



L'alimentation végétarienne

Contenu

► [Feuille d'info L'alimentation végétarienne / Février 2013](#)

- 2 Introduction
- 4 Le label végétarien européen
- 5 Aspects relatifs à la santé
- 5 Bon apport nutritionnel: ce que les végétariens devraient savoir
- 9 Au quotidien
- 9 L'alimentation végétarienne – à retenir
- 10 Sources
- 10 Impressum



L'alimentation végétarienne

Dans un souci de lisibilité, la forme masculine est systématiquement utilisée pour désigner des personnes dans ce texte. Bien entendu, le masculin renvoie indifféremment à des femmes et à des hommes.

Introduction

Selon que certains produits d'origine animale sont ou non consommés, différentes formes d'alimentation végétarienne peuvent être distinguées (tableau 1). En Suisse, entre 2,5 et 3 % des habitants ont un régime végétarien, dont la plupart sont ovo-lacto-végétariens. Parmi eux, une personne sur dix seulement est végétalienne. Les végétariens sont plus nombreux chez les femmes et les jeunes filles que chez les hommes et les jeunes hommes.

Tableau 1

Définitions des catégories de végétarisme	
Catégories de végétarisme	Aliments supprimés
Ovo-lacto-végétarisme	- Viandes et produits dérivés - Poissons
Ovo-végétarisme	- Viandes et produits dérivés - Poissons - Produits laitiers
Lacto-végétarisme	- Viandes et produits dérivés - Poissons - Oeufs
Végétalisme (véganisme)	- Viandes et produits dérivés - Poissons - Produits laitiers - Oeufs - Miel

Source: Leitzmann und Hahn, 1996 (10)



Le végétarisme n'est pas seulement une manière de s'alimenter, mais un mode de vie qui repose sur des motivations très variables.

Tableau 2

Les motivations du végétarisme	
Ethique/religieuse	<ul style="list-style-type: none">- abattage considéré comme une injustice/un péché- droit de vivre des animaux
Esthétique	<ul style="list-style-type: none">- répulsion à la vue d'animaux morts- dégoût de la viande
Spirituelle	<ul style="list-style-type: none">- libération de forces intellectuelles- soutien dans les exercices de méditation
Sociale	<ul style="list-style-type: none">- éducation- habitude
Sanitaire	<ul style="list-style-type: none">- prophylaxie de certaines maladies- maintien d'un bon état de santé général
Cosmétique	<ul style="list-style-type: none">- impuretés de la peau- poids corporel
Hygiénique, toxicologique	<ul style="list-style-type: none">- réduction de l'absorption de substances toxiques- meilleure hygiène culinaire
Economique	<ul style="list-style-type: none">- possibilités financières limitées- économies pour d'autres valeurs que l'alimentation
Ecologique	<ul style="list-style-type: none">- faim dans le monde- consommation d'énergie

Source: Leitzmann und Hahn, 1996 (10)



Le label végétarien européen



Le label végétarien européen, le label-V, aide les consommateurs à mieux reconnaître les produits végétariens. Ce label a été créé par l'Union Végétarienne Européenne (UVE) et est utilisé en Suisse depuis 1996 pour identifier les produits. En Suisse, la responsabilité de l'attribution et du contrôle du label-V est assumée par l'Association Suisse pour le Végétarisme (ASV). Ce label peut être sollicité par des fabricants de l'industrie alimentaire et des établissements de restauration. L'utilisation du label est facultative et garantit que les denrées alimentaires ne contiennent aucun produit d'abattage. (16)

Le label-V distingue les produits suivants:

- ovo-lacto-végétariens: sans ingrédients d'origine animale sauf le lait, les produits laitiers, les composants du lait, les œufs et le miel;
- ovo-végétariens: sans ingrédients d'origine animale sauf les œufs et le miel;
- lacto-végétariens: sans ingrédients d'origine animale sauf le lait, les produits laitiers, les composants du lait et le miel;
- végétans/végétaliens: absolument aucun ingrédient d'origine animale.

Le label est toujours utilisé en même temps que le texte indiquant la catégorie végétarienne.

