

**Zeitschrift:** Générations : aînés  
**Herausgeber:** Société coopérative générations  
**Band:** 35 (2005)  
**Heft:** 6

**Artikel:** Le magnésium un allié pour la vie  
**Autor:** Pidoux, Bernadette  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-826098>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 24.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



# LE MAGNÉSIUM

## un allié pour la vie

Notre corps a besoin de sa dose quotidienne de magnésium, puisqu'il ne le stocke pas. Mais qu'apporte ce minéral à notre organisme et comment s'assurer qu'on en consomme suffisamment ?

**L**e magnésium n'est pas un médicament, mais un nutriment, c'est-à-dire qu'il fait partie de notre alimentation, pour peu qu'on se nourrisse correctement !

Un organisme adulte contient environ 25 g de magnésium, réparti dans les os et dans les muscles. Un adulte, comme une personne âgée, a besoin de 350 à 420 mg de magnésium par jour. Nous ne le stockons pas, donc, chaque jour, nos besoins sont renouvelés. Beaucoup d'individus souffrent de carence en magnésium, parce que leur alimentation n'est pas équilibrée. Ceux qui suivent notamment un régime alimentaire en vue de maigrir sont souvent dans ce cas. Des aliments comme la farine, le sel, le sucre, le riz ou les pâtes sont aujourd'hui systématiquement raffinés et perdent ainsi leur précieux contenu en magnésium. Il est par conséquent essentiel de consommer de préférence des farines complètes ainsi que du sel et du sucre bruts.

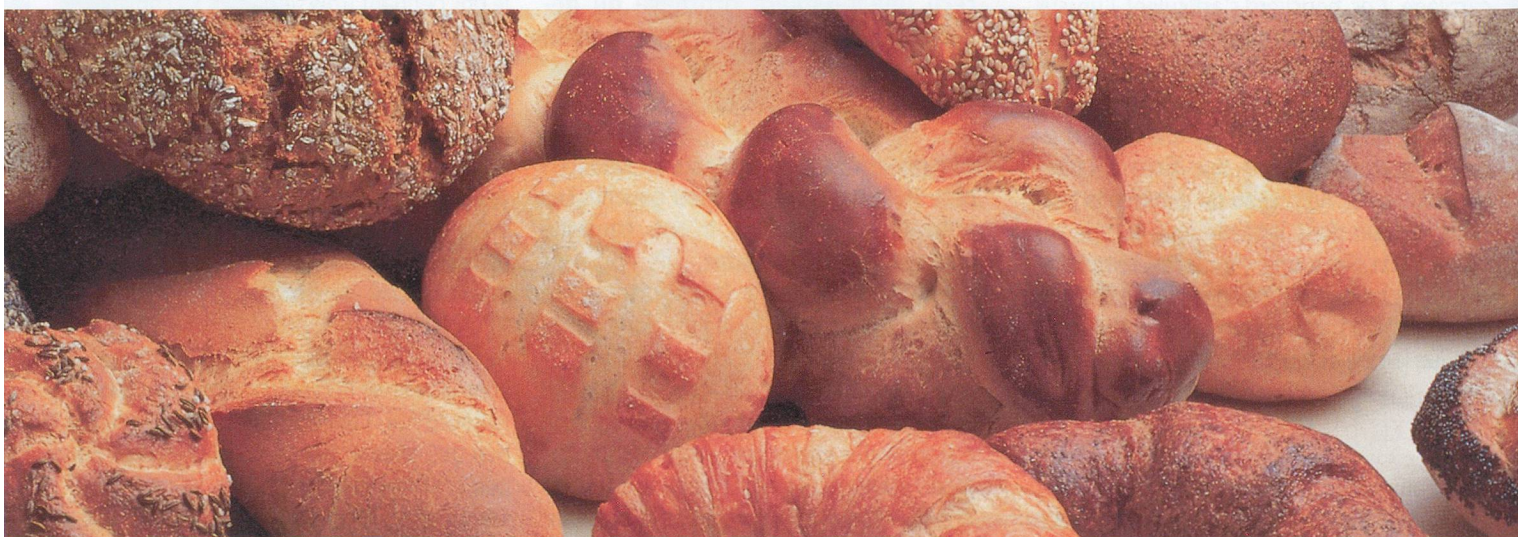
L'usage régulier de médicaments tels que les antibiotiques, les anti-inflammatoires, certains diurétiques, les neuroleptiques et les tranquillisants, ainsi que la pilule contraceptive, provoque des carences en magnésium. Les personnes souffrant d'alcoolisme y sont également fortement exposées. En bref, notre mode de vie moderne, avec ses modifications des habitudes alimentaires et son recours toujours plus important à la médication chimique, a bouleversé nos équilibres internes et abouti à un déficit patent en magnésium, qu'il est pourtant difficile de chiffrer, faute d'études approfondies.

