

IRINA SIMONCINI ET SYLVIE ROUEN

## L'ESSENTIEL, ET RIEN D'AUTRE

**Il y a moins de 20 ans, le mot « bactérie » évoquait presque toujours une maladie, une infection ou une contamination avec des conséquences plus ou moins graves. Cette période est révolue car, on le sait maintenant, il y a beaucoup plus de bactéries bénéfiques que de bactéries pathogènes. Démonstration avec Irina Simoncini et Sylvie Rouen, fondatrices de Darmaxis, une société au service de notre bien-être.**

Texte : Marie-Hélène Trouilleux

Photos : Matthieu Freund-Priacel / Primatt Photography

### Comment vous êtes-vous rencontrées, et qu'est-ce qui vous rapproche ?

**Sylvie Rouen :** « J'ai suivi des cours de nutrition auprès de l'Institut de nutrithérapie au Luxembourg (LINT), et pendant les cours, je me rappelle avoir posé une question qu'Irina, également dans la salle, voulait poser. Irina m'a rejointe à la fin de la formation pour se présenter. Ce jour a marqué le début de notre aventure entrepreneuriale commune. J'ai un doctorat en microbiologie et un diplôme universitaire (DEA) en microbiologie moléculaire. Je suis également ingénieur agronome, spécialiste en FODMAP, un régime pour soulager les inconforts intestinaux. J'ai 10 ans d'expérience en matière de propriété intellectuelle, marketing et gestion de sociétés. Quelques jours après notre rencontre, Irina m'a parlé d'un projet de société, et cette idée s'est tout de suite imposée comme une évidence. Nous avons toutes les deux un parcours scientifique avec des compétences complémentaires, et nous nous comprenons.

**Irina Simoncini :** « En ce qui me concerne, j'ai une maîtrise de sciences en biochimie, je suis docteur en médecine et titulaire d'un diplôme d'études spécialisées complémentaires (DESC) en biochimie clinique et diagnostic laboratoire. J'ai travaillé dans le monde des compléments alimentaires. Dans le cadre de ma profession, je procédais à la formulation de différents suppléments nutritionnels, mais les additifs dans les produits représentaient

une gêne majeure à mes yeux. Depuis quelque temps, je souhaitais créer une activité. D'où l'idée de proposer à Sylvie de mettre sur pied une société qui proposerait des produits garantissant un niveau d'exigence élevé, et ne contenant aucun additif nocif pour la santé. C'est-à-dire l'essentiel, et rien d'autre. Sylvie maîtrisait les aspects légaux et le marketing en plus de ses compétences scientifiques en microbiologie, et nous avons mis notre projet à exécution.



Une flore intestinale composée de nombreuses variétés de bactéries est signe de bonne santé physique et mentale.



Fin 2017, nous avons élaboré notre premier produit, FloraSvelte, puis créé notre société, Darmaxis, en septembre 2018. FloraSvelte est un complément alimentaire qui aide à mincir durablement. Ses gélules sont composées d'un probiotique spécifique, qui permet un équilibre du microbiote, stoppe les fringales sucrées et améliore le transit. FloraSvelte, comme tous les autres produits de la gamme Darmaxis, ne contient aucun

additif : ni savon, ni sable finement moulu, ni cellulose, qui sont des additifs à but technologique couramment utilisés dans l'industrie pour remplir les gélules. Or, notre corps ne peut pas les digérer... Nous attachons une grande importance au Clean Label, qui garantit la pureté absolue de nos produits, et nous nous appuyons sur une équipe de professionnels, pour une traçabilité totale. Nous sommes pionnières au Grand-Duché et dans le monde dans l'élaboration de produits de cette qualité !

### Vous présentez Darmaxis comme une jeune société luxembourgeoise qui met en œuvre une nouvelle approche du complément nutritionnel axée sur la relation intestin-cerveau. Pouvez-vous nous en dire plus ?

**I. S. :** « Les bactéries sont présentes partout. Elles s'assemblent en énormes communautés appelées 'microbiotes' et jouent différents rôles très importants pour notre équilibre. Notre intestin est un énorme réservoir de bactéries qui participent notamment à la digestion des aliments. Mais les bactéries de la flore intestinale font bien plus ! Elles contribuent à l'élaboration d'un système immunitaire efficace, fabriquent des vitamines et stimulent les cellules de l'intestin à produire des composés qui peuvent migrer jusqu'au cerveau et affecter nos cellules neuronales et, par voie de conséquence, notre état psychologique. Ainsi, une flore intestinale composée de nombreuses variétés de bactéries est signe de bonne santé physique et mentale. Une flore appauvrie ou ayant une composition déséquilibrée est signe de maladie ou de vieillesse.

