

La lettre d'IMEAGE

N°7 octobre 2007

Nouveau : Iméage +

Pourquoi des assemblages d'huiles ?

Pour fournir à l'organisme sous une forme bio-assimilable les corps gras dont il a besoin

Il faut des assemblages d'huiles, car aucune huile ne contient tous les acides gras essentiels dont l'organisme a besoin.

On a souvent dit qu'il suffit de varier les huiles, une fois l'une, une fois l'autre. Aucune étude n'a été menée pour déterminer en quel laps de temps il convient de réaliser dans l'alimentation l'équilibre des acides gras nécessaires à l'organisme. Faute de le savoir précisément les recommandations les plus fantaisistes se sont répandues, sans aucun fondement.

Cependant de toutes récentes études de l'ITERG sur la biodisponibilité des acides gras démontrent que les oméga 3 sont assimilés très différemment selon qu'ils se trouvent ou pas dans un bon équilibre avec les oméga 6 et oméga 9 (rapport oméga-6 / oméga-3 <5). Pour la meilleure assimilation possible des oméga-3, il faudrait donc que l'équilibre soit permanent, ce qui n'est jamais le cas avec des mélanges approximatifs. Et ceci est d'autant plus important que la part des acides gras non assimilés (même les très bons acides gras polyinsaturés) doit être évacuée et fatigue inutilement les organes qui assurent une fonction d'élimination comme le foie et les reins. Alors ne surchargez surtout pas votre organisme avec des oméga-3 qui vous coûtent cher et ne servent à rien d'autre qu'à surcharger vos fonctions d'élimination. **Adoptez des assemblages d'huiles minutieusement et scientifiquement équilibrés : les assemblages IMEAGE.**

IMEAGE PLUS : l'huile aliment complémentaire

SOPASE a produit une gamme « IMEAGE, l'huile aliment », des huiles avec un équilibre oméga-6/oméga-3 voisin de 5 pour l'utilisation dans tous les assaisonnements (IMEAGE 1, IMEAGE 2, IMEAGE 3). Les personnes habituées à l'huile d'olive ne sont pas toutes prêtes à changer leurs habitudes. Avec la gamme IMEAGE PLUS, elles disposent d'huiles « aliment complémentaire » qui leur permet de garder le goût fruité de leur huile d'olive pour assaisonner leur salade et de consommer en supplément IMEAGE PLUS pour rétablir l'équilibre de leur apport alimentaire.

IMEAGE PLUS est un aliment complémentaire naturel et bio : il est doublement naturel par sa composition et par son mode d'emploi, il s'assimile naturellement

La composition de chacune des huiles IMEAGE PLUS est étudiée pour compenser les carences en oméga-3 et rendre les oméga-3 assimilables. Elles ne présentent pas les inconvénients des compléments alimentaires classiques : (conditionnement en gélules ou en comprimés avec excipients ou gélatine des gélules, ...)

La gamme des huiles IMEAGE PLUS comprend aujourd'hui quatre huiles : IMEAGE +, IMEAGE PLUS A, IMEAGE PLUS B, IMEAGE PLUS C

IMEAGE + L'intérêt majeur de l'huile IMEAGE + réside dans sa forte teneur en oméga 3 (rapport Oméga-6/Oméga-3 = 2,25). Elle permet de rééquilibrer progressivement un terrain très déficient en oméga-3. IMEAGE + est particulièrement recommandée aux seniors : un bon équilibre Oméga-6/Oméga-3 a un effet protecteur sur le métabolisme osseux. Il favorise l'assimilation du calcium au niveau de l'intestin, notamment en renforçant l'action de la vitamine D, réduit l'élimination du calcium dans les urines, augmente la fixation du calcium dans les os, consolide les os et favorise la synthèse des collagènes de l'os. Sa composition : colza, cameline, olive, bourrache, courge, carthame, noix, sésame.