Les produits sans mention correspondante peuvent également convenir aux végétariens. Dans ce cas, les informations nécessaires figurent dans la liste des ingrédients. (16)

Aliments et ingrédients susceptibles de contenir des composants d'origine animale:

Tableau 3

Fromage	Il est habituellement fabriqué avec de la présure de veau et n'est donc pas accepté selon le label-V. En revanche, le fromage qui est fabriqué en utilisant de la présure végétale ou microbienne est accepté.
Huiles et matières grasses	Elles doivent être d'origine végétale, selon le label. La margarine peut contenir des substances animales: vitamines A et E provenant de graisses animales, vitamine D provenant de la lanoline extraite du suint.
Miel	Il est accepté. Il n'est pas accepté pour les produits portant l'indication «végan» ou «purement végétal».
Jus de fruits, boissons alcoolisées et vinaigre	Ils ont peut-être été clarifiés avec de la gélatine, du blanc d'œuf (provenant d'ordinaire de poules d'élevages intensifs), de l'ichtyocolle (vessie natatoire de l'esturgeon) ou de la chitine (coquilles de homards ou de crevettes écrasées).
Petit-lait	Il ne devrait être utilisé selon le label que s'il provient d'un processus de production du fromage pour lequel seule de la présure végétale ou microbienne entre en ligne de compte.
Sauce Worcestershire	Elle contient peut-être des anchois, auquel cas elle ne serait pas acceptée selon le label.
Additifs	Ils doivent être examinés selon le label quant à leur teneur en composants d'origine animale.

Source: Association Suisse pour le Végétarisme ASV (16)



Chaque produit qui est identifié par le label végétarien européen (label-V) ne doit contenir aucun des ingrédients ou auxiliaires technologiques suivants (16):

- les viandes d'animaux (viande, volaille, poisson, fruits de mer);
- les ingrédients fabriqués à partir de viande ou d'os (p. ex.: soupes, sauces);
- les graisses animales (à l'exception du beurre), les graisses pour rôtir ou les margarines contenant de l'huile de poisson ou des produits analogues, p. ex. dans des gâteaux, des soufflés, des pâtes, ou encore pour rôtir ou cuire, pour graisser les moules à gâteaux;
- les gélatines, l'aspic (produits gélifiants);
- la gelée royale (substance produite par les abeilles);
- les autres produits contenant des ingrédients provenant de déchets d'abattoir;
- les œufs de poules d'élevages intensifs, maintenues dans des cages de petites dimensions.

Aspects relatifs à la santé

Une alimentation ovo-lacto-végétarienne peut être mise en œuvre dans le cadre des recommandations de la pyramide alimentaire suisse, et la Société Suisse de Nutrition SSN considère que ce mode d'alimentation couvre les besoins de l'organisme. Comme pour l'alimentation mixte incluant la viande et le poisson, certains points doivent être pris en considération pour que l'alimentation soit équilibrée et permette la couverture des besoins. Parmi ceux-ci figurent la consommation abondante d'aliments d'origine végétale, une activité physique adéquate, l'absence de fumée ou une consommation modérée d'alcool.

De nombreuses études épidémiologiques révèlent que par rapport aux personnes ayant une alimentation mixte incluant viande et poisson, les végétariens profitent des avantages suivants pour leur santé:

- les végétariens sont moins nombreux à mourir précocement de maladies cardiovasculaires;
- les végétariens meurent plus rarement d'un cancer;

- les végétariens ont une tension artérielle moins élevée;
- les végétariens présentent plus rarement un excès pondéral.

Toutefois, ces effets sur la santé ne résultent pas uniquement du fait de renoncer à manger des aliments d'origine animale. A côté du régime alimentaire, le mode de vie des végétariens se différencie souvent de celui des non-végétariens. De nombreuses enquêtes ont abouti aux conclusions que les végétariens font plus de sport, fument moins et boivent moins d'alcool. Il manque toutefois d'études systématiques pour connaître la proportion de végétariens qui ont cette hygiène de vie. (3)

