

PANACEA

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

OCTOBRE 2026

SIAL INNOVATION : PANACEA DÉVOILE MYÜ, SA PREMIÈRE MARQUE D'ALIMENTATION FONCTIONNELLE FABRIQUÉE EN FRANCE

Avec sa nouvelle marque MYÜ, la foodtech française veut faire passer la nutrition fonctionnelle de la gélule à la tartine.

Penne d'Agenais, 1 octobre 2026 – La startup française Panacea change d'échelle. Après une levée de fonds de 1,8 M€ en janvier et la construction de son usine, elle dévoilera au SIAL MYÜ, une gamme de produits à tartiner. Son pari : proposer une alternative gourmande aux compléments alimentaires traditionnels.

UNE USINE 4.0 CERTIFIÉE IFS POUR PASSER À L'ÉCHELLE INDUSTRIELLE

Multi-lauréate de la FoodTech, la startup Panacea a consacré l'année 2026 à industrialiser son savoir-faire. La levée de fonds bouclée en janvier a financé une usine de production 4.0 à Penne-d'Agenais, certifiée IFS High Level. Aujourd'hui prête à répondre à une demande internationale exponentielle, Panacea donne rendez-vous aux professionnels et aux médias **du 17 au 21 octobre, au Stand 5A S022, Paris Nord Villepinte.**

MYÜ : LA NUTRITION FONCTIONNELLE VERSION GOURMANDE

Présentée en exclusivité au SIAL, MYÜ réunit une gamme de produits à tartiner, allant du miel à la purée d'oléagineux. Sa pièce maîtresse est une pâte à tartiner innovante, **distinguée par le prix SIAL Innovation 2026**. Avec MYÜ, Panacea propose une alternative aux compléments alimentaires classiques : des vitamines, minéraux et super-aliments intégrés dans des produits du quotidien, sans renoncer au plaisir.

« Aujourd'hui, prendre soin de sa santé passe souvent par des gélules que l'on avale sans plaisir. Nous sommes convaincus qu'il existe une autre voie : **mettre le meilleur de la nutrition dans des produits qu'on a envie de consommer chaque jour**. Avec notre usine dans le Lot-et-Garonne, nous voulons prouver que l'alimentation fonctionnelle de demain peut être française, gourmande et accessible. »

– Andrey Aksenov, CEO de Panacea

À PROPOS DE PANACEA

Fondée en 2024, Panacea est une startup française de la FoodTech spécialisée dans l'alimentation fonctionnelle. Elle associe science de la nutrition et plaisir de consommer pour concevoir des aliments du quotidien enrichis en ingrédients fonctionnels. **Lauréate du programme French Tech Tremplin et du prix SIAL Innovation 2026**, l'entreprise ambitionne de devenir un acteur international de référence de la nutrition fonctionnelle.

INFOS PRATIQUES

-  SIAL Paris – Parc des Expositions Paris Nord Villepinte
-  Du 17 au 21 octobre 2026
-  Hall 5A – Stand S022 (pavillon Nouvelle-Aquitaine)

CONTACT PRESSE

Diana BERKOUTOV
07.49.96.20.46
diana@panacea.paris