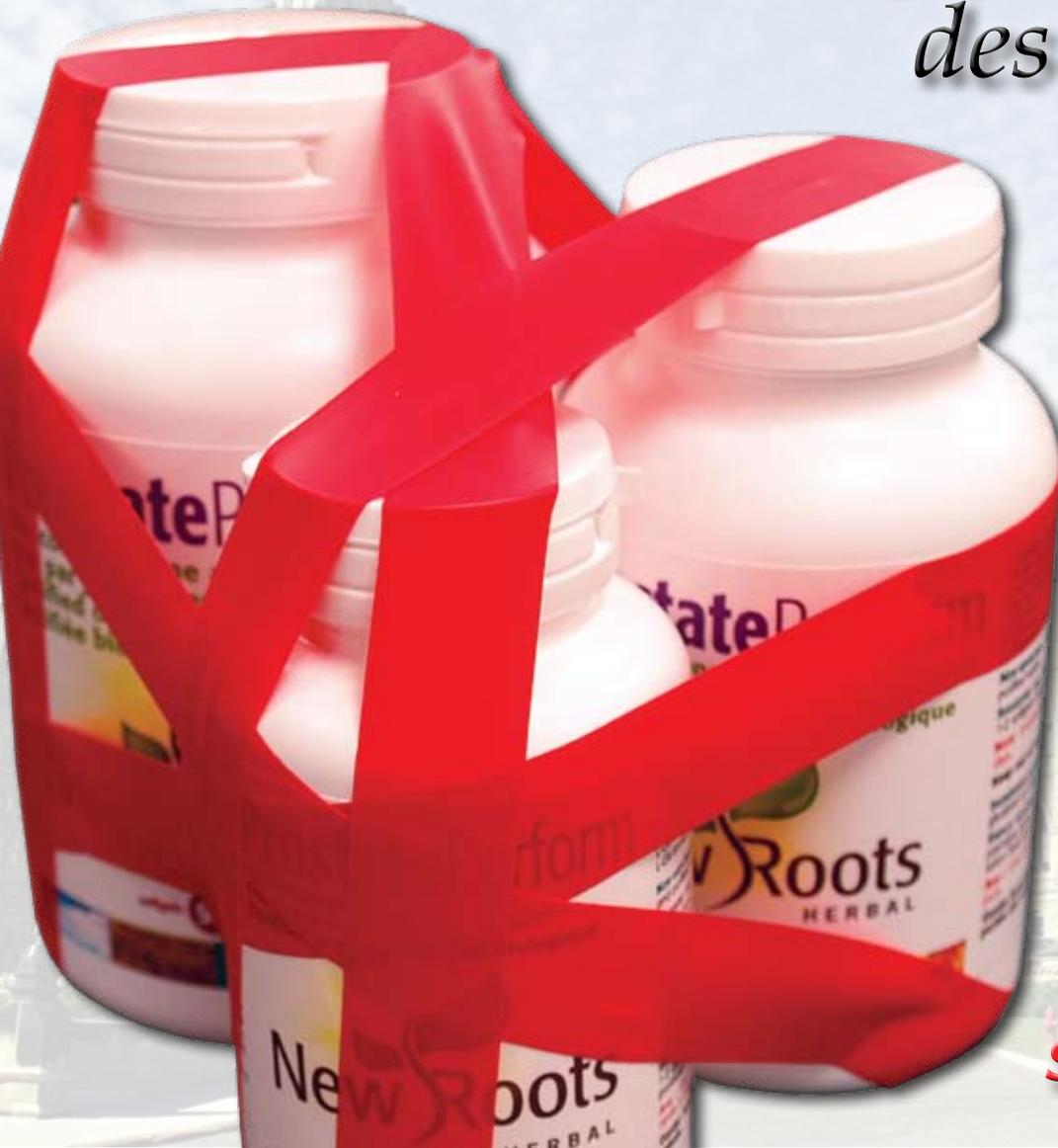


Le gouvernement enlèvera-t-il
70 % des suppléments
des tablettes ?



*La dernière
échéance de la
DPSN arrive en
avril 2010 :*

***Tous les
produits
sans NPN
sont illégaux***

**Notre personnel diplômé de laboratoire (1 PhD, 3 MSc et 2 BSc)
effectue 240 heures de tests et recherche chaque semaine**

Une crise ? Quelle crise ?

