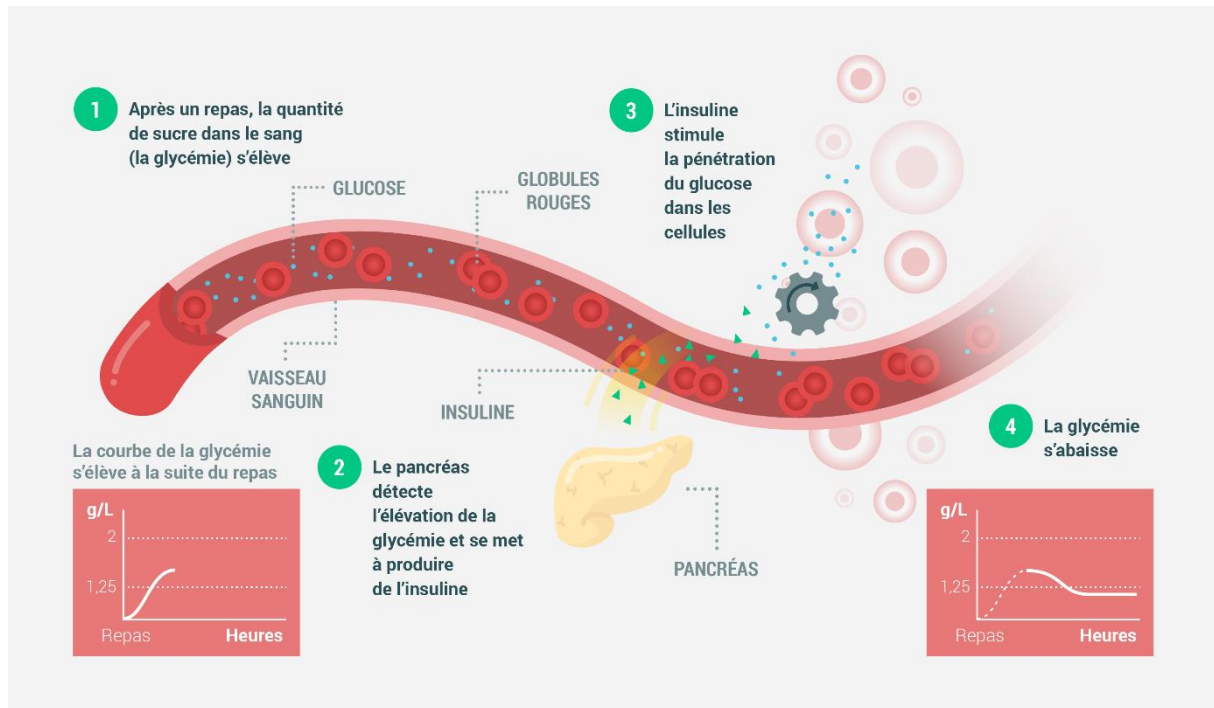


Comment est régulé le taux de sucre dans le sang au moment des repas ?

Chez une personne non diabétique



Les aliments, composés de lipides (graisses), protides (comme la viande) et glucides (sucres, féculents), passent dans l'intestin puis rejoignent la circulation sanguine. Ils apportent ainsi **l'énergie nécessaire** dont a besoin le corps pour fonctionner.

1/ **Lors d'un repas, le taux de sucre dans le sang augmente**, les glucides sont alors transformés en glucose. Ainsi libéré, le glucose permettra de fournir les besoins énergétiques immédiats de l'organisme.

2/ **Le pancréas détecte l'augmentation de la glycémie** et produit **l'insuline** afin de réguler la glycémie et de la maintenir à un taux normal.

3/ Ce sont les **îlots de Langerhans** plus particulièrement **les cellules bêta** contenues dans ces îlots du pancréas, qui secrètent l'insuline, permettant au glucose de pénétrer dans les cellules de l'organisme (muscles, tissus adipeux et le foie) pour qu'il soit utilisé comme source d'énergie ou stocké.

4/ Chez une personne non diabétique, l'insuline remplit bien son rôle et les cellules disposent de l'énergie dont elles ont besoin pour fonctionner. **L'insuline permet ainsi de faire diminuer la concentration sanguine en glucose.**