**S. R. :** « Le nom de notre société, Darmaxis, reprend l'idée de l'impact de l'alimentation sur l'axe intestin-cerveau (*de l'allemand 'Darm' : intestin, ndlr*). L'alimentation influe énormément sur la composition de ce microbiote intestinal. En retour, le microbiote influe sur l'organisme lui-même. Il faut donc prendre très grand soin de son microbiote intestinal et éviter à tout prix de le déstabiliser et de le désorganiser par un régime alimentaire peu équilibré. Nos produits aident le corps à relancer cette formidable machine qu'est la digestion. Ils sont formulés sur base des dernières publications scientifiques en collaboration étroite avec des laboratoires européens. ►



Irina Simoncini (à g.) et Sylvie Rouen ont créé Darmaxis en septembre 2018 et garantissent la pureté absolue de leurs produits.



La jeune société luxembourgeoise propose une nouvelle approche du complément nutritionnel axée sur la relation intestin-cerveau.

**Proposez-vous d'autres produits, et comment sont-ils élaborés jusqu'à leur mise sur le marché? Avez-vous reçu des aides ou bénéficié de conseils?**

**S. R. :** « À l'heure actuelle, nous finançons la production et le lancement de nos produits par nos fonds propres et nous avons également un investisseur privé qui nous soutient. Nous avons établi des liens avec des médecins leaders d'opinion en nutrition et phytothérapie, ainsi qu'avec des chercheurs à la pointe dans le domaine du microbiote au niveau européen. Ceci nous permet de répondre aux exigences de professionnels de la santé pratiquant une médecine intégrative, qui tient compte du rapport entre la vie physique, psychique et spirituelle de la personne.

**I. S. :** « Nos produits sont fabriqués dans des laboratoires spécialisés, localisés en Belgique, en France et en Espagne. Un deuxième produit élaboré par nos soins a été mis sur le marché en 2018. Il s'appelle Hepaxis, une alliance de 10 substances bioactives aux vertus régénératrices, purifiantes et anti-inflammatoires qui empêche l'accumulation de graisses et facilite leur déstockage par le foie. La maladie du 'foie gras humain' est une maladie silencieuse, principalement liée à une alimentation trop grasse et trop sucrée. Elle résulte de la diminution de la capacité du foie à traiter et à éliminer les toxines. Le petit dernier de la

famille se nomme Immaxis et comprend sept ingrédients naturels, spécifiquement formulés pour réparer la paroi intestinale et renforcer les défenses naturelles logées dans la muqueuse digestive.

**Quels sont vos canaux de communication et de distribution ?**

**I. S. :** « Nous organisons des conférences pour expliquer des choses complexes au grand public, en vulgarisant nos connaissances scientifiques. Nous avons des peluches qui représentent les bonnes et les mauvaises bactéries pour aider notre public à comprendre comment elles interagissent entre elles dans le corps humain. Je suis rédactrice et formatrice scientifique expérimentée et multilingue. C'est un exercice auquel je me prête volontiers. Nous avons donné plusieurs conférences sur le microbiote et dirigé des ateliers pratiques d'une journée sur la relation corps-esprit, la nutrition et le microbiote, auprès des lycées Vauban et Sainte-Sophie à Luxembourg, et auprès d'associations et de clubs privés. Nous avons aussi présenté nos produits à l'Association luxembourgeoise des pharmaciens dans le cadre d'une conférence intitulée 'Microbiote et obésité'.

**S. R. :** « Nous avons développé une brochure d'information et un site Internet, sur lequel nos produits sont en vente depuis octobre 2019. Nous les avons notifiés auprès

des ministères de la Santé au Luxembourg, en Belgique et en France, et nous travaillons avec des grossistes pharmaceutiques pour leur distribution dans les pharmacies au Luxembourg, en Belgique, en France, et prochainement en Italie. Nous démarchons les grandes pharmacies, pour avoir un meilleur impact. Côté médias sociaux, nous animons une page Facebook et un compte Instagram sur lesquels nous diffusons nos annonces et conseils pratiques. Nous nous différencions par une approche responsable, et nos produits sont conçus avec réflexion, sérieux et éthique.

**Avez-vous des projets de développement pour Darmaxis ?**

**S. R. :** « Nous avons un important réseau de relations et nous nous développons par opportunités. Nous prospectons actuellement en Italie et en France, où nous avons des débouchés prometteurs. Les relations humaines et la confiance que l'on nous accorde sont essentielles pour avancer. Prochainement, nous allons proposer du conseil scientifique en alimentation au moyen d'entretiens personnalisés en ligne, en français, en anglais et en russe. Enfin, nous songeons à développer une gamme de produits à base d'huiles essentielles. »

**I. S. :** « Dans quelques années, nous aimerions être le leader en compléments alimentaires sans additif, avec des produits ciblés, reconnus pour leur qualité et leur efficacité sur le microbiote. Notre stratégie de niche s'adresse à des personnes soucieuses de leur bien-être et conscientes de l'importance de la qualité nutritionnelle de leur alimentation. Nous désirons garder un contact proche avec notre clientèle à travers des formations, du coaching personnalisé prodiguant des conseils sur les aliments et les gestes quotidiens à appliquer pour nourrir nos bonnes bactéries. » ●

[www.darmaxis.com](http://www.darmaxis.com)