

***NUTRITION,
INFLAMMATION
ET
CANCERS***

Dr Michel LALLEMENT

Chirurgien des CLCC - Onco-nutrition

Clinique Wilson - ANTIBES --- Clinique Oxford - CANNES

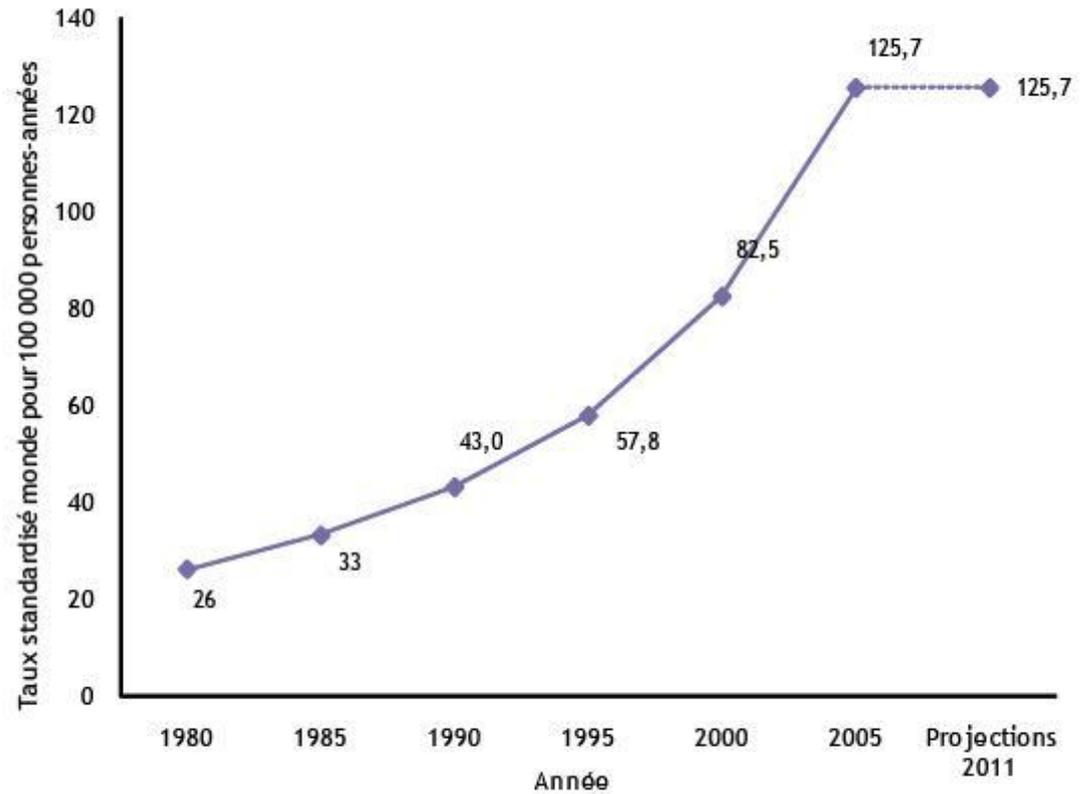
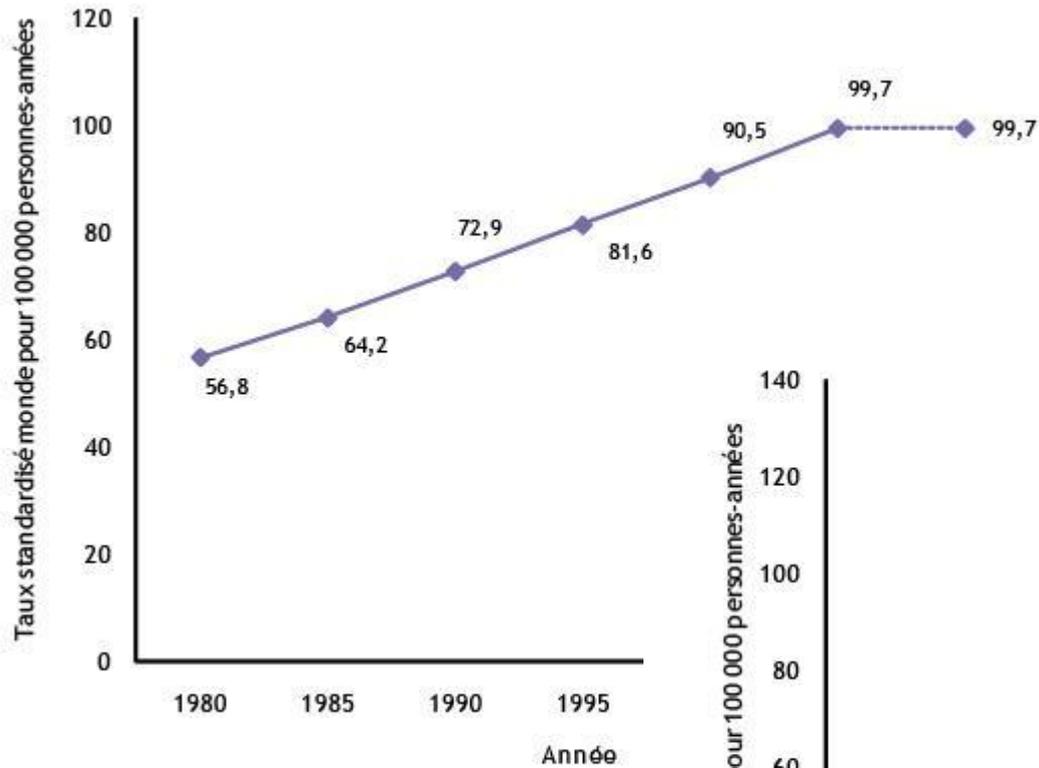
TRAITEMENTS DE L'HPI

1 – Traitement symptomatique

2 – Traitement étiologique



Cancers du sein



Cancers de la prostate

DAVID
SERVAN-SCHREIBER

Anticancer

Prévenir et lutter grâce
à nos défenses naturelles



RÉPONSES
ROBERT LAFFONT

*I - Quels liens
entre
inflammation
et
Cancers ???*

*II - Quels liens
entre
alimentation
et
Inflammation ???*

- Rôle bien établi (et enseigné...) de **l'inflammation locale**

 - Rôle encore très souvent méconnu (non enseigné) de **l'inflammation chronique systémique**
-
-

FEBRUARY 22, 2004

BUSH'S
MILITARY RECORDS
IS DISNEY MOUSETRAPPED?

TIME

THE SECRET KILLER

- The surprising link between **INFLAMMATION** and **HEART ATTACKS, CANCER, ALZHEIMER'S** and other diseases
- What you can do to fight it

www.time.com © 2004 Time Inc. Magazine

Février 2004



« Le Tueur de l'Ombre »

Le lien surprenant entre L'INFLAMMATION et les CRISES CARDIAQUES, le CANCER, la MALADIE D'ALZHEIMER et autres maladies

INFLAMMATION



Cancers

Maladies
cardio-vasculaires

Diabète de
type II

Alzheimer

Parkinson

Allergies

Maladies
auto-
immunes

Le diabète de type 2, un facteur de risque d'arthrose sévère

Schett G et coll. : Diabetes is an independent predictor for severe osteoarthritis. Diabetes Care, sept. 2012

Une relation entre allergie et endométriose

Matalliotakis I et coll. : High rate of allergies among women with endometriosis. Journal of Obstetrics and Gynaecology 2012 ; 32 (3) : 291-293.



