RHIN SUPÉRIEUR Programme Nutrhi.net

Les fruits de la recherche

Les chercheurs de Strasbourg et de Karlsruhe qui dissèquent depuis trois ans les fruits et les légumes de la région livreront le 24 mai leurs premières conclusions. Leurs travaux pourraient permettre de développer de nouveaux médicaments.

On savait que les fruits et les légumes cultivés dans la région sont bons pour la santé, mais on n'imaginait pas forcément jusqu'à quel point. On avait même, de toute évidence, tendance à les sous-estimer.

C'est en tout cas ce qu'il ressort des travaux menés depuis trois ans dans la discrétion par le réseau Nutrhi.net qui réunit, comme son nom l'indique, des scientifiques de la nutrition de la région du Rhin supérieur.

Ces chercheurs de Strasbourg (de l'UDS, de l'IRCAD, du CNRS, de l'INSERM et du CRITT AERIAL) et de Karlsruhe (Max-Rubner Institut et Karlsruhe institute of technology) ont en effet décidé de ne pas s'arrêter aux propriétés nutritionnelles des pommes, des asperges, des noix, des choux ou encore des groseilles, aujourd'hui bien connues.

Le programme Nutrhi.net a démontré les effets inhibiteurs des extraits d'asperges sur la croissance et le développement des cellules cancéreuses intestinales. PHOTO ARCHIVES DNA

Micronutriments actifs

Avec le soutien du fonds européen de développement régional (programme Interreg), ils ont entrepris d'explorer le potentiel des micronutriments actifs que contiennent ces fruits et ces légumes afin de déterminer s'ils présentent un intérêt dans le traitement de maladies graves comme le cancer, les maladies cardiovasculaires ou l'obésité.

La réponse est manifestement oui. Le professeur Eric Marchioni, coordinateur du programme Nutrhi.net et directeur du laboratoire de chimie analytique et des sciences de l'aliment de la faculté de pharmacie de l'université de Strasbourg, le reconnaissait d'ailleurs il y a quelques mois : « nous aurons bientôt suffisamment d'éléments pour déposer un brevet sur certains de nos travaux » (DNA du 4 janvier 2012).

Leurs résultats, jusqu'alors confidentiels, seront dévoilés le 24 mai prochain à Strasbourg lors d'un symposium intitulé « Produits alimentaires régionaux : impact sur la santé et l'économie locale ». En particulier ceux qui ont été obtenus en explorant les propriétés de l'asperge blanche.

Ce légume, expliquera le Dr Francis Raul, chercheur à l'IRCAD, « est particulièrement riche en substances qui exercent de puissantes propriétés protectrices sur la muqueuse intestinale » et, mieux encore, « favorisent l'élimination des cellules précancéreuses et cancéreuses du côlon ».

Son équipe l'a vérifié dans un modèle préclinique de cancer colorectal chez le rat. « L'extrait d'asperge a inhibé la réaction inflammatoire liée au processus cancéreux et a activé les mécanismes de défense immunitaire ». Il a surtout « inhibé le développement des lésions précancéreuses à la surface du côlon et induit la mort des cellules précancéreuses ».

Conclusion : « les molécules présentes dans cet extrait pourraient bien constituer de nouveaux médicaments dans la prévention et le traitement des maladies inflammatoires et des cancers de l'intestin ». ■

O.W.

www.nutrhi.net