



sge Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
ssn Société Suisse de Nutrition
ssn Società Svizzera di Nutrizione

Les lipides

Informations complémentaires

Les acides gras saturés

Exemple: Acide laurique, acide myristique, acide palmitique, acide stéarique.

Fonction: Les acides gras saturés sont surtout utilisé comme source d'énergie pour l'organisme.

Apport recommandé (COFA* 2012) :

Maximum 10% l'apport énergétique total.

Sources: Charcuterie et saucisses, beurre, lait, produits laitiers, graisse de coco et de palme.

*Commission fédérale de l'alimentation

Les acides gras monoinsaturés

Exemple: Acide oléique, acide palmitoléique.

Fonction: Les acides gras monoinsaturés sont surtout utilisés comme source d'énergie par l'organisme.

Apport recommandé (COFA* 2012) :

10-15% (max.20%) de l'apport énergétique total.

Sources: Olives (y c. huile), huile de colza, huile de colza HOLL, huile de tournesol HO, cacahuètes (y c. huile), avocats, noisettes, amandes, pistaches.

*Commission fédérale de l'alimentation

Les acides gras polyinsaturés

Exemple:

- Acide gras oméga-3: acide alpha-linolénique, acide eicosapentaénoïque (EPA), acide docosahexaénoïque (DHA).
- Acide gras oméga-6: acide linoléique, acide arachidonique.

Fonctions:

- Précurseurs d'importantes hormones tissulaires (par ex: pour la régulation du processus inflammatoire).
- DHA: développement du cerveau.
- DHA: fonctionnement normal du cœur et du système immunitaire.

Les acides gras polyinsaturés

Les acides gras polyinsaturés sont essentiels et doivent donc être apportés en quantité suffisante par l'alimentation.

Sources d'oméga-3

Acide alpha-linolénique : huile de colza, de soja et de lin, noix, légumes à feuilles

EPA – DHA : poisson gras (ex: saumon), micro-algues

Sources d'oméga-6

Acide linoléique : huile de tournesol, de carthame, de germes de maïs

Acide arachidonique : viande, beurre, lait, produits laitiers, jaune d'œufs

Les acides gras trans

Les acides gras trans sont des acides gras insaturés modifiés. Les acides gras trans industriels ont un impact néfaste sur les lipides sanguins et augmentent donc le risque de maladies cardiovasculaires.

Formation

- Industrie : hydrogénation (durcissement), raffinage et désodorisation des huiles.
- A la maison : chauffage d'huiles riches en acides gras insaturés à de trop hautes températures.
- Dans la panse des ruminants (vaches, moutons, chèvres) par fermentation bactérienne.

Les acides gras trans

Apport recommandé (COFA 2012) :

- Eviter autant que possible les graisses hydrogénées industrielles.
- Selon la loi, la teneur en acide gras trans ne doit pas dépasser 2 g/100 g d'huile ou graisse comestible.

Sources:

- Industrielles: produits contenant des graisses hydrogénés (par ex: viennoiseries, barres de céréales etc.).
- Naturelles: beurre, lait, produits laitiers, viande.

Le cholestérol

Le cholestérol est un lipide. On ne le trouve que dans les aliments d'origine animale, mais l'organisme humain en fabrique également. L'influence du cholestérol d'origine alimentaire sur les lipides sanguins a longtemps été surestimée; elle est par ailleurs très individuelle.

Fonctions:

- Construction des membranes cellulaires
- Formation d'hormones sexuelles, de vitamine D et de sels biliaires.

Le cholestérol

Apport recommandé (COFA* 2012)

- D'un point de vue scientifique, aucune limite quotidienne ne peut être donnée.

Sources

- Le beurre, le lait, les produits laitiers, le jaune d'œuf, le poisson, les fruits de mer, la viande, les abats, la charcuterie.

*Commission fédérale de l'alimentation

Société Suisse de Nutrition SSN

Eigerplatz 5 | CH-3007 Berne

T +41 31 385 00 00 | F +41 31 385 00 05 | info@sge-ssn.ch



tabula | Revue de l'alimentation

Rédaction T +41 31 385 00 17 | www.tabula.ch



Test nutritionnel

www.sge-ssn.ch/test



shop ssn | Le shop en ligne de la SSN

T +41 31 385 00 00 | F +41 31 385 00 05 | www.sge-ssn.ch/shop

Retrouvez-nous sur



Savoir plus – manger mieux sge-ssn.ch