



## Vinaigrerie artisanale Verger Pierre Gingras

Propriétés thérapeutiques  
de nos produits





### L'originalité des produits du Verger Pierre Gingras

Le vinaigre de cidre du Verger Pierre Gingras est un véritable produit artisanal. L'originalité de notre produit provient de l'utilisation de quatre variétés de pommes saines non modifiées génétiquement et cueillies directement de l'arbre, du processus de fermentation d'une durée de deux ans avec la mère-vinaigre dans des cuves de chêne provenant de France, de notre méthode de fabrication originale et de nos contrôles rigoureux de qualité. Tout ceci donne à notre vinaigre de cidre son arôme sublime, sa couleur franche et sa saveur distinctive ainsi que des propriétés nutritionnelles et thérapeutiques absolument uniques. Notre gamme de produits est fabriquée à Rougemont, une des grandes régions pomicoles de la province de Québec, au Canada.

### Quels bénéfices pour notre santé peut-on retirer d'un authentique vinaigre de cidre de fabrication artisanale?

Nous retrouvons au moins 300 bienfaits au bon fonctionnement interne de l'organisme grâce à l'utilisation d'un authentique vinaigre de cidre artisanal. Parmi les bienfaits les plus fréquents, notons l'élimination des toxines, la réduction de l'acide urique et du mauvais cholestérol, l'élimination de dépôts calcaires (calculs rénaux et biliaires, calcification des jointures), le nettoyage des reins et du foie, une purification du sang (amélioration de la pression sanguine), la régularisation de l'équilibre du pH et une meilleure assimilation des aliments. L'authentique vinaigre de cidre artisanal est également utilisé en usage externe, entre autres, dans les cas de brûlures légères, d'eczéma, de psoriasis et dans le traitement des pellicules. Bien entendu, le vinaigre de cidre de fabrication artisanale est tout à fait indiqué pour vos recettes-santé et gastronomiques telles que les salades et les sauces.

## Les propriétés particulières du vinaigre de cidre artisanal pur à 100 %

### De tout temps

Le vinaigre de cidre artisanal est un très vieux remède à redécouvrir et à utiliser en toute occasion pour ses nombreux effets positifs sur la santé du corps. Les anciens l'appelaient l'élixir de jeunesse. Autrefois les gens fabriquaient et utilisaient leur propre vinaigre de cidre pour nettoyer, conserver les aliments, désinfecter et aussi en boire tous les jours à petite dose. Pour améliorer la santé, prolonger leurs jours et éloigner la maladie, nos ancêtres connaissaient tous les bienfaits thérapeutiques du vinaigre de cidre artisanal pur.

De génération en génération, ces croyances anciennes sur l'efficacité de ce remède ne nous ont pas toutes été transmises. Avec l'avènement du vinaigre de cidre industrialisé et pasteurisé, les gens ont cessé de fabriquer leur propre vinaigre et d'en consommer régulièrement pour leur santé.

Heureusement, grâce à l'ingéniosité d'un pomiculteur-vinaigrier, on retrouve sur le marché un vinaigre de cidre artisanal 100 % pur, authentique, fait selon les traditions anciennes, vieilli en baril de chêne et non-pasteurisé. Il est important de bien choisir le bon, le véritable vinaigre pur pour sa santé.

### En médecine douce

On le considère présentement comme un excellent complément pour tous ceux qui désirent améliorer leur état de santé. Par son acidité naturelle, le vinaigre de cidre artisanal pur aide l'organisme à se nettoyer et à se régénérer. Le vinaigre de cidre artisanal contient plus d'une trentaine de substances nutritives importantes, une douzaine de minéraux, plus d'une demi-douzaine de vitamines et d'acides essentiels, plusieurs enzymes et une bonne dose de pectine. Il est particulièrement riche en potassium et en

d'autres oligo-éléments tels que le phosphore, le calcium, le magnésium, le soufre, le fer, le fluor, le silicium, le bore et bien d'autres. Le vinaigre de cidre artisanal nous assure un renouvellement minéral constant. Il concentre et favorise l'absorption de plusieurs minéraux essentiels tel que le calcium. Le potassium est à nos tissus mous ce que le calcium est à nos tissus durs.

