## Les micronutriments essentiels, leurs fonctions et les aliments qui en contiennent

Micronutriments	Fonctions	Meilleures sources alimentaire	Source	Source+2
/itamine D2	Sensibilité à l'insuline, humeur, immunité, inflammation, métabolisme du calcium. Forme végétale.	Champignons exposés aux UV (shiitake, portobello, maitake)	\$	8
itamine D3	Sensibilité à l'insuline, humeur, immunité, inflammation, métabolisme du calcium. Forme animale + synthèse cutanée (UVB).	Foie de morue, poissons gras, soleil (UVB)	<b>◆</b> *	<b>9</b>
lagnésium	Sensibilité à l'insuline, réduction du stress, relaxation musculaire, énergie, sommeil, humeur.	Graines de citrouille, noix, épinards	P 93	9
hrome	Action de l'insuline, glycémie, appétit.	Viande, grains entiers	<b>€</b>	9
Cuivre	Métabolisme du fer, antioxydant, énergie, synthèse du collagène.	Foie, fruits de mer, graines de sésame	3 m8	<b>9</b>
ode	Synthèse des hormones thyroïdiennes, métabolisme, énergie.	Huîtres, fruits de mers, algues, sel iodé	90	9
odium	Équilibre hydrique, fonction nerveuse, contraction musculaire.	Sel		8
chlorure	Équilibre hydrique, digestion (acide gastrique).	Sel	<b>∅</b> 🐟 🥬 🗂	8
itamine C	Immunité, antioxydant, absorption du fer, synthèse du collagène, cicatrisation, peau et gencives.	Agrumes, foie, fruits de mer (palourdes, moules)	69 m	13
inc	Testostérone, immunité, cicatrisation, insuline.	Huîtres, boeuf	<b>39</b>	9
hiamine (B1)	Énergie, fonction nerveuse, appétit.	Porc, graines de tournesol	<b>€</b> 8	€
Riboflavine (B2)	Énergie, antioxydant.	Foie, oeufs, amandes	<b>€</b> 0 ₽	<b>9</b>
liacine (B3)	Énergie, réparation ADN, cholestérol.	Poulet, thon	<b>*</b>	<b>©</b>
cide pantothénique (B5)	Synthèse hormonale (cortisol), énergie.	Jaunes d'oeufs, champignons	Ø Ø	9
Pyridoxine (B6)	Neurotransmetteurs (sérotonine, dopamine), énergie, stress.	Poulet, thon, pois chiches	<b>* * * *</b>	<b>છ</b>
Siotine (B7)	Énergie, peau, cheveux.	Foie, oeufs, noix	200	<b>9</b>
olate (B9)	Synthèse ADN, croissance cellulaire, humeur.	Foie, légumes verts	<b>€</b> 5	<b>9</b>
obalamine (B12)	Globules rouges, système nerveux, énergie.	Foie, poisson, oeufs	€ 🐟 👵	<b>S</b>
er (non héminique)	Transport oxygène, énergie.	Légumineuses, légumes, graines.	29	9
er (héminique)	Transport oxygène, énergie.	Viande rouge, foie	9	<b>S</b>
itamine A	Immunité, croissance cellulaire, vision, antioxydant.	Foie, carottes (bêta-carotène)	<b>€</b> 8	<b>9</b>
otassium	Équilibre hydrique, nerfs, muscles, stress.	Bananes, pommes de terre, viande	🍌 🥔 🥩	9
langanèse	Formation osseuse, énergie, antioxydant.	Fruits de mer (moules, huîtres, palourdes), grains entiers	00	9
alcium	Os, contraction musculaire, nerfs.	Produits laitiers, légumes verts	3 9	9
Choline	Cerveau, contraction musculaire, digestion, fréquence cardiaque.	Jaunes d'oeufs, foie, soya.		9
hosphore	Os, dents, énergie, membranes cellulaires, équilibre acido-basique.	Viande, poisson, graines	<b>€</b> • €	€
élénium	Antioxydant, thyroïde, immunité.	Fruits de mer (thon, sardines), noix du Brésil	<b>∞</b> <i>₽</i>	<b>9</b>
itamine K1	Coagulation sanguine, santé osseuse.	Légumes verts (kale, épinards)	9	9
itamine K2	Santé osseuse, santé cardiaque, régulation du calcium.	Aliments fermentés (natto, fromage), foie	2000	9
itamine E	Antioxydant, santé cardiovasculaire, immunité, peau, longévité cellulaire.	Noix et graines, poissons gras, légumes verts	P 🐟 🥬	9
oufre	Synthèse des protéines, santé des articulations, détoxification hépatique.	Viande, poisson, œufs, légumes	<b>ॐ</b> ♦ @ Ø	<b>9</b>
ilicium	Santé osseuse, formation du collagène, santé des cheveux et des ongles.	Céréales complètes, bananes, légumes verts	F . 19	9
ore	Santé osseuse, équilibre hormonal (notamment hormones sexuelles), santé articulaire.	Cacao, avocat, haricots rouges	400	9
folybdène	Métabolisme des acides aminés soufrés, détoxification du foie.	Légumineuses, foie	20	9
cides gras oméga-3 (EPA/DHA)¹	Inflammation, cerveau, humeur, coeur, insuline.	Poissons gras	<b>*</b>	<b>9</b>
aurine¹	Hydratation, muscles, antioxydant, santé cardiaque.	Viande, poisson	<b>ॐ</b> ◆	<b>9</b>
ilutathion¹	Antioxydant maître, détoxification et protection des cellules	Viande, foie, asperge, avocat	<b>∌ ∞ ⊚ ୭</b>	<b>9</b>
arnosine¹	Protection de muscles contre l'acidité et le stress oxydatif	Viande, poisson	<i>ॐ</i> ♦	9
Carnitine <sup>1</sup>	Transport des graisses vers les mitochondries, production d'énergie	Viande, poisson	<b>ॐ</b> ◆	<b>9</b>
réatine¹	Performance musculaire, force, énergie.	Viande, poisson	<i>ॐ</i> ♦	<b>9</b>
Coenzyme Q101	Énergie cellulaire, antioxydant, santé cardiaque.	Abats (coeur, foie)	9	<b>3</b>

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Nutriment fonctionnel (distinct des micronutriments): soutient la santé et certaines fonctions du corps, sans être essentiel à la survie.

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Source+: Source en plus grande quantité (animale ou végétale)