



ImuPro

ImuPro

Vitalité et Santé dans votre assiette

Résoudre les affections chroniques dues
à vos hypersensibilités alimentaires (allergies de type III)



R-Biopharm France
Parc d'affaires de Crécy
5A rue Claude Chappe
F-69370 Saint-Didier au Mont d'Or
Tel.: +33 47864 6516
Fax: +33 47847 8404
E-mail: contact@intolsante.com
Web: www.intolsante.com

N° de téléphone direct :
04 78 48 01 95



La question à se poser est la suivante :

Quelle est la cause de mon problème et de quelle manière est-il apparu ? Seule une réponse à cette question peut permettre l'élimination de ce type d'affections.

Il est généralement admis que les **affections chroniques** sont d'**origine inflammatoire**. Il est **primordial de détecter la cause précise de l'inflammation**, car plusieurs facteurs déclenchants sont possibles. Si aucun agent responsable n'a pu être déterminé, un **aliment** peut être à l'**origine** de la maladie. Si tel est le cas, un **changement de régime alimentaire** peut **améliorer son état, voire, faire disparaître la maladie**.

Quand un aliment est responsable d'inflammations, cela signifie que des anticorps spécifiques à ces aliments sont présents dans l'organisme. Ces anticorps peuvent être détectés par divers procédés.

Grâce à un bilan sanguin complet, les tests ImuPro permettent d'identifier des taux élevés d'IgG spécifiques à certains aliments. Ainsi, l'origine des affections peut être connue.

Qui sommes-nous et quelle est notre mission ?

R-Biopharm France est une société dont le siège social est à Saint Didier au Mont d'Or près de Lyon. Nous sommes une filiale de la société allemande R-Biopharm AG (www.r-biopharm.com).

La société développe des kits de diagnostics médicaux, innovants, reconnus pour leur précision analytique, permettant d'identifier les agents responsables de certaines maladies. Les recherches sur les anticorps IgG sont venues compléter la gamme « allergies ».

En 2000, le test ImuPro et sa méthode ont été mis au point, permettant l'identification des aliments responsables de certaines réactions inflammatoires chroniques et l'accompagnement nutritionnel nécessaire pour les gérer.

Plus de 300 000 tests ont déjà été réalisés et la méthode permet d'obtenir d'excellents résultats dans la grande majorité des cas.

Les recherches effectuées durant ces années ont engendré la publication d'articles scientifiques sur le sujet des maladies inflammatoires et le rôle joué par les anticorps IgG.

Notre offre s'étend aujourd'hui sur un panel d'une dizaine de tests et permet l'analyse de 10 à 270 aliments.



ImuPro est le nom de marque générique des différents tests proposés et la méthode nutritionnelle qui leur est associée. Vous pouvez choisir soit d'opter directement pour le test ImuPro300 complet, soit de procéder par étapes, en choisissant en premier lieu l'ImuPro100 ou l'ImuPro200, puis, si besoin de passer à l'ImuPro200 ou à l'ImuPro300, selon votre objectif.

100

ImuPro100

ImuPro100 permet de tester 90 des aliments les plus présents dans notre alimentation.

Si, une fois le test ImuPro100 effectué, vous souhaitez tester un plus grand nombre d'aliments, vous pouvez décider quelques semaines plus tard (maximum 3 mois) de faire réaliser un test ImuPro200 ou ImuPro300 avec le même échantillon de sang, car les tests ImuPro200 et ImuPro300 ont l'avantage de cibler un grand nombre de produits dérivés, de substituts et d'aliments spéciaux.

200

ImuPro200

ImuPro200 permet d'analyser 180 aliments différents, incluant les 90 aliments du test ImuPro100. La particularité de ce test est, qu'outre les aliments courants de notre alimentation, il cible un grand nombre de produits sans gluten pouvant remplacer les aliments contenant du gluten, comme les céréales sans gluten, ainsi que les produits laitiers et leurs substituts ou les produits à base d'œuf, plusieurs espèces de poissons, le gibier, ainsi qu'un nombre important de fruits et de légumes.

