

# Alimentation : des éléments vitaux influencent le vieillissement

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **22 (1992)**

Heft 7-8

PDF erstellt am: **16.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-829770>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

**P**ar un curieux paradoxe, certaines substances nutritives indispensables à notre organisme, sont simultanément la cause du vieillissement et de la destruction des cellules. Si l'homme a souhaité de tout temps prolonger sa jeunesse et atteindre l'immortalité, son rêve se heurte à des limites physiologiques.

Le docteur Paul-André Finot, chef du groupe Protéines au Centre de recherche Nestlé à Vers-chez-les-Blanc, compare ce phénomène à un processus bien connu en cuisine: «Avec les années, l'organisme commence à rancir, et, d'une certaine manière, se caramélise.» Il cite l'oxygène qui génère les radicaux libres, comme exemple d'un élément indispensable à la vie mais qui peut se révéler toxique pour le métabolisme dans un environnement perturbé et accélérer ainsi le vieillissement.

### La lutte contre les radicaux libres

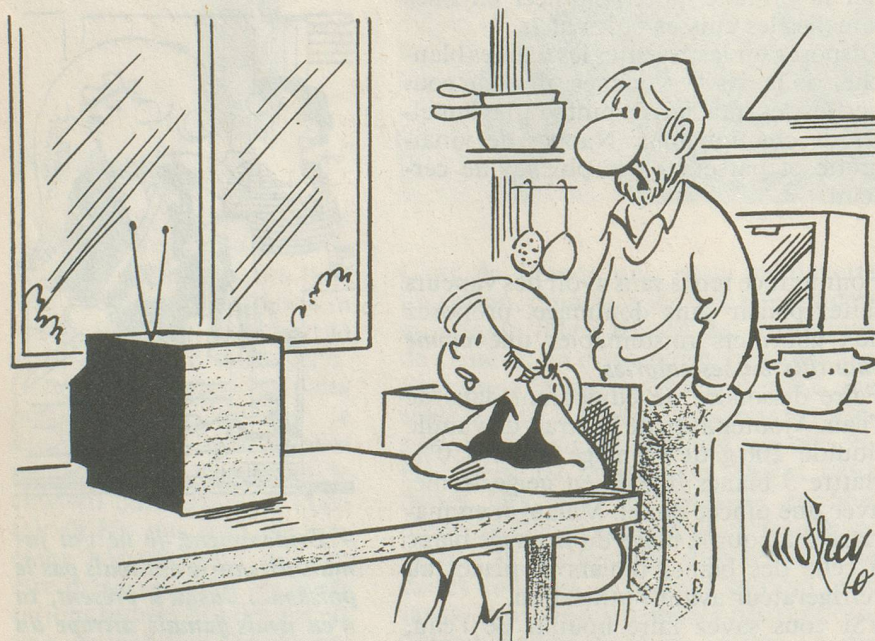
Les radicaux libres, ces «déchets» d'un type bien particulier, se caractérisent par des structures chimiques spécialement réactives créées par l'oxygène moléculaire dans les cellules. L'effet de ces molécules destructrices serait dévastateur si elles n'étaient pas capturées et mises hors combat par des antioxydants, une sorte de police intracellulaire. Lorsque le métabolisme ne fonctionne plus correctement, les radicaux libres ne sont plus dégradés et ils détruisent d'importants éléments constitutifs des cellules.

Les radicaux libres se forment également sous l'influence de causes extérieures, tels que le rayonnement solaire, l'ozone ou le smog ainsi que la fumée de cigarettes. «Une alimentation spécifique, équilibrée et accompagnée d'un mode de vie raisonnable peut ralentir certains processus du vieillissement», déclare Paul-André Finot, le spécialiste de Nestlé.

