

**PiLeJe**  
LABORATOIRE

COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE  
OCTOBRE 2023

# MA SANTÉ PASSE PAR MES MICROBIOTES

7<sup>ÈME</sup> ÉDITION  
OCTOBRE 2023

CAMPAGNE NATIONALE D'INFORMATION

organisée par le laboratoire PiLeJe vous donne rendez-vous

## AU RAYON MICROBIOTE

Cultivez votre bien-être de l'intérieur

### « AU RAYON MICROBIOTE »

la tournée gourmande pour des conseils individualisés sur l'alimentation et la santé des microbiotes sera présente en octobre aux quatre coins de la France.

Découvrez dès à présent la date et le lieu d'animation de votre région !

### OÙ RETROUVER LE «RAYON MICROBIOTE» ?

Samedi 21 octobre 2023 à Lille de 10h à 14h  
O'Tera - 392 rue Léon Gambetta, 59000 Lille

Mardi 24 octobre 2023 à Paris de 11h à 15h  
Les Halles d'Issy-les-Moulineaux  
1 Rue Rouget de Lisle, 92130 Issy-les-Moulineaux

Jeudi 26 octobre 2023 à Reims de 9h30 à 13h  
Le P'tit Champ - 125 Av. Jean Jaurès, 51100 Reims

Samedi 28 octobre 2023 à Bordeaux de 11h à 15h  
Les Halles de Bacalan - 5 Quai du Maroc, 33300 Bordeaux

[www.masantepasseparmesmicrobiotes.fr](http://www.masantepasseparmesmicrobiotes.fr)

En octobre 2023, le laboratoire PiLeJe continue de sensibiliser le grand public autour des liens qui existent entre microbiotes et santé à travers un dispositif original.

Déficit immunitaire, obésité, troubles digestifs, dépression, dermatite intestinale, MICI, syndrome de l'intestin irritable ont pour facteur commun le déséquilibre du microbiote intestinal. Les recherches scientifiques récentes ont démontré l'importance d'un microbiote intestinal équilibré pour maintenir un système digestif sain, renforcer le système immunitaire et favoriser une meilleure santé mentale et générale.

Ainsi, les microbiotes sont de réels partenaires qui par leur équilibre permettent le maintien du corps en bonne santé. Il est donc important d'y veiller.

De nombreux facteurs influent sur cet équilibre et notamment notre alimentation quotidienne qui joue un rôle crucial dans la composition et la richesse du microbiote intestinal. Afin de permettre à chacun d'agir durablement pour sa santé, le laboratoire PiLeJe et ses partenaires ont choisi cette année de mettre en lumière **les aliments bénéfiques pour le bien-être et la santé du microbiote.**

« **AU RAYON MICROBIOTE** », c'est l'idée **appétissante de sensibiliser les Français à l'impact de l'alimentation sur leur microbiote**



### **AU RAYON MICROBIOTE**

Une tournée gourmande pour des **conseils individualisés** sur l'alimentation et la santé des microbiotes.



### **RECETTES BIEN-ÊTRE**

Un **livret de cuisine** gourmand et pédagogique.



### **EXPERTISE SANTÉ**

Des **vidéos d'experts** pour informer.



Nous donnons donc rendez-vous en octobre « Au Rayon Microbiote » afin de découvrir les aliments probiotiques et prébiotiques bons pour le microbiote et d'apporter des conseils individualisés tout en se faisant plaisir !

## LE PROGRAMME À DÉCOUVRIR

**DURANT TOUT LE MOIS D'OCTOBRE  
UNE TOURNÉE GOURMANDE À TRAVERS  
LA FRANCE POUR DES CONSEILS  
INDIVIDUALISÉS SUR L'ALIMENTATION  
ET LA SANTÉ DES MICROBIOTES.**

L'alimentation-santé passe avant tout par la bonne sélection de produits que nous allons mettre dans nos assiettes. La réalisation des courses représente donc un véritable enjeu. Fruits, légumes, céréales... il peut être parfois compliqué de connaître les aliments à privilégier pour un microbiote en bonne santé.