Recherche et rédaction : Gord Raza, B.Sc.

L'image sur la pochette de l'album de *Supertramp* illustre bien comment plusieurs d'entre nous sommes par rapport aux défis imminents auxquels fait face l'industrie des produits de santé naturels.

L'industrie des produits de santé naturels a vécu une croissance phénoménale au cours des deux dernières décennies et a maintenant un chiffre d'affaires de 3,5 milliards de dollars. Le mandat de la DPSN (Direction des produits de santé naturels), depuis sa création il y a six ans, était d'évaluer quelque 50 000 produits de santé naturels et d'émettre des Numéros de produits naturels (NPN) pour chacun. La DPSN avait reçu plus de 36 000 demandes au 1^{er} avril 2009; malgré la date, il n'est pas le temps de plaisanter.

Environ le tiers des licences demandées ont été approuvés; les autres ont été refusés... ou sont pris dans les méandres de la bureaucratie.

L'offre et la demande

La croissance de l'industrie des produits de santé naturels reflète bien le vent de changement que soulèvent les baby-boomers, portés sur leur bien-être plutôt que d'avoir à vivre avec des maladies.

Il est difficile d'évaluer l'importance de notre industrie, mais nos produits permettent aux consommateurs de prendre le contrôle de leur santé, ce qui libère le système médical pour ceux qui ont vraiment besoin de soins.

La DPSN impose un cadre presque pharmaceutique pour le processus d'approbation des NPN. Les produits de santé naturels sont généralement des produits d'origine biologique bien conçus, à faible risque, et visant à maintenir ou améliorer l'état de santé de qui les prend.

D'avoir à justifier chaque affirmation sur l'utilité d'un produit ne fera que nuire à l'innovation, en plus d'interdire aux consommateurs des nouveaux produits bien recherchés, formulés avec leur bien-être comme priorité.

Le site Web de Santé Canada indique qu'un de leurs mandats est de faire en sorte que les choix santé soient les choix faciles. N'est-ce pas ironique qu'un organisme gouvernemental qui dit croire en la participation active des consommateurs enfrein l'accès des consommateurs canadiens à des milliers de produits sécuritaires et efficaces ?

Un sondage conduit en 2005 (par Santé Canada) révèle que 71 % des Canadiens prennent une forme ou l'autre de produit de santé naturel sur une base régulière.

La DPSN a été créée avec de bonnes intentions, mais elle doit évoluer et reconnaître que la vaste majorité des produits de santé naturels sont composés d'ingrédients ayant fait leurs preuves depuis des siècles en médecine traditionnelle. Les produits de santé naturels sont injustement soumis à un «modèle médicament» pour approbation gouvernementale.

L'industrie réagit

L'échéance de 2010 pour se conformer aux normes de la DPSN approche vite : des milliers de demandes de NPN seront jetées ou refusées. **Cela signifie-t-il que vous devrez retirer les produits de vos étalages ?** Il y a 11 ans, un Comité permanent des manufacturiers de produits de santé naturels a produit un rapport sur l'état de notre industrie. La première de 53 recommandations était de reconnaître les produits de santé naturels comme n'étant ni des médicaments ni des aliments, plutôt que de les passer sous la loupe comme des médicaments.

S.O.S.

Un comité table-ronde de 30 membres de **NOTRE INDUSTRIE** a créé une campagne d'action qui sera lancée en octobre, intitulée **"SAUVEZ NOS SUPPLÉMENTS"** (*Save Our Supplements* en anglais). Cette campagne va permettre aux consommateurs de s'opposer aux règlements qui pourraient leur interdire les produits naturels.



La priorité est de changer les normes des protocoles de tests pour une approbation rapide et efficace des NPN. La campagne aura aussi lieu auprès du commerce de détail, empressant les consommateurs à remplir une carte postale adressée aux députés, ministres, membres du comité sur la santé, et au premier ministre lui-même. Un site Web du même nom sera aussi créé, avec la même possibilité de remplir une carte postale adressée au Parlement.

Visitez le kiosque **«SAVE OUR SUPPLEMENTS»** à côté de celui de l'ACAS à Toronto en octobre pour voir comment vous, le détaillant, pouvez aussi transmettre votre opposition. Vous êtes invités à participer à cette démarche si importante pour votre gagne-pain.

