

Notre santé dépend essentiellement de l'état de notre microbiote intestinal !

C'est logique !

Notre corps est principalement constitué des éléments provenant de notre alimentation. Ces aliments sont traités dans nos intestins. Il est donc logique que les dysfonctionnements de nos intestins soient largement responsables de l'apparition de nos maladies !

Le Microbiote, c'est quoi ?

Le microbiote est l'ensemble des micro-organismes (bactéries, virus, champignons, et autres microbes) qui vivent dans différents écosystèmes du corps humain, principalement dans l'intestin, mais aussi sur la peau, dans la bouche, les poumons, et ailleurs.

Le Microbiote Intestinal

Le microbiote le plus étudié et connu est le microbiote intestinal, aussi appelé flore intestinale. Ce microbiote est un écosystème interne unique, constitué de milliers de milliards de bactéries et de divers micro-organismes, qui cohabitent et interagissent entre eux et avec notre corps. Ce vaste ensemble microbien, pesant environ 1 à 2 kg, comprend des milliers d'espèces différentes qui jouent un rôle crucial pour notre santé.



Comment le microbiote fonctionne-t-il ?

- il assure la digestion et l'absorption des aliments,
- il synthétise les vitamines du groupe B, la vitamine K et l'acide folique,
- il inhibe les réactions allergiques du corps aux aliments,
- il améliore l'absorption du Ca, Mg et Fe des aliments,
- il synthétise des enzymes qui décomposent les nutriments non digestibles,
- il inhibe la croissance des bactéries de putréfaction et des agents pathogènes,
- il décompose le lactose pour les personnes qui ne le tolèrent pas,
- il maintient un pH optimal dans l'intestin.

Le microbiote est un "organe microbien" propre à chaque individu, semblable au foie, au cœur ou aux poumons. Le système immunitaire de l'intestin est le plus grand de tout l'organisme. Plus de 80 % des réactions de défense immunitaire se produisent dans l'intestin, protégeant le corps contre les mauvaises bactéries, les virus et autres agents pathogènes.

L'équilibre du Microbiote et les facteurs qui l'influencent

Les micro-organismes vivant dans l'intestin humain entretiennent une relation mutuellement bénéfique avec leur hôte, appelée symbiose. Ils bénéficient d'un environnement favorable à leur reproduction, tandis que l'hôte profite des bons produits du métabolisme bactérien (postbiotiques). Les micro-organismes bénéfiques concurrencent les micro-organismes indésirables et

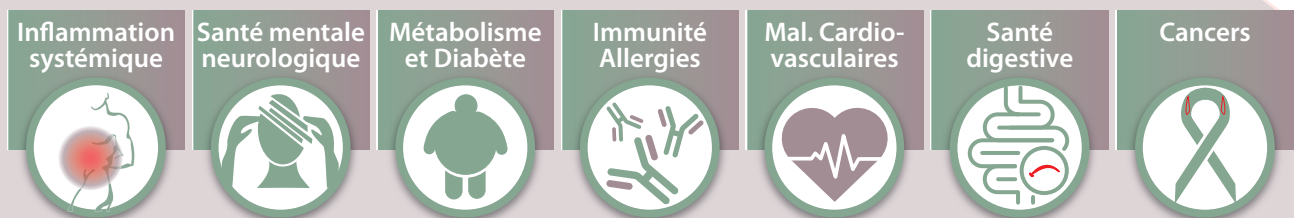
inhibent leur croissance, permettant ainsi des processus comme la synthèse de vitamines. La flore intestinale contribue au fonctionnement du système immunitaire et le protège contre les allergies et les inflammations intestinales. Elle peut être perturbée par les médicaments et le stress. Un déséquilibre des micro-organismes entraîne une dysbiose.

Symbiose

Un microbiome intestinal équilibré se caractérise par un nombre élevé de bonnes bactéries. Il réduit la perméabilité intestinale face aux toxines, diminue le risque de toxémie, de septicémie et d'inflammation, augmente la sensibilité à l'insuline et préserve la santé métabolique, intestinale et cardiovasculaire. Le maintien d'un bon équilibre du microbiome est favorisé par une alimentation équilibrée et un mode de vie sain, la consommation de fibres alimentaires et une bonne gestion du stress.