Pour conseiller le grand public :

- Tout au long du mois d'octobre, des experts iront à la rencontre des Français au travers de corners « Au Rayon Microbiote » afin d'apporter des conseils individualisés sur l'alimentation aux quatre coins de la France. Les dates et lieux sont également à **retrouver sur notre site**.
- Un JEU CONCOURS : du 1<sup>er</sup> au 31 octobre 2023, un tirage au sort pour remporter un « Panier Microbiote » spécialement concocté sous les conseils d'un expert sera organisé dans chaque ville.

## UN LIVRET DE RECETTES CONÇU PAR DES EXPERTS !

Une fois les meilleurs aliments sélectionnés et adaptés à la santé du microbiote, il est maintenant temps de réaliser son plat. À ce titre, un livret de cuisine gourmand et pédagogique élaboré par des experts : la diététicienne-nutritionniste **Solveig DARRIGO-DARTINET** et la cheffe cuisinière **Beatriz GONZALEZ** sera disponible sur le corner « Au Rayon Microbiote », auprès de nos pharmacies partenaires et téléchargeable sur le site de la campagne et nos réseaux sociaux.

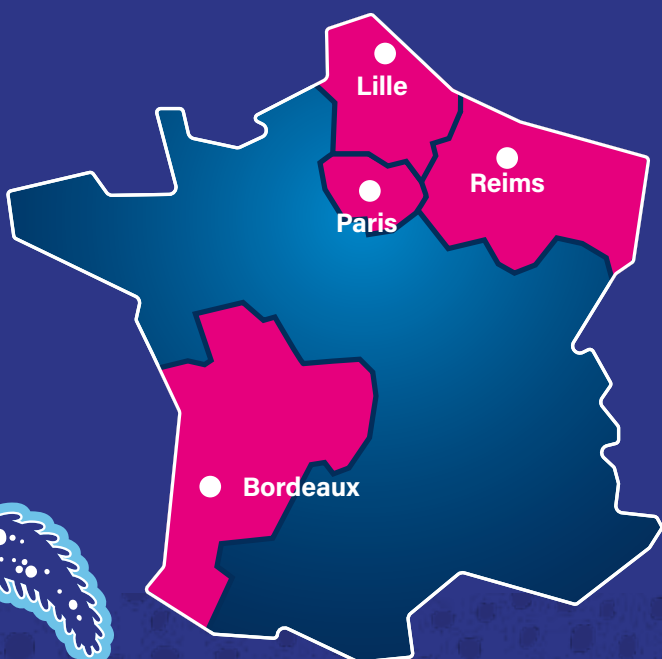


## DES VIDÉOS D'INFORMATION D'EXPERTS

Afin de pouvoir informer au mieux le grand public, au cours du mois d'octobre, des vidéos avec des prises de paroles d'experts seront diffusées sur nos réseaux sociaux et sur le site web de la campagne.

- **Microbiote et alimentation** - Pr **Gabriel PERLEMUTER**, Chef du service hépato-gastro-entérologie et nutrition à l'hôpital Antoine-Béclère de Clamart (AP-HP)
- **Recette Bien-être** - Vidéo d'échange entre une représentante de l'Association des Patients Souffrant du Syndrome de l'Intestin Irritable-APSSII et **Solveig DARRIGO DARTINET**, diététicienne-nutritionniste expert
- **L'expertise probiotiques** - Dr **Emmanuelle BOCANDE**, directrice médicale – PiLeJe Laboratoire

## OÙ RETROUVER LE «RAYON MICROBIOTE» ?





## RELAIS SOCIAL MEDIA

En digital, des posts riches et pédagogiques seront publiés sur la page Instagram du Laboratoire « Le Rayon Microbiote ». Ces derniers mettront en avant les aliments bénéfiques et leurs spécificités pour le bien-être de notre microbiote.