ÉVALUATION DE L'INFLAMMATION CHRONIQUE

- (biologie)
- Questionnaire +++
- pH urinaire +++



*II - Quels liens
entre
alimentation
et
Inflammation ???*

POLYPHÉNOLS ANTI- INFLAMMATOIRES



Les végétaux : une véritable poly-chimiothérapie illimitée et sans effets secondaires ! ! !

	oméga 3	Ail, Oignons	Choux	Caroténoïdes	Soja	Fruits rouges	Chocolat noir	thé vert	Vin rouge	Curcuma
Anti-inflammatoire	++					++		++	++	+++
Anti-angiogénèse	++				++	++	++	++		++
Anti-oxydant, détoxifiant		+++		++	++	++	++	++		++
Stimulant de l'apoptose		++	++			++		++		
Inhibition croissance tumorale	++		++				++		++	
Stimulation immunitaire				++						

***Il existe des aliments
« toxiques » par eux-mêmes
(pro-inflammatoires) :***



- Les « mauvais » sucres
- Les « mauvaises » graisses



***Les « mauvais »
sucres***

=

***les sucres
« rapides »***



LES INDEX GLYCÉMIQUES...



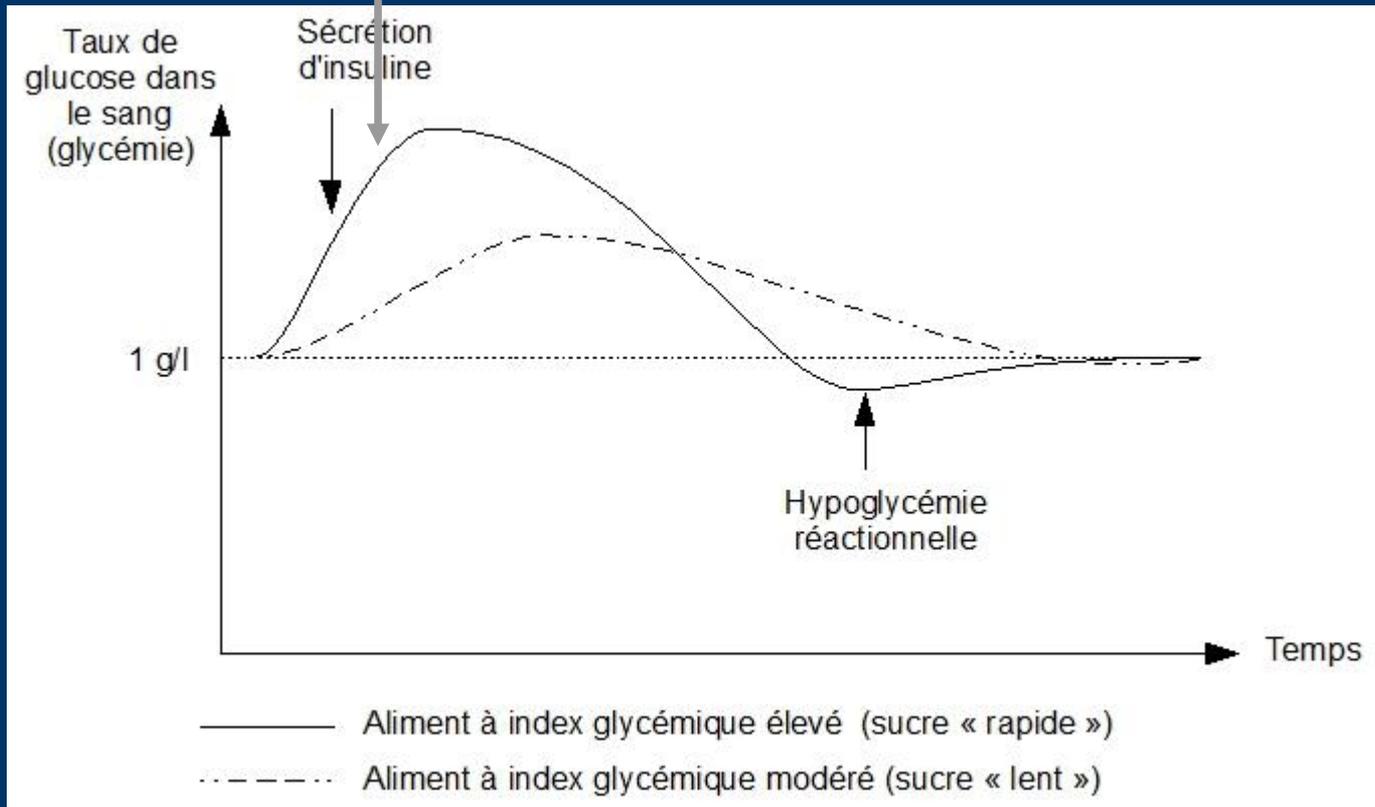
			Bière 110	
Pain de mie 85	Riz précuit 85	PdT frites, purée : 90		Carottes cuites : 85
Pain complet 65		PdT vapeur 65	Sucre blanc 65	
	Riz Basmati 50			
			Jus de tomate 35	Carottes crues : 35
				Avocat 5



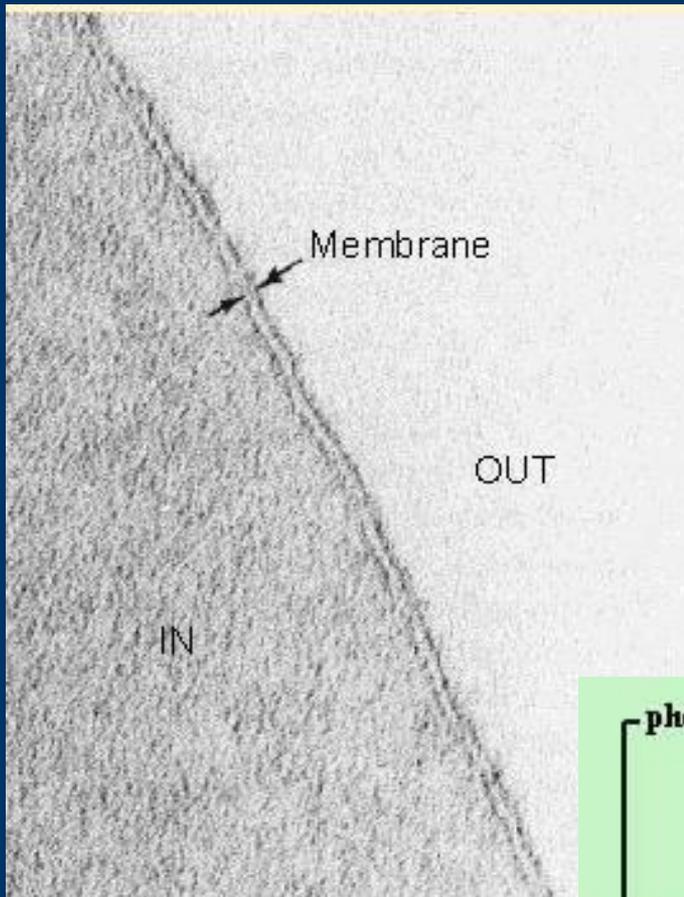


L'abdomen
du buveur de bière...

