

ARISTÉE®



POLLENS FRAIS ET VIEILLISSEMENT

4 GRANDS INTÉRÊTS POUR LES SENIORS

Le vieillissement est la manifestation d'une accumulation lente de dommages cellulaires qui se produit en raison d'une incapacité croissante à les réparer.

Il en résulte une inflammation chronique qui favorise le vieillissement.

Une alimentation saine peut contribuer à offrir de meilleures chances de vieillir en bonne santé. Cette prévention du vieillissement s'attache à offrir une vie en bonne santé plus longue. Les produits de la ruche, notamment les pollens, sont une source exceptionnelle de micronutriments protecteurs et nourrissants qui peuvent accompagner au quotidien les personnes plus âgées.

SOUTIEN LA FONCTION INTESTINALE

POLLEN DE CISTE

AMÉLIORE LA PROTECTION ANTIOXYDANTE

POLLEN DE SAULE / FORTIPOLLEN

CONTRIBUE À L'APPORT PROTÉINIQUE

POLLENS DE SAULE / CISTE / AUBÉPINE

PARTICIPE À LA DYNAMISATION DE L'ORGANISME

POLLENS SAULE / CISTE / AUBÉPINE / FORTIPOLLEN



FABRIQUÉ EN FRANCE

ARISTÉE®

www.pollenergie.fr

POLLENERGIE



SOUTIENT LA FONCTION INTESTINALE - POLLEN DE CISTE

- En vieillissant notre microbiote intestinal s'appauvrit (en particulier en bifidobactéries) à la fois en quantité et en qualité, ce qui n'apporte plus une protection suffisante face aux infections. Cette déstabilisation du microbiote est en lien avec les changements alimentaires liés à l'âge : baisse de la diversité alimentaire et quantitative de certaines catégories de produits, ce qui entraîne un changement de substrat pour le microbiote, l'augmentation de consommation de médicaments et une diminution de la capacité d'adhésion des bifido bactéries au mucus intestinal.
- Quant à la porosité intestinale, un dérèglement du système intestinal, elle contribue à produire des messagers de l'inflammation. Cela affaiblit à terme l'immunité, expose à des infections et fait le lit de pathologies dégénératives comme le cancer. Ciblée au niveau cérébral, la neuroinflammation est une véritable porte ouverte aux maladies neurodégénératives, à la dépression, aux troubles du sommeil.

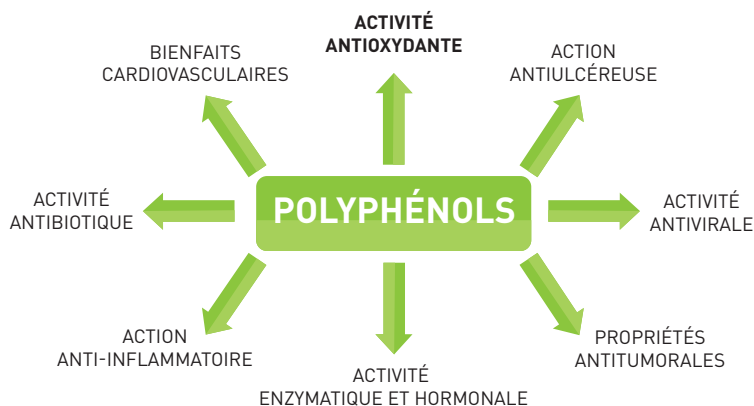
Pour soutenir la barrière immunitaire, une alimentation riche en probiotiques et en prébiotiques naturels est vivement recommandée avec l'avancée en âge. Le pollen de ciste est le seul produit qui dynamise à la fois la muqueuse et la flore intestinales, grâce à une synergie entre un système microbien complexe et un ensemble de micronutriments antioxydants. Le tout fonctionne parce que la microflore du pollen congelé et ses micronutriments sont "vivants".



AMÉLIORE LA PROTECTION ANTIOXYDANTE

POLLEN DE SAULE / FORTIPOLLEN

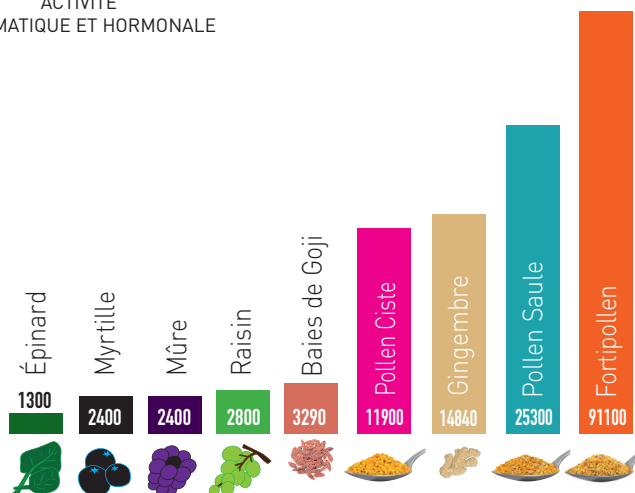
- Sans avoir un effet anti-âge irréversible, les aliments antioxydants riches notamment en polyphénols vont naturellement aider notre organisme à réagir face à certains effets du vieillissement. Et s'ils ne peuvent remplacer un traitement médical, leur action est considérée comme bénéfique dans le cas de certaines pathologies.



