



# BIEN MANGER au bon moment!

romédiateurs, notre corps fonctionne de façon variable au fil des heures, et il a de ce fait des besoins différents. On mange gras le matin, dense le midi, sucré au goûter et léger le soir. Le corps n'est pas frustré, et nous non plus! « C'est d'autant plus vrai si l'on prend le temps de manger en pleine conscience, d'apprécier le fumet d'un plat et sa saveur, plutôt que d'avaler son repas sur un coin de table voire debout et le téléphone à l'oreille », souligne Alina Moyon.



ALINA MOYON,

DOCTEURE EN

PHARMACIE

A AVEC LA

CHRONONUTRITION,

ON MINCIT EN

DOUCEUR, TOUT

EN RESPECTANT

LES RYTHMES

BIOLOGIQUES DE

NOTRE ORGANISME. »

encombrent, se sentir mieux dans son corps et bien plus légère, c'est la promesse d'Alina Moyon, experte en nutrition, qui utilise avec ses patientes une méthode inspirée de la chrononutrition: bien manger au bon moment. Ça n'est pas un régime, mais plutôt un mode d'alimentation à adopter « pour la vie », base sur le respect des variations métaboliques de notre organisme au cours de la journée. En clair: en produisant un certain nombre d'hormones, d'enzymes, de neu-

Perdre ces 1 ou 2 kilos qui nous

# PETIT DÉJEUNER

booster son énergie

## Un repas « joker » par semaine!

La chrononutrition est un mode d'alimentation « plaisir », avec quelques règles certes, mais sans frustration. On s'autorise donc un repas plus riche par semaine. C'est l'occasion de perdre du poids en douceur sans pour autant refuser une invitation à une pizza-party, un cocktail ou un restaurant avec votre bande d'amis! Base nutritionnelle de la journée, le petit déjeuner est primordial car il permet de reconstruire quotidiennement l'organisme. Corps et cerveau vont devoir faire face à une matinée active: ils ont besoin d'un bon carburant pour cheminer sans coup de pompe vers le déjeuner. Pour cela, la méthode privilégie les sucres lents à travers le « vrai » pain. On oublie biscottes, pains industriels et pains de mie, qui contiennent des additifs, des conservateurs, des acides gras trans et des sucres ajoutés. On leur préfère le pain complet, qui, avec une mie dense et une croûte épaisse, donne envie d'y tartiner du beurre. Le corps produisant le matin une forte sécrétion de lipases pour métaboliser les graisses qu'il utilisera la nuit suivante afin de fabriquer la paroi de nos cellules, c'est le moment de lui apporter du aras. Du beurre donc, mais aussi du fromage, de préférence à pâte dure pour sa forte teneur en gras, en protéines et en calcium. Du fromage? Beurk... « Alors on le supprime et on tartine, pourquoi pas, son pain de rillettes de canard. Ou on le remplace par du jambon sec ou un œuf bio pas trop cuit pour préserver les oméga-3 », propose l'experte. Côté boisson, on choisit entre café, thé ou tisane, mais on dit stop au jus de fruits! En effet, les sucres rapides des jus et des confitures déclenchent un pic de sécrétion d'insuline qui favorise l'inflammation à ce moment de la journée.

## # Bien-être

# quetter l'appétit

« Vers 12-13 heures, quand le ventre gargouille pour manifester sa faim, c'est programme libre! Raisonnable, certes, si l'on a décidé de changer son mode d'alimentation au profit de la chrononutrition pour mincir, mais le déjeuner doit tout de même suffire à compléter les apports en énergie du petit déjeuner afin de permettre à l'organisme de les stocker jusqu'au lendemain », précise Alina Moyon. Du coup, on ne se gave pas mais on fait un vrai repas avec un plat nourrissant et savoureux, comportant différents nutriments essentiels. Dans l'assiette, on invite les protéines animales (viande rouge maximum 1 fois par semaine, viande blanche, poisson, œuf) aux côtés des féculents (riz, pâtes, pommes de terre, céréales ou pain) et des légumes (au choix, cuits ou crus). Le petit déjeuner du jour ne comportait pas de fromage?

On peut en prendre une portion au déjeuner avec une tranche de pain et l'accompagner d'un verre de bon vin rouge. Quant au fruit ou à la compote qu'on a souvent l'habitude de prendre à la fin du repas en quise de petite touche sucrée, on l'évite tant que l'on est en période de perte de poids. Quand on aura atteint ses objectifs, on pourra y céder de temps en temps.