Comité conseil récemment formé par le gouvernement pour conseiller la DPSN sur les sujets concernant les produits de santé naturels au Canada :

- Option Consommateurs
- Natures Formulae Health Products inc.
- Canadian Association of Chain Drug Stores
- Canadian Health Food Association
- Consumer Health Products Canada
- Jamieson Laboratories Inc.
- Bayer Inc., Consumer Care
- Best Medicines Coalition
- Canadian Chamber of Chinese Medicine of Canada
- National Association of Pharmacy Regulatory Authorities
- British Columbia Institute of Technology
- Natural Factors Nutritional Products Inc.
- Canadian Treatment Action Council
- Canadian Association of Naturopathic Doctors
- Canadian Homeopathic Pharmaceuticals Association

DPP IV et Plant Digestive Enzymes

La nourriture que nous mangeons et l'air que nous respirons sont les deux plus importants éléments de notre santé, notre vigueur et notre survie. La qualité de l'air et l'environnement en général sont des enjeux globaux pris en charge (nous l'espérons !) par nos élus. Une diète bien équilibrée est essentielle à une bonne santé, mais il est aussi important d'assurer la biodisponibilité des nutriments que nous ingérons.

Chaque capsule de Plant Digestive Enzymes procure 263 unités d'activité nécessaires à la digestion du gluten.

Toujours dans la formule; bientôt sur l'étiquette!



ON EST CE QUE L'ON MANGE

La plupart des aliments disponibles sur le marché nord-américain ont été traités d'une certaine façon, que ce soit par mise en conserve, pasteurisation, lyophilisation, ou préservation chimique, pour n'en nommer que quelques uns. Tout cela dénature nos aliments.

Les aliments qui n'ont pas les enzymes nécessaires à leur digestion efficace sont des « calories vides », parce que la nourriture n'est plus dans son état naturel. Ce que vous mangez vous est inutile si vous ne pouvez le décomposer en vitamines, minéraux, nutriments et acides gras essentiels, qui peuvent être absorbés et assimilés par votre corps.

La nourriture est comme l'essence : les enzymes sont aux calories ce que l'étincelle est à l'essence.

COUVRIR TOUTES LES BASES

Plant Digestive Enzymes de New Roots Herbal vous fournit une approche à large gamme pour profiter le plus possible de la nourriture que vous mangez. Il est formulé pour compléter les quatre types majeurs d'enzymes digestives; la cellulase brise les fibres, l'amylase métabolise les glucides complexes, la lipase aide à digérer les lipides, et la protéase – comme son nom l'indique – brise les protéines en acides aminés.

Une carence en enzymes peut aussi créer un effet domino néfaste en déviant les enzymes nécessaires à d'autres fonctions importantes.

L'aptitude à digérer les protéines est quantifiée en termes de contenu DPP-IV. Plant Digestive Enzymes fournit 263 unités d'activité DPP-IV pour augmenter la production de protéase dans le pancréas, qui diminue avec l'âge. Choisissez Plant Digestive Enzymes de New Roots Herbal pour amorcer une digestion complète dans l'estomac et maximiser les bienfaits de la nourriture.

*Recherche et rédaction :
Gord Raza, B.Sc.*

Nouvelle représentante

New Roots Herbal a le plaisir d'annoncer la nomination de Martine Bellemare dans son équipe de représentants. Elle s'occupera des régions de Montréal et de l'Estrie.

Martine travaille dans l'industrie des produits de santé depuis près de 10 ans en vente, marketing et gestion de comptes et amène son expérience pour fournir aux clients service et support continus.

Martine peut être jointe par courriel à bellemarem@newrootsherbal.com ou sur son cellulaire au 514 794-0870



Les phytostérols

Les phytostérols sont les mécanismes naturels les plus populaires et efficaces dans la lutte pour faire face aux principales maladies affectant les Nord-Américains : les maladies coronariennes.