Comme les besoins caloriques diminuent avec l'âge, il convient donc de veiller particulièrement à assurer l'apport nécessaire en micronutriments, notamment en vitamines et en éléments minéraux. Il faut aussi augmenter la teneur en substances nutritives essentielles: qualitativement et quantitativement, les aliments doivent être de la plus haute valeur nutritive possible. Idéalement, les besoins caloriques seront couverts à 30% par les graisses, à 54% par les hydrates de carbone et à 16% par les protéines.

### Qualité et quantité des nutriments

La qualité des graisses revêt une importance primordiale, car elles exercent une influence sur les maladies cardio-vasculaires et l'obésité. La proportion des différents acides gras devrait être la suivante: 10% de l'ensemble des calories pour les acides gras saturés, 13% pour les acides gras monoinsaturés et 7% pour les acides gras polyinsaturés. De ce fait, les graisses végétales sont préférables aux graisses animales. Elles ne contiennent



- ...dans Santa Barbara ils ont l'air de rudement bien manger eux!...  
Dessin de Mofrey, Cosmopress Genève.

pas de cholestérol, peuvent diminuer la résorption du cholestérol alimentaire et apportent de la vitamine E, qui est un antioxydant efficace.

Pour les hydrates de carbone, la priorité sera accordée aux amidons à digestion lente (des légumineuses par exemple) plutôt qu'aux amidons à assimilation rapide (des céréales ou des pommes de terre) afin de réduire la glycémie et la glycolysation des protéines après les repas.

Concrètement, il faut donc réduire la consommation de sucre. Les fibres alimentaires sont aussi nécessaires (de 12 à 18 grammes par 1000 kcal). Elles régularisent le transit intestinal, éliminent les sels biliaires et le cholestérol, réduisent les risques de diverticulite.

Pour maintenir la masse musculaire, en particulier chez les personnes âgées qui ont une activité physique réduite, une alimentation riche en protéines animales (poisson, viande, produits laitiers) est indiquée. Un apport de protéines de bonne qualité peut être aussi obtenu en combinant des céréales et des légumineuses, qui sont pauvres en graisses et riches en fibres.

### **Le rôle préventif des substances nutritives**

La vitamine A, le bêta-carotène (provitamine A), les vitamines C et E sont d'importance capitale. Elles comptent au nombre des antioxydants qui luttent contre les radicaux libres.

Chez les personnes âgées, la prévention est la meilleure médecine. La base de la santé, c'est une alimentation adaptée et aussi variée que possible qui doit aussi couvrir les besoins en vitamines et en minéraux. Il est ainsi possible de prévenir différentes maladies:

faiblesse immunitaire: vitamines A et C, zinc, sélénium, processus de vieillissement provoqués par les radicaux libres: vitamine A, bêta-carotène, vitamines C et E, sélénium, athérome (premier stade de l'artériosclérose): vitamines B6, B12 et acide folique, hypertension: moins de sel, plus de calcium, anémie: fer, ostéoporose: vitamine D et calcium dès le jeune âge.

### **En règle générale, il importe de:**

Manger varié pour élargir les chances de couvrir les besoins alimentaires.

Maintenir un poids idéal et avoir une activité physique modérée.

Éviter trop de graisses, de graisse saturée et de cholestérol.

Manger des aliments qui contiennent suffisamment d'amidon et de fibres alimentaires.

Éviter trop de sucre.

Boire de l'alcool avec modération.

Service Nutrition Nestlé

**Vous cherchez une maison de retraite  
où les jours sont moins tristes  
et où l'on est encore actif?**

**Alors venez visiter**

*La Fontanelle*

*Résidence  
pour personnes âgées*

située à 10 min à pied du cœur de Vevey,  
dans un quartier calme.

**Demeure ancienne,  
aménagée confortablement  
et jouissant d'un beau jardin.**

Jour et nuit:  
équipe médicale qualifiée, médecin responsable.  
Physiothérapie, ozonothérapie,  
réflexologie, relaxation.

**Animations fréquentes:  
films, jeux,  
promenades, théâtres, conférences, etc.**

Bd Saint-Martin 12 – 1800 VEVEY  
Téléphonez-nous au 922 66 72