LE POLLEN DE SAULE ARISTÉE® = UNE MINE D'ANTIOXYDANTS

À titre de comparaison, une cuillerée à soupe de pollen de saule ARISTÉE® (soit 15g de pollen) fournit plus d'antioxydants que 100 grammes de baies de Goji.

Les pollens ARISTÉE® présentent une forte teneur en molécules antioxydantes (vitamines C et E, polyphénols et caroténoïdes) et obtiennent des scores performants aux tests ORAC.



FABRIQUÉ EN FRANCE

ARISTÉE®

www.pollenergie.fr

POLLENERGIE

Documentation exclusivement réservée aux professionnels

- Les nutritionnistes américains préconisent une consommation quotidienne comprise entre 3000 et 5000 unités ORAC ($\mu\text{molTE}/100\text{g}$) réparties dans la journée afin de contenir le stress oxydant dans l'organisme.

Une cuillerée à soupe de pollen de saule ARISTÉE® apporte 3795 μmoles équ. Trolox !

Une prise en continu assure un apport journalier conséquent d'antioxydants pour contrer les effets délétères du stress oxydatif.

- D'un point de vue thérapeutique, on retrouve aussi une merveilleuse synergie de composés polyphénoliques et de caroténoïdes dans ce pollen. La consommation de pollen frais de saule dont on connaît également la richesse en zinc, la teneur en lutéine et zéaxanthine, pourrait être utile dans la prévention des affections dégénératives de l'œil et dans les inflammations de la prostate.
- Pour préserver son cœur et ses vaisseaux, les antioxydants apparaissent comme des alliés essentiels, en luttant contre les radicaux libres. Ces derniers sont en partie responsables d'une dégradation de la surface interne des vaisseaux sanguins et par voie de conséquence des maladies cardiovasculaires comme l'infarctus du myocarde ou l'accident vasculaire cérébral. De très nombreux travaux indiquent que le cholestérol LDL ne devient réellement dangereux que lorsqu'il est oxydé. Il est très sensible à la présence d'oxygène qui le fait « rancir » comme une plaque de beurre. Il provoque alors des réactions inflammatoires qui abîment les parois des vaisseaux et accélèrent la formation de plaque d'athérome. La prise d'antioxydants va augmenter la protection cardiovasculaire en augmentant la résistance du cholestérol à l'oxydation.

La feuille d'olivier permet de faire baisser la tension artérielle et améliore la circulation en assouplissant et en dilatant les artères. Elle favorise aussi la diurèse, fait régresser les œdèmes. Elle est donc indiquée chez les personnes souffrant d'hypertension ou d'une insuffisance cardiaque ou rénale.

Le pollen Fortipollen allie les bienfaits des feuilles d'olivier au pollen d'Acacia du Japon. Ce complexe nutritionnel préservé et riche en micronutriments essentiels contribue à fortifier et à protéger l'organisme des effets délétères du stress oxydatif grâce à une capacité antioxydante exceptionnelle : 91100 μmoles pour 100g (mesure ORAC).



PROTÉINES
VÉGÉTALES

CONTRIBUE À L'APPORT PROTÉINIQUE POLLENS SAULE / CISTE / AUBÉPINE

Les besoins en protéines des personnes âgées sont différents de ceux des autres adultes. Avec l'âge, l'organisme ne parvient plus à utiliser les protéines aussi efficacement et un apport protéique plus élevé devient nécessaire. Lorsque ce besoin accru n'est pas satisfait, le résultat peut être une perte de masse musculaire et de masse maigre, une diminution du pouvoir antioxydant et un affaiblissement du système immunitaire. Autant de facteurs en lien avec l'augmentation des risques de maladie et de fragilité.

La fonte des muscles squelettiques (sarcopénie) associée au vieillissement affecte la santé de nombreuses façons. Le muscle agit comme "un puits métabolique" en contribuant à la sensibilité globale à l'insuline. La sarcopénie est l'une des causes majeures de chutes et de fractures osseuses et c'est à cause d'elle, que bien souvent, les personnes âgées deviennent incapables d'accomplir les activités normales de la vie quotidienne.

La sarcopénie est également une des conséquences de la résistance anabolique. Au cours du cycle normal du renouvellement du muscle squelettique, la dégradation musculaire est équilibrée par la synthèse protéique. La résistance anabolique augmente avec l'âge et la synthèse des protéines musculaires, en réponse aux protéines alimentaires, baisse. Ce qui entraîne une diminution de la masse musculaire.

