

DES CHERCHEURS DÉCOUVRENT UN NOUVEAU BIENFAIT POTENTIEL DU SIROP D'ÉRABLE SUR LA SANTÉ DU FOIE

Longueuil, Québec – 13 septembre 2011 – Que ce soit pour son goût unique, sa polyvalence en cuisine ou ses composés phénoliques aux propriétés antioxydantes, le sirop d'érable est un produit de chez nous fort apprécié et qui ne cesse de nous surprendre. Le sirop d'érable a déjà entamé une percée intéressante auprès de la communauté scientifique internationale et des consommateurs d'un peu partout dans le monde, surtout au Japon, lui portent un grand intérêt. C'est que les Japonais, constamment à l'affût des aliments naturels jouant un rôle en prévention de maladies, sont friands du sirop d'érable pur à 100 % du Canada et s'intéressent particulièrement à ses différentes vertus. D^{re} Keiko Abe de l'école supérieure des sciences de l'agriculture et de la vie de l'Université de Tokyo, a piloté une étude qui révèle que le sirop d'érable pourrait promouvoir une meilleure santé du foie. L'étude démontre que des rats de laboratoire en bonne santé, suivant un régime dans lequel certains des glucides avaient été remplacés par du sirop d'érable pur à 100 % du Canada, ont obtenu de bien meilleurs résultats aux tests de fonction hépatique que les rats des groupes témoins suivant un régime comprenant un mélange de sirop¹ au contenu en sucre semblable à celui du sirop d'érable, mais sans les composés bénéfiques de ce dernier. Les résultats seront publiés dans l'édition de novembre 2011 de *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry*.

Bien que la plupart des personnes en bonne santé tiennent la fonction hépatique pour acquise, un

¹ Sucrose 66,2 %; glucose 0,5 %; fructose 0,3 % et eau 33 %.

foie sain revêt une grande importance en raison des centaines de fonctions essentielles à la vie qu'il exécute, notamment le stockage d'énergie (glycogène), la régulation de la glycémie, la production de certains acides aminés (éléments constitutifs des protéines) et le filtrage des substances nocives présentes dans le sang. Selon la Fondation canadienne du foie, il existe plus de 100 maladies différentes du foie, touchant environ un Canadien sur dix incluant hommes, femmes et enfants.

Ces troubles se manifestent plus souvent chez les personnes d'âge moyen présentant une quantité anormale de lipides dans le sang, ou souffrant d'embonpoint, de diabète ou d'insulinorésistance. Réunies, ces conditions constituent ce que l'on appelle le *syndrome métabolique*. « Il importe de reconnaître les facteurs causant une insuffisance hépatique, c'est-à-dire nos choix en matière de mode de vie, notamment une alimentation déficiente, le stress et le manque d'exercice, de même qu'une exposition aux polluants environnementaux », précise D^{re} Melissa Palmer, professeure clinicienne et directrice médicale en hépatologie à l'Université de New York à Plainview. « Les résultats préliminaires encourageants de cette étude mettent l'accent sur l'importance d'adopter de saines habitudes alimentaires pour aider à contrebalancer les facteurs environnementaux et liés au mode de vie pouvant nuire à la fonction hépatique; même notre choix d'édulcorant figure parmi ces facteurs. Aux récentes conclusions de D^{re} Abe s'ajoutent des études publiées selon lesquelles le sirop d'érable pur à 100 % du Canada se révélerait un meilleur choix d'édulcorant en raison de sa teneur élevée en antioxydants polyphénoliques et de la présence de vitamines et de minéraux », souligne D^{re} Palmer.

Les animaux ont été évalués par nutriginomie, une des plus récentes méthodes analytiques en matière de nutrition. Dans le cadre de l'étude, les rats suivaient un régime composé à 20 % de sirop

d'érable pur ou à 20 % d'un mélange de sirop au contenu en sucre semblable à celui du sirop d'érable, mais sans les composés bénéfiques de ce dernier. Après 11 jours, les rats consommant du sirop d'érable montraient une baisse importante des taux d'enzymes hépatiques AST, ALT et LDH dans le sang, des biomarqueurs servant à évaluer la fonction hépatique. Les observations recueillies dans le cadre du profilage d'expression génétique suggèrent la présence d'un mécanisme par lequel la consommation de sirop d'érable inciterait les gènes liés à la production d'ammoniac nuisible dans le foie à diminuer leur productivité, c'est-à-dire à devenir moins actifs.