IGF-1



***Bonnes graisses
et
mauvaises graisses***

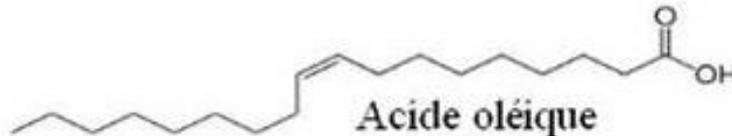


Acide gras saturé :



Acide palmitique

Acide gras
mono-insaturé :

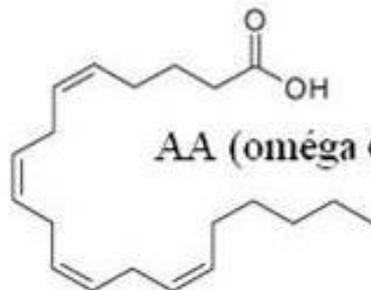


Acide oléique

Acide gras
poly-insaturés :



EPA (oméga 3)

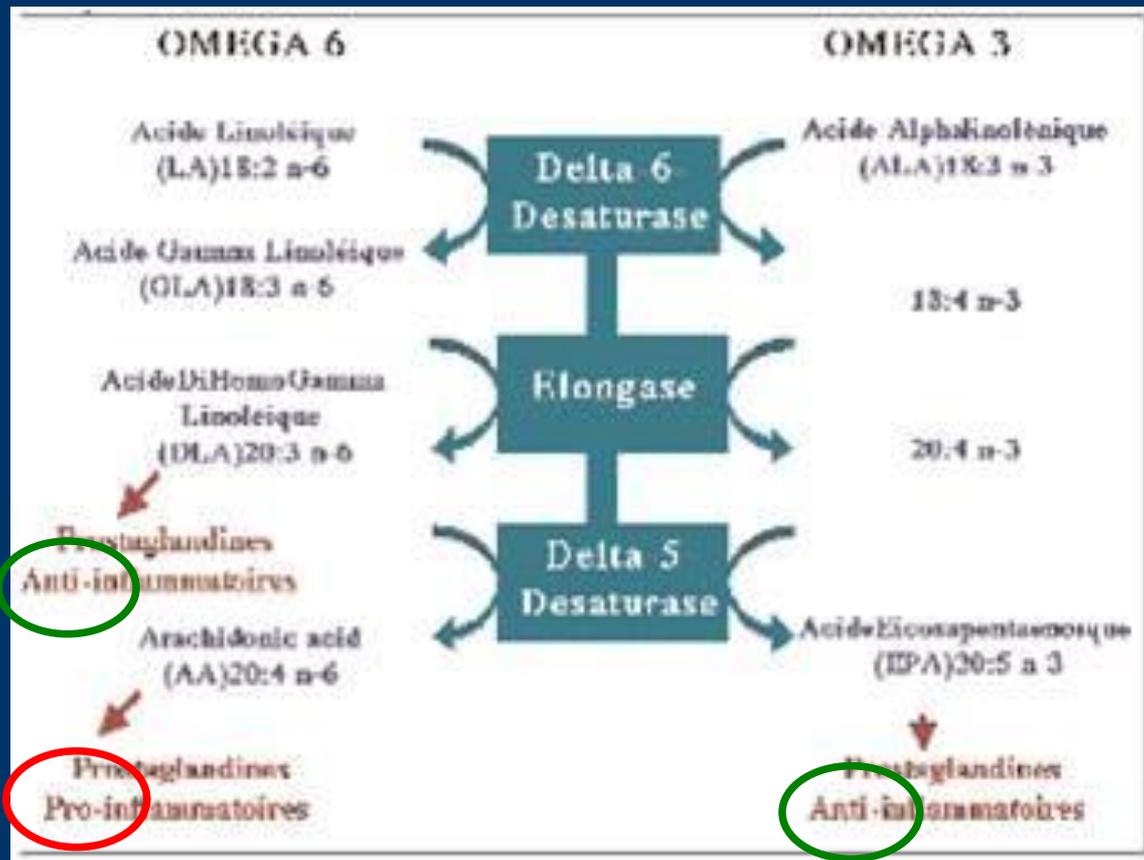


AA (oméga 6)

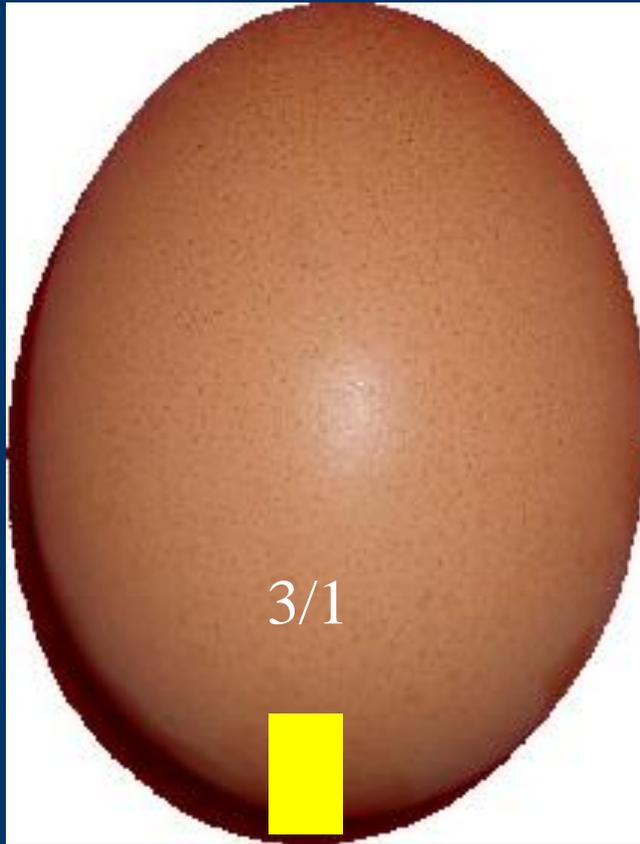
DES PLUS TOXIQUES AUX MOINS TOXIQUES :

- les acides gras hydrogénés
- l'huile de palme
- les acides gras saturés (viandes...)
- les acides gras mono-insaturés
- les oméga 6
- les oméga 3 (poissons, noix, etc...)

