

La Nutrition ImmunoTOP

Pour booster notre immunité et nous défendre des infections, il faut chouchouter notre microbiote intestinal, acteur essentiel.



L'alimentation et toute notre hygiène de vie participe à sa santé et à la nôtre !

Plus de 70% du système immunitaire est niché dans l'intestin !

J'INVITE LES ALIMENTS PREBIOTIQUES OU APPARENTES, CHOUCHOUS DE MICROBIOTE

Légumes : artichaut, oignon, échalote, asperge, betterave, brocoli, choux de Bruxelles et autres choux, aubergine, fenouil, pissenlit, ail, poireau, pois mange-tout, champignons, salsifis, céleri, endive...
Fruits : bananes peu mures, pommes, poire, pastèque, kaki, prune, châtaigne, baies de goji, agrumes, noix de coco...
Céréales complètes : orge, avoine, seigle, petit épeautre, blé. Son d'avoine
Légumineuses (moins riches si en conserve): fèves de soja, fèves, haricots secs, lentilles, pois chiches, pois cassés.
Graines : cajou, pistache, tournesol, courge, noisette, noix, lin, chia, sésame
Algues/ sardine, maquereau
Huiles oméga 3 : colza, noix, cameline
Huile d'olive
Caroube, Thé et chicorée
Cannelle, gingembre, poivre noir et de Cayenne, origan

Mettre au réfrigérateur après cuisson : pommes de terre, céréales et légumineuses pour augmenter l'effet prébiotique

J'INVITE LES ALIMENT PROBIOTIQUES MALINS QUI VONT SOUTENIR MICROBIOTE!

Les légumes lactofermentés : choucroute crue, betterave...
Kéfir
Kombucha
Yaourts : 50 fois plus riches en ferments : les Kphilus (brebis et bientôt pour végétariens...)
Soja fermenté : Tamari (allégé en sel), miso
Ail noir fermenté

JE LIMITE LES ENNEMIS DE MICROBIOTE QUI DEVIENNENT AUSSI LES MIENS

Excès de sucres : pain blanc, confiture, gâteaux, viennoiseries, jus de fruits, sirop de glucose-fructose (préférez un peu de miel)
Excès de Graisses saturées : Charcuterie, viande rouge, fromage
Pesticides (préférez le bio)
Additifs
Alcool
Edulcorants : Aspartam sorbitol, xylitol, maltitol, mannitol...
Sel : (plats préparés, fromage, moutarde, bouillon cube, sauce soja, biscuits apéro...)
L'eau chlorée du robinet
Les cuissons intenses, Friture, barbecue
Les régimes privatifs

Pensez à la **vitamine D**, essentielle pour l'immunité et peu présente dans les aliments...



J'ADAPTE MON HYGIENE DE VIE A CELLE DE MICROBIOTE

Bien-être physique : je bouge !
Bien être mental : Relaxation, méditation, yoga, Qi Gong...
Sommeil suffisant, moins d'écran le soir tard
Horaires assez réguliers : coucher, repas
Plus de plats faits maison
Hygiène respectueuse : Evitez les agressifs produits d'hygiène du corps et de la maison

JE PEAUFINE MON ALIMENTATION ET ON SE REGALE, MICROBIOTE ET MOI !

Le bio de saison
Les épices (curcuma, cannelle, gingembre...) et herbes aromatiques (thym, romarin, persil...)
Les graines germées, les jus d'herbe
Cuisson vapeur, étouffée
Petit déjeuner gras protéiné et peu sucré
Gouter de fruits choisis pour alléger dîner et garder la ligne
Huile Quintesens 50ans+ riche en DHA
La variété
La qualité nutritionnelle
Plus de protéines végétales : tofu lactofermenté, quinoa, association céréales complètes-légumineuses
Blés ancestraux comme le petit épeautre
Céréales sans gluten : riz, millet, quinoa, amarante, sarrasin, teff, fonio. « Avoine ».
Le pollen frais bio de ciste congelé

Réalisée par : **le Dr Martine COTINAT**

Gastroentérologue, diplômée de nutrition et micronutrition,

Sources « Maigrir de plaisir en charmant ses bactéries » et « L'Assiette à malices ». Ed.

Thierry Souccar.