En ce qui concerne le végétalisme, la composition des menus est fortement limitée du fait de la suppression de tous les produits d'origine animale (et donc aussi les œufs, le lait, les produits laitiers et le miel), ce qui peut impliquer un risque de carence en substances nutritives et protectrices. Toutefois, grâce à une sélection réfléchie et ciblée des aliments, un apport nutritionnel suffisant à la couverture des besoins de l'organisme peut être atteint. Dans certaines phases de la vie toutefois (p. ex.: grossesse, allaitement, enfance, croissance, vieillesse), le risque de carences alimentaires est plus élevé. C'est pourquoi l'alimentation végétalienne ne convient pas à Monsieur ou Madame Tout le monde dans le sens où elle nécessite de vastes connaissances nutritionnelles. Il est recommandé de veiller à l'absorption suffisante de certains nutriments et le cas échéant de placer cette dernière sous la surveillance d'un professionnel de santé (voir ci-dessous).

Bon apport nutritionnel: ce que les végétariens devraient savoir

Les non-végétariens trouvent essentiellement certains nutriments tels que les protéines, les acides gras n-3 (acides gras oméga-3 comme EPA, DHA), les vitamines (vitamine B12) et les minéraux (fer, sélénium, zinc) dans les aliments d'origine animale. Chez les ovo-lacto-végétariens, les besoins correspondants sont couverts par les nutriments présents



dans les produits végétaux, ainsi que dans les produits laitiers et les œufs. Une alimentation ovo-lacto-végétarienne équilibrée permet d'éviter les carences en nutriments susmentionnés. Dans certaines périodes de la vie toutefois (grossesse, allaitement, croissance, maladie, etc.), les apports nutritifs devraient faire l'objet d'une surveillance toute particulière, avec la possibilité de consommer des aliments enrichis en nutriments ou de prendre des compléments alimentaires.

Une alimentation peu diversifiée (p. ex. pour cause d'allergies, d'aversion ou de maladies) augmente le risque de présenter une ou plusieurs carence(s) en vitamines et substances minérales.

Les symptômes d'un déficit en vitamines sont très variables, et parfois aussi non spécifiques, et vont de la fatigue à la dépression en passant par l'inappétence. Toutefois, ce n'est pas parce qu'une personne ressent ces symptômes qu'elle souffre forcément d'une carence vitaminique. Pour plus d'assurance, il est recommandé de voir son médecin pour un dosage sanguin des vitamines.

Sur le principe, il importe de sélectionner consciencieusement des aliments diversifiés (chaque jour des fruits et légumes, des produits laitiers ou des boissons au soja ou au riz enrichies en calcium, une portion de tofu, de Quorn ou de seitan et régulièrement des légumineuses et des céréales).

Protéines

Sources: viande, poisson, œufs, tofu, Quorn, seitan, lait, fromage, céréales, légumineuses

La protéine se compose d'acides aminés. La composition de ces acides aminés détermine la valeur biologique de la protéine d'un aliment. La composition des acides aminés d'aliments d'origine animale se rapproche le plus de celle dont l'homme a besoin. C'est pourquoi les aliments d'origine animale ont une valeur biologique élevée. La composition en acides aminés des protéines végétales diffèrent et leur valeur biologique n'est pas aussi élevée que celle des protéines animales. La combinaison de

différents aliments végétaux permet toutefois d'augmenter nettement la valeur biologique de la protéine, et parfois même de supplanter celle des protéines d'origine animale.

Exemples de combinaisons: légumineuses et céréales (p. ex.: curry de légumes avec légumineuses et riz), céréales avec fruits à coque (p. ex.: mélange de flocons de céréales avec fruits à coque, pain aux noix).

Les ovo-lacto-végétariens peuvent bien couvrir leurs besoins en protéines en consommant des produits laitiers et des œufs. Les végétaliens en revanche sont confrontés à un risque de carence protéinique accru et ils sont nombreux à en absorber nettement moins que ce qui est recommandé. En outre, la qualité des protéines végétales est moins bonne que celle des protéines d'origine animale. C'est pourquoi les végétaliens ne doivent pas uniquement absorber des protéines en quantité suffisante, mais aussi parvenir à une qualité protéinique la plus élevée possible en combinant judicieusement les aliments. De cette manière, il leur est possible de valoriser l'apport inférieur en protéines.