Le manque d'exercice physique, l'inflammation et le stress oxydatif peuvent également contribuer à la résistance anabolique.

L'augmentation de l'apport en protéines alimentaires peut venir à bout de cette résistance anabolique pour favoriser la préservation de la masse musculaire.

FABRIQUÉ EN FRANCE

ARISTÉE®

www.pollenergie.fr

POLLENERGIE

Documentation exclusivement réservée aux professionnels

De nombreuses études montrent que le nombre de personnes âgées dénutries en institution ou à l'hôpital ne cessent de croître (environ 800000 en France). Cette dénutrition protéino-énergétique est un facteur de morbi-mortalité aggravant. L'apport d'une nutrition adaptée reste donc une voie stratégique pour lutter contre cet état de dénutrition qui permettrait de "garantir un vieillissement harmonieux", aussi bien sur le plan physique que mental.

Les produits de la ruche, plus particulièrement le Pollen, prennent donc toute leur importance dans cette stratégie nutritionnelle en complément d'une alimentation variée et équilibrée, et répondent parfaitement aux besoins des seniors :

- Avec l'âge l'apport alimentaire sous forme de viande source de protéine est souvent réduite. Les causes de cette réduction sont multiples : problèmes de mastication, perte d'appétit, prix de la viande, etc. Actuellement, pour faire face à cette problématique les patients dénutris sont invités à consommer des boissons hypercaloriques et hyperprotéinés. Cependant la compliance des patients à prendre sur une longue période ce type de substitut est plutôt faible.
- Le pollen lorsqu'il est consommé à l'état frais congelé est une source très intéressante de vitamines, minéraux et autres antioxydants (caroténoïdes, polyphénols). Mais pas seulement ! C'est également une source de ferments lactiques spécifiques de l'abeille appartenant à la famille des lactobacilles importante dans l'équilibre et la régulation de la flore intestinale. C'est surtout une source de protéines très importantes, surtout chez les seniors, où les besoins sont légèrement supérieurs à ceux de l'adulte (de l'ordre de 1.4g/kg de poids corporel) pour maintenir une force musculaire adéquate et pour préserver son autonomie fonctionnelle.
- Les pollens ARISTÉE® = Une nouvelle forme d'apport d'aliment riche en protéines pour lutter contre la dénutrition protéino-énergétique. En effet, ils contribuent à restaurer partiellement l'activité de la Citrate synthase (une enzyme clé de la fourniture d'énergie dans la cellule) et totalement et de manière significative le niveau d'activation de la Sôkinase (une enzyme impliquée dans la synthèse protéique) qui prouvent l'intérêt très prometteur d'une supplémentation avec des pollens frais chez la personne âgée dénutrie.



PARTICIPE À LA DYNAMISATION DE L'ORGANISME

POLLENS SAULE / CISTE / AUBÉPINE / FORTIPOLLEN

Les pollens sont des aliments à haute valeur nutritionnelle pour les personnes âgées de par leur richesse en protéines, en minéraux et en vitamines, en fibres, en antioxydants et en lactoferments.

D'une grande intensité nutritionnelle, ils participent au renfort immunitaire. Ils sont contributeurs de vitalité, de tonus et participent à la bonne santé des yeux ou encore à une bonne santé cardiovasculaire.

Ils sont riches en vitamines du groupe B. Ces dernières jouent un rôle majeur dans la production d'énergie et de la bonne santé du système nerveux. Elles sont les chefs de file pour entretenir le moral. Leur carence conduit inévitablement, outre les problèmes physiques, à de nombreux dysfonctionnements nerveux et comportementaux.

Les pollens contribuent aussi à l'apport de caroténoïdes

C'est celui de ciste qui est le plus riche en caroténoïdes. Concernant le β -carotène : des études ont montré un meilleur statut cognitif, un moindre déclin cognitif ou une diminution du risque de démence chez les sujets ayant une forte consommation de β -carotène.

Au-delà de 50 ans, les besoins et défis en terme de santé deviennent spécifiques, et au niveau de l'alimentation, la concentration nutritionnelle devient un impératif du fait d'une absorption moindre des nutriments par le système digestif.

Il est donc important d'orienter progressivement ses habitudes vers des aliments plus riches en vitamines et oligoéléments et d'adopter quotidiennement des supers aliments vivants comme les pollens ARISTÉE®.

FABRIQUÉ EN FRANCE

ARISTÉE®

www.pollenergie.fr

POLLENERGIE

Documentation exclusivement réservée aux professionnels



Les critères de choix du pollen

La consommation régulière de pollen congelé à l'état frais aide à la bonne marche de nombreuses fonctions organiques.

Il existe des différences nutritionnelles notables entre des pollens d'origines florales différentes, mais tous présentent les propriétés communes suivantes.

