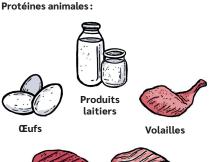
Les catégories d'aliments

Bien identifier les aliments permet de mieux planifier les repas et les apports calorifiques.

Les protéines

Apport calorique: 4 calories/gramme Effet calorique: 8 heures environ À consommer: Un peu à chaque repas



Poissons

rouges Les glucides simples

Viandes

Apport calorique: 4 calories/gramme Effet calorique: 2 heures environ À consommer: Aux déjeuner et dîner

Caractéristiques:

- Assimilation facile
- Énergie rapide et intense



Caractéristiques:

- Croissance
- Anticorps
- Énergie longue durée

Protéines végétales:



Les glucides complexes

Apport calorique: 4 calories/gramme Effet calorique: 4 heures environ À consommer: Aux déjeuner et dîner

Caractéristiques:

- Assimilation plus longue
- Énergie modérément rapide mais intense

Exemples:





Les lipides

Apport calorique: 9 calories/gramme **Effet calorique:** 4 à 8 heures environ

À consommer: Au souper

Exemples:





Produits laitiers non-écrémés

Noix

Œufs





Viande

Poisson

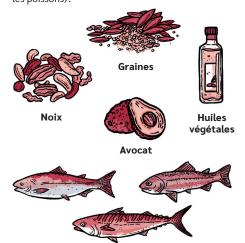
Gras saturés (souvent d'origine animale): ▷ figent au froid



Caractéristiques:

- Goût
- Satiété
- Énergie
- Chaleur
- Transport des minéraux et nutriments dans le corps

Gras mono-insaturés, polyinsaturés, omégas 3 (souvent d'origine végétale, se trouve aussi dans les poissons):



Huiles de poissons gras (saumon, maquereau, truite arc-en-ciel)

+ Vitamines + Minéraux + Fibres