Vitamine B12

Sources: viande, notamment abats, poisson, fromage, et en petites quantités: lait, produits laitiers, œufs, levure de bière, aliments enrichis en nutriments

Une fois absorbée, la vitamine B12 est stockée par l'organisme pour plusieurs années. A partir du moment où des sources de vitamine B12 cessent d'être consommées ou sont consommées en petite quantité, il faut compter cinq ans jusqu'à ce qu'il soit possible d'attester d'une carence en vitamine B12 mesurable. En conséquence, les végétaliens ayant adopté ce régime depuis de longues années, mais aussi les végétariennes enceintes ou qui allaitent (8), font partie du groupe à risque en ce qui concerne une éventuelle carence en vitamine B12. Une telle carence survient toutefois rarement, car les végétaliens consomment divers compléments alimentaires ou aliments spéciaux enrichis en vitamines B12.



Pendant la grossesse, l'enfant qui se développe est approvisionné en vitamine B12 et en autres substances nutritives de façon prioritaire par rapport au corps de la mère. Si la femme a un apport suffisant en vitamine B12, l'enfant constitue des réserves qui suffisent pour 10 à 12 mois. Pendant l'allaitement, l'enfant reçoit en outre de la vitamine B12 par le lait maternel. Néanmoins, si les besoins en vitamine B12 de la femme enceinte et qui allaite ne sont pas couverts, il n'en résulte pas uniquement une carence en vitamine B12 pour la femme, mais aussi pour le fœtus et le nourrisson. Ce déficit entraîne chez lui des troubles neurologiques. C'est pourquoi une supplémentation en vitamine B12 est particulièrement recommandée pour les végétariennes qui veulent tomber enceintes ou le sont déjà. (3)

Vitamine D

Sources: poisson riche en graisse (saumon, sardines, rollmops, anchois), champignons

La vitamine D est d'une part produite dans la peau par le corps lui-même sous l'effet de la lumière du soleil (rayons UVB) et provient d'autre part des aliments, sachant que la propre production dépasse l'absorption par la nourriture. Les ovo-lacto-végétariens ne présentent pas de risque de carence supplémentaire par rapport aux non-végétariens.

De 1 à 60 ans, la quantité moyenne de vitamine D par jour recommandée est de 15 µg. Le besoin journalier des nourrissons dans leur première année de vie est de 10 µg (400 UI). Etant donné que les nourrissons et les enfants en bas âge sont exposés à un risque de carence en vitamine D plus important, une supplémentation au moyen de gouttes de vitamine D est préconisée pour eux au cours des trois premières années. (2)

Les aliments contiennent généralement peu de vitamine D. Un apport suffisant pour couvrir les besoins au moyen de la nourriture n'est possible ni pour les végétariens, ni pour les personnes ayant une alimentation mixte. C'est pourquoi la production de vitamine D dans la peau à l'aide de la lumière du soleil joue un rôle important.

En été (juin à septembre), la vitamine D est constituée en quantité suffisante dans la peau car à cette période de l'année, les gens passent régulièrement plus de temps en plein air. Un quart de la surface du corps (p. ex.: visage, mains et une partie des bras et des jambes) devrait alors être découverte. Les coups de soleil doivent impérativement être évités. Aux environs de midi, entre cinq et vingt minutes par jour suffisent durant les mois d'été en fonction du type de peau et de la surface de peau exposée. (2)

D'octobre à mai, la propre production de vitamine D par l'organisme est souvent insuffisante pour garantir un apport optimal en vitamine D. La vitamine D emmagasinée en été ne suffit pas jusqu'à l'été suivant. Les compléments alimentaires peuvent donner un coup de pouce à l'organisme. Les personnes exposées au risque de carence en vitamine D sont les suivantes: nourrissons, personnes présentant un excès pondéral, personnes âgées, sujets à peau foncée. (2)

Le plus souvent, les solariums contribuent peu à la fabrication de vitamine D par le corps car ils travaillent essentiellement avec des rayons UVA qui ne stimulent pas la production de vitamine D, contrairement au rayonnement UVB. L'application de crèmes solaires diminue nettement la synthèse de vitamine D.

