

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 12 (1982)
Heft: 5

Rubrik: SOS consommateurs : huiles, graisses et Cie

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: 07.03.2026

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



SOS consommateurs

Huiles, graisses et Cie

Dans les pays riches, nous mangeons trop sucré, trop gras, trop salé! Nous avons déjà parlé du sucre à propos du film «Barasucré». Aujourd'hui, nous allons essayer de mieux connaître les corps gras. Quant au sel, nous y reviendrons cet automne.

Certains lecteurs ont peut-être été sensibilisés au problème de l'huile à propos de l'huile d'olive frelatée d'Espagne qui a fait la «une» des journaux ces mois passés.

Des questions se sont posées ou nous ont été posées. C'est pourquoi nous pensons utile de vous donner quelques informations sur les corps gras et leur étiquetage. Beaucoup d'idées fausses circulent à ce sujet.

Une précision (très importante!)

Il ne s'agit pas ici de faire un cours de diététique sur les huiles et les graisses, il y faudrait un numéro complet d'«Aînés»... de plus les indications que nous donnons sont faites pour des gens à qui leur médecin n'a pas, pour des raisons précises, indiqué un régime particulier.

Nous en consommons trop...

Nous consommons trop de lipides (c'est le nom scientifique des corps gras) non seulement sous forme de beurre, de graisse et d'huile, mais surtout sous forme de «graisse cachée» (tout comme pour les sucres), c'est-à-dire de graisses que nous ne voyons pas, contenues naturellement avant même leur cuisson, dans les œufs, les poissons, la viande, les fromages, le lait, la crème, et celle ajoutée par l'industrie

dans les produits préparés: glaces, potages et sauces, biscuits et pâtisseries...

La consommation d'un bien portant ne devrait pas dépasser 70 à 100 g de lipides par jour. Or si nous déduisons les graisses cachées, il ne reste environ que 40 g de matière grasse quotidienne en tout pour beurrer le pain, faire la cuisine, préparer la salade...

Un peu de chimie...

On distingue 3 sortes de catégories de corps gras:

1. *Les acides gras saturés*: ils demandent à notre organisme un gros effort d'assimilation et doivent être passablement transformés. Ils sont sensibles à la chaleur et rancissent facilement.

2. *Les acides gras polyinsaturés*: ils sont facilement assimilés par nos cellules et entrent dans la constitution de nos tissus. Certains sont indispensables et doivent être apportés par notre alimentation. On leur a attribué un effet anticholestérol, mais on en est moins sûr maintenant et d'ailleurs il est interdit depuis peu de mentionner un tel effet dans la publicité, des margarines, par exemple. Ils sont instables à la chaleur et rancissent facilement.

3. *Les acides gras monoinsaturés*, sans caractéristiques nutritionnelles particulières.

4. *Le cholestérol* est une forme particulière de lipide qu'on trouve dans les tissus et les graisses animales. Il est indispensable en faible quantité, mais absorbé en trop grande quantité il peut, chez les personnes prédisposées, favoriser l'athérosclérose et les maladies cardio-vasculaires.* (Indique dans la liste ci-dessous, ceux qui en sont le plus riches):

Acides gras saturés: graisse végétale, durcie (coco) saindoux*, graisse de bœuf*, beurre*.

Acides gras polyinsaturés: huiles de tournesol, de chardon, de maïs, de pépin de raisin, de noix; margarines de régime.

Acides gras monoinsaturés: huiles de colza, arachide, olive, coton et margarines ordinaires.

Ce sujet est vaste: ceux qui voudraient recevoir un test récent sur les huiles et des précisions plus détaillées sur les corps gras peuvent nous le demander (gratuit).

Alors que choisir?

C'est très simple, une personne en bonne santé devrait varier ses corps gras...

Pour cuire, frire (pas trop...) une huile d'arachide, olive (qu'on peut chauffer à 210°C environ). Pour la salade, la

mayonnaise, une huile de tournesol, de colza ou toute huile pressée à froid. Pour beurrer les tartines: un peu de beurre ou de margarine de régime, de même un peu de beurre cru ajouté sur les pâtes ou les épinards vaut mieux que du beurre cuit.

Tout corps gras surchauffé, bruni (ou noirci) est toxique (par l'apparition d'acroléine).

Pour la pâtisserie, ce que l'on veut, mais modérément. Pas trop de beurre; remplacez-le de temps en temps par un autre corps gras polyinsaturé.

Un peu de tout... telle est la voie de la sagesse

Mais savez-vous que:

Le beurre est un produit 100% naturel... il est interdit de lui ajouter un colorant (ce qui se faisait beaucoup au siècle passé...) ou n'importe quoi d'autre. Par contre, la margarine peut être colorée. Les huiles également (le colorant est un carotène, dérivé de la betterave rouge...). Lisez toujours la composition.

Si l'on choisit de la margarine, veiller à ce que l'emballage porte la mention: «riche en acides gras polyinsaturés ou en acides gras essentiels». C'est important pour votre santé!

Les huiles doivent indiquer ce qu'elles sont: sur l'étiquette on doit lire: huile de tournesol, de colza, d'arachides, etc. Les mélanges sont interdits... sauf si on ne le dit pas! Ainsi, il est interdit de dire «huile d'arachide et de colza». L'huile doit être pure: tout l'un ou tout l'autre... Par contre, si l'on a simplement la mention: «huile de table», «huile à friture»... il peut s'agir de mélanges. N'achetez que des huiles qui disent ce qu'elles sont!

Les beurres spéciaux: beurres aux herbes, beurre maître d'hôtel, beurre café de Paris, s'ils s'appellent «beurre» sur l'emballage sont composés exclusivement de beurre, d'herbes, et/ou d'épices, sans aucune adjonction de colorant. Par contre, «les sauces» café de Paris, maître d'hôtel, etc. sont composées de graisses végétales (elles n'ont pas le droit de s'appeler beurre, et peuvent être colorées et contenir d'autres additifs, puisqu'il s'agit de margarines).

Ceci s'applique aussi aux restaurants: le «beurre» maître d'hôtel doit être du beurre. Mais si on vous met sur la carte simplement steak café de Paris, et non steak beurre café de Paris... vous n'êtes pas trompés...

Prochain article: «Acheter par correspondance, oui mais...»