

Saturés	0 g	0 %
+ Trans	0 g	0 %
Cholestérol	0 mg	0 %
Sodium	0 mg	0 %
Glucides	21 g	7 %
	4 g	14 %

PAR OÙ COMMENCER ?

1. Repérez le contenu en « sodium » sur les étiquettes alimentaires.

Valeur nutritive par 1 canette (355 ml)		
Teneur		% valeur quotidienne
Calories	80	0 %
Lipides	0 g	0 %
Saturés	0 g	0 %
+ Trans	0 g	0 %
Cholestérol	0 mg	0 %
Sodium	140 mg	6 %
Glucides	16 g	34 %
Fibres	5 g	5 %
Sucres	11 g	17 %
Protéines	2 g	
Vitamine A	8 %	
Vitamine C	60 %	

Voici quelques trucs pour choisir des aliments moins salés :

- Privilégiez les aliments contenant moins de 240 mg de sodium ou contenant moins de 10 % de la valeur quotidienne par portion
- Les aliments affichant la mention « faible en sodium » (140 mg ou moins par portion) constituent de très bons choix... si vous respectez la portion proposée
- Méfiez-vous des aliments contenant plus de 400 mg de sodium par portion

2. Réduisez d'emblée l'usage des aliments transformés, même ceux qui ne goûtent pas salés!

3. Limitez les repas au restaurant! Ils occupent une place importante dans notre quotidien

4. Optez pour les plus petits formats! Plus les portions sont généreuses, plus l'apport en sel est important :



FORMAT	
PETIT	GRAND
2 ½	4
SACHETS DE SEL	

5. Votre alimentation souffre-t-elle de votre manque de temps pour cuisiner? Voici quelques suggestions vous permettant d'économiser bien des grains de sel :

- Conservez des légumes surgelés ou frais prêts-à-servir comme des laitues prélavées, des champignons tranchés ou des tomates cerises
- Pour remplacer les sauces en conserve pour pâtes, préparez une sauce éclair à partir de tomates en boîte non additionnées de sel
- Pour de savoureuses garnitures à sandwiches, remplacez les charcuteries par des viandes à fondue qui se cuisent en un rien de temps
- Congelez les eaux de cuisson des légumes pour débiter une soupe maison ou encore, optez pour des bouillons du commerce réduits en sel
- Préparez à l'avance une vinaigrette maison, vos salades en seront d'autant plus savoureuses!
- Évitez les sels de mer, de légumes... qui sont équivalents au sel de table
- Pour donner du goût à vos aliments... Osez! Racine de gingembre, huile ou graines de sésame grillées, zeste d'agrumes, piment jalapeño, samba olek, cari, cardamome, mélange 5 épices, vinaigres assaisonnés, herbes séchées, poudre d'ail, de céleri ou d'oignon, etc.

6. Vos papilles gustatives ont besoin de temps pour s'ajuster à des aliments moins salés. En persévérant dans vos essais, vous finirez par apprécier les versions réduites en sel! Pourquoi ne pas débiter avec le truc des « moitié-moitié » : mélangez des noix salées à celles non enrobées de sel, ou encore utilisez la moitié de jus de légumes régulier et complétez avec la version réduite en sodium...

À VOUS DE JOUER!

Une suggestion de site Internet intéressant pour vous aider à atteindre un apport en sodium tel que recommandé pour la santé : www.hypertension.qc.ca - Onglets : Info public - Foire aux questions - Sodium alimentaire

Une initiative des membres de la Société québécoise d'hypertension artérielle www.hypertension.qc.ca

Auteures - Chantal Blais, Dt. P., Émilie Raymond, Dt. P.
avec la participation de Marie-Pier Thibault, Dt. P. - Conceptrice graphique - Hélène Lambin

LE SEL ÉLÉMENT DE HAUTE PRESSION



BONNE NOUVELLE!

Diminuer le sel (sodium) peut contribuer à prévenir ou à maîtriser la pression artérielle. Autrement dit, la question du sodium nous concerne tous, hypertendus ou non!

Diminuer de moitié la consommation actuelle de sel permettrait à un adulte sur trois de prévenir une hausse de sa pression artérielle. Peu banal, considérant que 9 Canadiens sur 10 développeront de l'hypertension artérielle au cours de leur vie.

Pourquoi est-il si important de maîtriser la pression artérielle ?

