Dietinfo n°5

Les acides gras oméga 3 (W3) - j'évoque simplement les sources en W6

Acide alpha linolénique (ALA)

EPA DHA

<u>Définition</u>: Acides gras polyinsaturés à longue chaîne; ALA est un acide gras **essentiel** indispensable au bon fonctionnement des cellules: l'organisme est incapable de le synthétiser; autrement dit il doit absolument être apporté par l'alimentation.

Rôles ALA: Constitution, Fluidité et souplesse des membranes cellulaires

Développement cérébral (structure des cellules nerveuses)

Résistance immunitaire Action anti-inflammatoire Précurseur hormonal

Prévention des maladies cardiovasculaires Equilibre émotionnel et rôle anti-stress

Besoins: ALA: 0.5 à 1% AET –apport énergétique total-soit >1.6 à 3 g/J

(< 8g/J selon recommandation OMS)

Le rapport w6*/w3 doit idéalement être compris entre 4 et 10, ce qui signifie que l'on doit surtout tenir compte de l'équilibre de la ration lipidique et pas seulement des apports nutritionnels conseillés en w3.

(* : w6 = acides gras polyinsaturés comme l'acide linoléique, acide gras essentiel= précurseur des prostaglandines, thromboxanes)

Sources: w3 w6

Huile de colza (10%)
Huile de soja (7%)
Huile de noix (14%)
Huile de lin (35à50%)
Huile de lin (35à50%)
Huile de maïs (57%)
Huile de maïs (57%)

Lait maternel Huile de pépins de raisins (70%)

Huile de carthame (70%) Huile de tournesol (68%) Huile d'argan (35%)

Remarque : l'huile d'olive, riche en vertus nutritionnelles liées à sa teneur élevée en acides gras mono insaturés (73%), ne figure pas ci-dessus. Elle contient 12% d' **w6**, mais < 1% d' **w3**. C'est pourquoi je précise toujours l'intérêt de la « compléter » par l'huile de soja ou colza.

Ration lipidique végétale journalière idéale :

Pour une ration calorique moyenne (2400 Cal/J) la ration lipidique sera la suivante :

L=30à35% AET soit 80 à 93g/J avec LV/LT>2/5 d'où 32 <LV-lipides d'origine végétale <37g/J Soit 3-3,5 cuillères à soupe d'huiles végétales, avec le rapport idéal suivant : 4 < w6*/w3< 10,

exemples : 1 cuill spe/J huile d'olive, pour sa richesse en acide oléïque

+ 1 cuill spe/J huile de soja

+ 1 cuill spe/J huile de noix (ou quelques noix)

OU 1,5 cuill spe/J huile de colza

+ 1,5 cuill spe/J huile de pépins de raisin

(Il compte de maintenir la proportion si l'on veut augmenter ou diminuer les quantités)

<u>Compléments</u>: il en existe évidemment une multitude ; le marché est énorme. Vendus en pharmacie pour la plupart, ils sont distribués par divers laboratoires (Pilège, Vivance, Oénobiol, Herbalife, Biogassendi, Supersmart, Flanquart, Isodis-Natura...) n'accédant pas tous à la même renommée!

Certains aliments portent la mention « Riche en acides gras w3 », mais attention à la **qualité** des produits !

Je conseille plutôt : (associées à une alimentation équilibrée, riche en fruits et légumes)

• une consommation très régulière en huiles végétales biologiques « 1ère pression à froid » énoncées ci-dessus, dont on est certain de la qualité, pour un prix raisonnable. Respecter toutefois quelques mesures pour une meilleure conservation :

Acheter l'huile en petites bouteilles

Bien refermer après usage

(cf Diétinfo n°1) Placer à l'abri de la lumière (voire au frais)

Utiliser à « cru » (après cuisson).

- une consommation fréquente d'aliments gras de type oléagineux : noix, amandes, noisettes ou cacahuètes (natures à décortiquer)+ 1 avocat nature 1 fois/semaine.
- 2 à 3 fois/ semaine, la consommation de poissons gras (saumon, maquereaux, sardines...)

En cas de troubles précis —aménorrhée ou troubles du cycle menstruel, anxiété, sécheresse cutanée et eczéma...- une cure d'huile d'**onagre** et/ou huile de **bourrache**, traitement de phytothérapie très riche en w3, peut être administré; mais ces troubles pouvant être liés à une carence en magnésium, et/ou en zinc et/ou en vitamines B3,B9,C il est préférable de ne pas « s'auto-complémenter » .