Zinc

Sources: fromage, viande, œufs, flocons d'avoine, germes de blé, germes de seigle, graines, fruits à coque

En cas d'alimentation mixte contenant de la viande, une grande partie du zinc absorbé provient précisément de la viande, et le reste des légumes, des céréales et des fruits à coque (3). Le zinc contenu dans les aliments végétaux est moins disponible pour l'organisme que celui contenu dans la viande. Cela s'explique par la présence de phytates et de fibres alimentaires dans les légumineuses et les céréales complètes, qui empêchent l'absorption du zinc dans l'intestin. C'est pourquoi les végétariens devraient ingérer environ 50 % de zinc en plus que les non-végétariens (4). La combinaison de sources de zinc végétales avec des aliments contenant de la vita-



mine C leur permet d'améliorer l'absorption de zinc dans l'intestin (astuce: agrumes pour le dessert ou dans la salade, verre de jus d'orange pour accompagner le repas).

Fer

Sources: viande, notamment abats, tofu, soja, salsifis, épinards, petits pois, pois mange-tout, fruits à coque

Le fer de la viande est mieux absorbé que celui provenant de sources alimentaires végétales, entre autres parce que certaines substances présentes dans les aliments d'origine végétale inhibent l'absorption du fer dans l'intestin (p. ex.: phytates dans les céréales et les légumineuses). De la même façon, les polyphénols contenus dans le café, le thé et le vin réduisent l'absorption du fer. En revanche, la germination des graines ou la fermentation au levain (pain au levain) améliorent l'assimilation du fer. La vitamine C favorise elle aussi l'absorption du fer provenant d'aliments végétaux. C'est pourquoi il est judicieux de consommer des sources végétales de fer en même temps que des aliments riches en vitamine C (p. ex.: avec du jus d'orange, des fraises, du kiwi, du poivron, du chou-fleur) et de ne pas boire (systématiquement) du café, du thé et du vin en mangeant. (12)

Si les stocks de fer des femmes et des enfants ayant une alimentation végétarienne sont inférieurs à ceux des personnes dont l'alimentation est mixte, le taux sanguin de fer des végétariens de longue date n'en est pas pour autant plus bas, ou de très peu seulement (4). Les ovo-lacto-végétariens, en particulier dans les pays occidentaux, ne présentent aucun risque accru de carence en fer. Pour les végétaliens, les données relatives à un apport en fer sont rares, mais ici encore, il n'y a pas de risque de déficit majeur.

Calcium

Sources: lait et produits laitiers, brocolis, côtes de bettes, épinards, chou vert, eaux minérales riches en calcium (plus de 300 mg par litre), amandes, noix du Brésil, graines de sésame

Avec une alimentation équilibrée selon la pyramide alimentaire suisse, 70 % des besoins de l'organisme en calcium sont couverts par le lait et les produits laitiers. 16 % proviennent des fruits et légumes, 0,6 % de la viande et 4 % des produits du blé (14). Les produits végétaux ont tendance à contenir moins de calcium que les sources animales et le corps a souvent plus de difficultés à l'absorber.

Avec la vitamine D et les protéines, le calcium joue un rôle important pour la santé des os, notamment pour la densité osseuse. Concernant la densité osseuse, une étude a montré que les ovo-lacto-végétariens n'ont pas une densité osseuse plus faible en comparaison des personnes ayant une alimentation mixte. Des troubles ont en revanche été constatés lorsque l'absorption de protéines était trop importante en comparaison de celle de calcium ou de potassium, ou que la consommation de protéines était trop faible, ce qui peut notamment être le cas chez les végétaliens. Le risque de carence en calcium pourrait être accru chez les végétaliens. Néanmoins, aucune donnée n'est disponible pour le confirmer. (13)

Minéraux sous forme de compléments alimentaires

Dans l'intestin, les substances minérales entrent en concurrence en utilisant en partie les mêmes mécanismes d'absorption. Cela ne pose aucun problème lorsque les minéraux sont consommés dans des quantités telles que disponibles dans les aliments. Si les compléments alimentaires sont fortement dosés, le fer et le zinc peuvent toutefois s'influencer mutuellement. C'est pourquoi une telle supplémentation ne peut intervenir que sous contrôle médical.