Il n'y a aucun danger à consommer le véritable vinaigre de cidre artisanal tous les jours modérément. On conseille d'en prendre 1 à 2 c. à table et plus, seul ou dilué dans de l'eau ou du jus de canneberge.

## Les principaux bienfaits en usage interne du vinaigre de cidre artisanal naturel et biologique

### La digestion

Il contribue à la bonne marche de notre système digestif en augmentant ses enzymes, en détruisant les bactéries nuisibles et en absorbant le trop plein d'acides de l'estomac. Il est donc excellent contre les brûlures, les spasmes et les gaz d'estomac. Il facilite la digestion lente et aide l'estomac à passer au travers des intoxications alimentaires. On l'utilise aussi pour éliminer des problèmes de constipation, de spasmes et gaz intestinaux. Il crée des conditions favorables au renouvellement de la flore intestinale. Pour contrer une digestion laborieuse, prendre le vinaigre de cidre artisanal une demi-heure avant le repas. Pour dissiper la constipation, le prendre au coucher. Pour aider à éliminer les brûlures d'estomac, le prendre pendant le repas. Le vinaigre de cidre artisanal pur consommé à dose modérée ne provoque pas de brûlures et encore moins d'ulcères.

### Les systèmes urinaire et sanguin

Il nettoie le canal urinaire et permet de maintenir une solution acide. On suggère de prendre une petite dose de vinaigre de cidre artisanal à chaque



jour pour réduire les risques d'une infection des reins ou de la rate. Il favorise le pH normal du sang, il aide la circulation sanguine en nettoyant et en éliminant les divers polluants et toxines. On le recommande pour éliminer le surplus de cholestérol. Il facilite le métabolisme des sucres. Il équilibre le niveau d'acidité de l'organisme, il donne de bons résultats dans les traitements contre la goutte. Il concourt à stabiliser la tension artérielle trop élevée ou trop basse. Riche en minéraux, particulièrement le potassium, il a une action bénéfique pour le soulagement des crampes musculaires.

### L'arthrite

Pour les personnes arthritiques, il aide à faire dissoudre les dépôts calcaires et en favorise l'élimination. On le recommande pour les bursites, les tendinites, l'arthrose, l'épine calcaire au talon, les pierres aux reins ou au foie. Le vinaigre de cidre artisanal peut jouer un rôle important dans le soulagement de la douleur causée par l'arthrite car il favorise un ramolissement et une élimination du mauvais calcaire accumulé aux articulations. Il peut aider aussi à ralentir la progression de cette maladie. À chaque repas et au coucher boire 1/2 verre d'eau additionné de 1 à 2 c. à table de vinaigre de cidre artisanal pur. Pour obtenir un soulagement plus rapide, appliquer de l'eau chaude et du sel sur la région atteinte et frictionner par la suite avec du vinaigre de cidre artisanal.

### L'embonpoint

Pour les gens souffrant d'embonpoint et de cellulite, il aide, combiné ou non à une diète, à détruire l'excès de graisses dans les cellules. Il favorise une perte de poids progressive à la dose de 2 c. à table, 2 à 3 fois par jour.

### Le stress et la migraine

On reconnaît au vinaigre de cidre artisanal la propriété de calmer le nervosisme et l'insomnie : prendre avant l'heure du coucher 1 à 2 c. à table de

vinaigre de cidre artisanal dans un verre d'eau. Pour contrer le stress de la vie quotidienne, le vinaigre de cidre artisanal peut être une thérapie naturelle de choix, car il procure la détente et favorise le sommeil : une demi-tasse à une tasse dans l'eau d'un bain d'environ 15 à 20 minutes. Contre la migraine et les maux de tête, on peut l'utiliser en inhalation dans de l'eau portée à ébullition : une partie d'eau une partie de vinaigre. Inspirez 80 fois les vapeurs de vinaigre.

### Les maux de gorge et le rhume

Le vinaigre de cidre artisanal permet d'éliminer les maux de gorge. Se gargariser avec 2 c. à thé de vinaigre de vinaigre dans 1/3 tasse d'eau tiède et avaler la solution par la suite. Répéter au besoin aux heures, puis aux deux heures. On peut l'utiliser comme sirop contre le rhume. Voici une recette de nos ancêtres : 1/2 tasse de vinaigre de cidre artisanal, 1/2 tasse d'eau. 1 c. à thé de poivre de cayenne.

