

Alimentation, hygiène de vie et poste du matin

Les horaires de travail atypiques (travail posté, nuit...) peuvent perturber les rythmes physiologiques, générer une conduite alimentaire déséquilibrée, et avoir des effets néfastes sur l'organisme et la santé.



Prévention des risques professionnels
À destination des salariés

POUR UN BON ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

Avec la collaboration de
LA HAUTE ÉCOLE LÉONARD DE VINCI

**Food in
action**

www.foodinaction.com



Non-indispensables

Produits gras, sucrés et/ou salés, viandes transformées, boissons sucrées et/ou alcoolisées



En petites quantités

Matières grasses ajoutées

Modérément et varier les sources



Produits laitiers et alternatives végétales enrichies en calcium

250 à 500 g de lait ou équivalents laitiers par jour



Fruits à coque et graines

15 à 25 g par jour

VVPOLAV (ou viandes, volailles, poissons, œufs, légumineuses, alternatives végétales)
Poisson et fruits de mer : 1 à 2 fois par semaine
Légumineuses : min. 1 fois par semaine
Viande rouge : max. 300 g par semaine
Privilégier la viande blanche



Féculents

À chaque repas
Min. 125 g de produits céréaliers complets par jour



Féculents À chaque repas
Min. 125 g de produits céréaliers complets par jour

Légumes

Min. 300 g par jour



Fruits

250 g par jour, soit 5 portions par jour

Eau et boissons non sucrées

Eau à volonté



Thé et café
Quantité à limiter

POUR LES TRAVAILLEURS EN POSTE DU MATIN :

- ▶ Partir au travail avec au moins une boisson chaude et un petit déjeuner « dans le ventre ».
- ▶ Prévoir une collation à emporter au travail pour maintenir la vigilance.
- ▶ Déjeuner équilibré en fin de poste.
- ▶ Pas de goûter tardif après la sieste.



LA COLLATION DU MATIN :

Il ne s'agit pas d'un repas supplémentaire !

C'est la répartition journalière des apports alimentaires que l'on fractionne.

CONSEILS

- ▶ Conserver un rythme de 3 repas par jour, en essayant de se rapprocher des horaires de repas familiaux régulier, éviter de sauter des repas.
- ▶ Manger assis et au calme, en 20min minimum.
- ▶ Penser à s'hydrater.
- ▶ Éviter les grignotages.
- ▶ Privilégier le fait-maison si possible.
- ▶ Pratiquer une activité physique régulière.
- ▶ Éviter de veiller en rentrant pour ne pas décaler le sommeil.
- ▶ En repos : augmenter le temps de sommeil, en évitant de se coucher tard. Il faut éviter une dette de sommeil avant de reprendre le travail.



Pour une collation optimale et équilibrée, choisir 1-2 aliments parmi ces 3 groupes :

PROTÉINE OU PRODUIT LAITIER



- ▶ Blanc de volaille, tranche de jambon, œuf...
- ▶ Yaourt, portion de fromage, fromage blanc...

PRODUIT CÉRÉALIER

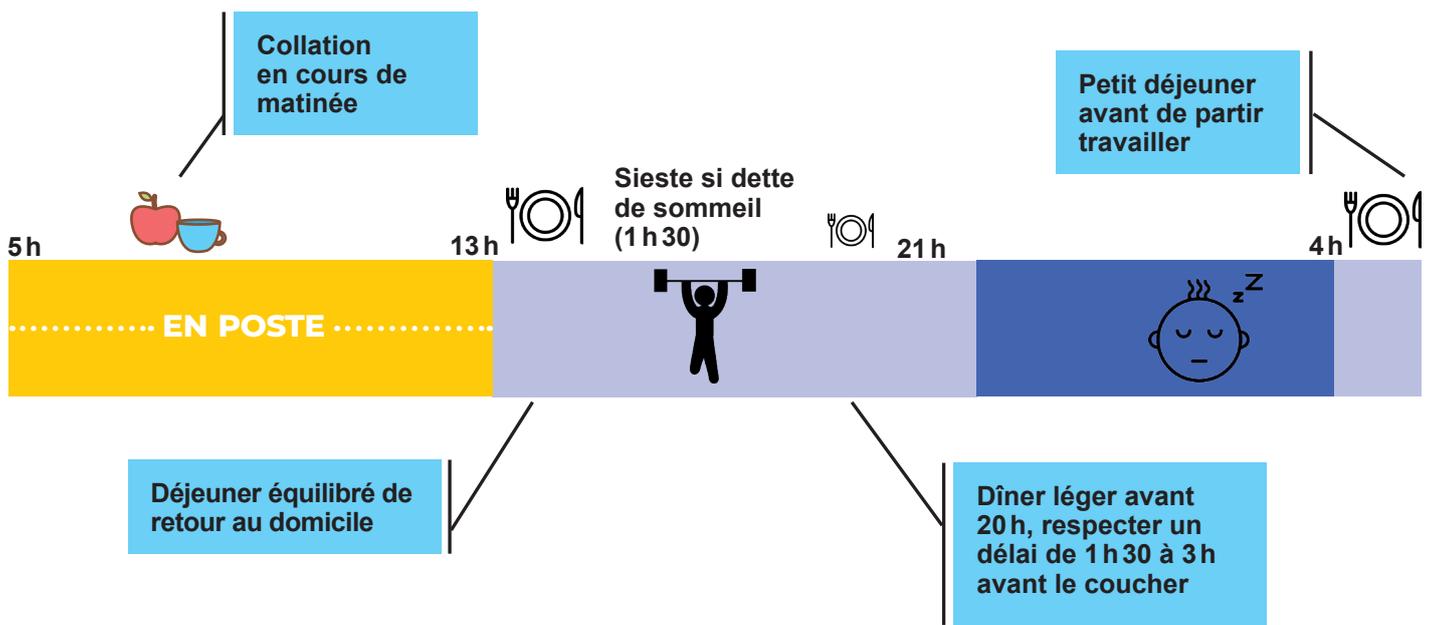


- ▶ 2 tranches de pain complet, 2 biscottes, 1 poignée de céréales ou barre de céréales peu sucrée...
- ▶ Riz, pâtes, quinoa...

FRUIT OU LÉGUME



- ▶ 1 pomme, 1 banane, 2 clémentines, 1 poignée de fruits rouges ou fruits secs ou oléagineux...
- ▶ 1 portion de légumes à croquer (tomates cerises, concombre...)



UNE BONNE HYGIÈNE DE VIE CONTRIBUE À UNE BONNE SANTÉ !

EN SAVOIR PLUS

Pour toute question, contactez votre médecin du travail ou l'équipe pluridisciplinaire de votre Service de Prévention et de Santé au Travail

Document élaboré par le groupe de travail nutrition du GIMS 13, membre de Présanse Paca-Corse

présanse

PRÉVENTION ET SANTÉ AU TRAVAIL

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR-CORSE

Retrouvez-nous
sur les réseaux