Pour les Tests ImuPro100 & ImuPro200 vous recevrez une documentation détaillée concernant les résultats de vos analyses, accompagnée :

1. D'un livret de résultats personnalisés recensant le nombre d'aliments testés et les anticorps IgG détectés pour chacun d'eux,
2. D'un manuel vous fournissant des informations générales, ainsi qu'un grand nombre d'informations et de conseils pour vous aider à changer votre régime alimentaire.

300

ImuPro300

Le test ImuPro300 analyse plus de 270 aliments et additifs (incluant les 180 aliments concernés par les tests ImuPro100 et ImuPro200).

Outre les divers types de viandes, légumes, fruits, céréales et produits laitiers caractéristiques de notre alimentation, le test ImuPro300 permet également de tester les produits dérivés de ces aliments, leurs substituts et même certaines denrées typiquement régionales. Il permet en outre de tester un large éventail d'épices, de produits spécifiques, comme le thé, le café, ainsi que certains épaississants et conservateurs.

Grâce aux résultats détaillés fournis avec le test, il vous est possible de modifier votre alimentation de manière très précise. En effet, les résultats du test ImuPro300 vous sont fournis avec un classeur personnalisé incluant les documents suivants :

1. Un livret de résultats personnalisés.
2. Le manuel vous fournissant des informations générales, ainsi qu'un grand nombre d'informations et d'astuces pour vous aider à changer votre régime alimentaire.
3. Un livre de recettes personnalisées comprenant un grand nombre de plats prenant en compte les résultats de votre test.

Une alimentation saine est capitale... ... choisir celle qui vous convient l'est encore plus !



Déroulement du test et délai de réception des résultats :

Une simple prise de sang suffit. Votre échantillon sanguin est ensuite envoyé à un laboratoire spécialisé qui procèdera à l'analyse des anticorps IgG spécifiques à chacun des aliments. Les résultats vous seront **directement transmis ainsi qu'à votre médecin ou thérapeute (si votre demande n'émane pas de vous en direct)**, environ **10 à 15 jours plus tard**. Votre médecin sera à même de vous expliquer votre situation grâce aux résultats détaillés du test. Il pourra alors vous conseiller une alimentation spécifiquement adaptée à votre cas.

En quoi consiste le programme ImuPro ?

Le programme ImuPro se base sur trois grands principes :

1. Éviter les aliments dont les anticorps spécifiques ont été détectés en grande quantité pendant une période déterminée.
2. Adopter un régime en rotation, c'est-à-dire procéder à une rotation alimentaire sur 4 jours tout en continuant à éviter les aliments responsables de vos hypersensibilités.
3. Réintroduire progressivement les aliments exclus en observant attentivement toute évolution des symptômes et du poids corporel.



Les avantages d'ImuPro :



- Vous êtes libre de choisir: soit vous optez directement pour le test ImuPro300, soit vous décidez de procéder par étape en commençant d'abord par le test ImuPro100 ou le test ImuPro200.
- Déterminez enfin l'origine de vos problèmes et dites « adieu » aux longues années de traitement.
- Obtenez des résultats rapides et des conseils nutritionnels personnalisés.
- Nos tests respectent les standards de qualité les plus élevés.
- Appelez notre service clients et obtenez gratuitement des conseils nutritionnels par téléphone.

Êtes-vous concerné(e) par le programme ImuPro ?

- Si vous souffrez de ballonnements, de constipation, de diarrhée ou du syndrome du côlon irritable,
- Si vous souffrez de migraines, de fatigue chronique, voire de dépresses,
- Si vous n'arrivez pas à vous débarrasser de votre dermatite ou de vos problèmes de démangeaisons,
- Si vous souffrez souvent de douleurs articulaires,
- Si vous faites des écarts de poids importants d'un jour à l'autre,
- Si vous vous sentez souvent fatigué(e) après les repas,
- Si vous n'arrivez pas à digérer certains aliments,
- Si une ou plusieurs des réponses sont : OUI, **vous êtes concerné(e)**



Parlez-en à votre médecin ou thérapeute et/ou contactez-nous !
N° de téléphone direct : 04 78 48 01 95

ImuPro

Les aliments testés en un seul coup d'œil

„ImuPro200“ contient l'intégralité des aliments testés par „Imupro100“.