Acides gras oméga 3 (n-3)

Sources: poisson riche en graisse (p. ex.: hareng, maquereau, saumon), huile de colza, (huile de) noix, huile de soja, huile de lin, algues

Les acides gras n-3 sont des acides gras insaturés complexes ne pouvant pas être produits par l'organisme lui-même, et que seule la nourriture peut donc apporter à l'organisme.



En font partie l'acide alpha-linolénique (ALA), l'acide eicosapentaénoïque (EPA) et l'acide docosahexaénoïque (DHA). L'ALA est présent dans l'huile de colza, les noix, l'huile de lin et de soja, tandis que l'EPA et le DHA ne se trouvent en grande quantité que dans le poisson riche en graisse.

L'organisme peut transformer l'ALA en EPA et en DHA, mais uniquement en petites quantités, d'où l'importance de l'approvisionnement de l'organisme en EPA et DHA par le biais de l'alimentation. Comme les végétariens ne consomment pas de poisson, ils doivent se rabattre sur les sources végétales: huiles végétales (p. ex.: huile de colza, huile de noix, huile de lin, huile de germes de blé, huile de soja) et aliments (noix). Pendant la grossesse et l'allaitement notamment, les végétariennes et les végétaliennes devraient consommer des aliments enrichis ou prendre des compléments alimentaires (p. ex.: préparations à base d'algues contenant de l'EPA et du DHA).

Au quotidien

Au quotidien, les végétariens et végétaliens peuvent se servir de la pyramide alimentaire suisse et de ses recommandations comme d'une base d'orientation. Autrement dit, elle leur rappelle que la viande et le poisson ne peuvent pas être simplement supprimés sans être remplacés par des sources de protéines alternatives (p. ex.: fromage, œufs, tofu, seitan, Quorn). Un produit apportant suffisamment de protéines devrait être consommé chaque jour. A l'intérieur des groupes d'aliments, il faudrait par ailleurs se soucier de varier les aliments.

Les combinaisons de légumineuses et de céréales (p. ex.: curry aux légumes avec légumineuses et riz) ou de céréales avec des graines et fruits à coque (p. ex.: pain aux noix, mélange de flocons de céréales avec graines oléagineuses ou fruits à coque) fournissent de précieuses protéines et d'importants minéraux.

L'alimentation végétarienne – à retenir

Ovo-lacto-végétariens

- Se baser sur la pyramide alimentaire suisse.
- Avoir une alimentation diverse et variée.
- Consommer régulièrement des légumineuses.
- Remplacer le poisson et la viande par le fromage, les œufs, le seitan, le tofu ou le Quorn.
- Manger chaque jour une portion d'œufs, de fromage, de seitan, de tofu ou de Quorn.
- Une portion d'œufs correspond à deux ou trois œufs.
- Une portion de fromage représente 60 g de fromage à pâte molle ou 30 g de fromage à pâte dure.
- Une portion de seitan, de tofu et de Quorn correspond à 100 –120 g.
- Les végétaux fournisseurs de fer doivent être combinés avec des aliments riches en vitamine C.

Végétaliens

- Se baser sur la pyramide alimentaire suisse.
- Avoir une alimentation diverse et variée.
- Consommer régulièrement des légumineuses.
- Remplacer la viande et le poisson par le seitan, le tofu, le Quorn ou des légumineuses.
- Manger chaque jour une portion de seitan, de tofu ou de Quorn ou de légumineuses.
- Une portion de seitan, de tofu et de Quorn correspond à 100 –120 g.
- Consommer chaque jour trois portions de «yogourt» ou de «laits» de soja ou de riz enrichis en calcium.
- Les végétaux fournisseurs de fer doivent être combinés avec des aliments riches en vitamine C.
- Privilégier les combinaisons favorables à l'amélioration de la qualité des protéines.
- Intégrer à son alimentation des aliments enrichis en nutriments, notamment pendant la grossesse et l'allaitement (p. ex.: acides gras oméga-3 provenant des algues, vitamine B12).
- Consommer des légumes riches en calcium (brocolis, côtes de bettes, épinards, choux vert) et de l'eau minérale riche en calcium (plus de 300 mg par litre).