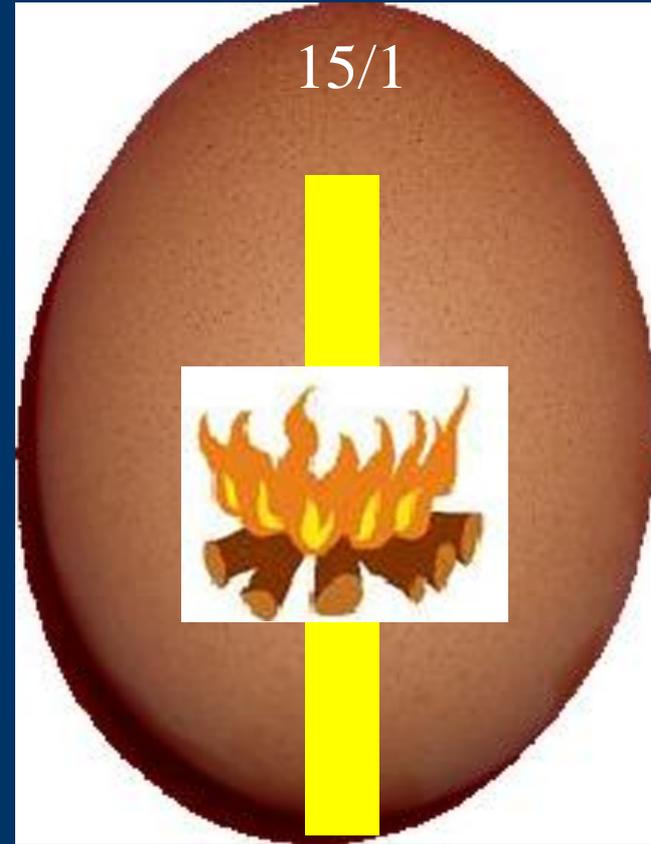




LE RAPPORT OMÉGA 6 / OMÉGA 3



1910



2010





la qualité de nos aliments
est beaucoup plus
importante que leur
quantité !!!



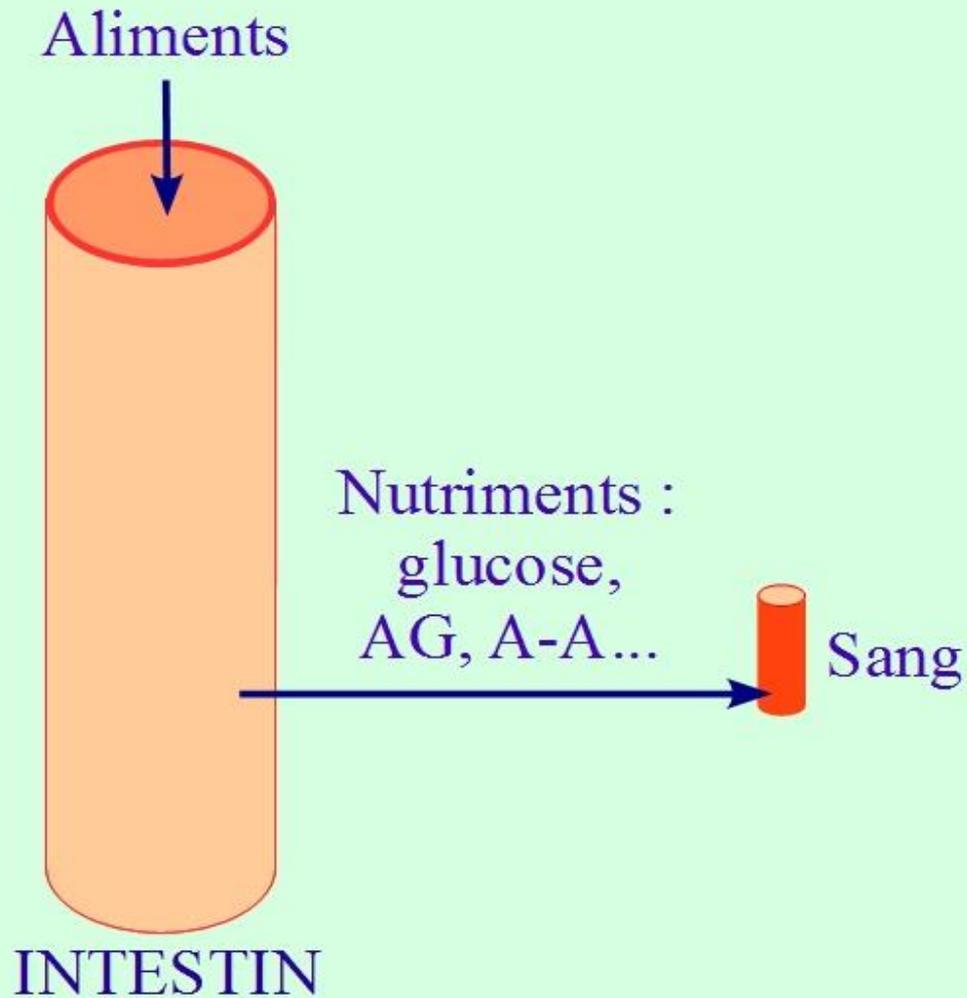
**=> STOP à la dictature
du « zéro calories » !!!**

**Problème de qualité,
et non de quantité +++**

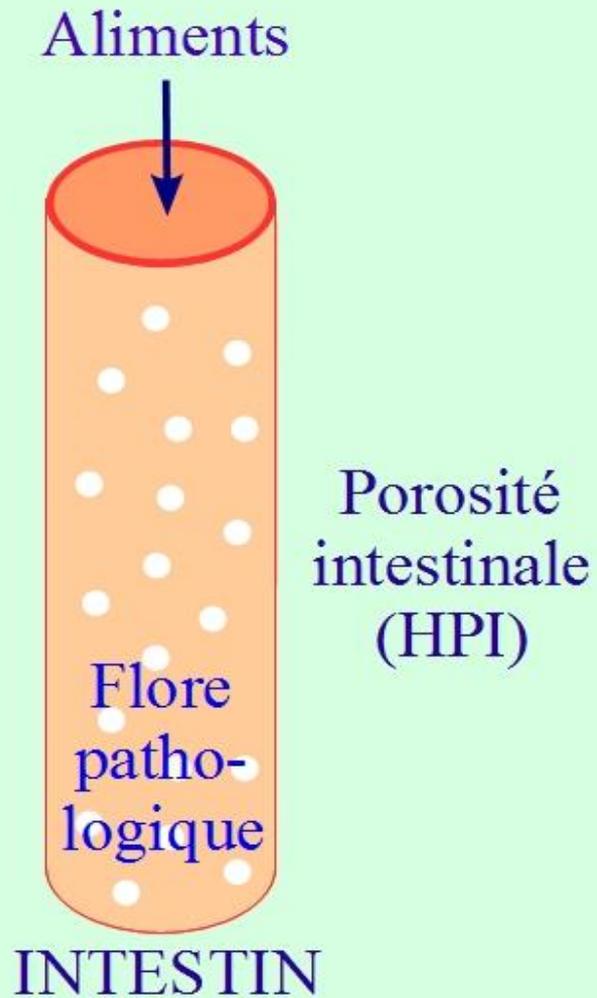
POROSITÉ INTESTINALE & INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES



