

Louvain-la-Neuve, jeudi 13 octobre 2011

La biodiversité végétale mondiale, un réservoir de trésors pour la santé

Recherche d'Yvan Larondelle

Un jus « santé » brésilien aux propriétés étonnantes : un bel exemple, parmi d'autres de l'intérêt des recherches menées par le Pr Yvan Larondelle. Elles combinent constituants alimentaires spécifiques, santé humaine et animale, et biodiversité végétale.

Yvan Larondelle et son équipe (Faculté d'ingénierie biologique, agronomique et environnementale, Institut des sciences de la vie) s'intéressent principalement aux **relations entre des constituants alimentaires spécifiques et la santé humaine et animale**. Leur démarche s'inscrit dans une dynamique de développement des régions pauvres et de protection et de valorisation de l'immense biodiversité végétale mondiale, biodiversité mise à mal non seulement dans nos pays mais aussi et surtout dans les pays émergents ou en phase de développement.

L'équipe du Pr Larondelle **explore les ressources locales en se basant sur les utilisations traditionnelles**. Elle les caractérise ensuite chimiquement et nutritionnellement afin de **mettre en évidence leurs propriétés originales** : celles-ci **jouent un rôle soit dans la prévention directe de pathologies humaines** comme les maladies cardio-vasculaires, les cancers ou les maladies neuro-dégénératives, soit dans l'amélioration de la qualité nutritionnelle de certaines productions animales (chair de poisson, lait, œuf). Vient alors la mise en place des stratégies technologiques, industrielles et commerciales au profit des coopératives ou communautés locales.

Pour assurer l'efficacité et la faisabilité d'une telle démarche, Yvan Larondelle a établi des **collaborations permanentes avec plusieurs laboratoires universitaires** et des associations paysannes dans différents pays d'Amérique latine (Brésil, Bolivie, Pérou) mais également au Vietnam.

Bel exemple de cette démarche : l'açaï, le fruit d'un palmier amazonien à partir duquel est préparé un jus gras et fibreux qui, jusqu'aux **recherches menées par l'UCL**, n'était pas exporté hors de la région du Para au nord du Brésil. Le jus ne se conservait pas plus de quelques heures et les prix étaient très bas. **C'est aujourd'hui le fruit le plus exporté de cet État brésilien**. Les grandes villes du Sud, comme Sao Paulo et Rio, se l'arrachent, de même que les Californiens. **L'açaï fait partie de ce que l'on appelle aujourd'hui les "super-fruits" avec un contenu en composés phénoliques à faire pâlir les meilleurs bordeaux**. Les paysans locaux ont augmenté de 4 à 10 fois leur prix de vente et peuvent entrevoir un meilleur avenir (scolarité, accès à la santé, ...). Ils ont aussi le sentiment de compter à l'international puisqu'ils sont les seuls au monde à produire ce jus "santé".

Nombreuses sont les autres recherches en chantier en Amazonie avec des fruits locaux et des **feuilles** douées de vertus **antimicrobiennes**, au Vietnam avec un **fruit anti-diarrhéique**, au Pérou avec des **huiles** particulièrement **équilibrées** au niveau de leur profil en acides gras insaturés et même au Cameroun avec une **huile anti-inflammatoire** tout à fait étonnante.

L'immense biodiversité alimentaire de la planète recèle donc très certainement des **solutions nouvelles et naturelles pour nous maintenir en bonne santé** et il s'agit là d'un outil remarquable de développement durable respectueux de l'environnement.

INFOS PRATIQUES

Qui ? Yvan Larondelle, professeur à la Faculté d'ingénierie biologique, agronomique et environnementale de l'UCL, chercheur à l'Institut des sciences de la vie : 010 47 37 35 ou 0478 44 99 25