Sources

1. Davis BC, Kris-Etherton PM. Achieving optimal essential fatty acid status in vegetarians: current knowledge and practical implications. *Am J Clin Nutr* 2003;78(Suppl):640S–6S.
2. Office fédéral de la santé publique OFSP. Recommandations de l'Office fédéral de la santé publique concernant l'apport en vitamine D. Berne: Office fédéral de la santé publique, juin 2012.
3. Commission fédérale de l'alimentation. Avantages et désavantages d'une alimentation végétarienne pour la santé. Rapport des experts. Berne: Office fédéral de santé publique, 2006.
4. Hunt JR.: Bioavailability of iron, zinc, and other trace minerals from vegetarian diets. *Am J Clin Nutr*. 2003;78(3 Suppl):633S–639S.
5. Richard Hurrell, Ines Egli: Iron bioavailability and dietary reference values, *American Journal of Clinical Nutrition*, 2010;91(suppl):1461S–7S.
6. Institute of Medicine, Food and Nutrition Board: Dietary reference intakes for Vitamin A, Vitamin K, Arsenic, Boron, Chromium, Copper, Iodine, Iron, Manganese, Molybdenum, Nickel, Silicon, Vanadium and Zinc. Washington DC; National Academy Press, 2001a:351.
7. Jieun Park, MS, Brittin HC, PhD, RD, FADA: Increased iron content of food due to stainless steel cookware. *Journal of the American dietetic Association*/659-661, June 1997.
8. Koebnick C, Hoffmann I, Dagnelie PC, Heins UA, Wickramasinghe SN, Ratnayaka ID, Gruendel S, Lindemans J, Leitzmann C: Long-term ovo-lacto-vegetarian diet impairs vitamin B-12 status in pregnant women. *J Nutr* 2004;134(12):3319–26.
9. Kumari M, Gupta S, Lakshmi AJ & Prakash J.: Iron bioavailability in green leafy vegetables cooked in different utensils. *Food Chemistry* 2004;86:217–222.
10. Leitzmann C, Müller C, Michel P, Brehme U, Hahn A, Laube H: Ernährung in Prävention und Therapie, 2. überarbeitete Auflage (2003), Hippokrates Verlag, Stuttgart.
11. Leitzmann C, Keller M, Hahn A: Alternative Ernährungsformen; 2. überarbeitete Auflage (2005), Hippokrates Verlag, Stuttgart.
12. Sean R. Lynch, The effect of calcium on iron absorption, *Nutrition Research Reviews* (2000), 13, 141–158.
13. New SA: Do vegetarians have a normal bone mass? *Osteoporos Int*. 2004 Sep;15(9):679–88.
14. Prodi, Berechnungen zur Schweizer Lebensmittelpyramide 2011.
15. Proviande: http://www.schweizerfleisch.ch/fileadmin/dokumente/downloads/proviande/statistik/konsum/Table_consommation_de_viande_2011_f.pdf (dernière consultation le 21.10.2012).
16. Association Suisse pour le Végétarisme ASV: <http://www.vegetarismus.ch/> (dernière consultation le 27.09.2012)

Impressum

© 2013 Société Suisse de Nutrition SSN

Le contenu de cette feuille d'info peut être utilisé et diffusé librement, dans la mesure où la référence est distinctement mentionnée.

Éditeur

Société Suisse de Nutrition SSN
Schwarztorstrasse 87
Case postale 8333
CH-3001 Berne
Tel. 031 385 00 00
Fax 031 385 00 05
E-Mail info@sge-ssn.ch
Internet www.sge-ssn.ch

Auteur

Marion Wäfler Gassmann, diététicienne dipl. ES, secrétariat SSN

Collaboration scientifique

Esther Infanger, diététicienne dipl. HES, Master of Nutrition UC, secrétariat SSN
Angelika Hayer, œcotrophologue diplômée, secrétariat SSN
Muriel Jaquet, diététicienne dipl. ES, secrétariat SSN
Annette Matzke, docteur, œcotrophologue diplômée, Office fédéral de la santé publique OFSP
Renato Pichler, Association Suisse pour le Végétarisme ASV