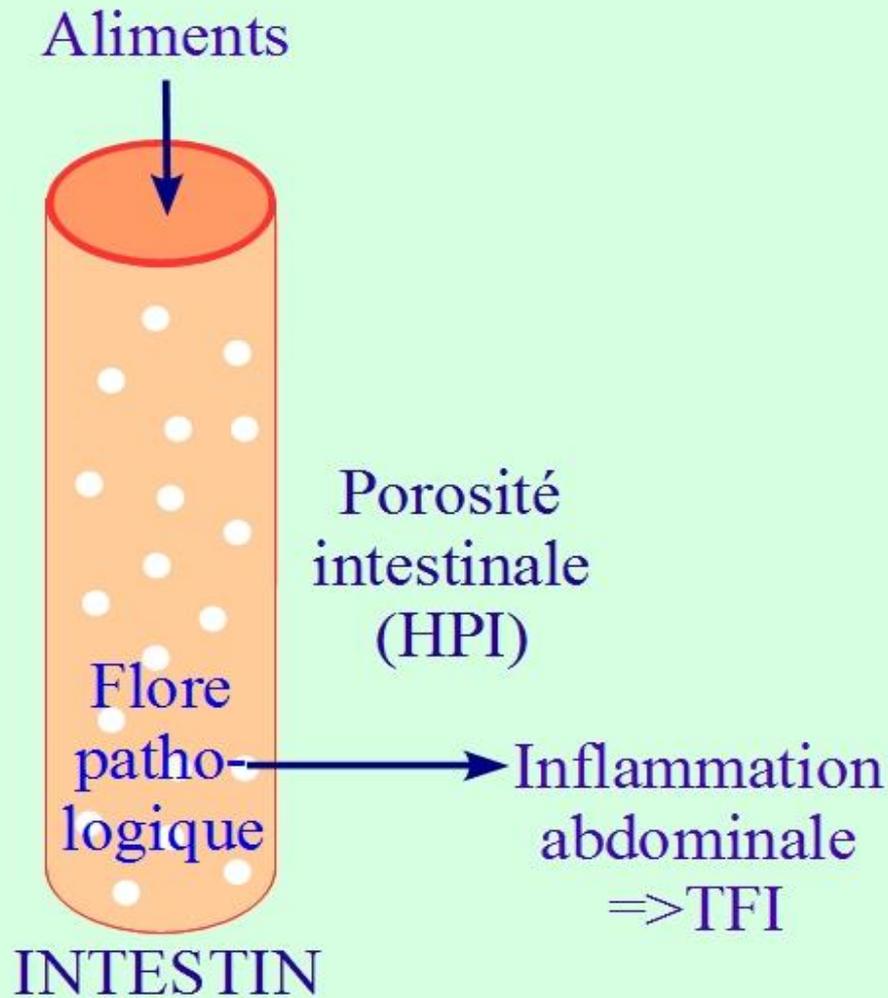
INTESTIN NORMAL



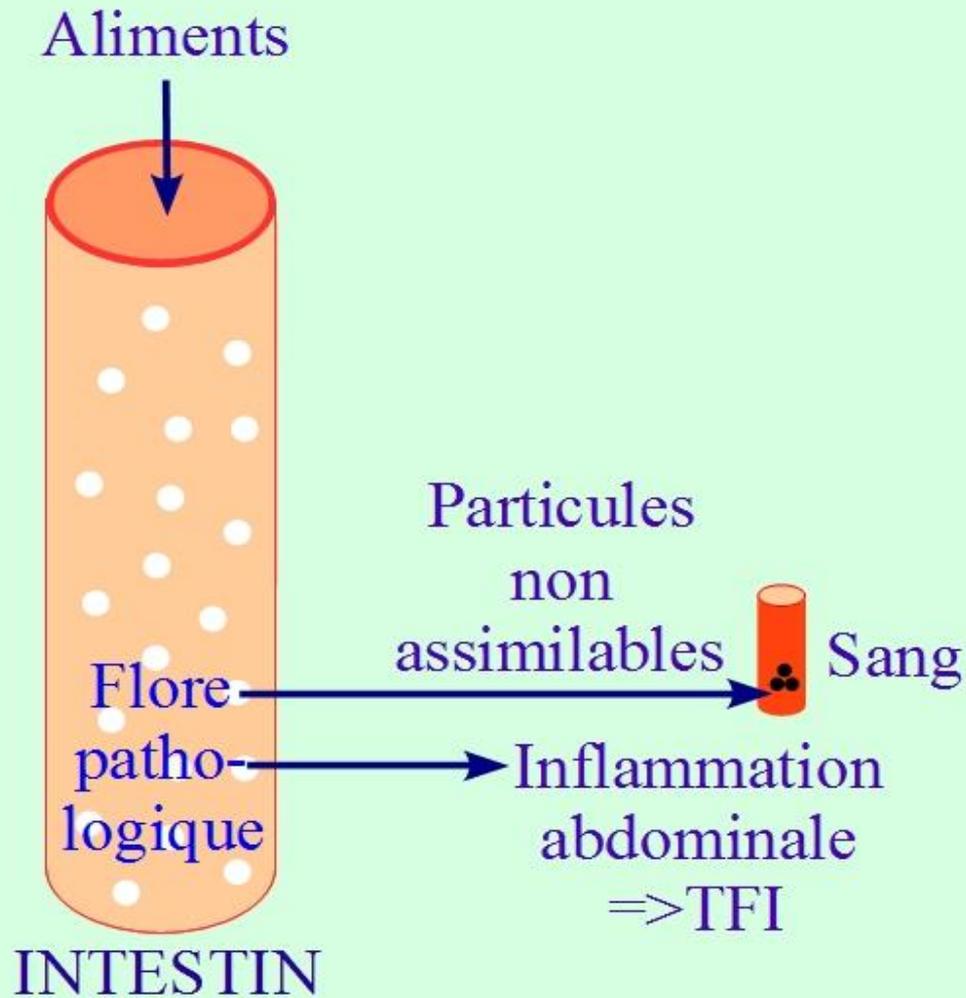
« LEAKY GUT »

