

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 Transparence
Partager sa part

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, chia, etc.), le soja (soja) et certains céréales (quinoa, seitan, sarrasin).

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 Transparence
Partager sa part

Objectif: 30 g de fibres par jour

Les fibres sont des substances issues principalement des végétaux et sont des alliées de la santé.

Les fibres sont essentielles dans le **maintien intestinal** et apportent de nombreux bénéfices à notre organisme.

Elles aident à réguler le cholestérol sanguin, à réduire le risque de diabète et de maladies cardiovasculaires, et à favoriser la santé de la flore intestinale.

Les sources de fibres

Céréales complètes (de préférence, avoine, sarrasin, blé complet, pain complet, légumineuses complètes, flocons d'avoine, sarrasin, riz complet, maïs complet).

Fruits et légumes

Beurre de noix, **oléagineux**, **oléagineux**, **oléagineux**, **oléagineux**, **oléagineux**, **oléagineux**.

Plants à fibres (sauf ceux qui sont riches en sucre).

À quoi correspondent 30 grammes de fibres sur une journée ?

1g	2,5g	3,5g	5g	4g	Total 30g
1 tranche de pain complet	1 pomme	50g de pois chiches (Céréales complètes: 1,20g, 0,5g, 1 tranche de pain complet: 2,3g)	1 tranche de pain complet (0,5g) 1 tranche (0,5g)	100g de lentilles (avec 80g de légumes secs) 4,7g 1 tranche (1,5g)	

78 Ko)

HFR
Nutrition Transparence
Partager sa part

Faire des courses équilibrées et écologiques : mode d'emploi

Attention local et de saison

Pourquoi acheter local ?

- Évitez les produits génériques (grain, viande)
- Évitez les produits génériques de mauvaise qualité (viande, poisson, légumes)

Conseils

- Évitez d'acheter des produits génériques
- Choisissez les produits locaux et de saison
- Évitez les produits génériques de mauvaise qualité
- Évitez les produits génériques de mauvaise qualité
- Évitez les produits génériques de mauvaise qualité
- Évitez les produits génériques de mauvaise qualité

Pour aller plus loin :

- [Le guide des produits locaux](#)
- [Le guide des produits locaux](#)

Pour aller encore plus loin :

- [Le guide des produits locaux](#)
- [Le guide des produits locaux](#)

o)

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

Mots clés: Nutrition et diététique