

INTERVIEW

Almondgy : la collation « intelligente » qui se met au service de la santé et dit au revoir au sucre !

Pour satisfaire leur envie d'un en-cas à la fois naturel et pauvre en sucre, David et Chantal Genecand ont créé une gamme de produits baptisés « Almondgy ». Explications avec l'un des deux fondateurs.

Sarah Wisard

Avant de parler de vos barres énergétiques, dites-nous ce que signifie le nom « Almondgy » ?

David Genecand : Almondgy vient de l'anglais *almond* qui signifie 'amande'. Ce fruit est à la base de tous nos produits. Nous l'avons choisi car c'est un aliment pauvre en sucre mais riche en minéraux, en graisses mono et polyinsaturées et en protéines. Il contient également de nombreuses vitamines. Quant au « gy » d'Almondgy, il renvoie au mot anglais *energy*.

Pouvez-vous nous expliquer le concept de vos produits ?

Ce sont des barres naturelles et peu sucrées composées de cinq aliments bio fabriqués à Genève. A l'inverse des nombreuses barres sucrées présentes sur le marché, nous voulions proposer un produit nutritionnel riche en bonnes graisses et en protéines plutôt qu'en sucre. C'est pourquoi, nos produits sont deux à trois fois moins sucrés que la moyenne et contiennent deux fois plus de protéines. Enfin, l'un des objectifs était de créer une collation « intelligente »,



qui procure une sensation de satiété et qui soit facile à digérer.

Quels sont les avantages de ces en-cas ?

Tout d'abord, du point de vue de l'énergie, nos barres procurent un effet durable grâce aux bonnes graisses. Elles procurent également de la satiété grâce aux fibres des amandes, aux protéines et à leur faible teneur en sucre. En effet, le sucre, tout comme le sel, amène l'envie de remanger. L'exemple le plus parlant est le bol de cacahuètes : quand vous commencez à en prendre une, vous n'arrivez généralement plus à vous arrêter. Enfin, si nos en-cas sont également faciles à digérer, c'est parce que nous utilisons des aliments frais et sans conservateurs.

Quel goût ont ces barres énergétiques ?

En réalité, nos produits se présentent sous la forme de cubes. Un sachet se compose de trois cubes. Vous avez le choix entre trois saveurs : citron, pomme-cannelle, ou poudre de cacao-vanille. Tous nos produits sont à base d'amandes que l'on retrouve à hauteur de 50 %, et de blanc d'œuf. Le peu de sucre provient de notre miel d'acacia. Je tiens aussi à préciser que nos « barres » sont sans gluten ni lactose.

OENOBIOI[®]
PARIS

TOPSLIM[®]



*Gardez
la ligne!*

Claire Keim

Moi

Juin-Juillet-Août 2015

Combien de calories cela représente-t-il ?

Il y a environ 200 calories par paquet. C'est un peu plus que la moyenne des autres barres, qui est de 170 à 180 calories. Mais, en matière de santé, il est préférable de manger 200 calories de bonnes graisses et de protéines plutôt que 100 de sucre. Ces bonnes graisses sont essentielles à notre bonne santé car elles nous procurent de l'énergie, de la satiété et des nutriments.

Si j'ai une petite faim, où puis-je trouver une collation Almondgy ?

Nos produits sont en vente dans toutes les Pharmacies Principales. Vous pouvez également les commander sur notre site internet ou les acheter auprès de certains distributeurs actifs dans le milieu du sport et de la santé-bio.

Comment avez-vous eu l'idée de lancer ce type de produits sur le marché ?

Je travaillais auparavant pour un grand groupe alimentaire qui m'a amené à vivre pendant quelques années aux Etats-Unis. Etant passionné de santé, de nutrition et de sport, je lisais souvent des livres sur le sujet. C'est à ce moment que j'ai appris que la véritable énergie

provenait des bonnes graisses. Je me suis alors mis à la recherche d'un snack qui me procurerait de l'énergie sans contenir trop de sucre. Ne trouvant rien sur le marché, ma femme et moi avons commencé à élaborer un produit de ce genre dans notre cuisine à Chicago. A notre retour en Suisse, nous avons décidé de développer ce concept et quelques années plus tard, Almondgy arrivait sur le marché.

Pas d'effet sur le taux de sucre

Quand David m'a présenté Almondgy, ma première question a été de savoir quel était son effet sur la glycémie (taux de sucre dans le sang). Nous l'avons testé et avons eu la bonne surprise de constater que les glycémies des utilisateurs ne variaient presque pas. Une énorme différence par rapport aux autres produits du marché. On sait aujourd'hui que l'excès de sucre conduit à l'obésité, au diabète et favorise la survenue des attaques cardiaques et cérébrales. C'est pourquoi, quand on a une petite faim, prendre un Almondgy c'est prendre soin de sa santé.

Jean-Philippe de Toledo

Quel avenir voyez-vous pour les collations Almondgy ?

On travaille actuellement avec la Pharmacie Principale à l'élaboration d'une nouvelle gamme de produits autour d'un petit-déjeuner spécial Détox. Le but est de proposer un ensemble d'ingrédients naturels permettant de détoxifier notre organisme, et de contribuer notamment à la prévention du cancer du sein et de la prostate.

Traumatismes locaux, contusions, fatigue musculaire

BOUM!!

AÏE!!

Ouille!!



- Gel frais qui pénètre rapidement
- Non gras et sans odeur
- Sans parabène et sans conservateur

Tous les bienfaits de l'arnica en gel

Ceci est un médicament. ©
Demandez conseil à votre spécialiste et lisez la notice d'emballage.

BOIRON
www.boiron-swiss.ch



Gel apaisant aux plantes alpines suisses bio et aloe véra bio

L'INDISPENSABLE DE LA TROUSSE À PHARMACIE POUR TOUTES LES PEAUX FRAGILISÉES

- ➔ BRÛLURES & COUPS DE SOLEIL
- ➔ IRRITATIONS & DÉMANGEAISONS
 - Eczémas et dermatites atopiques
 - Piqûres d'insectes
 - Epilations
 - Après-rasage
 - Tatouages
 - Peeling

UNE FORMULE NATURELLEMENT APAISANTE ET HYDRATANTE

- ➔ HYPOALLERGÉNIQUE, SANS PARABEN NI COLORANTS
- ➔ 5 PLANTES ALPINES SUISSES BIO ET ALOE VÉRA BIO
 - Millepertuis
 - Argousier
 - Edelweiss
 - Achillée millefeuille
 - Thym serpolet



95%
des personnes
l'ayant testé recon-
naissent ses actions
apaisantes et
adouçissantes

pharmalp
innovative care from Switzerland

www.pharmalp.ch