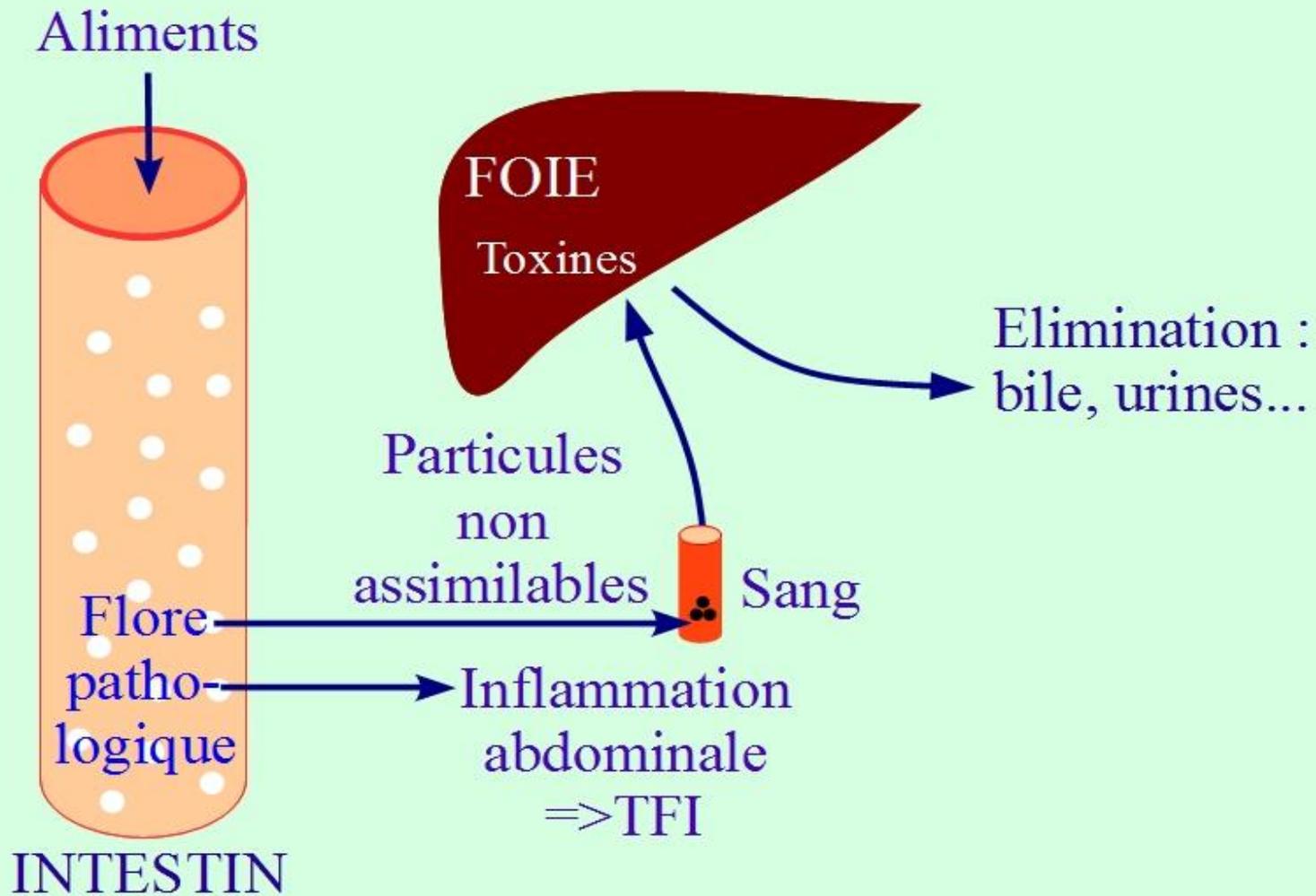


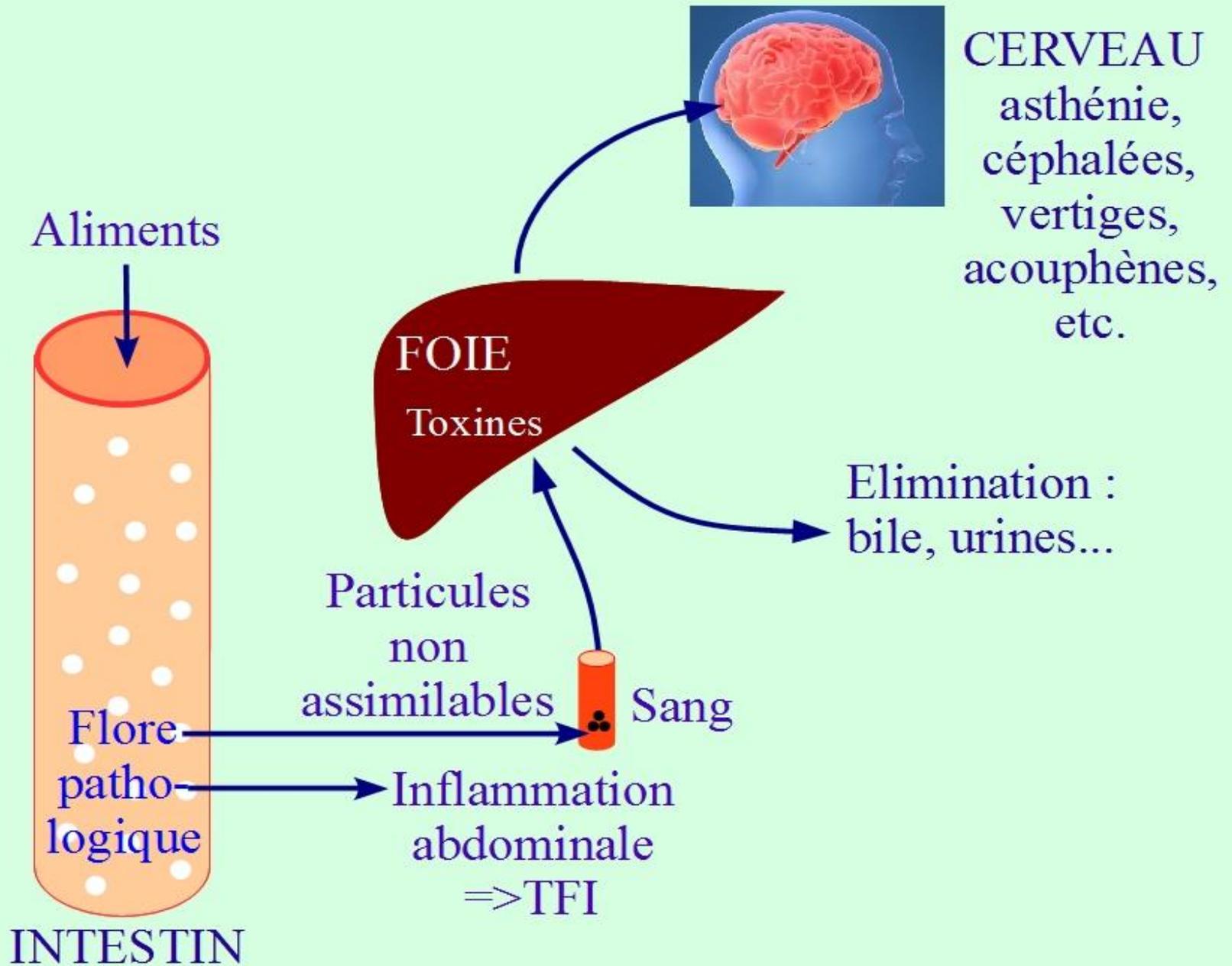
« LEAKY GUT »

