

Les lipides (ou graisses) sont indispensables au bon fonctionnement du corps. Ils permettent de :

Fournir une énergie durable : Contrairement aux glucides, ils assurent une réserve énergétique à long terme.

Nourrir le cerveau : 60% du cerveau est composé de graisses, notamment d'oméga-3.
Protéger les organes et les cellules : Ils jouent un rôle clé dans la structure cellulaire.
Favoriser l'absorption des vitamines A, D, E et K : Ces vitamines sont liposolubles, elles ont besoin de graisses pour être assimilées.
Participer à la production d'hormones : Essentiels pour l'équilibre hormonal.
Améliorer la santé cardiovasculaire : Les bonnes graisses protègent le cœur et réduisent l'inflammation.

Ouels sont les bons lipides ?

V Les bonnes graisses (à favoriser) :



Fruits à coque (amandes, noix, noisettes)

Poissons gras (saumon, sardine, maquereau)

Huiles végétales de qualité (olive, colza, lin, noix)

Chocolat noir (+70% cacao)

X Les mauvaises graisses (à limiter) :

Fritures et fast-foods

Charcuterie grasse

Pâtisseries et viennoiseries industrielles

Produits ultra-transformés contenant des graisses hydrogénées (trans)

Conseils pour un bon équilibre en lipides

Privilégier les huiles végétales en assaisonnement plutôt que le beurre en excès.

😋 Consommer du poisson gras 2 fois par semaine pour un bon apport en oméga-3.

Ajouter des oléagineux à son alimentation (amandes, noix) pour des lipides sains.

Limiter les aliments ultra-transformés riches en graisses trans et en sucres cachés.

fequilibrer ses apports : Les lipides doivent représenter 30 à 35% des apports énergétiques journaliers.

Astuce bonus: Remplace la crème fraîche par du yaourt nature ou du lait de coco dans tes recettes pour un apport plus sain!

🤚 Bien choisir ses lipides, c'est optimiser son énergie et sa santé sur le long terme! 💪 🥬