

Notre sirop d'érable, le prochain superaliment?

Le sirop d'érable pourrait offrir des bénéfices semblables à ceux que présentent les baies, le thé, le vin rouge et les graines de lin... et ceci n'est pas un poisson d'avril !

Longueuil (Québec) – 1^{er} avril 2011 – Autre bonne nouvelle à propos du sirop d'érable : des chercheurs de l'Université du Rhode Island (URI) ont identifié 54 composés dans le sirop d'érable du Canada, soit le double du nombre déjà rapporté. Plusieurs de ces composés comportent des antioxydants et procureraient des bienfaits potentiels pour la santé. Des études en laboratoire ont révélé que ces composés agissaient comme agents anticancéreux et anti-inflammatoires. De plus, des recherches préliminaires suggèrent que certains composés des produits de l'érable pourraient inhiber des enzymes et ainsi contribuer à la gestion du diabète de type 2.

Ces nouvelles conclusions ont été présentées le 30 mars dernier à l'occasion de la rencontre annuelle de l'American Chemical Society à Anaheim en Californie, durant une séance d'un jour consacrée exclusivement à l'étude des composés bioactifs présents dans les édulcorants naturels. La séance a été organisée et présidée par le D^r Navindra Seeram, professeur adjoint en pharmacologie à l'URI et scientifique responsable de l'équipe de recherche sur le sirop d'érable.

Selon l'équipe de chercheurs de l'URI, le sirop d'érable contient un cocktail de composés phénoliques, dont bon nombre présentent des propriétés antioxydantes, et dont plusieurs procurent des bienfaits bien documentés pour la santé. « Nous avons trouvé une grande variété de polyphénols dans le sirop d'érable, indique D^r Seeram. Il s'agit d'un « guichet unique » qui offre les composés bénéfiques que l'on trouve aussi dans les baies, le thé, le vin rouge et les graines de lin, pour n'en citer que quelques-uns. Les édulcorants ne sont pas tous égaux ! Le sirop d'érable pur constitue un meilleur choix, car on ne retrouve pas cet éventail d'antioxydants dans les autres édulcorants. »

« Ces nouvelles révélations scientifiques viennent renforcer le message nutritionnel selon lequel un aliment peu ou non transformé est meilleur pour la santé, souligne avec enthousiasme la nutritionniste Hélène Laurendeau. Le sirop d'érable pur à 100 % est un produit naturel non raffiné, ce qui lui confère certains bénéfices par rapport aux autres agents sucrants. Nous avons raison d'être fiers de notre sirop d'érable, dont la saveur unique se prête à une foule d'usages en cuisine. »

Le sirop d'érable pourrait se révéler utile dans la gestion du diabète de type 2, quoique les résultats de la recherche doivent faire l'objet de vérifications en essais cliniques. « Nous avons découvert que les

polyphénols présents dans le sirop d'érable inhibent les enzymes qui interviennent dans la conversion des hydrates de carbone en glucose, mentionne D^r Seeram. En fait, des études préliminaires ont démontré que le sirop d'érable en poids sec présentait des effets inhibiteurs d'enzymes plus importants que certains autres aliments végétaux sains, comme les baies. D'ici 2050, une personne sur trois sera touchée par le diabète de type 2. En outre, comme un nombre croissant de personnes cherchent à améliorer leur alimentation, la découverte d'un composé potentiellement antidiabétique dans le sirop d'érable intéresse la communauté scientifique et les consommateurs », ajoute Seeram.

