

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 6 (1976)
Heft: 5

Rubrik: Diététique : nous partons en vacances...

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

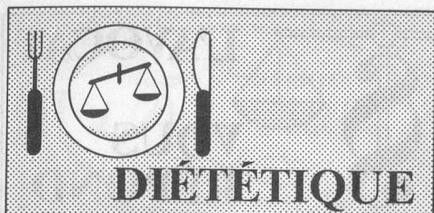
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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>



Nous partons en vacances...

« Bon appétit ! La vie est si courte et on est mort si longtemps... » disait un soir en s'attablant avec des amis devant une bonne choucroute copieusement garnie ce monsieur de plus de 80 ans.

La vie a ses jours sombres, mais aussi ses jours de fête. En restant chez soi, on peut faire des découvertes (les géraniums qui fleurissent, le nouveau chat des voisins...), mais les vacances, c'est l'inattendu, le changement de cadre et de compagnie, une fenêtre ouverte sur le monde, l'aventure, quoi ! Il y a bien des chances que ce soit aussi l'aventure gastronomique... car elle fait partie de ce décor joyeux et coloré des choses nouvelles qui vous sont offertes, comme le ciel plus bleu, la mer scintillante, le soleil plus chaud. Il y aura aussi des plats plus épices et surtout des menus plus copieux : la « demi-tomme - café au lait » des repas du soir solitaires ou à deux va se transformer en menu « à rallonges » alléchant...

Que vous partiez en groupe ou non, l'aventure sera pleinement réussie et les souvenirs tous agréables si votre système digestif ne vous cause pas d'ennuis. Ne le négligez pas, car il fait aussi partie du voyage ! Il ressent les changements de décor et ne se laissera peut-être pas infliger n'importe quoi à n'importe quel moment de la journée.

On vous a déjà fait les recommandations classiques en ce qui concerne l'hygiène alimentaire :

— *L'eau* du robinet sera complètement remplacée par de l'eau minérale : il suffit de se tromper une fois pour attraper la vilaine petite bête qui déclenchera une intoxication.

Quant aux boissons froides, n'y ajoutez pas de cubes de glace : ils sont, bien sûr, faits avec l'eau

du robinet... De toute manière, même s'il fait très chaud, boire glacé n'est pas recommandé.

— Pour se rafraîchir, il y a les délicieuses *glaces* bien garnies de grosses volutes de crème Chantilly... Là aussi, il faut savoir que, faites d'eau si ce sont des sorbets, ou de lait et de crème, les glaces sont facilement des sources d'intoxication alimentaire. En effet, si la cuisson détruit les toxines, le froid au contraire, les conserve, et le dégel les rend plus actives. Tout dépend des conditions d'hygiène dans lesquelles les glaces ont été confectionnées. Dans certains endroits, leur hygiène est garantie, mais dans d'autres il vaut mieux les éviter.

— Ce même raisonnement s'applique à toutes les *crudités* : légumes mangés en salade et fruits. Dans les pays pas trop éloignés, manger une assiette de crudités ne portera en général pas préjudice, mais dès qu'il s'agit du Moyen-Orient et des pays très chauds, il vaut mieux oublier systématiquement les salades pendant les semaines des vacances. Par contre, on peut se régaler sans aucun souci de tous



— C'est excellent. J'ai eu tort de me fier aux apparences. (Dessin de Chen - Cosmopress)

les *fruits* qui se pèlent : oranges, bananes, pêches, et plus loin les ananas, les mangues, les papayes, etc. Quant aux prunes, cerises et raisins de nos pays européens, ils doivent être lavés avant d'être consommés, et l'idéal serait de le faire en ajoutant un peu de permanganate ou une pastille désinfectante à l'eau de lavage. Ces petites règles d'hygiène alimentaire vous éviteront des dérangements ennuyeux.

— Mais que dire des *quantités* consommées ?

Notre corps est le laboratoire le plus organisé qui soit. Sa subtile machine (dont nous n'avons pas fini de découvrir les merveilles) nous permet de consommer dans une vie (de plus de

70 ans) environ 50 tonnes d'aliments, et de les transformer en ce que nous sommes. Mais tous nos organismes ne sont pas semblables, et ce travail se fait très facilement chez certains et moins bien chez d'autres. Entre les habitudes, le mode de vie plus ou moins actif, l'hérédité, les intolérances et les goûts personnels, ou encore d'éventuelles atteintes du système digestif lui-même, il est bien clair que ce qui *te* convient n'est pas forcément ce qui *me* convient.

Soljénitsyne a écrit dans « Le Premier Cercle » :

« La satiété ne dépend absolument pas de la quantité que nous mangeons, mais de la façon dont nous mangeons... Quiconque est capable de contentement sera toujours satisfait. »

Pour être bien dans sa peau, ayons le courage d'être parfois différents de ceux qui nous entourent à table. De même que certaines distractions nous conviennent mieux que d'autres (on choisit bien entre le ping-pong, la nage, les cartes ou le macramé), l'alimentation est une possibilité de choix personnel renouvelé à chaque repas, en qualité et en quantité. Après cette délicieuse spécialité de poisson accompagnée de plusieurs garnitures arrive le plateau de fromage ou les fruits. Tout le monde goûte à ces bons fromages, mais... est-ce que votre excursion de l'après-midi ne serait pas beaucoup plus confortable si vous preniez un fruit, même si tous les autres choisissent les fromages ? On va vous considérer comme une « demi-portion » ? Tant pis, une demi-portion en forme vaut mieux qu'une portion entière qui doit se cramponner dans le car pour lutter contre la nausée ! Le vrai art de vivre est-il de faire comme tous les autres ou de se connaître soi-même pour se sentir bien ?

P.-S. — Pour ceux qui partent sans accompagnement (donc qui n'ont pas de surveillance médicale), emportez avec vous :

- quelques médicaments prescrits par votre médecin pour favoriser la digestion et éliminer la constipation ;
- des sachets de tisane de Boldo ou autres tisanes ;
- un thermos dans lequel vous pourrez transporter du thé ou une boisson « sûre » lors des excursions ;
- un presse-citron pour vous faire des jus de fruits frais si vous en avez envie, tellement meilleurs que les autres !

Jacqueline Golay
Diététicienne-conseil
Service de la santé publique
du canton de Vaud.