



**Producteurs
et productrices
acéricoles du Québec**

LE SIROP D'ÉRABLE

**procure des bénéfices
d'un aliment fonctionnel pour
la santé cardiométabolique
lorsqu'il remplace
les sucres raffinés***



****Substituting refined sugars by maple syrup decreases key cardiometabolic risk factors in individuals with mild metabolic alterations: a randomized, double-blind, controlled crossover trial.***

Arianne Morissette#1,2, Anne-Laure Agrinier#1,2, Théo Gignac3, Lamia Ramadan1, Julie Marois2, Thibault V Varin2, Geneviève Pilon1,2, Éric Larose1, Claudia Gagnon1,3, Benoit J Arsenault1, Jean-Pierre Després1,4, Anne-Marie Carreau3, Marie-Claude Vohl2,5, et André Marette1,2.

1 Department of Medicine, Faculty of Medicine, Québec Heart and Lung Institute, Université Laval, Québec, Canada.

2 Centre Nutrition, santé et société (NUTRISS), Institute of Nutrition and Functional Foods (INAF), Université Laval Québec, Canada.

3 Department of Medicine, Faculty of Medicine, Centre de Recherche CHU de Québec-Université Laval, Université Laval, Québec, Canada.

4 VITAM - Centre de recherche en santé durable, CIUSSS de la Capitale-Nationale, Québec, Canada.

5 School of Nutrition, Université Laval, Québec, Canada.

Contributed equally.

**Dans une étude clinique*,
remplacer 5 % de l'apport
énergétique quotidien
provenant des sucres raffinés
par du sirop d'érable :**



**améliore la réponse
glycémique**



**diminue la pression
artérielle systolique**



**réduit la graisse
abdominale**

