## Conseils nutritionnels

Le traitement du diabète a pour but de normaliser les glycémies et comprend plusieurs volets :

- Un équilibre alimentaire associé à un traitement médical
- Le contrôle des glycémies
- Une activité physique régulière

Les dernières recommandations du PNNS, actualisées en 2019, peuvent notamment servir de base à **l'équilibre alimentaire** de la personne diabétique.

De manière générale les repas doivent être équilibrés et pris de façon régulière.





## A privilégier

Les fruits et légumes

Pour leur richesse en fibres, indispensables au contrôle de la glycémie. Au moins **5 fruits et légumes par jour :** 3 portions de légumes et <u>2 de</u> <u>fruits (consommés en fin de repas).</u>

Les riz, les pâtes, la semoule, les pommes de terre ... sont indispensables à chaque repas en quantité régulière pour apporter l'énergie et équilibrer les glycémies.

Pour amener davantage de fibres :

- Au moins 1 féculent complet par jour.
- Des légumes secs au moins 2x par semaine en remplacement d'un autre féculent.

Les féculents et céréales complets, le pain, les légumes secs

#### A limiter

Les produits salés, sucrés, la charcuterie Les produits ultra transformés

La viande : porc, bœuf, veau, mouton, agneau, abats

L'alcool

Les boissons sucrées

## Ne pas oublier

Les fruits à coque

Les poissons gras et maigres en alternance L'huile de colza, de noix, d'olive

Les produits laitiers

Le fait maison
L'activité physique

Les céréales du petit déjeuner sucrées, les gâteaux, le chocolat, les crèmes dessert, les glaces, les biscuits apéritifs, la charcuterie et certains plats préparés du commerce contiennent beaucoup de sucre, de mauvais gras ou de sel et d'additifs alimentaires controversés.

→ Ils sont à consommer de <u>manière occasionnelle et en fin de repas</u> pour les produits sucrés.

Limiter la charcuterie à 150g par semaine (= 3 tranches de jambon blanc ou de volaille, à privilégier) pour la protection cardiovasculaire.

**500 g de viande hors volaille par semaine, cela correspond à environ 3 ou 4 steaks**. Pour le plaisir du goût et de la variété, vous pouvez alterner dans la semaine la viande, la volaille, le poisson, les œufs, les légumes secs.

Il peut, au même titre que les boissons sucrées, déséquilibrer les glycémies.

→ à limiter, selon avis médical.

L'eau est la seule boisson recommandée.

Limitez les sodas, même light, jus de fruits et autres boissons sucrées.

Une petite poignée par jour, pour leur richesse en acides gras polyinsaturés (oméga 3), protecteurs de la santé cardiovasculaire.

Consommer du **poisson 2 fois par semaine dont 1 gras** (saumon, sardines, maquereau ...)

A consommer tous les jours en petites quantités pour leur richesse en omégas 3 et 9.

3 produits laitiers par jour, dont 1 seule portion de fromage.

Laitages natures / sans sucre ajouté de préférence.

Tous sont recommandés pour leur apport en calcium.

Quand c'est possible, privilégier le fait maison en utilisant des produits frais, des aliments en conserve ou surgelés peu transformés (= nature)

Bouger 30 minutes par jour au moins!





# Votre répartition journalière

#### Petit-déjeuner :

La consommation d'aliments sucrés tels que la confiture, le miel, les jus de fruits ou encore les fruits est globalement déconseillée au petit déjeuner en raison de notre plus forte sensibilité au sucre à ce moment de la journée mais vous pouvez les consommer de manière occasionnelle pour le plaisir!

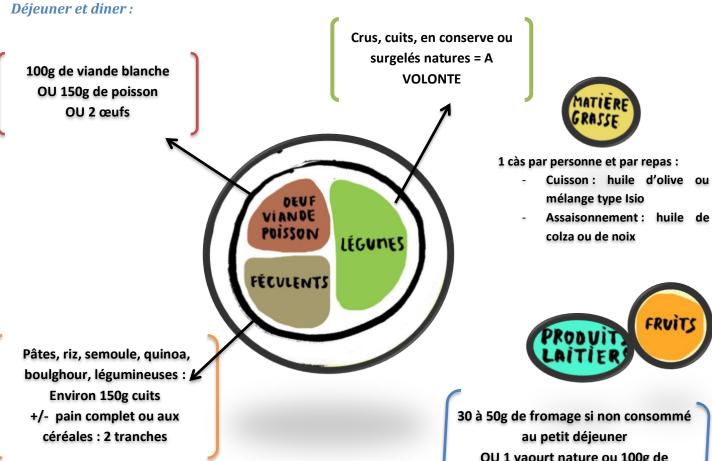
Boisson chaude Produit céréalier Matière grasse

Café au lait, non sucré

Pain complet, aux céréales, au seigle... : 2-3 tranches

Beurre: 10-15g

+/- 1 poignée d'amandes





OU 1 yaourt nature ou 100g de fromage blanc nature ou 0% de sucre (édulcoré) REMARQUE: vous pouvez consommer 3 produits laitiers par jour dont 1x du fromage





# Quelles portions?

Inutile de forcément sortir votre balance de cuisine pour peser vos aliments! Vos mains sont toujours avec vous, alors servez-vous en comme repère!



Bien sûr, ces portions sont données à titre indicatif et à adapter selon VOS besoins. Parlez-en avec votre diététicienne!