■ RÉGULATION DE LA FONCTION INTESTINALE

Les lactoferments du pollen congelé à l'état frais, associés aux fibres, aident au rétablissement d'une flore intestinale de qualité, permettant une meilleure absorption des macro et micronutriments de notre alimentation

■ DÉFENSES NATURELLES

Notre muqueuse intestinale concentre autour d'elle 60 à 70% du système immunitaire, prêt à faire face aux agressions liées aux agents pathogènes véhiculés

par notre alimentation. Par conséquent, l'amélioration du système digestif entraîne une amélioration des défenses naturelles. En rééquilibrant et renforçant la flore intestinale, le pollen congelé à l'état frais contribue au fonctionnement normal du système immunitaire.

■ REGAIN D'ÉNERGIE

Grâce à sa concentration en protéines végétales, fibres, vitamines, minéraux et oligo-éléments, le pollen contribue à la réduction de la fatigue, dynamise l'organisme et améliore sa résistance.

■ ANTIOXYDANT

Le pollen présente une forte teneur en molécules antioxydantes (vitamines C et E, polyphénols et caroténoïdes.) et obtient les plus hautes valeurs de pouvoir antioxydant in vitro (TEST ORAC* pour le pollen de saule neuf fois supérieur au raisin par exemple).



PROCÉDÉ BREVETÉ
N°9405857

Pourquoi la congélation ?

Le pollen frais est un aliment cru, vivant, très complet et complexe. Il se dégrade très rapidement à l'air et à température ambiante. **Si on le sèche, beaucoup de ses micronutriments sensibles à la chaleur seront détruits.**

Nos études scientifiques évaluant l'impact des différents modes de conservation (frais congelé, séché à 5°C, séché à 40°C, lyophilisé) et l'effet du vieillissement sur l'évolution de la flore lactique des pollens monofloraux démontrent que le mode de conservation congelé à

l'état frais est celui qui permet de préserver le mieux la teneur en ferments lactiques des pollens et en micronutriments sensibles comme les caroténoïdes.

Le procédé exclusif breveté par ARISTÉE® qui consiste à congeler le pollen dès sa récolte et à le conditionner sous atmosphère protectrice permet de conserver **l'intégrité de ses qualités nutritionnelles** et sa texture fondante agréable en bouche.

OBJECTIF : Nutrition et Protection

Les pollens ARISTÉE® sont à consommer au cours du petit déjeuner, de préférence avec des fruits frais en salade ou en compote pour une assimilation optimale et pour une recette gourmande !



AUBÉPINE BIO
Naturellement riche en protéines et en fer



POLLEN CISTE BIO
Équilibrant & Dynamisant



FORTIPOLLEN
Protection et Antioxydant



POLLEN SAULE BIO
Protecteur et Revitalisant

FABRIQUÉ EN FRANCE

ARISTÉE®

www.pollenergie.fr

POLLENERGIE

Documentation exclusivement réservée aux professionnels

UNE COMBINAISON POLYVALENTE DE 3 POLLENS pour une approche globale et complémentaire de l'alimentation chez les personnes seniors

NUTRIPOLLEN

C'est un complexe de 3 pollens : aubépine, ciste et saule. Cette synergie est à la fois intéressante d'un point de vue nutrition et protection grâce :

- À sa teneur en protéines végétales comparable à la teneur en protéines de la viande de bœuf avec un aminogramme complet et équilibré (les 8 acides aminés sont présents).
- À sa richesse en vitamine E qui contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif
- À sa richesse en vitamine C qui participe au fonctionnement normal des systèmes nerveux et immunitaire.



En fonction des indications, les pollens ARISTÉE® peuvent se consommer tous les jours de l'année ou en cures de 6 semaines à renouveler plusieurs fois par an.

1 barquette de 250g permet 3 semaines de cure à raison d'une cuillerée à soupe par jour. Lors d'une cure, on peut faire 3 semaines d'une origine florale et 3 semaines d'une autre.

Le pollen de ciste ARISTÉE® est souvent recommandé en pollen de première intention.



L'Astuce IMMUNITÉ +

Associer à la prise de pollen frais, 2 gélules par jour de propolis Extra-Forte de peuplier ou 1 ampoule de propolis sans alcool ou 1 actidose de propolis Extra-Forte, pour un soutien immunitaire renforcé sur 3 semaines, pendant les périodes sensibles.

FABRIQUÉ EN FRANCE

ARISTÉE®

POLLENERGIE

603, route de la Grabère - 47450 ST HILAIRE DE LUSIGNAN (FRANCE)
☎ +33 (0)5 53 68 11 11 - Fax : +33 (0)5 53 68 11 12
Em@il : contact@pollenergie.fr

Documentation exclusivement réservée aux professionnels

www.pollenergie.fr