



**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**  
POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

**innoVactiv inc. annonce une entente de co-marketing pour la commercialisation de son ingrédient InSea<sup>2</sup>™ en Europe.**

**Rimouski (Québec), 17 mai 2010** – innoVactiv inc., une compagnie canadienne experte en science des ingrédients, annonce aujourd'hui que son ingrédient InSea<sup>2</sup>™ sera lancé en Europe lors du congrès Vitafoods et ce, à la suite d'une entente de co-marketing conclue avec son partenaire Algues & Mer situé sur l'Île d'Ouessant, en France.

Cette entente de co-marketing fait suite à plusieurs années de recherches scientifiques et techniques effectuées par innoVactiv et au développement d'un procédé unique par d'Algues & Mer. De cette collaboration est issu un bloqueur de glucides à double action ayant une activité d'inhibition des enzymes  $\alpha$ -amylase et  $\alpha$ -glucosidase. Un essai clinique chez l'humain a récemment démontré qu'InSea<sup>2</sup>™ réduisait l'index glycémique du pain blanc et la sécrétion d'insuline après un repas et améliorait la sensibilité à l'insuline, les trois résultats étant statistiquement significatifs.

En vertu de cet accord, Algues & Mer va commencer la commercialisation d'InSea<sup>2</sup>™ en Europe et innoVactiv continuera à commercialiser l'ingrédient dans le reste du monde. Appuyée par la quantité impressionnante de données scientifiques et techniques cumulées à ce jour, Algues & Mer a présenté la semaine dernière une demande pour les allégations de santé suivantes en vertu de l'article 13.5 de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA):

- « Aide à maintenir l'activité normale du mécanisme de régulation de la glycémie postprandiale. »;
- « Aide à améliorer la sensibilité à l'insuline. »

« Nos deux sociétés ont travaillé ensemble pendant des années au développement de l'ingrédient InSea<sup>2</sup>™, combinant l'expertise scientifique d'innoVactiv et les capacités d'approvisionnement et de fabrication uniques d'Algues & Mer. Il s'agit donc d'une étape logique pour nous de travailler conjointement avec Algues & Mer qui a une connaissance approfondie de l'ingrédient et qui est prête à apporter une valeur ajoutée par le dépôt d'une demande d'allégation de santé en vertu des nouveaux règlements de l'EFSA », a déclaré Patrice Dionne, Président - Directeur général d'innoVactiv. « Cet accord permet à innoVactiv et à Algues & Mer d'unir leurs forces comme fournisseurs exclusifs de l'ingrédient InSea<sup>2</sup>™ », conclut M. Dionne.

Les entreprises européennes intéressées à en apprendre davantage sur InSea<sup>2</sup>™ sont invitées à rencontrer Algues & Mer au congrès Vitafoods, à Genève, du 18 au 20 mai 2010 au kiosque 300F.



### **Information sur innoVactiv**

innoVactiv est spécialisée dans le développement et la commercialisation d'ingrédients actifs innovateurs dont l'efficacité et l'innocuité sont démontrées de façon scientifiquement rigoureuse. En plus de ses deux ingrédients actifs nutraceutiques InSea<sup>2</sup>™ et PeptiBal™, innoVactiv commercialise 16 ingrédients cosméceutiques et détient un important pipeline d'ingrédients en développement, offrant ainsi de nouvelles alternatives pour le maintien d'une bonne santé et l'amélioration du bien-être. Pour de plus amples informations sur innoVactiv, veuillez contacter Patrice Dionne, Président - Directeur général, à l'adresse [pdionne@innovactiv.com](mailto:pdionne@innovactiv.com) ou visitez [www.innovactiv.com](http://www.innovactiv.com).

### **Source :**

innoVactiv inc.  
Patrice Dionne  
Président – Directeur général  
[pdionne@innovactiv.com](mailto:pdionne@innovactiv.com)  
418-652-9598 poste 252