Dysbiose

Le déséquilibre du microbiome est provoqué par une consommation élevée de graisses et de sucres, d'une surconsommation d'aliments, d'un mode de vie sédentaire, de l'utilisation d'antibiotiques, de stéroïdes et de contraceptifs. La dysbiose augmente la perméabilité de l'intestin face aux toxines, accroît le risque d'inflammation systémique, provoque une résistance à l'insuline, augmente le risque d'obésité, de diabète, de syndrome métabolique, de maladies cardiovasculaires, de stéatose hépatique non alcoolique, de syndrome du côlon irritable et de maladies inflammatoires de l'intestin.



C'est près de 100 pathologies qui découlent de cette dysbiose, en voici les principales :

Inflammation systémique

- Maladies auto-immunes : sclérose en plaques, polyarthrite rhumatoïde.
- Inflammation intestinale : MICI (maladie de Crohn, rectocolite hémorragique)
- Arthrose

Cancers

- Le cancer colorectal.
- Des cancers liés à des infections microbiennes : ex. Helicobacter pylori pour le cancer de l'estomac.

Santé mentale et neurologique

- Troubles de l'humeur : anxiété, autisme, dépression, fatigue chronique, stress, HPE/HPI, schizophrénie, troubles bipolaires.
- Maladies neurodégénératives : Parkinson, Alzheimer.

Santé digestive

- Le syndrome de l'intestin irritable (SII).
- Les infections gastro-intestinales.



Métabolisme et diabète

- Le développement de l'obésité.
- Le diabète de type 2.

Maladies cardiovasculaires

- L'athérosclérose.
- L'hypertension.

Immunité

- Une faible immunité.
- Allergies : eczéma, asthme.
- Sensibilités alimentaires.



La bonne santé du microbiote repose sur 3 piliers

Les Prébiotiques : Les prébiotiques sont des composés alimentaires non digestibles (principalement des fibres) qui servent de nourriture aux bonnes bactéries du microbiote intestinal. En nourrissant ces bactéries, les prébiotiques favorisent leur croissance et leur activité, contribuant ainsi à un microbiote sain.

Les Probiotiques : Les probiotiques sont des micro-organismes vivants, principalement des bactéries et des levures, qui apportent des bienfaits pour la santé lorsqu'ils sont consommés en quantité suffisante. Ils aident à rétablir et à maintenir un équilibre sain du microbiote intestinal.

Les postbiotiques : Les postbiotiques sont des substances bioactives produites par les bactéries probiotiques lors de la fermentation, offrant divers bienfaits :

- Soutien de la santé intestinale : renforcement de l'intégrité de la barrière intestinale, réduction de l'inflammation et prévention des troubles digestifs.
- Modulation du système immunitaire : diminution du risque de maladies auto-immunes et d'allergies.
- Réduction de l'inflammation : utile dans la prise en charge des maladies inflammatoires chroniques.
- Soutien de la santé mentale : impact sur la production de neurotransmetteurs, avec des effets positifs sur l'humeur et les fonctions cognitives.
- Amélioration de l'absorption des nutriments : optimisation de la digestion et bénéfiques pour la santé globale.
- Promotion de la longévité : protection contre les dommages cellulaires et contribution à un vieillissement en bonne santé.

OM-X, une solution révolutionnaire venue du Japon

L'OM-X du Dr OHHIRA est un complément alimentaire unique qui se distingue par son processus de fabrication et sa composition. Grâce à un processus de fermentation naturelle de 3 ans, 12 souches vivantes de probiotiques ainsi que 14 aliments riches en prébiotiques permettent de développer plus de 500 postbiotiques.

OM-X contient 14 prébiotiques, 12 souches de probiotiques et 500 postbiotiques.

14 prébiotiques : prune, feuilles d'épinards, baies de goji, shiitaké, feuilles et tiges d'épinard moutarde, figue, myrtille, yumberry, yuzu, agaricus, maitaké, iziki, wakamé, kombu.