### Ma journée type... top chrono!

#### **PETIT DÉJEUNER**

- Café, thé, tisane sans lait, sucre, miel ou édulcorant
- 2 tranches de pain complet (sans aluten pour une meilleure digestion) ou 2 tartines de Pain des Fleurs à base de sarrasin ou de châtaigne
- 1 mini-tablette de beurre ou 50 g de fromage à pâte dure (beaufort, comté...)

- 150 à 200 g d'escalope de dinde, de poulet, de veau, du lapin, du foie de veau... ou 2 œufs mollets, brouillés...

  - ou du poisson (gras de préférence: saumon, thon, maquereau...)
  - 150 à 200 g de féculents (pâtes,
  - semoule, riz, boulgour, quinoa...) 200 g de légumes ou de crudités
- + ou 1 portion de fromage et une tranche de pain (si fromage absent du petit déjeuner, auquel cas on diminue
  - de moitié la portion de viande) + ou - 1 verre de vin rouge
  - + ou 1 fruit frais après atteinte du poids de forme

#### GOÛTER

- 1 ou 2 fruits frais de saison (pomme, kiwi, mangue, 200 g de fraises...)
- ou 1 rameauin de compote sans sucre ajouté
- ¼ de tablette de chocolat noir à 70 % de cação
- ou 1 une grosse poignée de fruits secs et oléagineux

#### **DÎNER**

- 150 à 200 g de poisson ou de fruits de mer (crevettes, moules...)
  - ou de viande
- 200 g de légumes cuits, crus ou en potage

# GOÛTER se faire plaisir

C'est « la » bonne nouvelle de la chrononutrition. Zéro sucre, pense-t-on souvent à tort. Eh bien, non! Le corps se mettant à sécréter de l'insuline à l'heure du goûter, il réclame l'ingestion de sucres rapides pour éviter de déstocker des protéines et pour compenser la fatique liée au fonctionnement de ses organes. C'est donc l'occasion de lui offrir un en-cas sucré, sans culpabiliser. Bien entendu, on ne se rue pas sur les biscuits, ni sur le délicieux brownie de la pâtisserie du coin. Pour mincir doucement mais sûrement, on se fait plaisir avec des gras végétaux: chocolat noir (70 % de cacao minimum pour un maximum de bienfaits), fruits oléagineux (amandes, noix, noisettes...). Auxquels on associe des sucres: fruits frais. secs, mixés sans ajout de sucre, compote, confiture maison... On se pose et on savoure dès le retour de l'appétit, soit 4 à 5 heures après le déjeuner.

# DÎNER éviter de stocker

Le soir, notre corps entre naturellement dans une période de calme, de régénération cellulaire. Inutile de le surcharger avec une prise alimentaire trop importante et trop riche: ses sécrétions digestives étant moindres, il ne pourrait pas l'assimiler. Pire, il se mettrait à stocker! Ainsi, à ce moment de la journée, la règle immuable à respecter c'est: « pas de sucre »! On dîne de protéines animales légères (poisson, fruits de mer... ou d'un peu de viande blanche) ou végétales (lentilles, légumes secs, quinoa...) et de légumes (cuits, crus, potage maison). « Et on écoute sa faim: on peut très bien ne pas dîner si l'on a goûté tard et suffisamment. Mais on ne supprime pas le dîner pour perdre ses kilos plus vite. Si on a faim, on mange idéalement pas trop tard avant une bonne nuit réparatrice », recommande Alina Moyon.



Pour une efficacité optimale sur l'évolution de la rhizarthrose, l'utilisation de l'orthèse de nuit en complément de l'orthèse souple de jour est recommandée. Elle maintient le pouce en position de repos, soulageant ainsi les douleurs articulaires nocturnes à la base du pouce. Thermoformable plusieurs fois, sur mesure, l'orthèse est très confortable. Légère et ultra fine, elle se fait oublier pendant votre sommeil.

1 Orthèse rigide de NUIT Prix indicatif 29.95 € Réf. 05810 (Gauche) Code pharma : 600 989 8... Réf. 05810 (Droite) Code pharma : 600 989 7...

Tailles : voir tableau des tailles ci-dessus.



Demandez conseil à votre podologue ou votre pharm 0 820 026 027 > Service 0,12 € / min + prix appel

MILLET INNOVATION - ZA Champgrand - BP 64

Ne pas appliquer sur une peau lésée. En cas d'œdème sévère, surveiller la main pendant l'utilisation. Lire attentivement la notice d'utilisation. Ce dispositif médical est un produit de santé réglementé qu