« Cette recherche contribue à notre compréhension grandissante du remarquable potentiel du sirop d'érable pour la santé, mentionne Serge Beaulieu, président de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. Nous avons appris précédemment que le sirop d'érable contient des composés antioxydants pouvant contribuer à réguler le métabolisme du glucose et à stimuler la sécrétion d'insuline, favorisant peut-être la gestion du diabète de type 2. À l'heure actuelle, D^{re} Abe étudie les corrélations entre la consommation de sirop d'érable et la santé du foie. Ses toutes dernières conclusions nous offrent encore plus de raisons de savourer notre sirop d'érable. »

Cette étude a été financée par le Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec (CDAQ) et Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) au nom de l'Industrie canadienne du sirop d'érable de même que par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec.

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.

À propos de Keiko Abe, Ph.D.

D^{re} Abe est professeure au département de chimie biologique appliquée et à l'école supérieure des sciences de l'agriculture et de la vie de l'Université de Tokyo. Honorée à l'échelle nationale et internationale, elle a reçu plusieurs prix, notamment le ruban violet, la médaille impériale d'honneur et la plus haute distinction qu'un citoyen japonais peut recevoir en raison de ses contributions envers son pays et la reconnaissance internationale. En compagnie de D^r Arai, D^{re} Abe a contribué à l'élaboration du concept des aliments fonctionnels et à sa première publication dans la revue Nature (1993). Elle dirige l'un des principaux groupes de génomique nutritionnelle au monde et est consultée par des sociétés agro-alimentaires d'envergure. En outre, elle est membre du comité scientifique directeur d'une grande société en alimentation et agit à titre de conseillère pour le ministère de la Santé, du Travail et du Bien-être du Japon. Ses domaines d'expertise comprennent la biochimie alimentaire, la génomique nutritionnelle, la science du goût, et la biologie cellulaire et moléculaire. Elle a contribué à plus de 150 publications et publié neuf livres.

À propos de D^{re} Melissa Palmer

Reconnue à l'échelle internationale, Dre Palmer est une hépatologue qui pratique la médecine depuis 1985. Elle exploite probablement la plus grande pratique médicale privée consacrée aux troubles hépatiques des États-Unis. Dre Palmer a obtenu son baccalauréat de l'Université Columbia et a suivi une formation en hépatologie (en plus d'une formation à la faculté de médecine) à la faculté de médecine Mount Sinai de New York. Elle est l'auteure de nombreuses publications scientifiques dans le domaine de l'hépatologie dans des journaux évalués par des pairs, notamment : Hepatology, Gastroenterology, Seminars of Liver Disease, Transplantation and Archives of Internal Medicine. Membre du conseil d'administration de la section de New York de l'American Liver Foundation, Dre Palmer siège également sur le sous-comité en nutrition de la section nationale de la Fondation. En outre, elle est membre du conseil consultatif de la Latino Organization for Liver Awareness (LOLA) et du conseil consultatif de la Primary Biliary Cirrhosis Organization (PBCers). Elle a siégé sur le comité des lignes directrices en matière de pratiques de l'American Association for the Study of Liver Disease (AASLD), et y est actuellement membre du comité du matériel éducatif durable. Dre Palmer a mis à l'essai divers médicaments expérimentaux pour le traitement de l'hépatite. À l'heure actuelle, elle mène une recherche sur de nouveaux traitements des troubles hépatiques, particulièrement dans le domaine de l'hépatite C.

Le sirop d'érable contient du saccharose et devrait être consommé avec modération.

-30-

Bridget Ann Peterson / Simon Deslauriers

Massy-Forget relations publiques

514-842-2455, postes 26 / 22

bapeterson@mfrp.com / sdeslauriers@mfrp.com