

STRATÉGIE

AVANT

Ton système digestif va être mis à rude épreuve, il te faut éliminer tout ce qui peut <mark>perturber</mark> ton transit les jours précédents ta course.

À PRÉFÉRER aliments faciles à digérer



Patate douce



À ÉVITER aliments pouvant perturber ta digestion



riches en fibres





Prends un petit déjeuner facile à digérer au moins 2h à 3h avant ta course et mange une barre Baouw 30min avant ton départ pour une glycémie assurée sur tes _{premiers} kilomètres.

PENDANT

Apporte + ou - 60g de glucides/h d'effort en fonction de tes habitudes et de ta tolérance digestive et de ton gaharit via ta nutrition et/ou ton hydratation :

NUTRITION



Alterne entre <mark>purées et gels</mark> pour un apport glucidique toutes les 30min au moins. En fonction de ton rythme, commence plutôt par les purées qui ont un impact _{moindre sur} ta glycémie.

HYDRATATION

250 à 500ml/h d'effort, par gorgées régulières. Si tu veux une hydratation optimale, couple-la avec des électrolytes et/ou des glucides.



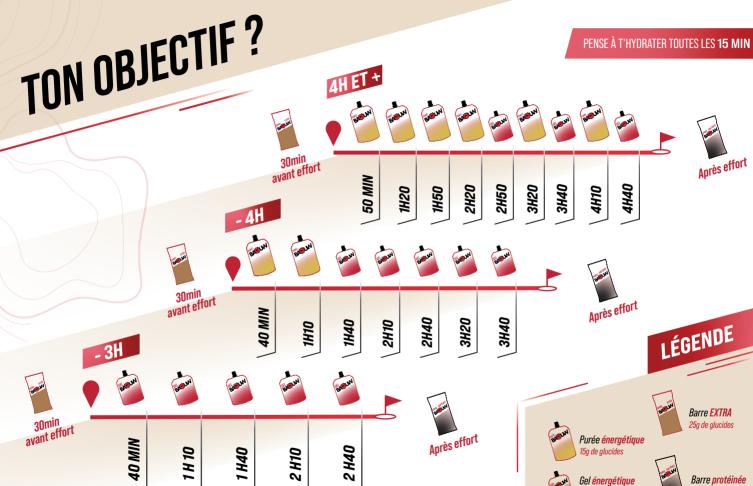
RATION





Adapte les plans en fonction de ton rythme et de ton objectif de temps.







APRÈS

PROTÉINES

Essentielles à une bonne récupération musculaire tu devras être vigilant à en apporter suffisamment, nais attention choisit les honnes ! Évite les protéines animales unais accontinui unuisic les punites : Evite les protéines végétales au cours de la 1ère heure, privilégie les protéines végétales maires accontinuis au cours de la 1ère heure, privilégie les protéines végétales moins sensibilisantes.



Commence ta **récupération** avec une barre protéinée. Elle est conçue pour t'apporter tous les éléments nécessaires à la régénération de tes muscles après l'effort.

MINÉRAUX

Via l'hydratation ou l'alimentation, n'oublie pas de faire ta recharge en minéraux grâce à de l'eau pétillante



riche en minéraux

des électrolytes

GLUCIDES

Ta recharge glucidique se fera grâce à ton repas d'après

course, qui devra être le moins acidifiant possible pour Par exemple: pomme de terre, patate douce, sarrasin, quinoa... rai exemple : pullime de terre, parate dudice, sarrasin, quinda...
Sont à privilégier car ils sont alcalins contrairement aux céréales

comme les pales ou le 11Z. Pour les protéines **éviter la viande qui est acidifiante**.

