Panorama: santé Objekttyp: Group Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge Band (Jahr): - (2013) Heft 46 PDF erstellt am: 17.08.2024

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek* ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch



L'huile d'olive vous comble

omparaison est parfois raison. De toutes les huiles, c'est bien celle extraite de l'olive qui confère le plus la sensation de satiété. Un effet coupe-faim qu'on observe particulièrement dans le liquide produit en Italie, notent des chercheurs allemands et autrichiens, qui attribuent ce bon point à l'huile d'olive en raison de sa forte concentration en sérotonine, dite l'hormone de la satiété, dont la consommation permet de ralentir la baisse du taux de sucre dans le sang.

25 à 30%

SANTÉ

c'est la dépense d'énergie supplémentaire lorsqu'on prend le temps de bien mastiguer ses aliments.

Cancer du sein: Genève étend le dépistage

a Fondation genevoise pour le dépistage du cancer du sein invite depuis 1999 les femmes de 50 à 69 ans domiciliées dans le canton à effectuer une mammographie de dépistage tous les deux ans. Désormais, le programme genevois s'adresse aussi aux femmes âgées de 70 à 74 ans. Au total, quelque 30 000 femmes domiciliées à Genève seront invitées cette année à faire un contrôle dans l'un des centres agréés du canton. «La détection précoce et les

progrès réalisés dans les traitements contribuent, chez les femmes de 50 à 74 ans, à une baisse de la mortalité pouvant aller jusqu'à 25%», souligne la Drsse Béatrice Arzel, directrice de la Fondation, alors qu'à Genève, plus de la moitié des cancers du sein touchent des femmes appartenant à cette tranche d'âge. Par ailleurs, la prise en charge de l'examen étant assurée à 90%, le programme garantit un accès équitable à toutes les femmes dès 50 ans. www.depistage-sein.ch

l'endre sa maison, mais après?



En théorie, vendre son habitation semble une opération «facile». Si seulement!

L'acte de vendre un bien immobilier ne demeure pas sans contraintes et l'on fait souvent appel à un courtier ou une agence pour cette mission. Mais ensuite? Il ne faut pas sous-évaluer les conséquences d'une telle opération: d'autres éléments exigent des réponses professionnelles :

- Faut-il vendre en direct ou en viager? Quelle est la meilleure solution pour moi?
- Dois-je ensuite louer ou racheter un autre bien immobilier?
- Comment gérer au mieux les impôts sur le gain immobilier?
- Quelles seront mes capacités financières, à l'avenir ?

Forte de son expérience, Marie-Laure Scherler gère, conseille et accompagne ses clients dans leurs opérations immobilières. Elle offre des services personnalisés tels que le courtage immobilier avec accompagnement intégral englobant:

- La gestion fiscale d'une vente immobilière
- La confidentialité que peuvent exiger certains dossiers
- Le Viager et ses possibilités
- Le suivi et les conseils quant aux possibilités de chacun après une vente,

par exemple.

Pour chaque mandat, Mme Scherler, de PPS Gestion, prend ces besoins en considération afin d'amener son client au but qu'il s'est fixé, et ce sans complication en cours de démarches. PPS Gestion ne fait pas partie d'un réseau, ce qui lui permet le contrôle total des dossiers traités.

Pourquoi la vente confiée à un agent peut me coûter cher?

Le coût direct d'une vente effective se monte souvent à des dizaines de milliers de francs, sans compter les frais annexes qui s'ajoutent au dossier. PPS Gestion a mis en place un système permettant à chacun de trouver le service correspondant à ses attentes. Ainsi, les coûts liés à la vente peuvent être relativement bas: une formule permet de diminuer ces derniers d'environ 60% par rapport à la pratique générale, tout en conservant un service de qualité. Des conditions très attractives et un suivi attentif attendent ainsi les clients de PPS Gestion. Références sérieuses à disposition.

> Marie-Laure Scherler / PPS Gestion Sàrl CP 30, 1279 Chavannes de Bogis Tél: 078 - 751 70 10 (messagerie) pps.gestion@gmail.com



PANORAMA SANTÉ

Les dépressifs n'ont pas de nez

ous ne sentez plus le parfum délicat de la rose? La vanille et la cannelle non plus? C'est normal si... vous êtes en dépression. Voici la thèse de chercheurs français. Les odeurs dites agréables ne parviendraient plus à émouvoir les narines des personnes souffrant d'abattement. Bonne nouvelle: une fois soigné, tout irait mieux.

Lait entier ou écrémé:



ettons fin à une légende urbaine: qu'il soit entier, demiécrémé ou écrémé, le lait apporte la même quantité de calcium. Soit 120 mg environ pour 100 ml. L'écrémage retire en effet les graisses, mais pas les minéraux. Attention, cette opération élimine toutefois les vitamines liposolubles A et D. Le demiécrémé est donc un bon compromis aux yeux de certains spécialistes pour diminuer le gras, tout en conservant partiellement ces vitamines.

Le roquefort, c'est fort!

Ilons donc! Pour expliquer la différence de longévité entre les Françaises (84 ans et 8 mois) et les Anglaises (81 ans), des chercheurs britanniques ont émis une hypothèse des plus surprenantes. Le secret des Gauloises tiendrait en un mot: roquefort. Une fois avalées, les moisissures du célèbre fromage développeraient des propriétés antiinflammatoires. Plus surprenant encore: ces scientifiques suggèrent à l'industrie cosmétique de leur pays de mettre au point des crèmes et des onquents à base de roquefort.

PUB

