

Assemblée Générale AROPA 57

Vendredi 18 mars 2016

# Les enjeux de la nutrition

**Thierry MICHEL** 

Nutritionniste

Cabinet de nutrition 38 rue Victor Prouvé 54000 NANCY

Tél. 06.72.17.36.54

#### Au cœur des aliments, il existe



#### Des nutriments

(glucides, lipides, protides) qui apporte des calories



#### Des micronutriments

(vitamines, minéraux, oméga 3, polyphénols, pré-biotiques, acide aminés...) rôles fonctionnels

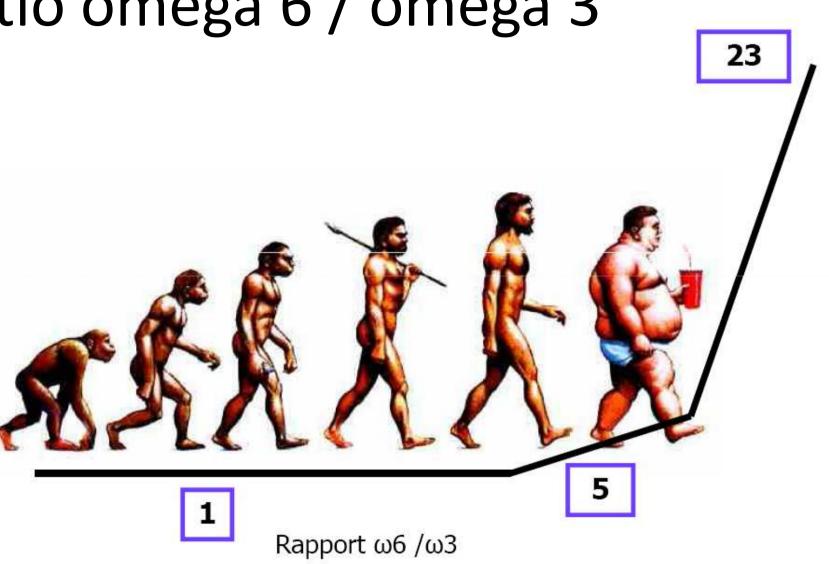
# La 1<sup>ière</sup> clé santé



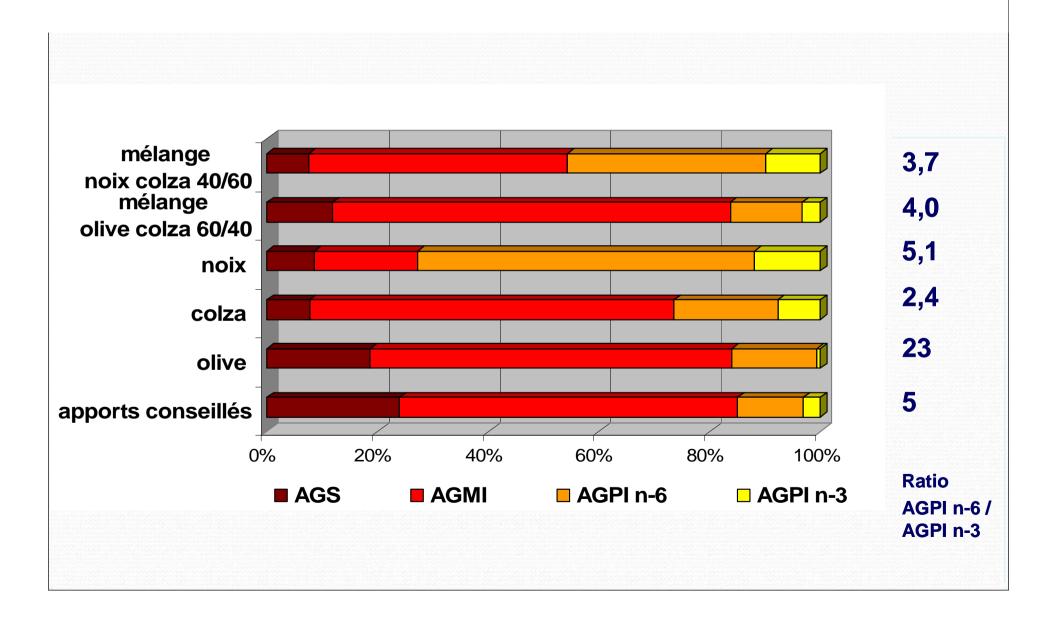


# Le choix des huiles

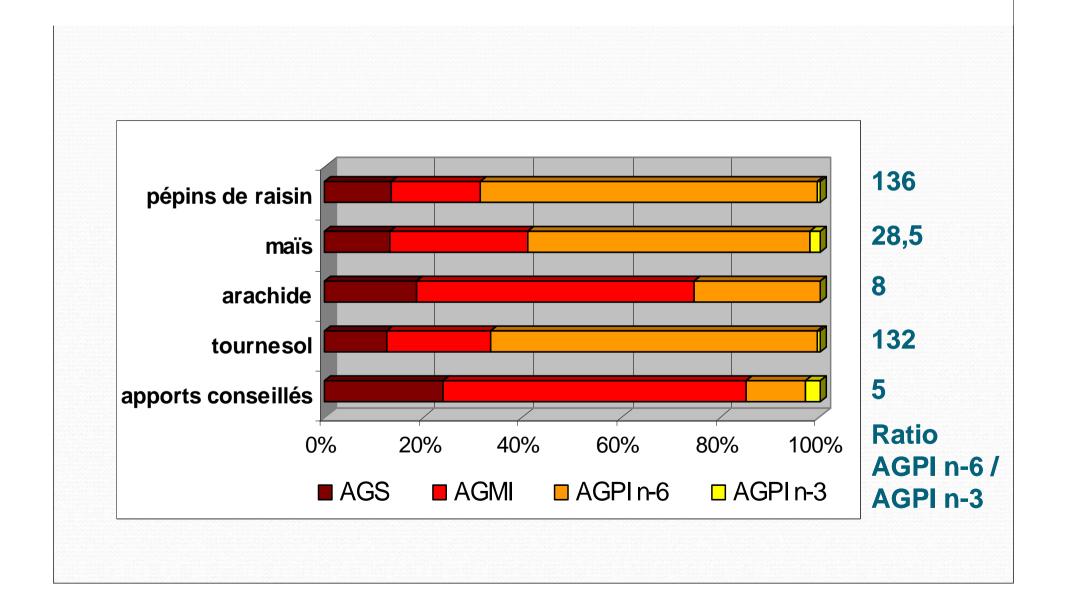
## Ratio oméga 6 / oméga 3



## Les huiles à privilégier



#### Les huiles à éviter



#### A privilégier

# 2 à 4 cuillères à soupe par jour d'huile de colza-olive ou colza-noix

Deux cuillères à soupe sont le « minimum vital »...





#### Les huiles à éviter





#### **Tournesol**



Maïs, arachide, pépin de raisin



Les mélanges de ces huiles



## Sardine et maquereau

Apport de potassium

Apport d'Oméga 3, zinc

• Protège cœur et cerveau

## Le rôle protecteur des Oméga 3

# Facteurs de risque

- \ Triglycérides
- † Cholestérol HDL
- \ Insulino Résistance

#### Infarctus

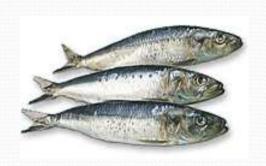
- ↓ Agrégation plaquettaire
- ↓ Thrombose

