

**Zeitschrift:** Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse  
**Herausgeber:** Aînés  
**Band:** 1 (1970-1971)  
**Heft:** 5

**Artikel:** Parlons diététique...  
**Autor:** Golay, Jacqueline  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-825941>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

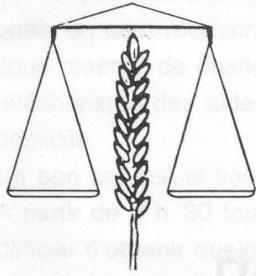
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 14.01.2026

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



## Parlons diététique...

Avant de vous aider à réaliser vos régimes de la meilleure manière possible, une mise au point s'impose.

Le mot de « régime » est utilisé par tout le monde, mais pas toujours à bon escient. On dit « être au régime », on entend parler « d'aliments de régime », sans bien savoir ce que cela veut dire. Très vite on se laisse influencer par des articles de journaux, par des expériences d'autres personnes, par la publicité. Je pense qu'il est nécessaire de savoir faire la différence entre des notions d'**hygiène alimentaire** d'une part, de **régime** d'autre part.

**L'hygiène alimentaire** concerne chacun. Tous ceux d'entre vous qui désirent savoir « comment se bien nourrir pour bien vieillir » liront une page spéciale qui sera consacrée à ce sujet, et qui paraîtra dans un prochain numéro de ce journal.

**Les régimes** sont des modifications de la nourriture de base normale, qui sont nécessaires seulement lors de certaines maladies ou de mauvais fonctionnement d'un organe. Ils sont ordonnés par le médecin, et ne doivent être suivis qu'avec son approbation et son contrôle. Un régime mal adapté et mal appliqué peut provoquer des déséquilibres graves.

### Si vous devez suivre un régime sans sel...

Il arrive parfois (mais rarement) qu'à la sortie de l'hôpital, le médecin ordonne de continuer à suivre un strict régime sans sel, à la maison. Dans ce cas (et si vous appliquez vraiment ce régime à la lettre...), vous devez revoir votre médecin assez souvent.

La différence de base entre un régime sans sel **strict** et sans sel **large** est la suivante :

#### Régime strict :

- **Le pain** et les biscuits, ainsi que petits pains, etc., doivent être sans sel.
- **La pâtisserie** doit être faite à la maison sans sel.
- **Aucun fromage** n'est autorisé, sauf des fromages en boîte sans sel.
- **Lait**: Ne pas dépasser la quantité de 2 dl. par jour, ou alors acheter du lait en poudre désodé.

#### Régime sans sel large :

- **Le pain** et les biscuits seront ordinaires (donc salés).
- **La pâtisserie** peut être achetée dans le commerce.
- **Les fromages** blancs frais, type « petit suisse » et séré, sont autorisés.
- **Le lait** sera consommé sans restrictions.

D'autre part, certains aliments seront supprimés de l'alimentation normale, à cause de leur trop haute teneur en sel.

**SUPPRIMER** le sel de cuisine, et tous les condiments du commerce tels que moutarde, aromates, cornichons, sauces en tube et en sachets, potages en sachets.

**REEMPLACER** par des sels de remplacement et aromates sans sel, toutes les épices, poivre, muscade, curry, etc. Toutes les herbettes, persil, cerfeuil, oignons, échalottes, ciboulette, Le citron.

**SUPPRIMER** les viandes salées, fumées, les charcuteries, le jambon, conserves de viande et de poissons.

**REEMPLACER** par des viandes, poissons et volailles fraîches.

**SUPPRIMER** les légumes en conserves, et congelés. La choucroute, la compote de raves.

**REEMPLACER** par des légumes et tous les fruits frais.

**SUPPRIMER** le gruyère et tous les fromages ordinaires.

**REEMPLACER** par des fromages genre « petit suisse » ou séré, et par des fromages spéciaux sans sel.

**Pour que les mets soient plus savoureux, cuire :**

**Les légumes** : à la vapeur, à l'étouffée, accommodés en salade.

**Le riz et les pâtes** : assaisonnés de tomates fraîches cuites et d'aromates sans sel.

**Les pommes de terre** : rôties ou cuites au four.

**N. B. :** le sel de remplacement dit « sel de régime » ne peut pas se cuire : l'ajouter en petites quantités après la cuisson, sur l'assiette.

Plus le régime est strict, plus il faut se donner de peine pour faire des petits plats bien mijotés, et pour varier les menus.

Dans le régime, la présentation devrait remplacer le sel !

Jacqueline Golay  
Diététicienne diplômée