### DES INDICES À OBSERVER

Les symptômes du déficit en magnésium sont nombreux, voici les principaux : crampes musculaires, contractures, asthénie matinale (fatigue dès le lever), anxiété, oppression thoracique, palpitations, troubles

du sommeil, hyperémotivité, céphalées, migraines, douleurs vertébrales. Ces symptômes très généraux ne sont pas toujours associés par les médecins à ce type de carence. Il suffit de faire une cure de magnésium pour observer si une amélioration de l'état est notable ou pas. De toute façon, l'absorption de magnésium par voie orale est parfaitement bien tolérée et ne provoque que peu d'effets secondaires (des diarrhées chez certains individus fragiles de l'intestin). Il faut seulement s'abstenir d'en prendre dans trois circonstances particulières : en cas d'infection urinaire dans sa phase aiguë, en cas d'insuffisance rénale grave et en cas de myasthénie.

Pour couvrir ses besoins en magnésium, il est utile de connaître les aliments qui en contiennent le plus (*lire encadré*). On peut également boire régulièrement des eaux naturellement riches de ce minéral (Badoit, Vittel, Contrexéville). Nos repas quotidiens devraient comprendre en tout 160 g de pain complet. Il ne faudrait pas oublier aussi de consommer des légumes secs, un style de mets que l'on a tendance à boudier actuellement, alors qu'ils sont la base d'une alimentation saine. Cent grammes de



Privilégier les farines complètes pour un meilleur apport en magnésium.



## GAGNEZ DES MILLIGRAMMES !

La dose quotidienne de magnésium pour un adulte (400 mg environ) est contenue dans :

90g de graines de tournesol – 140 g d'aman-  
des – 190 g de haricots blancs – 200 g  
de cacahuètes – 240 g de flocons d'avoine  
– 240 g de riz complet – 290 g de pâ-  
tes complètes – 360 g de pain de blé  
complet – 380 g de chocolat noir – 510 g  
de langoustines – 1,2 kg de bananes.

**Les aliments les plus riches en ma-  
gnésium sont :** l'algue marine – l'aman-  
de sèche – le cacao en poudre – le germe  
de blé – la noix de coco sèche – le son –  
la noisette – les farines complètes – Par-  
mi les légumes : les épinards, les bettes,  
les petits pois.

### Des idées de repas riches en magné- sium :

**Au petit déjeuner :** une tasse de choco-  
lat chaud au lait entier, deux tartines de  
pain complet beurrées, 50 g d'abricots  
secs, total 151 mg. de magnésium.

**Au dîner :** 100 g de salade de tomates,  
100 g de saumon grillé accompagné de  
200 g d'épinards, 50 g de pain complet,  
une demi-bouteille de Vittel, 150 g de sa-  
lade de fruits rouges, total 274 mg. de  
magnésium

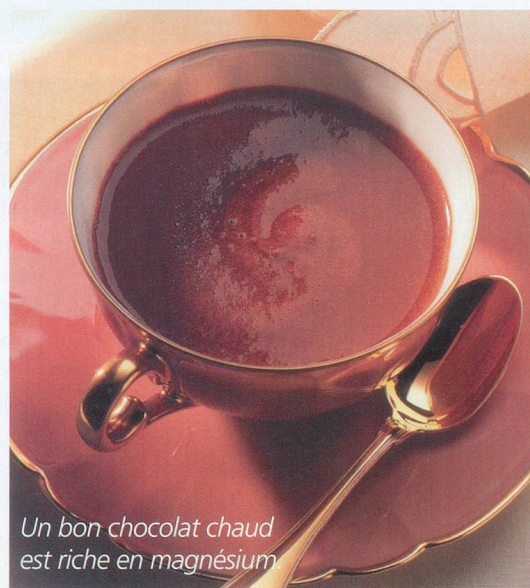
**Au souper :** 100 g de laitue, un œuf po-  
ché avec 200 g de tomates cuites, 30 g de  
roquefort, 50 g de pain complet, 100 g  
d'ananas, une demi-bouteille de Volvic,  
un verre de vin rouge, total 110 mg de  
magnésium.

fèves, par exemple, contiennent  
159 mg de magnésium et cent  
grammes de pois chiches 67 mg.

