

Structure d'aide à la gestion des maladies chroniques

Nos Activités Diététiques



La diététique chez SATIM

Nos diététiciennes élaborent avec vous un accompagnement personnalisé à partir de vos habitudes alimentaires et de vos problématiques de santé afin de vous aider à définir vos propres objectifs.

Notre méthode est centrée sur :
La connaissance des groupes d'aliments
Le décryptage des étiquettes
L'aide à l'organisation : du choix des aliments à la
préparation des repas
L'insulinothérapie fonctionnelle (diabète)



Claire ADOLPHE Diététicienne-nutritionniste

Floriane DUFEU - CHARRETIER Diététicienne-nutrithérapeute certifiée CERDEN*

> Emma LIGET Chargée de projet en Nutrition

*Centre Européen pour la Recherche, le Développement et l'Enseignement de la Nutrition et de la Nutrithérapie



Recommandations du PNNS 4*

Réduire les quantités de sel, de sucres, de gras dans les aliments de consommation courante



- de fruits et légumes
 de matières grasses végétales (olive, colza, noix ...)

Recommandations de l'OMS**

L'Organisation mondiale de la Santé recommande de ramener l'apport en sucres ajoutés à moins de 10% de la ration énergétique totale chez l'adulte et l'enfant, soit à 50g (5 cuillères à soupe) environ par jour.



Les consultations diététiques

Nos diététiciennes, expertes en nutrition, vous aident à faire les meilleurs choix alimentaires pour votre santé.

Changer ses habitudes n'est pas toujours facile, vous trouverez un accompagnement dynamique au plus près de vos attentes : perte de poids, équilibre d'un diabète, etc.



1er entretien offert

Prise en compte des habitudes, définition des objectifs patient-soignant



4 consultations de suivi

1 consultation mensuelle



Bilan à 6 mois

Retours sur les acquis Définitions des nouveaux objectifs



La consultation micronutrition

Notre diététicienne-nutrithérapeute certifiée CERDEN*, Floriane DUFEU-CHARRETIER, propose un suivi spécialisé par l'alimentation et la micronutrition dans le cadre de :

- Manque de vitalité
- Etat de stress et de fatigue
- Faible défenses immunitaires
- Grossesse
- Inconfort digestif
- Hypercholestérolémie
- Diabète

*CERDEN : Centre Européen pour la Recherche, le Développement et l'Enseignement de la Nutrition et de la Nutrithérapie



Les ateliers cuisine "Révolution"

Nos diététiciennes vous proposent de cuisiner des plats du petit-déjeuner au dîner avec des techniques variées tout en répondant aux recommandations nutritionnelles et en préservant le plaisir de manger.

Ces ateliers apporteront un nouveau souffle sur votre façon de consommer et de cuisiner!

Atelier réalisable aussi à votre domicile par groupe de 4 à 6 personnes (entre amis, entre voisins, en famille ou entre collègues).

Finaliser l'atelier par un moment convivial de dégustation, propice aux échanges.

Dates et renseignements disponibles à l'accueil et sur notre site internet www.satimsante.fr



Les ateliers cuisine "Du Placard"

Vous réaliserez des menus simples, équilibrés et de saison à partir de produits d'épiceries.

Les plats cuisinés sont à emporter. Prévoir sac isotherme, pains de glace et boites hermétiques.

Animé par une diététicienne, les mercredis ou vendredis de 15h à 17h30, 1 à 2 fois/mois.

Dates et renseignements disponibles à l'accueil et sur notre site internet www.satimsante.fr



DUO NUTRITION + APA

Dans le cadre de : surpoids, perte de poids, pathologies chroniques, et douleurs chroniques, il est essentiel d'associer l'activité physique à la diététique.

C'est pourquoi Satim offre 1 consultation diététique par trimestre pour tout abonnement à notre salle d'Activité Physique Adaptée - Maison Sport Santé.

> Renseignements disponibles à l'accueil et sur notre site internet www.satimsante.fr



DIABETE & NUTRITION

Formation Diabète

Acquérir les connaissances nécessaires à une bonne gestion de la maladie pour plus d'autonomie.

5 Séances, animées par une équipe pluridisciplinaire (infirmière, médecin, diététicienne)

Insulinothérapie fonctionnelle (I.F)

Repérer les sucres dans l'alimentation et apprendre à compter les glucides à l'aide d'outils simplifiés pour adapter la dose d'insuline repas aussi appelée "bolus". Atelier I.F* et journée de formation (patient sous pompe)

Dates et renseignements disponible à l'accueil et sur notre site internet www.satimsante.fr

"Cuisiner, c'est marier savoureusement matière et mémoire"

Wichel Guérard

C'est avec cette citation que le chef, Michel Guérard, à la plus grande longévité d'étoiles, revendique une cuisine faite avant tout de liberté, de poésie et d'amour.







Nos Tarifs

1 ERE CONSULTATION OFFERTE

CONSULTATION DIÉTÉTIQUE 35€

CONSULTATION DIÉTÉTIQUE MICRONUTRITION 40€

CONSULTATION DIÉTÉTIQUE VISIO/TÉLÉPHONIQUE 15€

> ATELIER CUISINE DU PLACARD 5€

ATELIER CUISINE RÉVOLUTION 15€



Pour tout renseignement complémentaire, n'hésitez pas à nous contacter.

02 43 28 77 88

satim@orange.fr

58, Avenue du Général De Gaulle, 72000 Le Mans

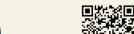






Retrouvez nous sur :

Satim santé





www.satimsante.fr

Site internet



Satim santé

Linkedin

Satim santé

Youtube

Facebook