DOSSIER DE PRESSE

Un complément alimentaire de sulforaphane, renforcé par les nutriments des micropousses

SYNERGIC est un complément alimentaire de sulforaphane, fait uniquement de micropousses lyophilisés. Selon son protocole de préparation, une quantité mesurée de sulforaphane se forme dans un verre d'eau avant la prise : 10 mg par dose.



01 / Pourquoi le *sulforaphane* intéresse la science

EN BREF

- Le sulforaphane est un isothiocyanate présent dans le brocoli, le kale et le chou.
- Une des grandes pistes de recherche : son interaction avec la voie Keap1–Nrf2.
- Nrf2 est une voie de protection cellulaire.

Parmi les composés des crucifères, le sulforaphane est l'un de ceux qui ont suscité le plus d'attention dans la recherche scientifique. On l'associe au brocoli, au chou kale et à différentes variétés de chou.

Il appartient à la famille des isothiocyanates et on l'étudie surtout pour son interaction avec les mécanismes de réponse cellulaire au stress.

La voie la plus analysée est Keap1–Nrf2. Nrf2 est un facteur de transcription qui participe à la régulation de gènes impliqués dans la réponse au stress oxydatif et dans certains systèmes cellulaires de protection et de détoxification.

Dans des études expérimentales, le sulforaphane s'est montré capable de moduler cette voie ainsi que d'autres processus biochimiques.

La recherche clinique a aussi étudié des préparations dérivées du brocoli, par exemple dans des travaux sur l'exposition aux polluants environnementaux et sur divers biomarqueurs physiologiques et métaboliques.

Pour SUPERSENTIALS, ces travaux expliquent l'intérêt porté au sulforaphane.

02 / La *glucoraphanine* n'est pas le sulforaphane : le problème de la conversion

EN BREF

- Le sulforaphane se forme à partir de la glucoraphanine, grâce à une enzyme, la myrosinase.
- La quantité de sulforaphane obtenue dépend de l'endroit et des conditions où il se forme.
- Les compléments répondent à ce problème par des stratégies différentes, et leurs chiffres ne sont pas directement comparables.

Dans le tissu intact du brocoli, la glucoraphanine (le précurseur végétal du sulforaphane) et la myrosinase (l'enzyme qui la transforme) sont séparées. Lorsque le tissu est rompu et que les conditions s'y prêtent, elles entrent en contact et du sulforaphane se forme.

La température, le pH, l'activité enzymatique et le mode de préparation pèsent sur le résultat. C'est pourquoi deux préparations issues de la même plante n'apportent pas forcément la même quantité de sulforaphane. Si la transformation se fait dans le système digestif ou dépend du microbiote intestinal, la variabilité est encore plus grande.

Les compléments du marché abordent ce problème de différentes façons. Certains apportent surtout de la glucoraphanine, généralement issue d'extraits de graines de brocoli. D'autres associent glucoraphanine et myrosinase pour faciliter la conversion. Un troisième groupe apporte du sulforaphane préformé ou stabilisé. Chaque stratégie se heurte à ses propres défis de conversion, de stabilité et de reproductibilité des doses.

D'où la difficulté de comparer les étiquettes. Une formule peut contenir beaucoup de glucoraphanine sans qu'on sache combien de sulforaphane s'en formera.

Pour interpréter un chiffre, il faut savoir quels composés sont déclarés et tenir compte de la variabilité de la formation du sulforaphane dans le système digestif.

03 / La *réponse* de SYNERGIC : former le sulforaphane avant la prise et le quantifier en laboratoire

EN BREF

- SYNERGIC conserve la glucoraphanine et la myrosinase des plantes.
- Mélanger dans un verre d'eau. Le sulforaphane se forme dans le verre, juste avant la prise.
- SUPERSENTIALS déclare un minimum de 10 mg par dose de 1 g.

Pour ne pas dépendre de la conversion dans l'organisme, le sulforaphane de SYNERGIC se forme dans le verre, juste avant la prise.

La formule conserve les composants végétaux qui interviennent dans cette réaction naturelle. Quand on ajoute de l'eau, la glucoraphanine et la myrosinase entrent en contact et le sulforaphane se forme avant l'ingestion du produit.

SUPERSENTIALS a défini le protocole de préparation en étudiant ce mécanisme : il suffit de mélanger 1 g de produit à de l'eau et d'attendre deux minutes.

La quantité de sulforaphane obtenue a été quantifiée par des analyses de laboratoire, dans les conditions d'utilisation définies. La marque déclare un minimum de 10 mg par dose de 1 g. Les analyses sont réalisées par Innoagral, un laboratoire indépendant.

SUPERSENTIALS publie aussi des résultats sur la glucoraphanine, d'autres glucosinolates, certaines vitamines et les métaux lourds, ainsi que des contrôles microbiologiques. Ils servent à caractériser la formulation, à documenter ses spécifications et à vérifier les quantités obtenues dans les conditions d'analyse établies.

Le chiffre de 10 mg correspond au sulforaphane présent dans le produit préparé, disponible avant son absorption par l'organisme.

04 / Sulforaphane naturel, version *intégrale* : le choix de l'aliment entier

EN BREF

- 5 micropousses lyophilisés : brocoli, chou rouge, kale, radis violet et pois.
- Sans extraits, principes actifs isolés, charges ni additifs.
- En plus du sulforaphane, la formule conserve d'autres glucosinolates, phytocomposés et nutriments des jeunes pousses.

