

Les produits de la mer en valeur

L'océan abrite un garde-manger recelant de grandes vertus nutritionnelles pour l'humain, méconnues et fort prometteuses. Des chercheurs de l'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels (INAF) de l'Université Laval et de l'Institut français de recherche sur l'exploitation des ressources de la mer (IFREMER) s'activent pour en tirer profit depuis près de deux ans.

Les projets entrepris sont tout à fait compatibles avec la double mission de l'INAF, qui est de contribuer au développement d'aliments fonctionnels et de nutraceutiques. Les premiers sont des aliments qui procurent des bénéfices physiologiques ou réduisent le ris-

que de maladies chroniques et les seconds, des suppléments alimentaires qui ont un effet physiologique bénéfique ou protecteur contre les maladies chroniques.

Un premier projet, dirigé par **Sylvie Turgeon**, chercheuse à l'INAF, « avait pour objectif de valoriser les polysaccharides, des sucres complexes, dont certains sont présents dans les algues brunes et possèdent des effets anticoagulant et antiviral », explique **Renée Michaud**, directrice adjointe de l'INAF. Deux entreprises, dont la firme québécoise Les biotechnologies Océanova inc., ont participé au projet. Les chercheurs devaient au départ comparer les polysaccharides contenus

dans deux types d'algues brunes du Québec et de la France, les extraire et vérifier leur potentiel commercial pour des entreprises nutraceutiques et cosméceutiques – des cosmétiques dans lesquels on trouve une substance pourvue d'une efficacité pharmaceutique. Les résultats sont encourageants : « Nous avons découvert des molécules d'intérêt et nous analysons maintenant d'autres espèces d'algues typiques de l'est du Canada », affirme Mme Michaud.

Un deuxième projet, mené par le chercheur Ismaïl Fliss de l'INAF et Françoise LeRoi de l'IFREMER, consistait à trouver, en collaboration avec Michel Desbiens du ministère de



PHOTO : HANS HAUKE / STOCK.XCHING

l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) à Gaspé et les fumoirs Grizzly, une manière naturelle d'améliorer la conservation des produits marins fumés frais. « À cette fin, une souche de bactérie lactique productrice d'un peptide anti-

De la guerre à la paix

Agence Science-Presse – Des reportages de terrain réalisés par des équipes de télévision lors du débarquement américain en Irak, ont suscité un profond malaise chez de nombreux téléspectateurs. « Il est nécessaire de réfléchir au rôle de ces “super journalistes”, estime Gérard Verna, professeur de management international de l'Université Laval. Ce spécialiste de la gestion



PHOTO : US ARMY

humanitaire et de la coopération internationale s'est aussi penché, dans un récent ouvrage, sur les relations entre la population et les militaires, particulièrement lorsque ces derniers se livrent à des actions humanitaires. La « militarisation » de l'aide aux pays en difficulté aurait de nombreux effets pervers, dont celui de compromettre les conditions de travail des gens qui travaillent au sein des ONG, pense le spécialiste.



Une souche de bactérie lactique productrice d'un peptide antimicrobien naturel, la divergicine M35, a été identifiée et incorporée, à titre expérimental, dans du saumon fumé afin d'améliorer la conservation des produits marins fumés frais.

microbien naturel, la divergicine M35, a été identifiée, puis incorporée, à titre expérimental, dans du saumon fumé, relate M^{me} Michaud. Nous testerons prochainement des

combinaisons de la divergicine M35 avec différentes épices, afin de trouver la méthode de préservation optimale. »

Le troisième et dernier projet, dirigé par les chercheurs

Joseph Arul, Khaled Belkacemi et Paul Angers de l'INAF, consistait à enrichir des huiles marines riches en oméga-3 à l'aide de la technique de fractionnement par cristallisation, utilisée dans l'industrie alimentaire. Le but était de produire des suppléments alimentaires oméga-3 à haute valeur ajoutée. « Bien que cette technique n'ait pas donné les résultats escomptés, nous avons pu caractériser tous les types d'huiles et en connaître davantage sur leur contenu nutritionnel, affirme M^{me} Michaud. Nous poursuivrons d'ailleurs la recherche avec une technologie plus éprouvée. »

Les trois projets auront des suites et ils sont l'amorce d'autres collaborations entre l'INAF

et l'IFREMER. « Ils ont notamment permis d'accueillir deux stagiaires postdoctoraux et de former deux étudiants en maîtrise et un au doctorat, note Renée Michaud, qui précise que tous les projets ont été financés par le MAPAQ et Valorisation Recherche Québec. Deux des trois projets ont également intéressé des entreprises privées. »

L'INAF et l'IFREMER souhaitent poursuivre leur collaboration et s'intégrer aux programmes-cadres de recherche financés par la Communauté européenne afin d'accéder à des fonds plus importants. « Les démarches entreprises jusqu'ici sont positives », conclut M^{me} Michaud.

STÉPHANE GAGNÉ