„ImuPro300“ contient l'intégralité des aliments testés par „ImuPro200“.

 ImuPro100

 ImuPro200

 ImuPro300


Viandes

	Caille
	Canard
	Cerf
	Chevreuil
	Lapin
	Lièvre
	Oie
	Sanglier
	Veau
	Viande d'autruche
	Viande de cabri
	Agneau
	Bœuf
	Dinde
	Porc
	Poulet








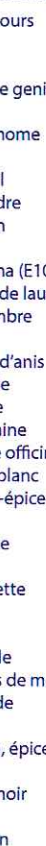








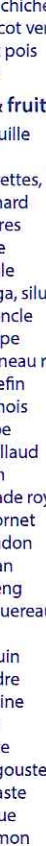











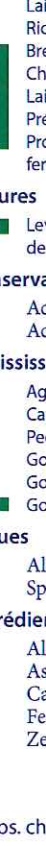
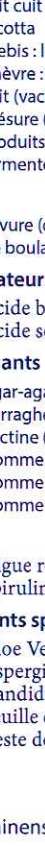


Plantes céréalières contenant de l'amidon

	Amarante
	Caroube
	Châtaigne
	Fonio
	Lupin
	Manioc
	Marante
	Patate douce
	Quinoa
	Tapioca
	Teff
	Topinambour
	Maïs
	Millet
	Riz
	Sarrasin


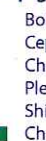
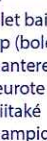



Céréales (contenant du gluten)

	Blé de Khorasan
	Avoine
	Blé
	Épeautre
	Gluten
	Orge
	Seigle



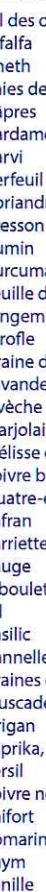
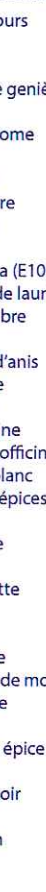








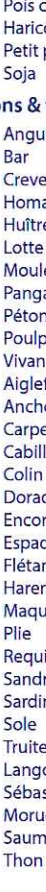











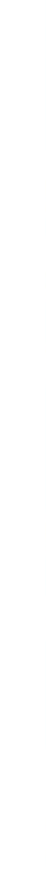


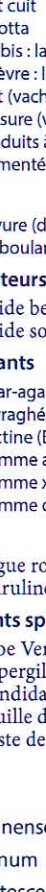
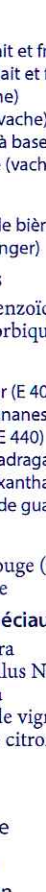

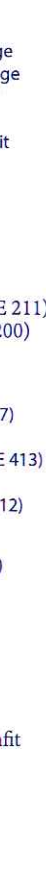



Légumes

	Fenouil
	Gombo
	Molochia
	Piment Habanero1
	Piment Jalapeno2
	Pousses de bambou
	Artichaut
	Asperge
	Bette, blette
	Céleri branche
	Chou blanc
	Chou chinois
	Chou de Milan
	Chou frisé
	Chou-fleur
	Choux de Bruxelles
	Citrouille
	Épinards
	Navet
	Radis blanc, radis rouge
	Rutabaga
	Aubergine
	Betterave
	Brocoli
	Carotte
	Céleri-rave
	Chou rouge
	Chou-rave
	Concombre
	Courgette
	Oignon
	Olive
	Piment de Cayenne
	Poireau
	Poivron
	Pomme de terre
	Tomate





Champignons

	Bolet bai
	Cep (bolet)
	Chanterelle
	Pleurote
	Shiitaké
	Champignon de Paris


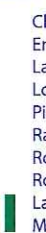
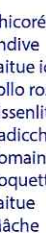







Herbes et condiments

	Ail des ours
	Alfalfa
	Aneth
	Baies de genièvre
	Câpres
	Cardamome
	Carvi
	Cerfeuil
	Coriandre
	Cresson
	Cumin
	Curcuma (E100)
	Feuille de laurier
	Gingembre
	Girofle
	Graine d'anis
	Lavande
	Livèche
	Marjolaine
	Mélisse officinale
	Poivre blanc
	Quatre-épices
	Safran
	Sarriette
	Sauge
	Ciboulette
	Ail
	Basilic
	Cannelle
	Graines de moutarde
	Muscade
	Origan
	Paprika, épice
	Persil
	Poivre noir
	Raifort
	Romarin
	Thym
	Vanille