## DES PHARMACIES PARTENAIRES

Dans cette démarche d'accompagnement, les pharmacies à proximité des lieux d'animations distribueront gratuitement le livret de recettes. De plus, des conseils individualisés sur l'alimentation-santé pour le bien-être de son microbiote seront délivrés par des experts.



Du 13 au 15 octobre 2023 à Rouen

Le Laboratoire PiLeJe participera aux deuxièmes journées du Vivant et de la Terre du **13 au 15 octobre à Rouen** organisées par l'association BioGée sur le thème : « Indispensables microbiotes : les microbes pour la santé et l'environnement » qui se tiendront à la Halle aux Toiles de Rouen.

À cette occasion, il y aura :

- Un **emplacement PiLeJe** sur le lieu de l'événement avec un représentant du Laboratoire
- La participation à une table ronde du **Dr Emmanuelle BOCANDE** – directrice médicale, PiLeJe Laboratoire

## À PROPOS DE PILEJE

Depuis 30 ans, PiLeJe conçoit, fabrique et commercialise des solutions de santé visant à **améliorer durablement la qualité et l'espérance de vie en bonne santé des patients** présentant des troubles fonctionnels, des facteurs de risques ou des maladies chroniques.

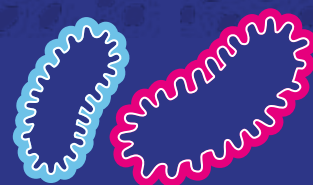
Complémentaires aux médicaments, les solutions de santé mises au point par PiLeJe **sont prescrites par des professionnels de santé sur la base de conseils individualisés**. Pour améliorer durablement la santé des patients, PiLeJe dispose d'une expertise dans quatre domaines : **la santé par les microbiotes, la micronutrition, la phytonutrition et la nutrition médicale**.

**Chiffres Clés** : 600 salariés répartis sur 5 sites en France, près de 300 références de produits disponibles. Présent dans 43 pays dont 8 filiales (Espagne, Allemagne, Benelux, Italie, Suisse, Norvège, Danemark et Suède).

Pionnier dans l'étude des probiotiques, le laboratoire PiLeJe mène et publie depuis des années de multiples recherches sur les souches probiotiques grâce à une unité de recherche et développement ainsi qu'à un service de recherche appliquée et clinique intégrés.

[www.pileje.fr](http://www.pileje.fr)

# NOS PARTENAIRES



**La Fondation de l'AP-HP** est une fondation hospitalière qui fait appel à la générosité publique et développe des ressources privées pour soutenir les équipes et projets des 38 hôpitaux qui composent l'Assistance Publique – Hôpitaux de Paris.

[www.fondationaphp.fr](http://www.fondationaphp.fr)



**L'Association des Patients Souffrant du Syndrome de l'Intestin Irritable** est la seule association française représentant les souffrants du SII (Syndrome de l'Intestin Irritable).

[www.apssii.org](http://www.apssii.org)



**L'afa Crohn RCH France** est l'unique association nationale (reconnue d'utilité publique) des personnes concernées par les maladies inflammatoires chroniques de l'intestin (MICI, maladie de Crohn et rectocolite hémorragique).

[www.afa.asso.fr](http://www.afa.asso.fr)



**AÏGA RESORT THERMAL**, est un établissement thermal qui, grâce à la minéralité spécifique des eaux thermales naturelles de Châtel-Guyon, est spécialisé dans le traitement des maladies chroniques digestives (particulièrement de l'intestin) et des pathologies rhumatologiques.

[www.aiga-resort.com](http://www.aiga-resort.com)



## CONTACTS PRESSE

### **Caroline Lamberti**

Directrice de la communication

[c.lamberti@pileje.com](mailto:c.lamberti@pileje.com)

01 45 51 69 60 - 06 73 89 18 42

### **Diane Jourdan**

Cheffe de Projets Relations Presse et Partenariats

[d.jourdan@pileje.com](mailto:d.jourdan@pileje.com)

01 53 86 70 35