Leur capacité à abaisser le niveau total de cholestérol et de régulariser le ratio HDL (bon cholestérol) vs LDL (mauvais cholestérol) les ont catapulté à l'avant-scène de l'industrie des produits naturels. Les phytostérols servent au maintien de l'intégrité et de la perméabilité sélective de la paroi cellulaire des plantes, comme le cholestérol le fait pour les cellules animales. Le rôle similaire qu'ils jouent dans l'homéostasie cellulaire explique la capacité des phytostérols à imiter le cholestérol et bloquer les sites d'absorption au niveau intestinal.

Prévenir le cancer ?

La consommation de phytostérols cible la réduction du taux de cholestérol. Des études récentes publiées dans le *European Journal of Clinical Nutrition* ont toutefois démontré que les phytostérols jouent un rôle dans la «mort programmée» des cellules cancéreuses. Lorsque les stérols sont incorporés dans les membranes cellulaires, les modifications ultérieures de l'intégrité de celles-ci activent la libération de la caspase (la protéine bourreau) pour amorcer l'apoptose (la mort) des cellules cancéreuses.

Les taux élevés de cholestérol peuvent aussi causer la formation de «radeaux lipidiques» dans les membranes des cellules cancéreuses, ce qui les rend plus résistantes à l'apoptose et plus susceptibles de former des tumeurs. Le taux de cholestérol élevé peut agir

comme un «masque de Vulcain» des légendes herculéennes, protégeant les cellules cancéreuses de l'apoptose.

Peter Jones du *Richardson Center for Functional Foods and Nutraceuticals* de l'Université du Manitoba conclut : «Les phytostérols pourraient donc être incorporés dans l'alimentation, non seulement pour réduire les risques de maladies cardiovasculaires, mais aussi pour potentiellement prévenir le développement du cancer».

La gamme de produits New Roots Herbal contenant des phytostérols apparaît sur ces deux pages.



HeartSmart : Une affaire de famille

New Roots Herbal lance la famille HEART SMART d'huiles enrichies de phytostérols. Huiles de carthame, tournesol ou olive extra vierge : diverses saveurs et caractéristiques qui s'harmonisent à vos ingrédients, et toutes avec phytostérols régulateurs de cholestérol et qui rehaussent la saveur.

*Recherche et rédaction :
Gord Raza, B.Sc.*

LA GRAINE, PAS LE SOL

Les diètes méditerranéenne et occidentale ont à peu près la même dose de lipides, mais l'incidence de maladies coronaires dans les pays méditerranéens est nettement inférieure. Le facteur déterminant pour les maladies coronaires et affections connexes est la qualité des lipides plutôt que leur quantité. La diète nord-américaine typique contient surtout des gras saturés – dérivés de viandes et produits laitiers –, par opposition aux polyinsaturés et monoinsaturés – dérivés de sources végétales. Les huiles qui forment le cœur de la famille HEART SMART sont typiques de la cuisine méditerranéenne.

PLUS QU'UN SIMPLE NOM

HEART SMART commence avec des huiles de première qualité formulées avec des phytostérols régulateurs du cholestérol. Chaque cuillerée à table (15 ml) contient 926 mg de phytostérols (alcools stéroïdes naturels) interférant avec l'absorption du cholestérol dans le tractus gastro-intestinal. Des études ont démontré

que la consommation de deux grammes de phytostérols par jour peut réduire le risque de maladie coronarienne de jusqu'à 25 %. Une autre étude, publiée dans l'*American Journal of Clinical Nutrition*⁽¹⁾, révèle que les phytostérols interfèrent avec l'absorption du cholestérol jusqu'à 42 %. Les maladies coronaires fauchent plus de vies en Amérique du Nord que plusieurs autres maladies (y compris le cancer) ensemble : l'inclusion de toute la famille d'huiles HEART SMART (par dose mesurée ou intégration complète) dans votre menu quotidien peut représenter un puissant partenaire pour votre santé cardiovasculaire.

LE COIN CULINAIRE

Cherchez dans les prochains Faits Naturels et autres publicités des façons novatrices et créatives d'intégrer à votre menu la famille d'huiles HEART SMART. La saveur de noisette de l'huile d'olive extra vierge biologique HEART SMART peut remplacer l'huile d'olive régulière dans toutes les recettes. La saveur nette et prononcée de l'huile de carthame HEART SMART, riche en oméga-9, rehausse le goût des vinaigrettes et marinades. L'huile de tournesol biologique HEART SMART, riche en acide linoléique et vitamine E, est aussi excellente pour les sautés et est un produit polyvalent dans la cuisine.