Une élévation chronique de la pression artérielle est responsable de plusieurs autres problèmes de santé majeurs : plus de 50% des cas d'AVC (accident vasculaire cérébral) et d'insuffisance cardiaque, ainsi que 25% des événements coronariens (infarctus, angine) et des maladies du rein. L'HTA représente le **premier facteur de risque de décès** dans le monde.

Je n'ajoute pas de sel à mes aliments, alors pourquoi m'en préoccuper ?

Parce que la grande majorité du sel (sodium) est cachée dans les aliments que nous consommons! Les Canadiens consomment en moyenne plus de **3 000 mg de sodium** par jour, soit **deux fois plus** que l'apport souhaitable recommandé et ce, sans compter le sel ajouté à la table ou durant la cuisson. La surconsommation de sel commence tôt dans la vie : les bambins et les jeunes enfants consomment déjà le double de l'apport en sodium souhaité pour leur groupe d'âge respectif.

Alors d'où provient toute cette quantité de sel ?

Près de 80 % du sodium consommé provient principalement des aliments transformés et des mets de restauration comme les pizzas, sandwiches, sous-marins, hamburgers, hotdogs, les soupes du commerce et les pâtes alimentaires en sachet. Le sel ajouté à la cuisson ou à la table compte pour 11 % et le sel naturellement présent dans les aliments pour environ 10 % de nos apports.

Coup d'œil sur la teneur en sodium de quelques aliments fréquemment consommés

	mg	Sachets de sel*
Soupe aux légumes du commerce, 250 ml	750	3
Soupe aux légumes maison, 250 ml	390	1 ½
Riz assaisonné, sachet / conserve, cuit, 250 ml	1 210	5
Riz cuit sans sel, 250 ml	0	0
Jambon maigre, 100 g	1 200	5
Filet de porc cuit, 100 g	65	¼
Jus de légumes original, 250 ml	420	2
Jus de légumes, faible teneur en sodium, 355 ml	140	½

*1 sachet de sel = 240 mg de sodium

Apports en sodium recommandés par jour

	Apport souhaitable (mg)	Apport maximal toléré (mg)
1 à 3 ans	1 000	1 500
4 à 8 ans	1 200	1 900
9 à 13 ans	1 500	2 200
14 à 50 ans	1 500	2 300
51 à 70 ans	1 300	2 300

1 500 mg = 6 ¼ sachets de sel
2 300 mg = 9 ½ sachets de sel

MÉFIEZ-VOUS DES ALIMENTS QUI NE GOÛTENT PAS SALÉS!

MIEUX VAUT CONSULTER LE TABLEAU DE VALEUR NUTRITIVE PLUTÔT QUE DE VOUS FIER À VOS PAPILLES GUSTATIVES...

Selon vous, lequel de ces choix est le plus salé ?

- a) 10 biscuits sodas salés ou b) 1 muffin aux carottes du commerce ?
- a) 1 pouding au chocolat instantané ou b) 100 ml d'arachides salées ?
- a) 1 gruau en sachet ou b) 50 g de mozzarella ?
- a) 125 ml jus de légumes ou b) 1 café instant, saveur capuccino ?

RÉPONSES :

1 - a) 322 mg b) 660 mg 2 - a) 441 mg b) 229 mg
3 - a) 310 mg b) 255 mg 4 - a) 265 mg b) 298 mg

Saviez-vous qu'on retrouve du sel ajouté dans plusieurs aliments qui plaisent particulièrement aux enfants ? Par exemple, la boisson Sunny Delight® contient ¼ d'un sachet de sel pour 250 ml. Quant aux pâtisseries à réchauffer (ex. : Pop-Tarts®, Toaster Strudel®, gaufres congelées), elles contiennent en moyenne 1 à 1 ½ sachet de sel pour deux pâtisseries. Ces aliments sucrés, mais étonnamment salés, font augmenter rapidement le « budget sel » d'une journée.

Il est possible de choisir des mets de restaurant réduits en sucre, en gras et en calories... Malgré tout, ces choix représentent des aliments salés!

MENU	c. à thé de sucre	de gras	Sachets de sel	Calories
1 Big Mac® + 1 frite + 1 cola régulier, format moyen	30	9	5 ½	1 110
1 hamburger au poulet grillé + 1 salade et vinaigrette + 1 cola diète	9	3 ½	7	450
1 cuisse de poulet, 1 poitrine de poulet + 1 frite + 1 pain + sauce BBQ + salade de chou crémeuse + 1 cola régulier, format moyen	34	14	7	1 300
1 poitrine de poulet grillée orientale + riz + sauce orientale + légumes + 1 cola diète	12	1	7	460