

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2017)
Heft: 94

Artikel: Que manger lorsqu'on manque de fer?
Autor: Rein, Frédéric
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-830437>

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: 07.02.2026

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

Que manger lorsqu'on manque de fer ?

Plusieurs catégories d'aliments permettent de lutter contre une carence en fer. Avant-goût de ce qui devrait se trouver dans nos assiettes.

Le manque de fer peut vite devenir un enfer : perte de cheveux, ongles fragilisés et grande fatigue en sont les symptômes principaux. Un problème auquel ces dames sont logiquement plus souvent confrontées, puisque les règles abondantes figurent parmi les causes majeures chez les moins de 50 ans. Dans le top 3 des origines d'une carence figurent aussi une nourriture pauvre en fer — les végétariens et les végétaliens doivent particulièrement faire attention — ou des dons de sang fréquents. Parmi les plus de 50 ans, en revanche, cela résulte, la plupart du temps, de microsaignements internes ou de carences en vitamine B12, consécutives à la prise de médicaments antiacides ou à des maladies intestinales. Comment

remédier à une déficience en fer ? La solution est toute simple, il faut en manger ! L'apport en fer ne peut, en effet, se faire que par l'alimentation, notre corps étant incapable d'en produire. Chaque jour, il faudrait ainsi en ingérer entre 10 et 15 mg. Avant de se résoudre à avaler des comprimés de fer ou à avoir recours à une perfusion, on peut dès lors commencer par favoriser les aliments qui en contiennent en abondance. Des épinards, donc ? Pas vraiment. S'ils ont longtemps joué les usurpateurs dans le milieu très fermé des aliments riches en fer, ils ne font, aujourd'hui, plus illusion. Avec 2,7 mg aux 100 grammes, ils n'ont en effet rien d'exceptionnel, n'en déplaise à Popeye ! Cette confusion provient d'une faute de frappe présente dans

un livre ancien, qui leur prêtait, à tort, un taux de fer dix fois supérieur à la réalité.

DAVANTAGE DANS LES PRODUITS CARNÉS

Le fait qu'il s'agisse d'un produit végétal aurait pourtant dû nous mettre la puce à l'oreille... « Les végétaux, comme les légumineuses (lentilles, etc.), les levures, les légumes verts, les céréales complètes et les oléagineux (graines de courge, par exemple) contiennent bel et bien du fer, mais, en raison de sa structure chimique particulière, ce dernier est moins bien assimilé par notre organisme que celui qu'on trouve dans les produits carnés », explique Laurence Margot, diététicienne au Programme cantonal « Ça marche ». Rien de mieux, donc, qu'un bon steak pour tenter de faire remonter un taux de fer en berne. « La viande rouge en contient plus que la blanche, poursuit la spécialiste. Les abats, comme le boudin, le foie ou les rognons, sont particulièrement conseillés. Viennent ensuite les fruits de mer, le poisson et les œufs. »

Pour optimiser l'absorption de fer, il convient, toujours selon la diététicienne, de consommer dans un même temps des produits riches en vitamine C, à l'instar de fruits et de légumes crus, de jus ou de smoothies. A contrario, il faudrait décaler d'une demi-heure l'ingestion de tanins, notamment présents dans le café ou le thé, et de calcium, qu'on trouve dans les produits laitiers. Autant d'habitudes alimentaires qui permettent de croiser le fer avec un taux qui n'est pas toujours à la hauteur ! FRÉDÉRIC REIN



De nombreux végétaux contiennent du fer. Mais, pour tenter de faire remonter un taux de fer en berne, mieux vaut manger du poisson, de la viande rouge ou des abats, comme des rognons ou du foie, voire du boudin.