'occasion du SIAL 2008 à Villepinte (93) et prendre ainsi de nouveaux et très intéressants contacts avec des entreprises potentiellement clientes.



Michel SELLEM et la vitrine CFabaline® lors du SIAL 2008 à Villepinte (93)

Cinq grammes de poudre de CFabaline® par kilogramme de farine ou de blé dur, suffisent pour conférer aux produits finaux, que l'on retrouvera sur les linéaires des grandes surfaces et des magasins spécialisés, des propriétés nutritionnelles susceptibles de générer sur les packagings, une allégation très captive et différenciée par rapport à celles des concurrents. Nous offrons ici aux industriels la possibilité de concevoir et de proposer à leur clients B to B de nouvelles gammes « santé » qui permettront, notamment aux consommateurs au pouvoir d'achat réduit, de consommer des produits de base de nouvelle génération à des prix très attractifs, car la CFabaline® de par son très faible taux d'incorporation dans les recettes, n'est vraiment pas chère ! »

Contact : Michel SELLEM - 06 60 23 00 70 - sellem92@yahoo.fr