### Le vinaigre de cidre artisanal naturel et biologique en usage externe

- Le vinaigre de cidre artisanal aide à calmer les prurits et les démangeaisons. Il atténue les démangeaisons causées par l'urticaire, l'eczéma, le psoriasis et bien d'autres maladies de la peau.
- Appliqué en lotion, matin et soir, il sert d'astringent. Il tonifie l'épiderme et corrige l'action basique des savons. Se frotter le corps avec le mélange d'un tiers de vinaigre de cidre artisanal et de deux tiers d'eau fait grand bien. (Une utilisation régulière du vinaigre de cidre artisanal pur devient un anti-fatigue, il redonne de la vitalité et soulage de la fatigue chronique.) Le vinaigre aide à traiter les troubles de la peau car son pH est pratiquement le même que celui d'une peau en santé. On peut l'utiliser sans danger pour toutes les affections cutanées, même pour le visage.



- On l'utilise en application externe pour les douleurs musculaires, les inflammations, les entorses ou l'engorgement musculaire. Réchauffer la région douloureuse avec un linge trempé dans l'eau chaude additionnée de sel et frotter avec du vinaigre de cidre artisanal.
- Pour se débarrasser des démangeaisons, cors ou champignons aux pieds, tremper les pieds dans l'eau tiède et un peu de sel, assécher et appliquer le vinaigre de cidre artisanal pur.
- Après un shampoing, on utilise 2 à 3 c. à table de vinaigre dans l'eau du dernier rinçage, il donne un éclat particulier aux cheveux. Il débarrasse le cuir chevelu des pellicules et peut soulager les irritations causées par certaines maladies de peau.
- On peut l'utiliser contre les coups de soleil et les brûlures légères, tapoter doucement l'épiderme avec du vinaigre de cidre artisanal dilué dans un peu d'eau. Il favorise la cicatrisation des plaies et peut éliminer les gerçures.
- On le dit bon remède pour les vertiges, les chaleurs de la ménopause, les varices, les sueurs nocturnes, le zona, etc.
- Prendre l'habitude d'incorporer le vinaigre de cidre artisanal pur dans votre routine quotidienne pour conserver ou améliorer votre état de santé. Il contribue depuis toujours au maintien d'une bonne santé. Le vinaigre de cidre artisanal n'est pas un remède pour aucune maladie. Si vous avez un problème sérieux de santé, consultez un professionnel de la santé.
- Voici quelques ouvrages qui sauraient vous intéresser sur les bienfaits thérapeutiques du vinaigre de cidre de fabrication artisanale. D'autres informations peuvent vous être fournies en consultant les intervenants en médecine douce et les professionnels de la santé.

### Bibliographie

- Le vinaigre de cidre artisanal, ma passion... ses vertus...,  
Manon Derocher, n.d., 1999, Edition M. Derocher.
- Ces vieux remèdes qui guérissent,  
docteur D.C. Jarvis, 1958, Éd. Robert Laffont
- La pomme aux mille usages,  
Annelies Schöneck, 1987, Éd. Terre vivante
- Pouvoirs merveilleux de la pomme,  
Éric Nigelle, Éd. Andrillon
- The Vinegar Book,  
Emily Thacker, 1994, Éd. Tresco Publishers

### Se maintenir en bonne santé avec du vinaigre de cidre artisanal

- La consommation régulière du vinaigre de cidre artisanal semble très favorable à la santé. Il tend à rééquilibrer le métabolisme général de tout le corps. N'espérez pas être débarrassé de tous vos problèmes de santé du jour au lendemain, pour avoir bu une ou deux rasades de vinaigre de cidre artisanal. C'est la petite dose prise à tous les jours, régulièrement, qui vous apporte un bien-être après un certain temps. Il est préférable d'utiliser une petite quantité de vinaigre de cidre artisanal au départ et d'augmenter par la suite, au besoin. Les personnes de tout âge peuvent consommer du vinaigre de cidre artisanal.



Vinaigrerie  
artisanale  
Pierre Gingras

1132, Grande Caroline  
Rougemont (Québec), Canada J0L 1M0

Service à la clientèle  
Département des ventes

1 866 469-4954

Directeur des ventes  
Courriel  
Site Internet

M. Jacques Vallée  
infousa@cidervinegar.com  
www.cidervinegar.com