



Carembouche
se nourrir autrement
eating differently

Carembouche S.A.S.

Carembouche, une société deep tech en food tech

Parce que nous avons tous le droit à une alimentation gourmande et bénéfique pour la santé, surtout quand l'âge ou la maladie rendent les gestes difficiles

L'âge et la maladie : deux situations à risque de ne plus manger assez

- > 65 ans : 4 Millions sarcopéniques
- > 65 ans : 2 Millions dénutris

Personnes âgées
> 50% EHPAD
>30% sortie hôpital
Patients avec des longues maladies

Perte d'appétit



Fragilité

Perte de muscle



Faiblesse

Perte de microbiote



Inefficace



Risque de mortalité: x4
Risque de chute ; Risque de dépendance
Désarroi

Les Carembouchées : des gourmandises santé



Riche en protéines, puis probiotiques ⁽¹⁾

1g de protéines par Carembouchée



Fraîche et fondante

Format et texture adaptés au manger-main

Réduire le gaspillage
Favoriser l'autonomie

97% d'appréciation patients
⁽²⁾

Susciter l'envie de grignoter pour la santé

La convivialité avec les gammes
« retour du marché » « pousse-café »

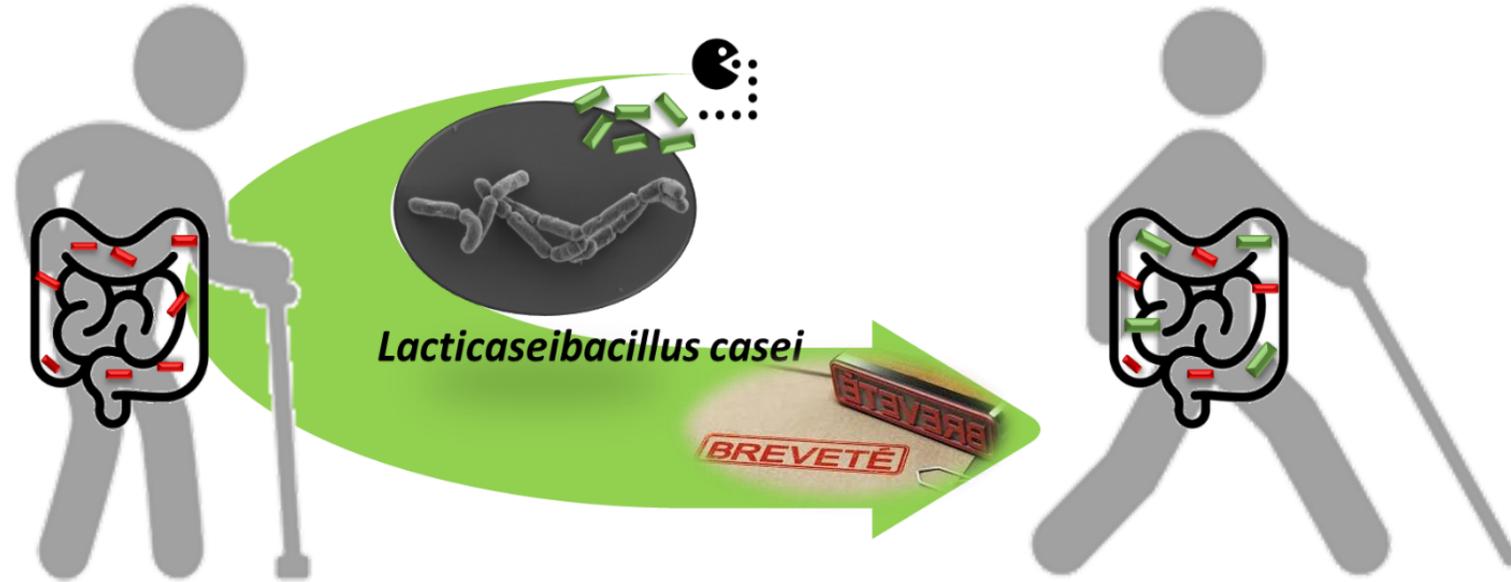
(1) Licence d'exploitation exclusive / INRAE

(2) Etude réalisée en 2021 sur 60 personnes dans 6 établissements de santé

Les futures
Carembouchées
seront riches en
probiotiques pour
diversifier le
microbiote



Le probiotique des Carembouchées préserve la masse musculaire en cas de dénutrition liée à l'âge



[Lacticaseibacillus casei CNCM I-5663 supplementation maintained muscle mass in a model of frail rodents.](#) Giron M, Thomas M, Jarzaguet M, Mayeur C, Ferrere G, Noordine ML, Bornes S, Dardevet D, Chassard C, Savary-Auzeloux I. *Front Nutr.* 2022 Aug 10;9:928798.

[Gut microbes and muscle function: can probiotics make our muscles stronger?](#) Giron M, Thomas M, Dardevet D, Chassard C, Savary-Auzeloux I. *J Cachexia Sarcopenia Muscle.* 2022 Jun;13(3):1460-1476

[Dysbiosis, malnutrition and enhanced gut-lung axis contribute to age-related respiratory diseases.](#) Saint-Criq V, Lugo-Villarino G, Thomas M. *Ageing Res Rev.* 2021 Mar;66:101235.

Le probiotique des Carembouchées est issu de la recherche

Isoler la souche : Carnot-Qualiment

Qualifier la souche : SATT – Paris-Saclay



Licence : Carembouche



Demande invention en cours

Les premières Carembouchées riches en protéines

1g de protéines par Carembouchée
10 Carembouchées = 40g steak



Mangez des
Carembouchées
riches en protéines
et bientôt riches en
probiotiques :
mangez les
protéines et les
probiotiques
gourmands !



© Lorette MARTIN

Trois femmes fondent une société deep-tech

Odile de Christen
Dirigeante



Muriel Thomas
Directrice de Recherche
INRAE



Francisca Joly
Gastroentérologue



Partenaires



EHPAD Puyraveau

Comité scientifique



3 KOLs

Comité stratégique



3 Business



Carembouche : au fil des rencontres



Carembouche : au fil des rencontres



Les premières Carembouchées festives



A vous de trouver le mojito



Carembouche
se nourrir autrement
eating differently

Carembouche S.A.S.

Contact :

odile.dechristen@carembouche.fr

<https://www.carembouche.fr>

<https://www.linkedin.com/company/carembouche/>