Quebecol : un polyphénol unique à l'érable sous surveillance

Des 54 antioxydants présents dans le sirop d'érable, cinq sont des composés identifiés pour la première fois dans la nature et sont, de fait, uniques à cet édulcorant naturel. Parmi ces cinq nouveaux composés inconnus jusqu'à maintenant, un polyphénol s'avère particulièrement intéressant. Nommé *Quebecol* en l'honneur de la province de Québec, ce composé se forme durant le processus d'ébullition qui transforme l'eau d'érable en sirop. « Nous ne savons pas encore si ces nouveaux composés contribuent au profil sain du sirop d'érable, mais nous savons que la quantité et la variété des composés identifiés et présentant des bénéfices pour la santé qualifient le sirop d'érable en tant que superaliment », commente D^r Seeram. Certains des résultats de son étude viennent tout juste d'être publiés dans le *Journal of Functional Foods*. Les travaux du D^r Seeram ont été rendus possibles grâce à un appui financier de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec, du Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec (CDAQ) et d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), et ce, au nom de l'industrie canadienne du sirop d'érable.

Par ailleurs, les participants à la rencontre annuelle de l'American Chemical Society ont aussi entendu les résultats prometteurs d'autres chercheurs canadiens qui étudient les bienfaits du sirop d'érable pour la santé. D^r Yves Desjardins, professeur au département de phytologie de l'Université Laval et membre actif du Centre de recherche en horticulture, s'intéresse particulièrement au sirop et à l'eau d'érable. Ses recherches rapportent que ces produits de chez nous ont une teneur élevée en acide abscissique, une phytohormone prometteuse qui aurait un effet bénéfique sur la santé. En effet, l'acide abscissique est reconnu pour stimuler le relâchement de l'insuline par les cellules du pancréas et augmenter la sensibilité des cellules adipeuses, en plus de favoriser l'absorption des sucres par les muscles, jouant ainsi un rôle thérapeutique potentiel dans le traitement du syndrome métabolique et du diabète.

« Dans le cadre de notre stratégie *Nouvelle génération de l'érable 2020*, nous visons à travailler avec des scientifiques talentueux pour faire des découvertes sur le sirop d'érable et les partager, mentionne Serge Beaulieu, président de la Fédération et membre du comité aviseur de l'industrie canadienne de l'érable. Nous sommes également ravis que nos efforts et les résultats de ces recherches contribuent à l'image de marque des produits agro-alimentaires du Canada et du Québec sur les marchés internationaux. »

Geneviève Béland, directrice de la promotion et du développement des marchés pour la Fédération, ajoute que « compte tenu de l'incroyable potentiel du sirop d'érable pour la santé humaine et de sa valeur nutritive intéressante, il constitue un choix naturel pour les personnes à la recherche d'une saine alimentation. » Les membres de la Fédération produisent environ 80 % de l'offre mondiale de cet édulcorant naturel.

À propos de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec

Fondée en 1966, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec a pour mission de défendre et de promouvoir les intérêts économiques, sociaux et moraux de 7 400 exploitations agricoles familiales de sirop d'érable. Ces femmes et ces hommes collaborent sur l'élaboration collective de normes de qualité, la création de connaissances et la commercialisation de leurs produits. Le Québec détient 93 % de la production canadienne et près de 80 % de la production actuelle de sirop d'érable à l'échelle mondiale. Par conséquent, la Fédération est fière de diriger les activités de la recherche scientifique au nom de toute l'industrie canadienne du sirop d'érable. L'Ontario, le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Écosse représentent 7 % de la production canadienne totale.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur le sirop d'érable, veuillez visiter www.siroperable.ca;
www.twitter.com/filleserable et www.facebook.com/lesfillesdelerable.

La recherche réalisée à l'Université du Rhode Island a été rendue possible grâce à un financement de la Fédération, du Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec (CDAQ), un organisme financé par Agriculture et agroalimentaire Canada (AAC) et d'AAC par l'entremise du programme « Développement de produits agricoles innovateurs ».

- 30 -

Att CNW : Une vidéo tournée à la rencontre annuelle de l'American Chemical Society et présentant le D^r Navindra Seeram et le Dr Yves Desjardins qui discutent des nouveaux résultats inédits en matière de santé entourant le sirop d'érable du Canada est disponible.

Renseignements :

Bridget Ann Peterson

Massy-Forget relations publiques

514-842-2455, poste 26 ou 514-377-1752

bapeterson@mfrp.com