12 souches de probiotiques, fermentés pendant 3 ans :

- Lactobacillus (L.acidophilus, L.brevis, L.bulgaricus, L.casei, L.termentum, L.helveticus, L.plantarum)
- Bifidobacterium (B.breve ss.Breve, B.infantis ss. Infantis, B.longum, B.Lactis)
- Streptococcus thermophilus

550 postbiotiques : ces postbiotiques sont obtenus grâce au processus de fermentation. Ils sont biodisponibles et peuvent agir sans nécessiter de digestion préalable, facilitant un rééquilibrage rapide du microbiote, notamment en cas de dysbiose ou de troubles gastro-intestinaux. En voici la liste :

- 247 peptides • 80 lipides
- 59 acides organiques (y compris les Acides Gras à Chaîne Courte, l-butyrates, acide fulvique)
- 38 acides aminés • 26 amines • 24 stéroïdes
- 19 hydrates de carbone • 12 polyphénols
- 10 acides nucléiques • 6 amides • 3 terpènes.

Cette approche naturelle et holistique a fait de OM-X un produit recommandé par de nombreux médecins et thérapeutes aux États-Unis. OM-X, c'est plus de 10 millions de boîtes vendues.

Présentation de l'OM-X



Des capsules spéciales : À première vue et au toucher, il est clair que cette capsule se distingue des capsules standard. Brevetée, elle est composée de trois couches conçues pour rester intactes dans l'estomac et se dissoudre uniquement dans le gros intestin.

De plus, les souches bactériennes qu'elle renferme sont parti-

culièrement résistantes à la température, grâce à une culture réalisée sous des variations saisonnières de température. Bien que le stockage optimal soit conseillé jusqu'à 25 °C, le produit demeure efficace même à 30 °C.

Cet atout en fait une solution idéale pour une utilisation régulière, notamment lors de déplacements, tout en supprimant la contrainte du maintien d'une température contrôlée pour les probiotiques.

L'OM-X se présente sous forme de capsules molles de 580 mg, placées par 10 dans un blister. Chaque boîte contient 60 capsules.



Ingrédients : oligosaccharide (mélasse), extrait de prune (*Prunus domestica*), extrait de feuilles d'épinards (*Spinacia oleracea* L.), extraits de baies de goji (*Lycium chinense*), shiitaké (*Lentinula edodes*), extraits de feuilles et tiges d'épinard moutarde (*Brassica rapa* var. *perviridis*), extraits de figue (*Ficus carica* L.), extraits demyrtille (*Vacc. corymbosum*), extraits de yumbery (*Myrica rubra*), extraits de yuzu (*Citrus junos* SIEB. ex Tanaka), agaricus (*Agaricus blazei*), maitaké (*Grifola frondosa*), iziki (*Sargassumfusiformis*), wakamé (*Undaria pinnatifida*), kombu (*Laminaria japonica*), complexe de probiotiques : BIFIDOBACTERIUM (*B. breve* M-16V, *B. infantis* M-63, *B. longum* BB536, *B. lactis*® B1-04),

LACTOBACILLUS (*L. acidophilus* La-14®, *L. brevis* NBRC 3345, *L. bulgaricus* NBRC 13953, *L. casei* TO-A, *L. fermentum* NBRC 3071, *L. helveticus* NBRC 3809, *L. plantarum* TO-A), *S. thermophilus* NBRC 13957; Huile de Carthame (*Carthamus tinctorius* L.), Poudre de Lithothamne (*Lithothamnion calcareum*), Huile de Colza, Huile de Soja, Emulsifiant (Esters Polyglycériques d'acides gras), Epaisissants (amidon, carraghénanes), Glycérine, colorant végétal.



