

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2010)
Heft: 12

Rubrik: Le Jardin de Jacky

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: 20.02.2026

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



RÉGIME MÉDITERRANÉEN

Source de longévité

Consommer de l'huile d'olive prévient notamment des problèmes cardiaques et du diabète. Les populations du nord de l'Europe feraient bien d'en ajouter à leur cuisine.



Jean-Jacques Descamps
Phyto-thérapeute

Caractéristique des paysages méditerranéens, l'olivier peut atteindre 10 à 15 mètres de haut. C'est un arbre exceptionnel car on utilise toutes ses parties: le bois, les feuilles et, bien sûr, les fruits dont on extrait la fameuse et unique huile d'olive. Des vertus multiples qui expliquent pourquoi on le retrouve aussi dans des contrées plus éloignées comme l'Afrique du Sud, l'Australie, le Japon et la Chine.

Le régime alimentaire à base d'huile d'olive a toutefois bien été baptisé régime méditerranéen. Sans doute parce que c'est en étudiant les populations latines que l'on a découvert ses bienfaits. A savoir que les grands consommateurs d'huile d'olive présentaient effectivement beaucoup moins de problèmes cardiaques, de surpoids, de diabète ou d'hypertension que les habitants du nord de l'Europe.

Dans le détail, le régime méditerranéen se caractérise par un apport calorique en relation avec les dépenses nécessaires, mais aussi par l'abondance des aliments d'origine végétale. La consommation de viande est faible, il priviliege le poisson. Un peu de vin

rouge n'est pas interdit puisqu'il serait susceptible d'augmenter le bon cholestérol. Des études scientifiques ont démontré par la suite tout l'intérêt de l'huile d'olive comme principale source de matières grasses.

Excellente pour la mémoire

Les effets bénéfiques sur la santé tiennent à la fois à sa richesse en acides gras et à sa haute teneur en antioxydants.

Cette huile réduit les taux de cholestérol et de glycémie, ainsi que la pression artérielle. Combinée à un régime pauvre en produits carnés, elle permettrait

aussi de diminuer les risques de cancer colorectal.

La liste de ses bienfaits n'est pas finie. L'huile d'olive est également bonne pour la mémoire. Si l'on en croit les résultats d'une récente étude, un régime riche en acides gras préviendrait le déclin des facultés mentales, quel que soit le niveau de formation de l'individu.



fotoguinta

Une cure triple action pour la santé

La teinture mère de feuilles d'olivier est conseillée aux personnes souffrant d'hypertension, de rétention mais aussi aux diabétiques. Attention toutefois à ne pas suspendre votre traitement médical. C'est parallèlement à celui-ci et après avoir obtenu

l'accord de votre médecin que nous vous proposons notre cure. Il s'agit de boire un jour sur deux un litre de décoction de chendent bio. On l'obtient en rajoutant 3 pincées de rhizome de chendent bio dans un litre d'eau froide. Faire cuire ensuite

3 minutes, filtrer et rajouter 30 gouttes de teinture mère d'aciapante d'olivier. On peut déguster ce mélange aux incroyables propriétés, chaud ou froid, durant la journée. A ce jour, il n'y a pas de contre-indications connues.