IMEAGE PLUS A Allergies : avec un rapport oméga-6/oméga-3 de moins 2, IMEAGE PLUS A contribue à rééquilibrer l'organisme en oméga 3. Sa haute teneur en acides gras polyinsaturés stimule la production des substances quasi hormonales que sont les prostaglandines qui renforcent les défenses immunitaires. Sa teneur en composants tels que la nigelline, la mélanthine, la nigellone, le thymochinon, le carotène, le phosphore et le fer... complète son action exceptionnelle sur le renforcement du système immunitaire.

IMEAGE PLUS A est composé des huiles suivantes : cameline; argan, bourrache, carthame, pépin de courge, nigelle.

IMEAGE PLUS B Bien-être féminin : Avec un rapport oméga 6 /oméga 3 de 2, IMEAGE PLUS B aide à rééquilibrer l'organisme en oméga 3. Sa teneur en oméga 9 (30%) qu'elle tire des huiles de colza, de sésame et d'argan lui confère un effet hypocholestérolémiant. Grâce à l'acide gamma-linolénique des huiles d'onagre et de bourrache, elle agit sur la régulation du système hormonal. Elle tire sa richesse en vitamine E (38mg/100g), des huiles de cameline et d'argan. L'ensemble présente une grande diversité de caroténoïdes, de phytostérols et de composés phénoliques, notamment la sésamine et la sesamoline de l'huile de sésame, ce qui lui donne un fort pouvoir antioxydant.

IMEAGE PLUS B ingérée à raison d'une cuillère à soupe par jour

- participe au soulagement des désagréments prémenstruels comme de ceux de la ménopause,
 - hydrate l'intérieur de l'organisme pour donner une peau éclatante, des cheveux brillants et des ongles résistants,
 - protège la peau contre le soleil et la nourrit pour favoriser un joli bronzage,
 - une fois protégée, la pénétration du soleil sur la peau permet la transformation du cholestérol en vitamine D indispensable au métabolisme du phosphore et du calcium dont les dysfonctionnements sont impliqués dans le risque de développer une ostéoporose.
- Composition : cameline, onagre, colza, sésame, argan, bourrache.

« **IMEAGE PLUS C Confort masculin** » : Avec un rapport oméga 6 /oméga 3 de 2,46, IMEAGE PLUS C aide à rééquilibrer l'organisme en oméga 3. La haute teneur en oméga 9 (34%) qu'elle tire des huiles de pépins de courge, d'olive, de tournesol et de noisette est de

IMEAGE PLUS est reconnu

Le jury de journalistes de la presse professionnelle et grand public réuni à l'occasion de NATEXPO a nommé IMEAGE PLUS aux trophées NATEXPO 2007 récompensant un produit nouveau innovant ou original dans la catégorie
Forme & Equilibre

Ça baigne dans l'huile: il faut se méfier des huiles bon marché

Selon un rapport de la Répression des Fraudes révélé récemment par le Carnard Enchaîné, 44% des bouteilles d'huile d'olive vendues en France ne sont pas conformes à leur étiquetage : huiles d'olive additionnées à plus de 50% d'huile de tournesol, incorporation de graisses industrielles et d'huile de grignon, huiles espagnoles bas de gamme remaquillées en huiles d'olives françaises AOC. « Des mafias italiennes et des Balkans affrètent des cargos remplis d'huiles dernier choix qui se transforment en cours de route en nectar de première catégorie ». Et le prix sur l'étiquette est en conséquence ! Il faut se méfier des huiles bon marché : elles cachent des défauts de qualité souvent majeurs

Prochains salons où vous pourrez trouver les huiles IMEAGE

NATEXPO

20, 21 et 22 octobre 2007
Paris Villepinte, Hall 7
Stand A 68

MARJOLAINE

Parc Floral de Paris
Bois de Vincennes
du 9 au 18 novembre 2007
Stand H24

Médecines douces

du 7 au 11 février 2008
Paris Porte de Versailles

nature à réduire le risque de troubles cardiovasculaires et d'hypertension. Les stérols de l'huile de pépin de courge sont connus pour inhiber la croissance du tissu prostatique et diminuer l'inflammation de la glande. Cette richesse en phytostérols, mais aussi en vitamines A, E et sélénium la dote d'un pouvoir antioxydant et favorise le ralentissement du vieillissement de la prostate. IMEAGE PLUS C ingérée à raison d'une cuillerée à soupe par jour

- contribue à entretenir la santé du coeur
- participe à l'amélioration du confort urinaire : nuits moins perturbées
- aide à garder une peau jeune

Composition : cameline, pépin de courge, tournesol, olive, noisette.