VÉGAN



SANS OGM



SANS GLUTEN

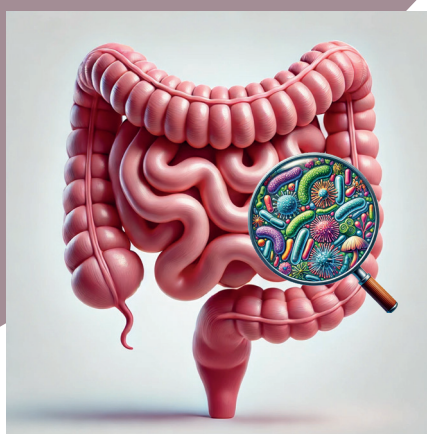
L'OM-X a été primé à plusieurs reprises

OM-X® a été reconnu non seulement au Japon, mais aussi en Malaisie, aux Philippines et dans d'autres pays asiatiques. OM-X® a également été primé au niveau international. Au Japon, il a remporté six fois le prix du "Meilleur Complément". Aux États-Unis, il a remporté ce prix 10 fois dans diverses catégories, y compris la catégorie

des compléments adaptés aux voyageurs en 2019.

Rejoignez des millions de personnes qui ont transformé leur santé grâce à OM-X.

Si vous êtes Professionnel de Santé et souhaitez conseiller ou revendre OM-X, vous pouvez nous écrire en utilisant l'adresse e-mail ci-dessous.



De nombreuses études cliniques ont déjà été réalisées

Études cliniques humaines

- 2018 : La prise de capsules OM-X a amélioré l'équilibre des bactéries responsables de la prise ou de la perte de poids dans l'intestin de personnes en bonne santé.
- 2015 : efficace pour réduire la constipation et améliorer l'état des selles chez les étudiantes ayant une tendance à la constipation.
- 2006 : efficace pour réduire la durée d'hospitalisation des nourrissons atteints de pneumonie.
- 2006 : efficace pour réduire les symptômes de la fièvre hémorragique de la dengue.
- 2005 : efficace pour réduire les symptômes diarrhéiques chez les nourrissons.
- 2003 : OM-X est efficace pour augmenter le niveau de consommation maxi-

male d'oxygène (VO₂ max). Utilisé sur des sportifs de haut niveau. Les ingrédients utilisés sont entièrement conformes aux normes anti-dopage.

- 1998 : efficace pour augmenter la densité osseuse chez les hommes et les femmes adultes.
- effet préventif contre l'infection des voies urinaires.

Études animales

- 2018 : Prévention de la détérioration des fonctions hépatiques.
- 2018 : Prévention de la réduction des niveaux de collagène - a permis d'éviter le déclin fonctionnel de la synthèse des collagènes de type 1 et 17.
- 2015 : Action anti-allergique - a montré un effet inhibiteur sur des cellules modèles et des souris souffrant d'allergie de type I.
- 2015 : Amélioration de la résistance musculaire.
- 2015 : Action anti-fatigue - efficace dans la réduction des substances causant la fatigue chez les modèles de souris pour le test de fatigue.
- 2014 : Amélioration de la candidose : a montré sa capacité

à se défendre contre le *Candida albicans* dans un modèle de souris.

- 2012 : Amélioration de l'équilibre du microbiote intestinal : efficace pour augmenter le ratio de bifidobactéries et de *Clostridium* producteurs de butyrate dans les selles de souris.

Études in vitro

- Analyse du métabolome : OM-X contient plus de 400 nutriments différents.
- Effet prébiotique : favorise la prolifération de diverses bactéries lactiques qui jouent à leur tour un rôle de prébiotiques.
- 2010 : augmentation des niveaux de polyphénols et de mélanoidines.
- 2010 : augmentation de son activité antioxydante et de son activité inhibitrice de l'élévation de la pression sanguine.
- Activité antibactérienne contre *Pseudomonas aeruginosa*.
- Analyse des acides aminés : contient un acide aminé D spécial, indispensable à la beauté de la peau.
- 2017 : Action stimulante du GLP-1 : stimule les cellules du tube digestif extraites de rats et favorise la production de l'hormone gastro-intestinale GLP-1.



Phyto
one

Distributeur exclusif sur la France, les DOM, les TOM, la Suisse et l'Afrique francophone

Laboratoire Phyto-one

1 Imp. des Requis Forestiers
F - 54540 BADONVILLER

+33 (0)3 67 34 03 22

contact@phyto-one.com

https://phyto-one.com