



6 CONSEILS POUR METTRE PLUS DE FRUITS ET LEGUMES DANS VOTRE QUOTIDIEN

1

Y ALLER PROGRESSIVEMENT

Cinq portions de fruits et légumes peut sembler difficile à atteindre, mais la bonne nouvelle c'est que chaque portion est bénéfique pour votre santé.

Passer de 1 à 2 c'est déjà une victoire !

Et si on n'arrive pas à 5 au quotidien ? Ce n'est pas grave, l'important c'est d'en manger un peu tous les jours et d'essayer de s'en rapprocher.

2

PROFITER DE TOUTES LES OCCASIONS !

Essayez d'inclure une à deux portions (ou plus !) à chaque repas et invitez-les dans tous vos moments gourmands.

A l'apéritif, pourquoi pas des tomates cerises ou des bâtonnets de légumes à côté des chips ? Vous faites un barbecue ? Ajoutez des courgettes et des poivrons sur la grille. Un goûter d'anniversaire qui sort de l'ordinaire ? Faites fondre un peu de chocolat et trempez-y des morceaux de fruits - clémentines, poires, pommes, bananes... Succès garanti !



3

GAGNER DU TEMPS

Vous êtes pressé ? **Certains plats sont prêts en un instant.** Une tomate avec un filet d'huile d'olive en entrée, des haricots surgelés poêlés avec un peu d'ail avec votre plat principal, et en dessert une pêche ou une poire bien juteuses.

4

METTRE LES FRUITS ET LEGUMES EN EVIDENCE POUR Y PENSER TOUTE LA JOURNEE

Pour adopter le réflexe « fruits et légumes », faites-leur (littéralement) une place dans votre quotidien. **Mettez une corbeille de fruits dans la cuisine** et une boîte dans votre sac pour emporter une poignée de tomates cerise ou quelques abricots pour le goûter.

6

ESSAYER DE CUISINER MAISON

Cela permet d'intégrer à chaque repas vos fruits et légumes préférés en bonne quantité, mais aussi de **mieux maîtriser vos apports en graisses, en sucre et en sel.** Et ce n'est pas forcément long. Pour une salade composée express mélangez par exemple une boîte de pois chiche avec des tomates et un poivron coupés en dés, un avocat en morceaux et un peu de féta. Assaisonnez et c'est prêt.

AVOIR UN TEMPS D'AVANCE

Pour vous faciliter la vie au quotidien, **le batchcooking peut être une solution.** Chaque weekend, prévoyez vos diners de la semaine à venir et faites les courses en conséquence. Une fois rentré, préparez vos plats (ou au moins les premières étapes) et conservez-les au frais. Vous n'aurez plus qu'à réchauffer ou finaliser au moment de manger. Les soupes, quiches, gratins ou purées sont idéales car faciles à partager et à réchauffer.

BOUGEZ AU QUOTIDIEN

EN COMPLÉMENT DE CE QUE VOUS MANGEZ, L'AUTRE CLÉ POUR ÊTRE EN FORME EST D'ÊTRE ACTIF CHAQUE JOUR.

L'objectif : au moins 30 min par jour pour un adulte et 1h pour un enfant.



► Saisissez toutes les occasions :

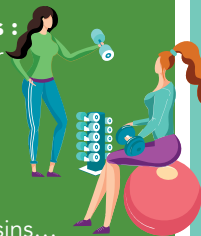
aller chercher le pain à pied, prendre le vélo une fois par semaine pour aller au travail, danser avec vos enfants quand vous rentrez le soir... le ménage et le jardinage, ça compte aussi !

► C'est parfois plus facile de se motiver à plusieurs :

organisez-vous avec d'autres parents pour aller courir ou marcher pendant les activités des enfants, inscrivez-vous dans une salle de sport avec une amie qui a les mêmes horaires que vous, proposez à vos collègues un tour de pâté de maison quotidien à la pause déjeuner, instaurez une sortie à vélo le week-end avec quelques voisins...

► Et pour les petits ?

Corde à sauter, chat perché, cache-cache, jeux de ballons, course en mode chasse au trésor avec le geocaching...



4 CONSEILS

POUR CONCILIER ALIMENTATION SAINE ET BUDGET SERRÉ

1

Comparer les prix et les lieux d'achat.

Certains points de vente pratiquent des promotions, y compris sur les fruits et légumes. C'est parfois également le cas en fin de marché.

Profiter des bons plans.

Certains applications et commerçants permettent de bénéficier de paniers de produits à date courte, à prix réduit

2

Miser sur les produits stockables.

Certains fruits et légumes comme les oignons, carottes, courges ou pommes se conservent plusieurs jours voire semaines. Ils sont généralement bon marché et peuvent servir de base à de nombreux plats.

3

Penser aux conserves et surgelés.

Ce sont des formats pratiques et généralement économiques pour avoir à portée de main des légumes, légumineuses et poissons. Ils peuvent servir de base à de nombreux plats : quiches, soupes, gratins, lasagnes, ...

4

+ D'INFORMATION :

Retrouvez les références des études scientifiques sur lesquelles se base ce dépliant sur www.aprifel.com

+ de conseils et recettes : www.mangerbouger.fr/

Recettes et astuces www.lesfruitsetlegumesfrais.com