

NEWSLETTER

Votre mail

OK

Rechercher News, Annonces





**ALIMENTATION** 

SANTÉ

**FORME & BEAUTÉ** 

**FAMILLE** 

MAISON

**INITIATIVES** 

f a

SHOPPING

JEUX-CONCOURS

**TEST** 

**BONS PLANS** 

**PETITES ANNONCES** 



ACCUEIL> NEWS & DOSSIERS > ALIMENTATION > NUTRITION > L'ALIMENTATION DE L'AUTOMNE EN MÉDECINE CHINOISE

# L'alimentation de l'automne en médecine chinoise











PUBLIÉ LE 04 OCTOBRE 2016





### **GALETTES À CUISINER**

www.moulindesmoines.com

# Dossiers associés



NUTRITION Indispensable magnésium



NUTRITION Novel food, que garder sur la liste européenne?



NUTRITION Le petit-déjeuner, repas de roi et roi des repas

DIÉTÉTIQUE CHINOISE. Chaque saison, en médecine traditionnelle chinoise, est associée à un organe. En automne, le poumon est au centre de l'attention. Pour favoriser la régulation de son énergie, l'alimentation doit favoriser la saveur piquante, une température tiède et la couleur blanc. Explications de Bertrand Bimont, ancien thérapeute en MTC et directeur des Laboratoires Bimont.

En automne, l'énergie yang décroît, tandis que l'énergie yin croît. Les températures baissent, et c'est l'arrivée de la sécheresse, le « pervers climatique » associé à la saison. Le poumon est à son apogée énergétique et justement, il n'aime pas la sécheresse! En effet, qu'elle soit interne ou externe, celle-ci blesse les liquides organiques et le poumon, engendrant des symptômes tels que : déshydratation, peau sèche, bouche et gorge sèches, toux sèche, expectorations limitées ou collantes, dyspnée...

Les aliments adaptés pour la saison auront donc une action bénéfique sur le poumon, les liquides organiques, mais également la circulation de l'énergie. Ils doivent être de saveur piquante voire amère, tièdes et de couleur blanche.

## News associées



NUTRITION

Le Pain des fleurs sillonne la France en TGV



NUTRITION

Du pain qui veut du bien à nos intestins



NUTRITION Le sarrasin se porte bien

#### Le piquant régule l'énergie du poumon

La saveur piquante est extériorisante, c'est-à-dire qu'elle amène l'énergie et les liquides vers la surface du corps, vers la peau. Elle provoque la transpiration et permet d'éliminer le froid et les autres pervers climatiques (agents pathogènes) qui auraient franchi la barrière de l'énergie défensive (Wei Qi). Elle provoque une sensation de chaleur, bénéfique si vous avez pris un coup de froid.

Attention, consommée en excès, la saveur piquante disperse l'énergie. Il ne faut donc pas l'utiliser en cas de fatigue, épuisement des liquides et déficience de la couche supérieure avec transpiration abondante. Il faut alors privilégier la saveur compensatrice du poumon, qui est l'amer.

En plus de la nature et de la saveur, chaque saison en diététique chinoise est associée à une couleur, et à un mode de cuisson adapté. La couleur de l'automne est le blanc. La cuisson doit être en sauce ou à l'étouffée en papillotes. On peut utiliser la cuisson à la vapeur, à condition qu'elle soit mêlée à des plantes aromatiques.

#### Les aliments de l'automne :

Légumes racines : navets, radis, carottes, poireau, millet, cannelle, gingembre, ail, céleri, chou rave, oignon , piment.

Épices et aromates : aneth, badiane, coriandre, gingembre, menthe, muscade, origan, piment de Cayenne, poivre noir...

Fruits: poires, raisins, pommes, châtaignes, noix.

Céréales : complètes ou semi complètes, notamment le riz.

Viandes blanches.

Poissons à chair blanche et ferme.

En cas de coup de froid, on peut boire un grog à base d'épices et de miel (cannelle, gingembre).

(Article paru initialement sur <u>Tendance Santé</u>, le blog de Bertrand <u>Bimont</u>.)

#### À lire sur notre site :

Recettes: Le céleri, un légume racine à inviter plus souvent





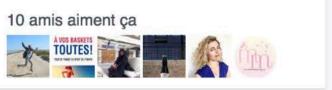
Votre mail

JE M'INSCRIS



### Facebook







Vente en ligne d'articles et accessoires pour chiens, chats, sport canin, sécurité... J'en profite!

