

Conseils diététiques pour M. Aurélien Thomas

16/09/2022

- 1. Prenez le temps de manger (au moins 20 minutes par repas) et de bien mastiquer
- 2. Lorsque vous buvez des boissons du commerce, privilégiez les versions classiques (avec sucre) et évitez les versions allégées (avec édulcorants)
- 3. En fonction de la fréquence et de l'intensité des symptômes digestifs dus à votre pathologie (douleurs, diarrhées, présence de glaires ou de sang dans les selles...) vous pouvez vous servir du tableau ci-dessous pour « restreindre » ou élargir votre alimentation afin qu'elle reste diversifiée autant que possible
- 4. Voici les coordonnées de l'association AFA Crohn RCH France qui accompagne les patients et édite des guides sur toutes les informations utiles au quotidien : https://www.afa.asso.fr (peut-être la connaissez-vous déjà ?)

Tableau de réintroduction alimentaire			
Alimentation restreinte / Période de symptômes digestifs intenses (poussée)	Alimentation élargie / Période d'amélioration des symptômes digestifs	Alimentation diversifiée / Période de symptômes digestifs réduits ou absents	
LES FRUITS			
 Gelée de fruits Cuits, mixés et épluchés : pomme, poire, banane, coing 	 Confitures de fruits Cuits, et épluchés : idem + pêche, abricot Compotes (tous les fruits) Fruits au sirop Banane crue écrasée 	 Crus et épluchés : idem + selon tolérance tous les autres fruits crus (enlever la peau et les pépins à la réintroduction) Tous les fruits cuits en morceaux 	
LES LEGUMES			
 Bouillons Cuits, mixés et épluchés Courgette sans peau ni pépins, haricots verts extra-fins, potiron, carotte, coulis, sauce à base de tomate sans peau ni pépins Herbes aromatiques fraîches dans un filtre à thé 	 Cuits et épluchés : idem + pointes d'asperges, aubergine, tomate sans peau ni pépins, betterave, fond d'artichaut, endive, blanc de poireau Velouté et purée de tous les légumes Herbes aromatiques lyophilisées ou fraîches dans un filtre à thé Epices douces 	 Tous les légumes cuits Cœur de laitue, avocat + selon tolérance tous les légumes crus (enlever la peau et les pépins la première fois) Herbes aromatiques fraîches Epices, poivre, moutarde 	
LES PRODUITS LAITIERS			
 Fromages à pâte dure, Gruyère, Hollande, Comté, Cantal, St Paulain, Emmental, Port Salut, Bonbel, Mimolette, Crème de Gruyère Si consommation de lait : sans ou pauvre en lactose 	 Yaourt, fromage blanc, petit suisse nature ou aromatisé ou aux fruits mixés Fromage frais Fromage fondu 	 Tous les fromages Yaourt, fromage blanc avec morceaux de fruits Lait si tolérance 	

LES FECULENTS			
 Pâtes, riz, semoule et produits céréaliers raffinés Farine blanche et Maïzéna Biscotte, pain blanc et grillé Pomme de terre, patate douce 	 Comme pendant la poussée + Céréales du petit déjeuner non complètes Pâtes à tarte Feuilles de brick, phyllo (filo) 	 Selon tolérance : Légumineuses Pain complet et aux céréales Muesli 	
LA VIANDE, LE POISSON, LES ŒUFS			
 Viande maigre Poisson maigre Œufs cuits durs Jambon blanc dégraissé 	Comme pendant la poussée + Viande rôtie, grillée, mijotée ou sautée avec un peu de MG Tous les poissons et crustacés	 Toutes les viandes + charcuterie Viandes et poissons fumés ou séchés 	
LES MATIERES GRASSES			
 Uniquement crues : beure, margarine, huile 	Crues et fonduesCrème fraîche	 Toutes les graisses dont fritures et sauces 	
LES PRODUITS SUCRES			
 Sucre, sucre vanillé, miel, sirop Biscuits secs, madeleine, cake Caramel, vanille liquide Chocolat au lait et noir, cacao 	 Chocolats aromatisés Cakes aux fruits confits, crêpes, gaufres, biscuits et gâteaux maison 	• Tout	
LES BOISSONS			
 Eau plate Jus de pomme Tisanes et infusions Jus végétaux (amande, soja) 	 Jus de fruits maison et du commerce sans pulpe Thé, café 	• Tout	