

FloraFood est une formule de probiotiques qui aide à soutenir la santé intestinale/gastro-intestinale par le biais d'un mélange spécial de trois bactéries bénéfiques - *Lactobacillus gasseri*, *Bifidobacterium bifidum* et *Bifidobacterium longum*.

Qu'est-ce qui fait du FloraFood un produit unique en son genre? —

- Sa capacité à résister à l'acide gastrique
- L'adhérence des bactéries à la paroi intestinale
- Sa distribution dans tout l'appareil digestif
- Il n'exige aucune réfrigération

Approche —

Les bactéries prolifèrent dans notre organisme. Le nombre de bactéries présentes dans l'appareil digestif dépasse le nombre de cellules du corps humain - il se chiffre à environ 100 trillions. Ces bactéries pèsent en tout environ 1,8 kg (4 lb).

Selon leur espèce, ces bactéries peuvent être bénéfiques ou nocives pour les intestins. La prédominance des mauvaises bactéries provoque divers effets néfastes tels que la diarrhée, les gaz, les ballonnements, la toxicité intestinale, la constipation et la malabsorption des nutriments.

Les troubles digestifs touchent chaque année plus de 20 millions de Canadiens.¹ Ces troubles entraînent une perte de temps, aussi bien au travail qu'à l'école et dans les loisirs. Ils semblent aussi se produire de plus en plus fréquemment. Alors qu'un grand nombre d'entre eux étaient pratiquement inconnus il y a quelques décennies seulement, ils surviennent aujourd'hui de plus en plus et à un âge plus précoce.

L'un des moyens d'aider à entretenir la santé digestive consiste à connaître et à prendre soin de la flore intestinale - soit les trillions de bactéries qui peuplent l'appareil digestif. Ceci inclut le maintien de l'équilibre délicat qui existe entre les bonnes et les mauvaises bactéries présentes dans les intestins.

Les bonnes bactéries (probiotiques) —

Le terme 'probiotique' décrit les bonnes bactéries présentes dans les aliments ou dans certains produits de santé naturels qui maintiennent ou rétablissent la population de bactéries bénéfiques dans l'appareil digestif.

Quels bienfaits nous procurent les bonnes bactéries? —

Les bonnes bactéries ne se bornent pas à neutraliser les mauvaises. Elles procurent aussi de nombreux autres bienfaits importants :

Bienfaits et caractéristiques primordiaux

- Soutient le microbiome de l'organisme
- Entretient la santé digestive
- Fournit un supplément de bactéries bénéfiques
- Équilibre le pH intestinal
- Favorise l'équilibre de la flore intestinale
- Aide à produire des vitamines, et notamment des vitamines B
- Pourrait aider à maintenir la santé des taux de cholestérol
- Trois milliards de cellules actives par capsule garantis à la date d'expiration

- Elles favorisent le processus de digestion en aidant à digérer le lactose (sucre du lait) et les protéines.
- Elles nettoient le tractus intestinal, purifient le côlon et favorisent la régularité des selles.
- Elles créent de l'acide lactique qui équilibre le pH intestinal.
- Elles nous protègent contre les toxines environnementales telles que les pesticides et les polluants, réduisent les déchets toxiques au niveau cellulaire et stimulent le mécanisme de réparation des cellules.
- Elles soutiennent la santé de la réponse immunitaire.
- Elles fabriquent des vitamines B6, B12 et K, de l'acide folique et divers acides aminés.
- Elles aideraient à maintenir la santé des taux de cholestérol et de triglycérides.

Les lactobacilles —

Les lactobacilles sont l'un des types les plus importants de bonnes bactéries présents dans l'appareil digestif et se trouvent principalement dans l'intestin grêle.

Le *Lactobacillus gasseri* est l'une des principales espèces de lactobacilles qui peuplent le tractus gastro-intestinal humain. Ces bactéries sont nommées



'lactobacilles' du fait qu'elles peuvent transformer le lactose ou sucre du lait en acide lactique. Les lactobacilles peuvent équilibrer la charge bactérienne dans les intestins du fait qu'en produisant de l'acide lactique, ils altèrent l'environnement intestinal et le rendent inadéquat pour certaines bactéries nocives.