SYNERGIC réunit cinq variétés de micropousses lyophilisés : brocoli, chou rouge, kale, radis violet et pois. La formule ne contient ni extraits, ni principes actifs isolés, ni charges, ni additifs.

Au lieu de formuler un complément alimentaire apportant uniquement du sulforaphane, la marque a choisi de conserver la diversité des composants des végétaux.

À côté du système naturel de formation du sulforaphane, le mélange apporte des glucosinolates et d'autres composants caractéristiques des jeunes pousses, comme des polyphénols (dont des anthocyanes), des vitamines et des minéraux.

La marque appelle *Whole-food Sulforaphane System™* cet ensemble : plantes entières lyophilisées et sulforaphane formé dans le verre.

Cette approche poursuit deux objectifs : apporter une quantité mesurée de sulforaphane et conserver la matrice végétale dont il provient.

La démarche de la marque consiste à utiliser la technologie alimentaire pour préserver une matière première végétale complexe et en faciliter la consommation.

Son positionnement actuel résume ce choix : « Sulforaphane naturel, version integrale ».

05 / De la *culture* au flacon : un choix exigeant

EN BREF

- Micropousses cultivés à Polop (Alicante), lyophilisés et broyés avec des opérateurs industriels spécialisés.
- La lyophilisation est un procédé de conservation haut de gamme.
- Flacon en verre ambré de 30 g, cuillère doseuse en inox et envoi en carton.

SYNERGIC naît à Polop, dans la province d'Alicante, où sont cultivés les micropousses. Les plantes sont récoltées jeunes, puis lyophilisées et broyées par des opérateurs industriels spécialisés.

La lyophilisation retire une grande partie de l'eau par congélation profonde et sublimation sous pression réduite. Elle évite les températures élevées des autres méthodes de séchage : elle peut donc mieux préserver de nombreux composants sensibles et une bonne part de la microstructure de l'aliment. Son inconvénient : c'est une technologie complexe et coûteuse.

SUPERSENTIALS a exploré cette voie parce qu'elle répondait à son objectif de conserver les plantes comme ingrédient alimentaire, plutôt que d'utiliser des extraits.

Le développement a demandé des essais à petite échelle, un travail avec les opérateurs industriels, des ajustements de fabrication et des analyses de laboratoire.

Le même critère a guidé le choix de l'emballage. SYNERGIC est présenté dans un flacon en verre ambré de 30 g, avec une cuillère doseuse en acier inoxydable. Le verre a été retenu pour ses propriétés de matériau au contact des aliments et parce qu'il est recyclable ; sa teinte ambrée limite l'exposition du contenu à la lumière. Les envois se font dans un carton.

06 / Une histoire née sur un *voilier*

EN BREF

- Lourdes Soler Pérez et Jaad Jorio ont vécu treize ans sur un voilier (2010-2023).
- Aux Tuamotu, ils cultivent des micropousses faute de légumes frais.
- De retour en Espagne, ils ont monté à Polop la ferme d'où naîtrait SYNERGIC.

Entre 2010 et 2023, Lourdes Soler Pérez et Jaad Jorio ont vécu à bord d'un voilier avec leurs enfants, entre Atlantique et Pacifique.

Aux Tuamotu, en Polynésie française, les légumes frais manquaient. Ils se sont mis à cultiver des micropousses sur de la toile de jute humide, avec des graines achetées à Tahiti.

C'était une question d'autonomie alimentaire, avec plusieurs recettes pour une alimentation riche en nutriments : levain, kéfir et légumes fermentés.

En 2023, ils sont rentrés en Espagne. Ils ont d'abord cultivé des micropousses dans une pièce de leur maison pour vérifier la viabilité du projet, puis, quelques mois plus tard, installé une ferme verticale à Polop, dans la province d'Alicante.

Leur intérêt pour la composition nutritionnelle de ces plantes et la difficulté de vendre un produit aussi périssable les ont conduits à la lyophilisation.

Après deux ans de développement, les premiers flacons et les premières commandes sont arrivés. Aujourd'hui, les fondateurs veulent faire de SYNERGIC une référence de la supplémentation en sulforaphane et continuer à développer des produits fidèles à la même philosophie de l'aliment entier.

SUPERSENTIALS
en *images*



















SUPERSENTIALS : *l'essentiel*

Marque :	**SUPERSENTIALS**
Produit :	**SYNERGIC · Whole-food Sulforaphane System™**
Fondateurs :	**Lourdes Soler Pérez et Jaad Jorio**
Lieu du projet :	**Province d'Alicante, Espagne**
Production agricole :	**Polop, Alicante**
Lancement :	**Été 2026**
Marchés :	**Union européenne**
Catégorie :	**Complément alimentaire**
Formulation :	**Micropousses de brocoli, chou rouge, kale, radis violet et pois, 100 % micropousses lyophilisés, sans extraits ni additifs**
Dose :	**1 g par jour**
Sulforaphane déclaré :	**Minimum 10 mg par dose, selon le protocole de préparation**
Présentation :	**Flacon en verre ambré de 30 g, cuillère doseuse en inox**
Expédition :	**Emballage carton ; verre ambré recyclable**
Prix public :	**à partir de 49,60 € TTC**
Préparation :	**Mélanger à l'eau, attendre 2 min, consommer sous 10 min**

https://www.supersentials.com

@supersentials.es

hello@supersentials.com

+34 644088944

Contact : **Jaad JORIO**