Le chocolat a la réputation d'être  
un bon réservoir de magnésium.  
C'est vrai, mais il faut alors privilé-  
gier le chocolat noir (108 mg pour  
100 g) plutôt que le chocolat au  
lait. Le cacao en poudre non sucré  
est également très intéressant de  
ce point de vue.

## PRÉPARATIONS SPÉCIALES

Quelques aliments sont aussi arti-  
ficiellement enrichis en magnésium,  
comme certains biscuits ou biscot-  
tes, en vente en magasins diété-  
tiques. Des compléments alimentai-  
res comme les algues marines, sous  
forme de poudres, de comprimés, de gélules,  
etc, existent également sur le marché. De  
nombreuses préparations pharmaceutiques  
à base de sels magnésiens sont disponibles,  
à des prix très variables. Il est enfin possible  
de faire une cure de chlorure de magnésium,  
sous forme de poudre soluble dans l'eau.  
Cette configuration est probablement la  
moins coûteuse. Deux grammes de chlorure  
de magnésium, dissoutes dans un verre  
d'eau ou de jus de fruits, pour en atténuer le  
goût un peu âcre, sont suffisants chaque jour.  
Cette cure est réalisable sur deux semaines,  
puis nécessite une pause de dix jours. Une  
telle cure peut être suivie plusieurs fois par



*Un bon chocolat chaud  
est riche en magnésium.*

Alimentarium Vevey

année. A noter que le froid augmente le be-  
soin en magnésium et que la chaleur accélère  
sa fuite par la transpiration.

## A QUOI SERT LE MAGNÉSIUM ?

Le magnésium est un minéral, un métal  
blanc, solide et léger. C'est un composant in-  
dispensable à la cellule. Des travaux scienti-  
fiques réalisés depuis un siècle ont montré  
la place essentielle de ce métal dans notre  
vie intracellulaire. Il participe à la bonne  
marche de toutes les grandes fonctions de  
l'organisme et notamment, il fonctionne  
comme agent anti-stress, anti-allergique,

anti-inflammatoire, cardioprotecteur, et fa-  
vorise la formation des anti-corps. On trouve  
du magnésium en quantité importante dans  
les cellules musculaires, dont le cœur. L'os,  
les reins, les muscles en contiennent beau-  
coup, de même que le foie, le pancréas, la  
rate, le cerveau, les testicules. Le magnésium  
cérébral et le magnésium testiculaire dimi-  
nuent chez l'homme avec l'âge.

L'action du magnésium est isolée, mais se  
combine aussi avec celles de nombreux mi-  
néraux, oligo-éléments et vitamines, le tout  
assurant un bon fonctionnement des méca-  
nismes de notre corps. Le métabolisme du  
magnésium est étroitement lié à celui du  
calcium, du phosphore et du potassium.  
70% du magnésium se trouve combiné au  
calcium et au phosphore dans les sels com-  
plexes et dans les os. Pour faire court, on  
peut dire que sans magnésium, l'absorption  
du calcium n'est pas garantie. Le magné-  
sium participe ainsi de la constitution des os  
et des dents. Le fer et le magnésium sont al-  
liés dans notre sang. Le magnésium assure  
la jeunesse de nos organes, de notre mé-  
moire, de notre intelligence. Il est présent  
dans le monde végétal et animal. Nous l'in-  
gérons en nous nourrissant, puis l'élimi-  
nons. Il fait partie du cycle de la vie et de-  
vrait retenir toute notre considération, parce  
qu'il ne nous veut que du bien.

**Bernadette Pidoux**

» A lire : *Se soigner par le magnésium*,  
Martine Gay, Editions De Vecchi Poche.  
*Le chlorure de magnésium*, Marie France  
Muller, Editions Jouvence.

## MINÉRAUX, VITAMINES ET CIE

- Le calcium permet la construction et la solidité des os.
- Le fer a un rôle dans l'oxygénation des tissus.
- Le magnésium entraîne une relaxation musculaire et favorise la lutte contre la fatigue.
- La vitamine A entretient la vision.
- La vitamine E agit contre le vieillissement des cellules.
- Les vitamines du groupe B aident à la transformation dans l'organisme des protides, des lipides et des glucides.
- La vitamine C consolide les tissus et aide à lutter contre les infections.