

Dossier maladies tropicales : le sel contre la carence en fer

Autor(en): **Schwab, Antoinette**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Horizons : le magazine suisse de la recherche scientifique**

Band (Jahr): - **(2001)**

Heft 49

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-556074>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

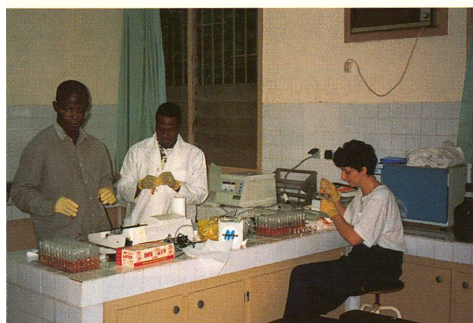
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

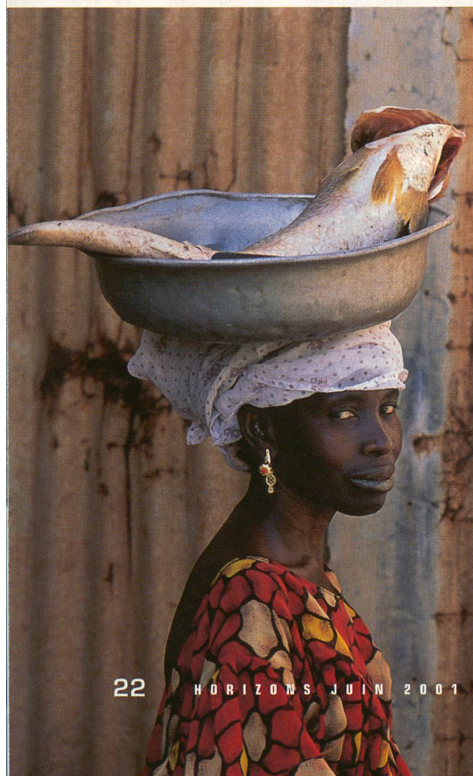
Le sel contre la carence en fer

Afin de lutter contre la carence en fer très importante chez les femmes et les enfants de Côte d'Ivoire, des scientifiques suisses conseillent d'ajouter du fer au sel.

PAR ANTOINETTE SCHWAB
PHOTOS EPFZ ET KEYSTONE



Franziska Staubli mesure, avec des collègues ivoiriens, la quantité de fer contenue dans le sang des femmes et des enfants.



Le manioc, l'igname, le riz et le millet sont les aliments de base en Côte d'Ivoire. Ces denrées alimentaires ne contiennent malheureusement pas beaucoup de fer. Aussi, la carence en fer, surtout chez les femmes et les enfants, y est très répandue. Franziska Staubli, ingénieur agroalimentaire a examiné 1600 personnes afin de trouver une solution. Richard Hurrel, professeur à l'Institut des sciences de l'alimentation de l'EPF de Zurich, dirigeait le projet.

Femmes et enfants en dernier

Selon cette étude, plus de la moitié des enfants et un tiers environ des femmes souffrent de carence en fer contre 10% seulement des hommes. Ceci est dû au fait que les femmes et les enfants ont en règle générale davantage besoin de fer que les hommes. Mais ces deux groupes ne reçoivent pratiquement pas leur part en aliments riches en fer, tels que la viande et le poisson. Les hommes ivoiriens sont servis les premiers.

Que faire? Manger davantage de viande et de poisson? «Les gens n'ont pas d'argent pour acheter plus de viande», souligne Franziska Staubli. La seule denrée alimentaire qu'ils sont tous en mesure de s'offrir régulièrement, est le sel. D'où l'idée d'ajouter du fer au sel.

La chercheuse a tout d'abord analysé l'impact d'un tel additif ferreux au niveau d'une classe d'école: la moitié des 60 enfants souffrant de carence en fer a bien réagi à l'addition de fer, expérience qui s'est étalée sur plusieurs semaines. «Nous avions espéré obtenir un pourcentage plus élevé», regrette Franziska Staubli.

L'insuffisance en fer dans la nourriture n'est pas l'unique cause de la carence. Le riz et le millet par exemple contiennent des substances qui freinent l'absorption du fer. En outre, l'hypothèse que la carence en vitamine A pourrait être à l'origine d'une réduction au niveau de l'absorption et de la consommation en fer, semble de plus en plus se confirmer, selon la chercheuse. Cette carence est également très répandue en Côte d'Ivoire. Des maladies telles que le paludisme ou les parasites du tube digestif augmentent le besoin en fer et aggravent la situation. L'addition de fer au sel améliorerait nettement l'état de santé des femmes et des enfants. Reste à résoudre des problèmes d'ordre technique, car le fer présente la désagréable propriété de colorer les denrées alimentaires. Quel dommage de manger une sauce tomate grise! ■

CÔTE D'IVOIRE

Jubilé suisse

Entre deux déplacements dans les villages avec son laboratoire mobile, Franziska Staubli travaille au Centre Suisse de Recherches Scientifiques en Côte d'Ivoire (CSRS) à Abidjan. Ce centre permet aux chercheurs suisses de réaliser des projets dans un pays tropical. L'Académie suisse des sciences naturelles finance l'infrastructure, le Fonds national suisse les projets. Le CSRS qui a été fondé en 1951, célèbre donc cette année son 50^e anniversaire.