# Accros au sucre? L'addition sur votre santé risque d'être salée!

**NUTRITION** La campagne de prévention MAYbe Less Sugar, pilotée dans notre canton par Diabète Valais en mai, vise à sensibiliser la population et à l'aider à diminuer concrètement sa consommation de sucre.

PAR JOËLLE ANZÉVUI

n Suisse sur deux consomme trop de sucre. L'Organisation mondiale de la santé (OMS) et l'Office fédéral de la santé publique (OFSP), préconisent de limiter son apport quotidien en sucre à 50 grammes, soit 12 carreaux par personne, l'idéal étant même de n'en consommer que la moitié. Or la consommation moyenne en Suisse est plutôt de l'ordre de 107 grammes par jour, ce qui représente 27 carreaux. Un chiffre phénoménal à mettre en lien avec l'omniprésence du sucre. Il est partout, y compris là où on ne l'attend pas, surtout dans les aliments ultratransformés tels que les plats précuisinés. Si le sucre fournit à l'organisme l'énergie nécessaire à son bon fonctionnement, les sucres ajoutés aux aliments pour renforcer le goût sont en revanche superflus et néfastes pour notre santé, en cas de consommation excessive. L'abus de sucre affaiblit en effet le système immunitaire et induit un chapelet de maladies chroniques dont le diabète de type 2. Il peut aussi générer l'obésité, la stéatose hépatique, la goutte, les maladies cardiovasculaires, la démence, le cancer, ainsi que les caries et l'hyperactivité chez les enfants.

# Comment s'y retrouver?

La vitesse d'absorption des glucides par notre corps permet de distinguer les sucres rapides (index glycémique supérieur à 70 sur 100) ... des sucres lents (index glycémique inférieur à 50). Dans le premier cas, le saccharose (sucre sons énergisantes ou des sodas à des pains au **Personnes à risque aussi concernées** blanc) est pointé du doigt, de même que les chocolat en guise de petit-déjeuner va géné- La campagne de prévention MAYbe Less

MOINS DE SUCRE, C'EST BON POUR LE CORPS! HUMEUR PLUS STABLE **MEILLEUR SOMMEIL** MOINS DE FATIGUE **PEAU EN** MEILLEURE SANTÉ **DENTS EN SANTÉ** MEILLEURE HALEINE **DIMINUTION DES MALADIES** INFLAMMATOIRES **DIMINUTION DES RISQUES D'ACCIDENTS** CARDIOVASCULAIRES SYSTÈME **IMMUNITAIRE** RENFORCÉ PERTE DE POIDS

**«L'OBJECTIF FINAL DE CETTE CAMPAGNE DE PRÉVENTION EST D'INVI-TER LES GENS À CONSOM-MER MOINS DE SUCRES AJOUTÉS.»** ALEXANDRA QUARROZ

la confiserie. Les sucres lents sont à mettre en relation avec les féculents (riz, pommes de terre, pâtes, pain) ainsi que les légumineuses et les céréales non raffinées. «Associer des bois-

shoot d'énergie et de plaisir immédiat (production d'adrénaline)» explique Alexandra Quarroz, coordinatrice de Diabète Valais. «Mais un coup de barre s'en suit. L'abus de sucre perturbe le rôle de la leptine, l'hormone de la satiété. En revanche, les sucres lents vont rassasier le consommateur à plus long terme.» Notre interlocutrice nous conseille de privilégier les précieuses qualités nutritionnelles (fibres, vitamines, minéraux...) des légumes, les légumineuses pour leurs fibres et leur pouvoir rassasiant ainsi que les hydrates de carbone complets, dont l'index glycémique est plus bas.

sodas, les céréales raffinées, les friandises et rer un pic glycémique important, un vrai Sugar, élargie pour la première fois à l'en-

semble de la Suisse, vous invite à vivre le mois de mai avec (peut-être!) moins de sucre. «90 % des diabétiques déclarés souffrent d'un diabète de type 2. Si le diabète de type 1 est une maladie auto-immune, le diabète de type 2 est une maladie du métabolisme, en lien avec l'excès de sucre et la sédentarité. Cette campagne a aussi pour objectif d'attirer l'attention de chacun d'entre nous car le diabète de type 2 est une maladie silencieuse et insidieuse qui se développe sur plusieurs années.» Les 3 et 24 mai prochains, Diabète Valais partira à la rencontre de la population, par le biais d'un stand d'information au marché de Sion. L'association ouvrira aussi ses portes, le mercredi 15 mai de 15 à 19 heures, proposant de découvrir par le jeu, la teneur en sucre de différents produits et d'effectuer, si souhaité, un test gratuit de glycémie sur place.

Un dernier conseil? «Sur le site - www.mabyless-sugar.ch - une calculatrice de sucre en ligne vous permet, en quelques clics, de contrôler la quantité de sucre consommé par iour. Utile et efficace!»

# VRAI/FAUX **'**

# **DU MIEL PLUTÔT QUE DU SUCRE?**

Le miel, c'est du sucre. On le considère souvent comme l'édulcorant idéal, mais il recèle pratiquement autant de calories que le sucre. Il ne convient pas aux personnes en surpoids, aux diabétiques et aux nourrissons.

## SODAS SUCRÉS ALLÉGÉS, UNE ALERNATIVE AU SUCRE?

Les versions «light» et «zéro» ne contiennent effectivement pas ou peu de sucre, mais d'autres édulcorants. Ces «faux sucres» transmettent au cerveau le plaisir du goût sucré mais sans l'énergie du vrai sucre. Résultat: le cerveau en redemande. Entretenir l'habitude de consommer ces boissons au goût très sucré diminue d'autre part l'attrait pour des aliments, peu ou pas sucrés, que l'on va d'emblée trouver fades et sans goût. Il n'y a pas d'autre alternative au sucre que de s'en déshabituer et de faire preuve de modé-

# TROP DE SUCRE PEUT ENTRAÎNER UNE ADDICTION?

On peut devenir accro au sucre. Le sucre active le circuit de la récompense dans le cerveau, qui conduit au plaisir et à l'envie d'en consommer davantage. Il peut aussi devenir une réponse au stress et engendrer une dépendance, dont il est difficile de sortir. Diminuer le sucre, c'est diminuer le risque d'addiction et de fringales répétiti-

# MANGER DES FRUITS, RICHE EN FRUCTOSE, C'EST BIEN?

Le fructose est un sucre rapide mais les fibres contenues dans les fruits ralentissent l'absorption du sucre. Ils ne sont donc pas déconseillés aux diabétiques mais 2 à 3 portions de fruits par jour suffisent, en complément de 2 à 3 portions de légumes.

# **BIERES ET VINS, LE PLEIN DE SUCRE?**

Le vin blanc sec, le vin rouge et la bière contiennent peu, voire pas de sucres. Seuls les vins doux et certaines bières aromatisées telles que les panachées en recèlent. Un verre de vin rouge pendant le repas n'a pas d'incidence sur le taux de glycémie.

AVEC GINETTA CESARINO, DIÉTÉTICIENNE ASDD

# **PARTENAIRES**









POUR

PLUS...

**EN SAVOIR**