L'aliment complémentaire

Mieux que le complément alimentaire : l'Aliment Complémentaire

Une alimentation habituelle variée et équilibrée doit en principe fournir à l'organisme tous les nutriments dont il a besoin pour couvrir ses besoins. Mais il existe des situations qui échappent à ce postulat :

- De mauvaises habitudes alimentaires ou comportementales peuvent bloquer l'assimilation de certains nutriments et induire à la longue des carences : trop de sucreries, trop de graisses animales, conditions de vie stressantes imposées, tabagisme,...
 - Certains procédés de l'industrie agroalimentaire altèrent ou réduisent les qualités nutritionnelles de leurs produits et de ce fait provoquent aussi des carences. Par exemple, dans un objectif de productivité, on chauffe les touts pour extraire davantage d'huile, mais le chauffage détruit la vitamine E, et toutes sortes de substances présentes en très faibles concentrations, mais ayant des effets bénéfiques sur la santé. Dans d'autres cas on emploie des solvants et ceux-ci ne sont jamais complètement éliminés dans les opérations de raffinage qui s'ensuivent
- Enfin à certains moments de la vie, des besoins spécifiques plus importants sont quelquefois difficiles à satisfaire avec l'alimentation courante (grossesse, convalescence, activités sportives intenses, ...) ...

Les compléments alimentaires et aliments complémentaires sont destinés à lutter contre ces carences. Les compléments alimentaires dès lors qu'ils sont conditionnés en gélules ou comprimés, ne sont plus véritablement naturels. Les gélules sont souvent réalisées à partir de gélatine animale, donc de moelle osseuse animale : même si toutes les précautions sont prises pour éviter leur contamination par des virus ou prions, le risque n'est jamais nul. Les comprimés contiennent pour leur fabrication des excipients, des colorants, de la "colle" ... qui peuvent à la longue s'ils sont pris autrement qu'exceptionnellement présenter certains caractères de nocivité.

L'aliment complémentaire est un aliment. Il ne comporte pas d'éléments étrangers pour son conditionnement. On l'absorbe de manière naturelle et il restaure les fonctions normales d'assimilation. Sa composition est étudiée pour rétablir l'équilibre alimentaire..

Ainsi les huiles IMEAGE PLUS sont des aliments complémentaires. Ce sont des huiles plus riches en oméga 3 que les huiles aliment (rapport oméga-6 / oméga-3 voisin de 2 et non de 5). De plus elles sont composées de manière à apporter à l'organisme ces composés dits mineurs (vitamines stérols, squalène, ...) qui ont des effets très bénéfiques et très spécifiques sur le métabolisme général..

La Nutriginomique : une bonne nutrition pour soi a un impact sur la santé de ses enfants et petits enfants

« Cela fait à peine plus d'une dizaine d'années que l'on a découvert que les lipides sont non seulement essentiels en tant que source d'énergie, mais qu'ils sont en outre de très fins régulateurs de l'expression des gènes. La nutriginomique en est à ses tous débuts, et son explosion est surtout due aux développements des outils à notre disposition : c'est un peu comme si, en quelques années, on était passé d'une 2CV à une Formule 1 ! » déclare Denis Lairon, Inserm. Grâce à des études épidémiologiques, il existe aujourd'hui de nombreux indices permettant de soupçonner que certaines des perturbations épigénétiques subies par l'homme au cours de sa vie pourraient même être transmises aux générations suivantes par des effets transgénérationnels. Le régime alimentaire de nos ascendants, parents et grands-parents, pourrait avoir des conséquences sur notre propre risque à développer des maladies.

IMEAGE est un produit SOPASE, Société pour une Alimentation Sécurisée et Equilibrée

SOPASE

7, rue du Panorama – 58140 LORMES

Tél. : 03 86 22 57 12

<http://www.imeage.com>

e-mail : sopase@wanadoo.fr