

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 25 (1995)
Heft: 5: Spécial Sion

Artikel: La santé passe par l'estomac!
Autor: Manevy, Jean V.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-828943>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

La santé passe par l'estomac!

«Que ta nourriture soit ta première médecine», disait Hippocrate, il y a plus de 2000 ans. Cette belle sentence a inspiré le 7^e Salon des médecines naturelles, le Mednat, tenu au Palais de Beaulieu à Lausanne en mars dernier, où la vedette est revenue à la «nutrithérapie». Un nom barbare pour désigner une branche nouvelle de la médecine. Ses objectifs sont ambitieux: «écarter les maladies, restaurer les fonctions altérées, retarder le vieillissement».

Comment? Par une alimentation riche et équilibrée, liée à une bonne hygiène de vie évitant, en premier lieu, les excès de tabac, d'alcool et de soleil, a dit au Mednat le docteur François Joris de Sion. Selon ce cancérologue valaisan, les modes de vie insoucians sont responsables à 50% des 32000 nouveaux cas de cancers diagnostiqués chaque année en Suisse.

Le dérèglement des cellules, puis leur prolifération anarchique sont à l'origine de la plupart des cancers. On sait depuis peu que, parmi les responsables de ce dérèglement, se trouvent des molécules appelées «radicaux libres». Trop chargées en oxygène, elles «oxydent» certains éléments des cellules jusqu'à les rendre folles. On a ensuite découvert que l'invasion des radicaux

libres est facilitée par l'absence dans l'organisme de produits anti-oxydants, appelés «micronutriments». Vingt vitamines, cinq sels minéraux et huit oligo-éléments, autant d'anti-oxydants qui vont bientôt figurer parmi les armes contre le cancer et son principal facteur favorisant, le vieillissement.

Ainsi naquit la nutrithérapie. Et avec elle le catalogue des propriétés des micronutriments contenus dans les aliments de tous les jours, viandes, légumes et fruits:

Vitamine A pour la vision, le renouvellement des cellules de la peau et la résistance aux infections (huile de foie de thon ou de morue).

Vitamine B pour le système nerveux, le cœur et les vaisseaux ainsi que la qualité de la peau et de la chevelure. Elles se trouvent dans presque tous les aliments (de la le-



dessin Pécut

vure de bière aux œufs et aux pommes de terre).

Vitamine C (essentielle pour la vie active, la destruction des radicaux libres et la protection contre les infections) considérée comme la vitamine antivieillesse, on la trouve dans les fruits (citrons, fraises, oranges) et les légumes (persil, brocolis, épinards, pissenlits) ainsi que les viandes (foie, cervelle), poissons et crustacés. Elle est la vitamine de la bonne humeur et de la pleine forme.

Rôle capital

Parmi les sels minéraux, le **calcium**, constituant essentiel du squelette, joue un rôle capital dans le fonctionnement des nerfs, des muscles, du cœur et la coagulation du sang. Son apport dans l'alimentation doit être quotidien avec le lait et des fromages tels que le parmesan, l'emmental ou le gruyère. Il est le remède absolu contre l'ostéoporose.

Le phosphore, c'est la vie des cellules, l'énergie du corps, la vivacité de l'esprit. Le chocolat, le jaune d'œuf, les légumes secs et le poisson en fournissent. L'organisme est gros consommateur de magnésium, aussi aime-t-il le chocolat, les noix, les flocons d'avoine qui en sont riches.

Le sodium est à consommer avec précaution car il peut être aussi mauvais d'en consommer trop (risque d'hypertension artérielle) que pas assez, car il est établi que la suppression du sel ne fait pas maigrir. Il est impératif de ne pas saler avant d'avoir goûté.

Le fer, indispensable à l'oxygénation et à la qualité du sang, se trouve davantage dans les moules ou le boudin, que, contrairement à la légende, dans les épinards ou le cresson.

L'iode (dont le manque dans les vallées reculées, provoquait le goitre) fait partie des aliments indispensables au quotidien (ail, haricots verts, oignons, carottes). L'organisme exige 3 milligrammes de cuivre

par jour (20 grammes de foie de veau ou 9 huîtres).

Le sélénium est l'oligo-élément à la mode, contenu dans les céréales (pain complet) il est anti-oxydant, c'est à dire qu'il repousse l'invasion des radicaux libres. Il joue donc un bon rôle contre le vieillissement.

Des parades

Le rôle des vitamines a été observé et reconnu dans les laboratoires et sur les animaux. Dans la pratique, il est bien établi que le manque de vitamine A entraîne un trouble grave de la vision (xerophthalmie ou empêchement de voir la nuit), que le manque de vitamine B est responsable du «colonial» béribéri (troubles moteurs et paralysie) et que le manque de vitamine C provoque le terrible scorbut des marins (saignements, chute des dents...), mais les parades ont été trouvées.

L'administration des vitamines défailtantes a été aussitôt suivie de guérisons spectaculaires.

Toutefois, pour les sels minéraux et les oligo-éléments, on n'est pas toujours assuré, même aujourd'hui, qu'ils touchent leur cible, le cœur de la cellule, et que celle-ci est en mesure de les assimiler. Au Mednat de Lausanne, une nutrithérapeute française venue de Lyon, Claire Chantevy, a parlé de «révolution» en révélant la découverte d'une très humble substance extraite du petit lait, l'orotate, chargée du transport des minéraux à destination des cellules afin que celles-ci les assimilent à 80%.

L'intervention de Claire Chantevy a fait basculer la nutrithérapie de la théorie à la pratique. Mais est-il agréable d'imaginer qu'il nous faudrait avaler un comprimé d'orotate, en même temps que notre morceau de gruyère ou de chocolat, pour être certain que notre organisme ne manquera ni de calcium ni de magnésium?

Jean V.-Manevy

Nouvelles médicales

* **Secret de Jouvence.** Selon une enquête de «The Independent» de Londres, les ingrédients sont: une vie sentimentale réussie, un bon mariage et un conjoint très jeune.

* **Moins de fractures** de la hanche chez les femmes qui pratiquent 40 minutes par semaine d'exercices physiques pour éviter l'obésité, dit «Le Journal des Médecins» américains.

* **Pour bien dormir:** le houblon et la mélisse; pour bien respirer: la sauge et le thym; contre la migraine: le millepertuis, le muguet, la lavande. Ces remèdes floraux sont conseillés par Fleurop-Inter flora.

* **Un verre de lait par jour**, après la ménopause, sauve les buveuses de café très exposées aux fractures de la hanche. Le vin rouge (à petites doses) est aussi bon pour les artères que l'aspirine pour dissoudre les caillots.

* **Crampes de nuit:** ne jamais prendre de médicaments antidouleurs, dit «Le Concours médical», mais donner de l'exercice à la jambe, de la plante du pied au genou, en commençant par se mettre debout.

* **La grippe 1996 arrive** d'Afrique du Sud, de Singapour et de Pékin, annonce l'OMS. Les laboratoires fabriquent déjà le vaccin pour l'automne.

* **La bactérie dévoreuse** provoque des plaies difficiles à soigner. Après avoir frappé en Angleterre, elle touche le Canada. Pas encore de remède pour ce staphylocoque indentifié en France... en 1883!