Édulcorants

	Nectar d'agave
	Sirop d'érable
	Miel (mélange)
	Sucre de canne


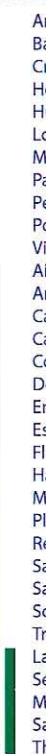
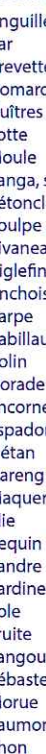

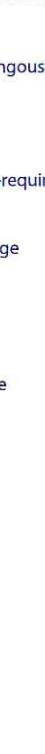












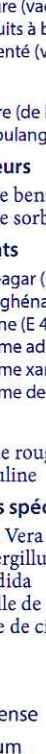
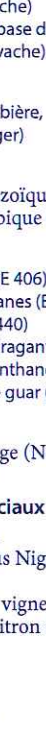
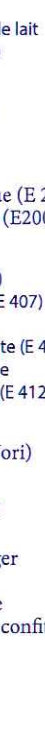
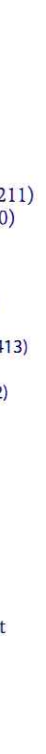



Salades

	Chicorée
	Endive
	Laitue iceberg
	Lollo rosso
	Pissenlit
	Radicchio
	Romaine
	Roquette
	Laitue
	Mâche



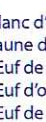

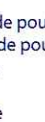
Légumineuses

	Fèves
	Haricot mungo
	Lentilles
	Pois chiche
	Haricot vert
	Petit pois
	Soja











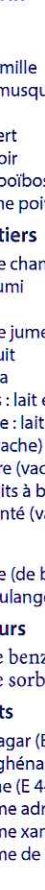
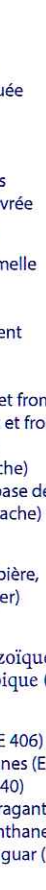





Poissons & fruits de mer

	Anguille
	Bar
	Crevettes, Langoustines
	Homard
	Huîtres
	Lotte
	Moule
	Panga, silure-requin
	Pétoncle
	Poulpe
	Vivaneau rouge
	Aiglefin
	Anchois
	Carpe
	Cabillaud
	Colin
	Dorade royale
	Encornet
	Espadon
	Flétan
	Hareng
	Maquereau
	Plie
	Requin
	Sandre
	Sardine
	Sole
	Truite
	Langouste
	Sébaste
	Morue
	Saumon
	Thon

Œufs

	Blanc d'œuf de poule
	Jaune d'œuf de poule
	Œuf de caille
	Œuf d'oie
	Œuf de poule



Fruits

	Airelle
	Argousier
	Canneberge
	Cassis
	Citron vert
	Coing
	Figue de Barbarie
	Framboise
	Goyave
	Groseille
	Mandarine
	Grenade
	Melon
	Mûre
	Myrtille
	Pamplemousse
	Rhubarbe
	Avocat
	Datte
	Figue
	Lychee
	Mangue
	Papaye
	Pêche
	Poire
	Prune
	Prune jaune
	Abricot
	Ananas
	Banane
	Cerise
	Citron
	Fraise
	Kiwi
	Nectarine
	Orange
	Pastèque
	Pomme
	Raisin

Graines & Noix

	Noix du Brésil
	Noix de coco
	Noix de Macadamia
	Pignon de pin
	Amande
	Cacahuète
	Fève de cacao
	Graine de lin
	Graine de pavot
	Graine de potiron
	Graine de tournesol
	Noisette
	Noix
	Noix de cajou
	Pistache
	Sésame

Thé, café & vin

	Café
	Ortie
	Camomille
	Rose musquée
	Tanin
	Thé vert
	Thé noir
	Thé Rooibos
	Menthe poivrée

Produits laitiers

	Lait de chamelle
	Halloumi
	Kéfir
	