

## VOS REPÈRES DE CONSOMMATION

CORRESPONDANT AUX OBJECTIFS DU PNNS

<p><b>Fruits et légumes</b></p>		<p><b>au moins 5 par jour</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• à chaque repas et en cas de petits creux</li> <li>• crus, cuits, nature ou préparés</li> <li>• frais, surgelés ou en conserve</li> </ul>
<p><b>Pains, céréales, pommes de terre et légumes secs</b></p>		<p><b>à chaque repas et selon l'appétit</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• favoriser les aliments céréaliers complets ou le pain bis</li> <li>• privilégier la variété</li> </ul>
<p><b>Lait et produits laitiers (yaourts, fromages)</b></p>		<p><b>3 par jour</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• privilégier la variété</li> <li>• privilégier les fromages les plus riches en calcium, les moins gras et les moins salés</li> </ul>
<p><b>Viandes et volailles, produits de la pêche et œufs</b></p>		<p><b>1 à 2 fois par jour</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• en quantité inférieure à celle de l'accompagnement</li> <li>• viandes : privilégier la variété des espèces et les morceaux les moins gras</li> <li>• poisson : au moins 2 fois par semaine</li> </ul>
<p><b>Matières grasses ajoutées</b></p>		<p><b>limiter la consommation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• privilégier les matières grasses végétales (huiles d'olive, de colza...),</li> <li>• favoriser la variété</li> <li>• limiter les graisses d'origine animale (beurre, crème...)</li> </ul>
<p><b>Produits sucrés</b></p>		<p><b>limiter la consommation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• attention aux boissons sucrées</li> <li>• attention aux aliments gras et sucrés à la fois (pâtisseries, crèmes dessert, chocolat, glaces...)</li> </ul>
<p><b>Boissons</b></p>		<p><b>de l'eau à volonté</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• au cours et en dehors des repas</li> <li>• limiter les boissons sucrées (privilégier les boissons <i>light</i>)</li> <li>• boissons alcoolisées : ne pas dépasser, par jour, 2 verres de vin (de 10 cl) pour les femmes et 3 pour les hommes. 2 verres de vin sont équivalents à 2 demis de bière ou 6 cl d'alcool fort</li> </ul>
<p><b>Sel</b></p>		<p><b>Limiter la consommation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• préférer le sel iodé</li> <li>• ne pas resaler avant de goûter</li> <li>• réduire l'ajout de sel dans les eaux de cuisson</li> <li>• limiter les fromages et les charcuteries les plus salés et les produits apéritifs salés</li> </ul>
<p><b>Activité physique</b></p>		<p><b>Au moins l'équivalent d'une demi-heure de marche rapide par jour</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• à intégrer dans la vie quotidienne (marcher, monter les escaliers, faire du vélo...)</li> </ul>

S'il est recommandé de limiter la prise de certains aliments, il n'est pas question d'en interdire la consommation. De temps en temps, on peut s'offrir un petit plaisir.

Extrait de la brochure La Santé vient en mangeant. Le guide alimentaire pour tous. INPES, 2001.

**REPÈRES DE CONSOMMATION DES ALIMENTS**

*les besoins alimentaires*

[FICHE DOCUMENTS 1]

### Le rôle des aliments

Pour fonctionner, le corps a besoin d'énergie. Cette énergie est apportée par l'alimentation. Il y a des aliments qui servent à bouger, ce sont les aliments énergétiques (ils sont riches en glucides et lipides), des aliments qui servent à grandir, ce sont les aliments bâtisseurs (riches en protéines) et des aliments qui servent à rester en bonne santé, ce sont les aliments protecteurs (riches en eau, fibres et vitamines).