#### Mort subite

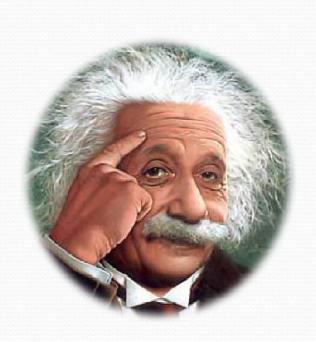
- ↓ Mort subite



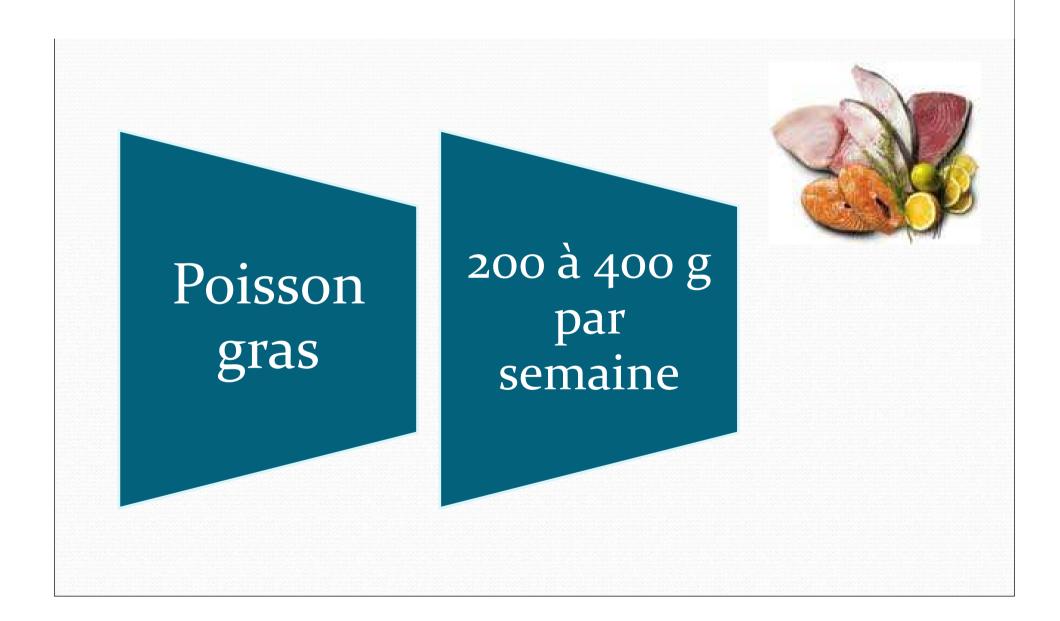
## Les poisson gras



- Sardine
- Maquereau
- Truite
- Hareng
- Saumon
- Dorade
- Rouget
- Bar



#### Recommandation





- Apport de micronutriments
- Contribue à la baisse du cholestérol
- Acides gras essentiels



# Les légumineuses

Lentilles, haricots, soja, pois cassés, pois chiches

- Forte densité micronutritionnelle
- Apport de potassium
- Source de protéines

#### Potassium

#### Association entre K<sup>+</sup> et réduction AVC

 Etude de 12 ans sur 859 personnes avec une augmentation de K<sup>+</sup> de 2,25g : réduction de 40 % de la mortalité vasculaire cérébrale.

Khawn K.T, and Barrett-Connor E. Dietary potassium and stroke-associated mortality. A 12 year prospective population study. N Engl J Med 1987



# Les noix, amandes

- Apport en acides gras essentiels
- Oméga 3
- Magnésium

#### Top des aliments riches en magnésium



Chocolat noir 70 % 112 mg/100g



Amandes, noix, noisettes 160 à 250 mg/100g



Riz complet 43 mg/100g



# Les épices

- Propriétés antioxydantes
- Substituts du sel
- Couleurs, saveurs

#### Curcuma

- Curcuma longa L.
- Partie utilisée : rhizome
- Actifs principaux : curcuminoïdes
- Activités : anti-inflammatoire
  - Hepatoprotecteur
  - Protecteur cardio-vasculaire







# Biodisponibilité de la curcumine + 2000%





#### Poivre

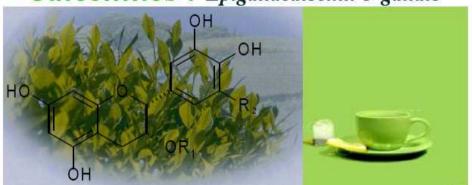


Curcuma

#### Les polyphénols: classe des Flavonoïdes

Largement représentés dans l'alimentation : on en consomme 1g/j soit 10 fois que de la vit.C et 100 x plus que la vit.E !!!

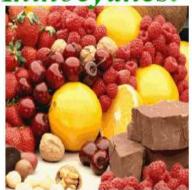
- Catéchines : Epigallacatechin-3-gallate



**Agrumes**Naringine, hesperitine



Anthocyanes:



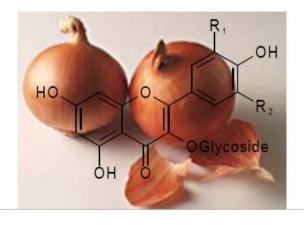
mg/100g

Myrtilles: 400 Framboise: 30-400 Rhubarbe: 200



3g/l de polyphénols dont 0,5 à 1,2g/L anthocyanes

Quercétine : Pomme, oignon, vin rouge, fruits rouges



#### En résumé

Manger mieux gras



 Consommer des huiles végétales avec un bon rapport oméga 6 / oméga 3 (colza, noix)

+

 Réduire les huiles riches en oméga 6 (tournesol, pépin de raisin, arachide)

+

 Conserver un bon apport en monoinsaturés comme l'huile d'olive

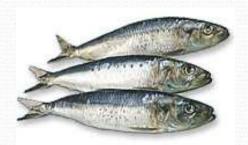


#### En résumé

- Filières du lin
- Association bleu blanc cœur
  - +
- Végétaux riches en oméga 3 (mâche, noix, ...)
  - +
- Consommer du poisson gras chaque semaine







#### En résumé

• Pas un jour sans un fruit frais

+

 Des légumes à feuilles vertes (vitamine B9)



+

 Des produits céréaliers complets et des légumineuses