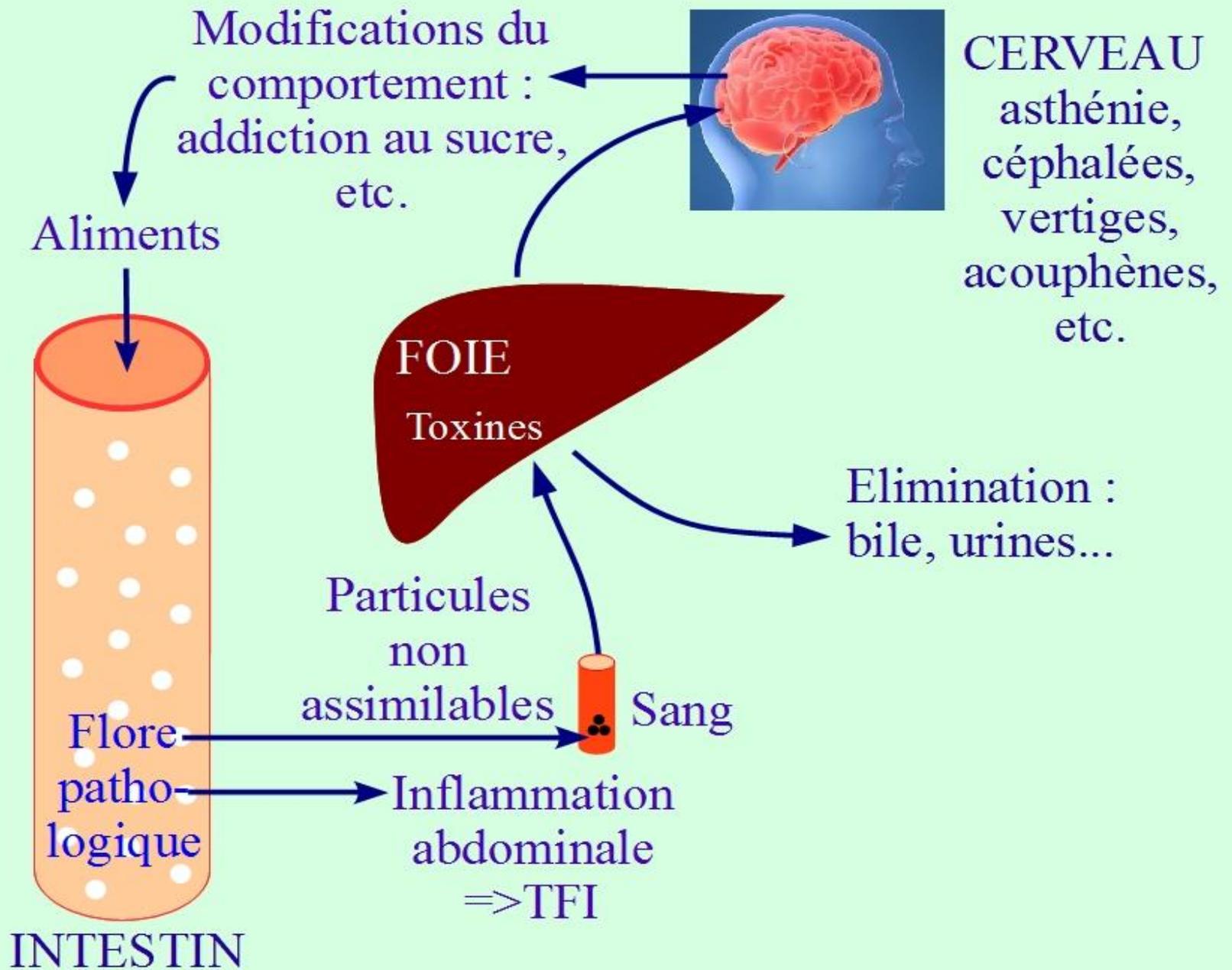


« LEAKY GUT »







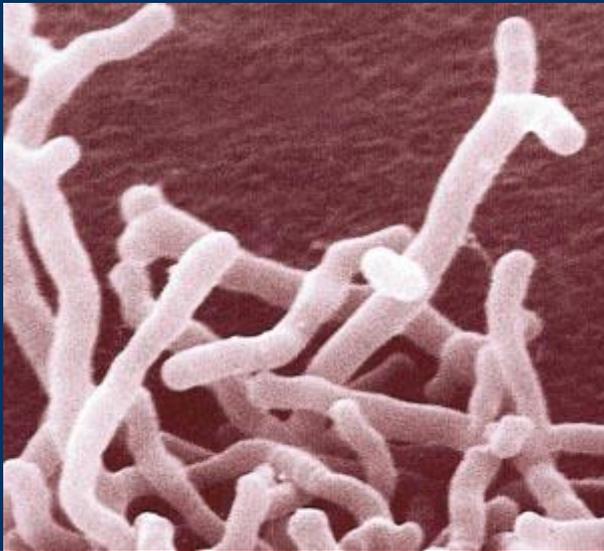


~~*L'intestin,
notre deuxième
cerveau ?*~~

*La flore intestinale,
notre deuxième
cerveau !*

POROSITÉ, INTOLÉRANCES ET FLORE INTESTINALE

10^{13} cellules...



... 10^{14} bactéries
intestinales !!!



DIAGNOSTIC D'UNE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE :

- suspicion grâce à des questionnaires : MSQ,
antécédents...

Formation excessive de mucus	0	Transpiration excessive	0
Énergie , activité		Émotions	
Fatigue, lenteur	0	Colère, irritabilité, agressivité	2
Apathie, léthargie	0	Anxiété, peur, nervosité	2
Hyperactivité	0	Humeur fluctuante	1
Agitation, tourment	0	Dépression	0
Bouche / Gorge		Poids	
Toux chronique	1	Forte envie de manger ou de boire	0
Besoin fréquent de se nettoyer la gorge	1	Attirance majeure pour certains aliments	1
Maux de gorge, voix enrouée ou éteinte	2	Poids excessif	0
Modification de la langue, des gencives	1	Compulsion alimentaire	0
Aphtes	1	Rétention d'eau	1
Tube digestif		Poids insuffisant	0
Nausée, vomissement	0	Cerveau	
Diarrhée	0	Mauvaise mémoire	4
Constipation	0	Confusion, mauvaise compréhension	3
Sensation de ballonnement	0	Mauvaise concentration	1
Éructation, renvois, gaz	0	Mauvaise coordination physique	0
Spasmes intestinaux	1	Difficulté à prendre des décisions	2
Brûlures d'estomac	1	Bégaiement ou recherche des mots	3
Cœur		Difficultés d'élocution	2
Pouls irrégulier, qui "saute »	0	Difficultés d'apprentissage	4
Coeur qui bat trop vite	0	Muscles et articulations	
Douleurs à la poitrine	0	Douleurs dans les articulations	0
Divers		Arthrite	0
Maladies fréquentes	0	Raideur ou limitation des mouvement	0
Mictions urinales fréquentes et urgentes	0	Douleurs musculaires	1
Démangeaisons génitales ou pertes	0	Sensation de faiblesse ou de fatigue	1
Total 1 :	0	Total 2 :	0
TOTAL général (1+2) :	0		53

DIAGNOSTIC D'UNE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE :

- suspicion grâce à des questionnaires : MSQ, antécédents...
 - ...« certitude » grâce à des dosages sanguins (IgG)
-
-

Réaction forte (>100)

Lait de chèvre	100,9 U/mL (Produits laitiers)	Gouda	100,9 U/mL (Produits laitiers)
Caséine	100,8 U/mL (Produits laitiers)	Lait de vache	100,8 U/mL (Produits laitiers)
Fromage fondu	100,4 U/mL (Produits laitiers)	Froment	100,4 U/mL (Céréales)
Amande	100,4 U/mL (Fruits secs)		

Réaction moyenne (50 - 100)

Blanc d'œuf	54,1 U/mL (Divers)		
-------------	---------------------------	--	--

Réaction faible (18 - 50)

Alpha-lactalbumine	38,9 U/mL (Produits laitiers)	Haricot vert	34,1 U/mL (Légumes)
--------------------	--------------------------------------	--------------	----------------------------

Pas de réaction (0 - 18)

Noisette	12,7 U/mL (Fruits secs)	Maïs	11,8 U/mL (Céréales)
Gliadine	10,1 U/mL (Céréales)	Bœuf	6,1 U/mL (Viandes)
Curry	6,1 U/mL (Épices et aromates)	Raisin	6 U/mL (Fruits)
Soja	5,2 U/mL (Céréales)	Brocoli	3,7 U/mL (Légumes)
Oignon	3,3 U/mL (Légumes)	Tomate	3 U/mL (Légumes)
Poivre noir	2,9 U/mL (Épices et aromates)	Riz	2,4 U/mL (Céréales)
Moutarde	2,2 U/mL (Divers)	Carotte	2 U/mL (Légumes)
Banane	2 U/mL (Fruits)	Cacao	2 U/mL (Divers)
Ail	1,9 U/mL (Légumes)	Miel	1,7 U/mL (Divers)
Orange	1,3 U/mL (Fruits)	Poire au	1,2 U/mL (Légumes)
Thé noir	1,2 U/mL (Divers)	Pomme	1,1 U/mL (Fruits)
Porc	1 U/mL (Viandes)	Poulet	1 U/mL (Viandes)

EN PRATIQUE :

Les questionnaires sont très fiables pour la suspicion d'HPI, qui est la cause des intolérances +++

Les dosages sont coûteux et moyennement fiables...

