

Table Ronde

Hypochlorhydrie : mythe ou réalité ?

Conférencier: Bruno Lacroix

Jeudi 28 novembre 2013 – Anglet-Biarritz

L'une des premières étapes primordiales de la digestion passe par la mastication mais aussi par les sucs gastriques provenant de l'estomac.

L'estomac est la portion du tube digestif en forme de poche, située entre l'œsophage et le duodénum. Chez l'adulte, il mesure 20 cm de long et se trouve en rapport avec le foie, la rate, le pancréas, le diaphragme et les intestins. L'estomac permet d'assurer une partie de la digestion par des fonctions mécaniques (brassage), chimiques et hormonale, et par mélange des aliments au suc gastrique. Un bon pH de l'estomac varie entre 1,5 et 3.

Les parois de l'estomac sécrètent pas moins de trois litres d'acide par jour. Cela se fait grâce à la H⁺/K⁺-ATPase, protéine transmembranaire localisée essentiellement sur la face luminale des cellules pariétales des microvillosités de l'estomac. Cette pompe est responsable de l'acidité de l'estomac.

L'acide gastrique permet de digérer les protéines, de stériliser l'estomac et tuer les bactéries et levures qui entrent par la bouche, de permettre à l'estomac de se vider correctement, mais aussi un environnement acide est nécessaire pour permettre l'absorption de nombreux micronutriments, comme le calcium, le magnésium, le zinc, le cuivre, le fer, le sélénium, le bore, etc.

Nous verrons lors de cette conférence l'aspect crucial de l'estomac dans la digestion, l'ensemble des troubles chroniques de l'estomac (dyspepsie) qui se définit comme un ensemble de symptômes chroniques et récurrents qui entraîne des douleurs ou des malaises épigastriques provenant du tube digestif haut : brûlures d'estomac, régurgitations acides, éructations ou rots excessifs, ballonnement abdominal accru, nausées, sensation de digestion lente et de satiété précoce.

Nous verrons le lien entre la pullulation bactérienne, l'H.Pylori avec l'hypomotilité intestinale et l'hypochlorhydrie mais aussi les notions importantes acide/base de la digestion.

Conférencier: Monsieur Bruno Lacroix – Physiologiste, Expert en nutrition & Micro-nutrition, Conférencier International en médecine fonctionnelle (Euromedicom, IMCAS, SINES...), journaliste scientifique et membre de l'Académie des Sciences de New York.

Date et Lieu: Jeudi **28 novembre 2013** – Château de Brindos - 1 Allée du Château - 64600 ANGLET-BIARRITZ

Programme : 19.30h – 20.00h : Accueil
20.00h – 23.00h : Table Ronde autour d'un cocktail dînatoire

Participation: Cette table ronde vous est offerte par la société

Inscription: seminaire@energeticanatura.com ou 01/402 609 08 - Dès réception de votre inscription nous vous envoyons une confirmation avec plus de détails. **Merci de vous inscrire avant le 18 novembre 2013 !**