Des chefs de la région de Montréal partageront bientôt des recettes de cuisine, barbecue, ou vinaigrettes savoureuses, toutes saines pour le cœur. Ce forum culinaire se concentrera sur l'amélioration de la santé du cœur, sans sacrifier les bonnes choses de la vie.

(1) «Inhibition of cholesterol absorption by phytosterol-replete wheat germ compared with phytosterol-depleted wheat germ», *American Journal of Clinical Nutrition*, Vol. 77, No. 6, 1385-1389, juin 2003



Heart Smart Huile de carthame – Code de produit #1395

Heart Smart Huile de tournesol – Code de produit #1247

Heart Smart Huile d'olive – Code de produit #1399

Le carvacrol :

Un sujet brûlant

L'origan, herbe vénérable, était jusqu'à récemment connu en Amérique du Nord pour les sauces bolognaises ou les salades grecques. Mais depuis une dizaine d'années, l'origan a été amené à l'avant-scène de l'industrie du bien-être avec une abondance de choix pour le consommateur.

Recherche et rédaction : Gord Raza, B.Sc.

Hippocrate, père de la médecine, a documenté les bienfaits de l'origan en l'an 400 avant notre ère. Le carvacrol, un type de phénol, est l'élément prédominant de l'huile d'origan qui explique l'abondance de bienfaits, allant de la prévention du rhume et de la grippe au contrôle de l'acné. Il existe environ 50 espèces du genre *Origanum* de par le monde, chacune ayant sa propre concentration d'huiles volatiles essentielles. La force de celles-ci est affectée par l'altitude et le climat de la même façon que différents crus de vin varient chaque année.

HURLEVENT DES MONTS

Le roman emblématique du 19^e siècle à part, l'équipe de développement des produits de New Roots Herbal a escaladé des montagnes pour extraire l'huile d'origan de l'espèce *Origanum minutiflorum*, une variété aux petites feuilles ayant des concentrations de carvacrol allant jusqu'à 93 % du total des huiles volatiles. Cette variété pousse à une altitude de plus de 1500 mètres ; sa forte concentration en carvacrol est un mécanisme de survie qui reflète la vigueur nécessaire pour s'épanouir dans un climat rigoureux. Cette espèce d'origan sauvage est cueillie avec une méthode de récolte durable. La grande majorité des huiles d'origan sur le marché sont dérivées d'une variété plus courante d'origan, *Origanum vulgare*. D'autres encore, de moindre qualité, utilisent *Origanum onites*, convenant mieux à la cuisine et à l'ornement.

C'EST LA PURETÉ QUI COMPTE

Avec la popularité de l'huile d'origan sauvage et les sociétés voulant se tailler une part de marché, le consommateur est bombardé de publicité sur la concentration de carvacrol et le pourcentage d'huile d'origan dans la formule comme seuls critères d'efficacité. Le produit que vous choisirez ne doit pas être âcre au goût



Le fondateur et président de New Roots Herbal, Peter Wilkes, et le vice-président, Pat Quail, au pied des montagnes anatoliennes

comme un carburant de fusée pour être efficace. L'huile d'origan est efficace pour certaines applications dans des concentrations aussi faibles que 1 %. Une étude publiée dans le *Journal of Applied Oral Science*⁽¹⁾ a testé une solution à 1 % de carvacrol contenant une solution d'huile essentielle comme rinçage buccal bactéricide. Un essai clinique sur 55 personnes a démontré une réduction significative de la plaque et des symptômes de gingivite. La pureté de l'huile d'origan et la qualité de l'huile de soutien déterminent l'efficacité qu'un produit aura à long terme.

Wild Oregano C93 est formulée par New Roots Herbal avec l'huile d'origan de la meilleure qualité disponible (des concentrations en carvacrol testées en laboratoire et pouvant atteindre jusqu'à 93 % du total des huiles volatiles), mélangée avec de l'huile d'olive extra vierge certifiée biologique afin d'offrir une valeur médicale exceptionnelle et un goût agréable au palais.

(1) «Effect of a novel essential oil mouthrinse without alcohol on gingivitis: a double-blinded randomized controlled trial», *Journal of Applied Oral Science*, Vol. 15, No. 3, mai/juin 2007