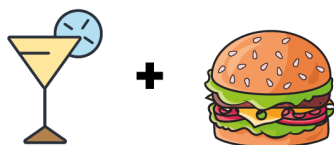


Alcool et autres drogues

Les mélanges à faire et à ne pas faire

Il n'y a qu'une seule substance qui, prise avec l'alcool, a des effets bénéfiques sur la santé, et c'est la nourriture. La présence d'aliments dans le système gastro-intestinal a un effet positif sur l'assimilation de l'alcool dans le sang. Le type d'aliments ingérés joue aussi un rôle important. En effet, plus la nourriture est grasse, plus lent est le passage de l'alcool de l'estomac à l'intestin et plus long est le temps d'assimilation de l'alcool, diminuant ainsi le taux d'alcoolémie d'un individu.

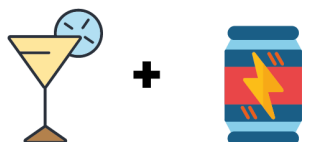
FEU VERT : un mélange heureux



FEU ROUGE : attention !



FEU ORANGE : la vigilance s'impose



FEU VIOLET : danger grave



LE SAVIEZ-VOUS?

On trouve des sédatifs comme le PCP (mescaline, mess, horse, angel dust, TH) et de la kétamine (Spécial K, vitamine K, ket, ketty) chez les vendeurs de rue. Lorsque l'alcool est combiné à ce type de psychotrope, il se crée une synergie renforçatrice, ce qui signifie que la combinaison des effets déprimeurs est plus grande que la somme de ces effets pris séparément. Ce type de combinaison peut engendrer une dépression extrême du système nerveux central pouvant aller de la confusion jusqu'à l'inconscience et la mort.

Source : educalcool.qc.ca