TRAITEMENTS DE L'HPI

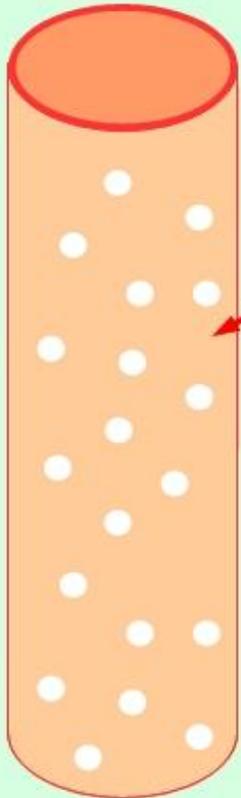
1 – Traitement symptomatique :

- éviction **temporaire** de certains aliments
- cicatrisation de la paroi intestinale
- restauration de la flore intestinale.

2 – Traitement étiologique

Causes de l'hyper-perméabilité intestinale (HPI)

CAUSES
TOXIQUES :
alcool,
médicaments,
métaux lourds

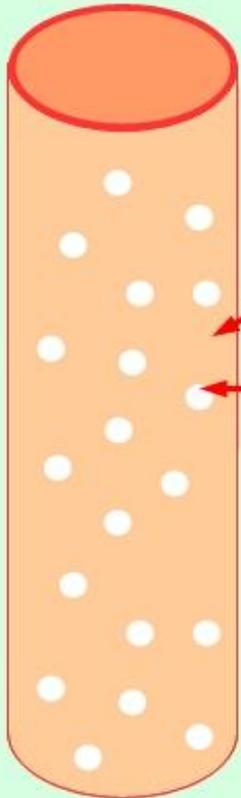


INTESTIN

Causes de l'hyper-perméabilité intestinale (HPI)

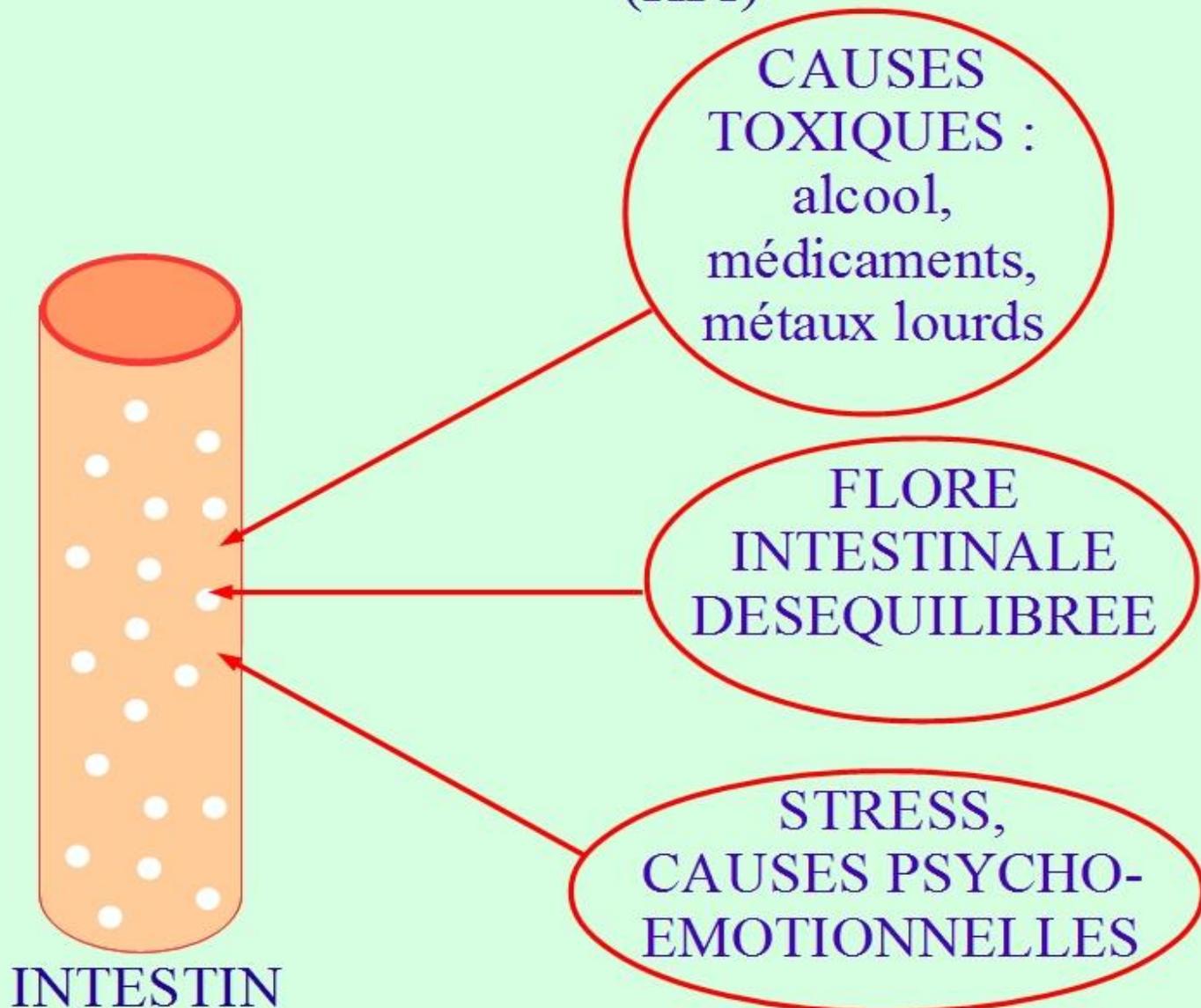
CAUSES
TOXIQUES :
alcool,
médicaments,
métaux lourds

FLORE
INTESTINALE
DESEQUILIBREE



INTESTIN

Causes de l'hyper-perméabilité intestinale (HPI)



RÉSULTATS

- Efficacité quasi constante, parfois spectaculaire !
 - Possibilité de symptômes de détoxification parfois intenses...
 - Amélioration + ou – rapide selon les symptômes : parfois très tardive...
-
-

CONCLUSIONS :

1 - L'inflammation chronique est un passage obligé vers les cancers et l'ensemble des pathologies chroniques : dégénératives, auto-immunes...

CONCLUSION :

2 – Certaines aliments (végétaux non modifiés) ont une action naturellement anti-inflammatoire.

D'autres ont par contre été rendus toxiques par les transformations industrielles qu'ils ont subies.

CONCLUSION :

3 - Les états de porosité intestinale et d'intolérances alimentaires sont **fréquents.**

Ils représentent une **cause majeure d'inflammation chronique.**

www.docteur-michel-lallement.com

