

Jeudi 15 septembre 2022 - Catégorie: **Patients & proches** - Ecrit par **Katelijne Dick**

Le microbiote, ce bouclier qui nous protège

fibres

Le microbiote – ou flore intestinale – consiste en un bon kilo de bactéries qui peuplent nos intestins. Considéré comme un organe à part entière, bien que caché, il remplit de nombreuses fonctions et est indispensable à notre santé. S’il est chouchouté comme il faut, ce bouclier naturel nous protège du stress et préserve notre immunité. Point de situation des bonnes habitudes alimentaires avec le Service nutrition et diététique de l’hôpital fribourgeois (HFR).

Chacun de nous possède un microbiote unique de par la diversité et le nombre de bactéries qu’il contient. Si certaines de ces bactéries sont bénéfiques – comme les bifidobactéries qui sont anti-inflammatoires – d’autres favorisent au contraire un déséquilibre des intestins – ou dysbiose. Peuvent en résulter perte d’énergie, cholestérol, risque cardio-vasculaire, inconfort digestif, épuisement nerveux, troubles de l’humeur, surpoids, voire diabète.

De bonnes habitudes alimentaires préservent ou améliorent notre microbiote et lui permettent de remplir ses fonctions, telles que synthétiser les vitamines du groupe B, faciliter l’absorption du fer, du calcium et du magnésium et assurer son rôle de bouclier naturel. Ainsi, privilégiez les sources de fibres qui nourrissent les bonnes bactéries : fruits, légumes, céréales complètes, légumineuses mais aussi les oléagineux, les soupes, les yogourts naturels et produits fermentés (choucroute, kéfir, kombucha). Favorisez d’autres sources de protéines que la viande rouge, comme la viande blanche, le tofu, le poisson ou les œufs.

Dans l'autre sens, mieux vaut limiter le sucre (aliments et boissons sucrés), les céréales raffinées, les produits industriels très transformés (charcuterie par exemple) ainsi que la consommation de tabac et d'alcool. Attention cependant, rendre son microbiote plus fort ne veut pas dire se priver d'un bon dessert ou de partager le repas de Bénichon en bonne compagnie. Car l'alimentation « plaisir » fait aussi partie de la santé, tout est question d'équilibre.

HFR
Nutrition | Prévention | Santé

Quelles sources de protéines choisir ? Un intérêt nutritionnel et écologique !

D'un point de vue autant écologique que nutritionnel, il est indispensable d'augmenter la consommation de protéines végétales et de diminuer de manière conséquente celle d'origine animale (principalement viande et produits animaux très transformés).

Les protéines végétales sont principalement présentes dans les légumineuses, les grains et fruits oléagineux (noix, amandes, avocats, noix, etc.), le soja (soja) et certains céréales (quinoa, sarrasin, amarante).

Les aliments d'origine animale ne sont toutefois pas à supprimer complètement en raison de leur apport en nutriments essentiels notamment la vitamine B12 et le zinc.

Les protéines doivent être présentes aux repas principaux dans des portions adéquates. Voici quelques suggestions sur une semaine qui peuvent être adaptées selon les goûts et les saisons.

HFR
Nutrition | Prévention | Santé

Objectif: 30 g de fibres par jour

Les fibres sont des substances issues uniquement des végétaux et ne sont pas absorbées par l'organisme.

Les fibres sont essentielles pour le **trouble intestinal** et apportent de nombreux bénéfices à votre organisme :

- Elles aident à réguler le transit intestinal.
- Elles participent à la baisse du cholestérol et à la régulation de l'insuline.
- Elles aident à contrôler le diabète.
- Elles participent à la baisse du poids.

Les sources de fibres

Céréales complètes (de céréales, avoine, blé complet, seigle complet),
légumineuses (lentilles, haricots blancs, pois chiches, pois cassés),
pain complet,
fruits et légumes,
oléagineux (noix, amandes, noix de pécan, noix),
fruits à coque (noix, amandes, pistaches).

A quoi correspondent 30 grammes de fibres sur une journée ?

1g	2.5g	3.5g	5g	8g	Total 30g
1 tranche de pain complet	1 pomme	50g de pois chiches (Céréales complètes) (20g de pois chiches) avec 1 carotte (2.5g)	1 tranche de pain (2.5g) + 1 orange (2.5g)	100g de pain complet (avec 80g de céréales complètes) (8.7g) + 1 tranche (1.3g)	

78 Ko)

HFR
Nutrition | Prévention | Santé

Faire des courses équilibrées et écologiques : mode d'emploi

Attention local et de saison

Pourquoi acheter local ?

- Réduire l'empreinte carbone (moins de transport).
- Réduire l'empreinte hydrique (moins de ressources en eau, moins de déchets).

Conseils :

- Choisir acheter des produits locaux.
- Choisir acheter des produits locaux (moins de transport).
- Choisir les aliments locaux ou les produits professionnels.
- Choisir l'eau de source plutôt que l'eau en bouteille.
- Préférer les produits locaux et acheter pour durer le plus longtemps possible.
- Acheter les produits locaux et professionnels (moins de déchets).

Pour aller plus loin :

- Choisir acheter des produits locaux.
- Choisir acheter des produits locaux.

Pour aller encore plus loin :

- Choisir acheter des produits locaux.
- Choisir acheter des produits locaux.

o)

Faire des courses équilibrées et écologiques, mode d'emploi.pdf (329.07 Ko)

Mots clés: Nutrition et diététique