Un essai clinique effectué en groupes parallèles, en double aveugle, randomisé et activement contrôlé, portant sur 169 participants, a comparé les effets de divers probiotiques sur la diarrhée aiguë. La combinaison de *Lactobacillus gasseri* et de *Bifidobacterium longum* a réduit de 80 pour cent le nombre de selles non moulées au cours des deux premiers jours, a permis le rétablissement complet d'un taux plus élevé de participants et a écourté la durée et réduit la gravité de la diarrhée chez les adultes par rapport à la monobactérie *Enterococcus faecium*.²

Lorsque le tractus gastro-intestinal est vidé de bonnes et de mauvaises bactéries, il semblerait que le *Lactobacillus gasseri* compense ce vide en recolonisant l'intestin pour rétablir l'équilibre du microbiome.

Les bifidobactéries

Les bifidobactéries sont des bactéries bénéfiques qui colonisent principalement le gros intestin ou côlon et contribuent à la régularité intestinale. Les bifidobactéries sont considérées comme très importantes pour la santé du tractus gastro-intestinal. Elles ont été utilisées pour traiter les troubles intestinaux et pour renforcer le système immunitaire. Ces souches sont aussi importantes pour la production de vitamines B.

Les bifidobactéries réduiraient aussi les fluctuations des bactéries intestinales et les troubles gastro-intestinaux que cela peut provoquer.

Le *Bifidobacterium bifidum* est particulièrement efficace pour renforcer la réponse immunitaire de l'organisme et inhiber les enzymes nocives.

Les prébiotiques (Fit 'n Fiber) alimentent les probiotiques

Pour aider à alimenter les trois types de bonnes bactéries présents dans le FloraFood, le AIM Fit 'n Fiber inclut trois types de fibres prébiotiques : l'acacia, le konjac (glucomannane) et la gomme de guar. Chaque portion fournit 8 grammes de fibres prébiotiques pour nourrir les bonnes bactéries et les aider à se reproduire exponentiellement afin d'assurer un microbiome intestinal équilibré.

FAQ

À qui le FloraFood est-il recommandé?

Le FloraFood est bénéfique pour toute personne se préoccupant de sa santé digestive. Il peut aussi être bénéfique en présence de stress, du fait que le stress perturbe l'appareil digestif.

1. Canadian Digestive Health Foundation [<https://cdhf.ca/digestive-disorders>]
2. Therapeutic value of a *Lactobacillus gasseri* and *Bifidobacterium longum* fixed bacterium combination in acute diarrhea: a randomized, double-blind, controlled clinical trial. *Int J Clin Pharmacol Ther.* 2006 May;44(5):207-15.

Mode d'emploi du FloraFood

- Prendre 1 capsule deux fois par jour avec les repas. Prendre à au moins 2 ou 3 heures d'intervalle des antibiotiques, s'il y a lieu
- Garder hors de la portée des enfants
- Bien refermer le bouchon et conserver au frais et au sec

Le FloraFood exige-t-il d'être réfrigéré?

De nombreux probiotiques doivent être réfrigérés, mais les bactéries du FloraFood demeurent stables à la température ambiante grâce aux méthodes uniques et brevetées de traitement utilisées pour sa fabrication. Le FloraFood n'exige donc pas de réfrigération.

Le FloraFood est-il déconseillé dans certains cas?

Il est considéré sans danger pour tout le monde. Il est toutefois recommandé de consulter un praticien de soins de santé avant emploi en présence de fièvre, de vomissements, de diarrhée sanglante ou de douleurs abdominales intenses. Cesser l'emploi et consulter un praticien de soins de santé si des symptômes de troubles digestifs (p. ex. la diarrhée) se manifestent, s'aggravent ou persistent au-delà de 3 jours. Contre-indiqué en présence d'un déficit immunitaire (p. ex. sida, lymphome, patients subissant un traitement prolongé aux corticostéroïdes).

Doit-on s'attendre à des effets secondaires?

Le FloraFood est complètement inoffensif. Il peut toutefois donner lieu à un processus de détoxication. Veuillez consulter notre fiche technique Détoxication pour plus de renseignements. Il est recommandé de consulter un praticien de soins de santé pendant la grossesse et l'allaitement avant d'ajouter de nouveaux suppléments à l'alimentation.

Puis-je prendre le FloraFood avec le AIM PrepZymes® ou avec d'autres produits?

Vous pouvez prendre le FloraFood avec d'autres produits AIM. Le FloraFood et le PrepZymes se prennent tous deux de préférence avec les repas. Toutefois, le PrepZymes décomposera les bactéries du FloraFood. Il convient donc de prendre ces produits à des repas différents.

Quelle est la source des bactéries du FloraFood?

Les trois souches de bactéries du FloraFood sont cultivées en laboratoire à partir de bactéries amies dérivées il y a plus de 30 ans de source humaine saine.

Exclusivement distribué par :