

Groupes alimentaires:

Fruits et Légumes	Ils sont source de fibres , de vitamines et de minéraux essentiels au bon fonctionnement de l'organisme.
Féculents	Les féculents sont la principale source d'énergie du corps. Les supprimer revient à couper le corps en énergie et expose à une dénutrition (perte de poids importante et rapide ayant pour conséquence la perte de la masse musculaire.
Viandes/Poissons/Oeufs	Sources principales de protéines et contiennent des lipides souvent saturés, à l'exception des poissons gras contenant des Oméga-3 (acides gras poly-insaturés essentiels car non synthétisés par le corps).
Produits Laitiers	Les produits laitiers sont des aliments riches en calcium . La portion recommandée pour un adulte bien portant est de deux produits laitiers par jour.
Matières grasses	Sources de lipides, elles sont essentielles pour l'organisme. Il faut varier et privilégier les sources de matières grasses végétales. Les recommandations sont: • une huile riche en acides gras mono-insaturés (huile d'olive) pour les cuissons. • Des huiles riches en acides gras poly-insaturés (huile de colza, noix, lin) pour les crudités, car ne tolèrent pas la cuisson.
Boissons	 Essentiel à l'organisme pour sa survie pour leur apport en eau. Les boissons recommandées sont les eaux plates ou gazeuses. Les boissons chaudes (café, thé, tisane) ne sont pas aussi hydratantes que l'eau pure. Les boissons sucrées (même les jus de fruits) sont considérées comme des produits sucrés, qui ne sont pas à diaboliser, mais à consommer avec modération.
Produits sucrés (et aliments plaisir sans intérêt nutritionnel: alcool, energy drink)	Source rapide de bien-être. Souvent diabolisés ou consommés en excès. Leur consommation doit être synonyme de moments de plaisir. Dire qu'ils sont à limiter n'est pas une surprise, définir le moment pour les consommer est une bonne stratégie (exemple: une pâtisserie à la fin du repas pendant le week-end, ou un verre de vin pendant un bon repas).