

Le sirop d'érable représenterait-il un meilleur choix pour contrôler la glycémie ?

De nouvelles études réalisées sur des animaux de laboratoire confirment que tous les sucres ne sont pas égaux

New York – Le 18 mars 2014 – Voici une autre bonne nouvelle concernant le sirop d'érable. Des chercheurs des États-Unis, du Canada, du Mexique et du Japon se sont rassemblés le 16 mars dernier dans le cadre de la rencontre annuelle de l'American Chemical Society (ACS) à Dallas, au Texas, pour un symposium d'une journée consacré à différentes études sur les nouveaux bienfaits que pourraient procurer pour la santé le sirop d'érable et d'autres agents sucrants naturels. Selon l'une de ces études, le sirop d'érable canadien n'aurait pas engendré la même hausse du niveau d'insuline que certains autres sucres lors de tests réalisés sur des animaux de laboratoire. Les chercheurs ont rapporté ce fait ainsi que d'autres données prometteuses ayant des répercussions à la fois sur les personnes en santé et sur celles qui souffrent de diabète de type 2 ou du syndrome métabolique, une affection qui désigne la présence de plusieurs facteurs de risque de maladies du cœur et d'un ensemble de signes physiologiques, dont l'hypertension, un taux anormal de cholestérol, une glycémie élevée et l'embonpoint abdominal.

Cette rencontre était organisée et présidée par le D^r Navindra Seeram, professeur agrégé de pharmacologie à l'Université du Rhode Island et scientifique de premier plan dans la recherche sur le sirop d'érable. Examinés collectivement, les résultats de ces recherches suggèrent que la composition unique du sirop d'érable pourrait être à l'origine de nouveaux effets positifs sur la santé. Ces conclusions seraient susceptibles d'appuyer les découvertes des dernières années quant aux propriétés inhérentes du sirop d'érable pur issu directement de la sève des érables, faisant de ce dernier un produit entièrement naturel aux avantages uniques pour la santé.

Le D^r André Marette de l'Université Laval, Québec, Canada, a présenté les résultats des toutes premières études réalisées sur les animaux pour comparer les effets potentiels du sirop d'érable à ceux d'autres types d'agents sucrants sur la glycémie, y compris le sucrose (sucre ordinaire). « Ces études in vivo ont démontré que la glycémie des rats nourris au sirop d'érable n'a pas augmenté aussi rapidement que celle des rats nourris au sucrose, a constaté le D^r Marette. La prochaine étape est de refaire l'étude chez les humains. Bien qu'il soit nécessaire de poursuivre les recherches, nos découvertes pourraient aider les gens vulnérables au syndrome métabolique à faire de meilleurs choix pour leur apport quotidien en sucre. Nous savons maintenant que tous les agents sucrants ne sont pas équivalents pour ce qui est du contrôle de la glycémie et de la résistance à l'insuline. »

Des scientifiques japonais ont également contribué au symposium. « Malgré le fait que d'autres recherches soient requises, nos résultats préliminaires suggèrent aussi que le sirop d'érable pourrait avoir une incidence positive sur le syndrome métabolique et jouer un rôle dans sa prévention », a affirmé le D^r Keiko Abe de l'Université de Tokyo. Faisant appel à la nutriginomique pour étudier la façon dont les nutriments influencent nos gènes, le D^r Abe a analysé l'effet d'extraits de sirop d'érable à des concentrations de polyphénols variées. Les souris atteintes de diabète de type 2 ayant consommé un extrait de sirop d'érable ont montré une sensibilité à l'insuline améliorée, une meilleure décomposition des lipides dans le sang ainsi qu'un poids corporel plus stable que les animaux du groupe témoin, dont l'alimentation ne contenait pas d'érable.

Découvert il y a un peu moins de 20 ans, le syndrome métabolique est fortement répandu. L'American Heart Association rapporte que 47 millions d'Américains, soit une personne sur six, en présentent les symptômes. Le syndrome métabolique est d'abord causé par une résistance génétique à l'insuline, plus répandue chez les Afro-Américains, les Hispaniques, les Asiatiques et les Amérindiens, selon les recherches de l'American Heart Association. Affectant plus de 380 millions de personnes à l'échelle mondiale, le diabète de type 2 est la forme de diabète la plus courante, selon la Fédération internationale du diabète (FID).

Les études du D^r Marette et du D^r Abe s'appuient sur des découvertes scientifiques réalisées par le D^r Seeram au cours des trois dernières années. En 2011, les travaux du D^r Seeram ont permis de relever 54 polyphénols dans le sirop d'érable, certains offrant des propriétés antioxydantes comparables à celles du vin rouge, des baies, du thé et du lin. Cette année, son laboratoire a établi neuf composantes antioxydantes supplémentaires, ce qui porte le nombre de phytonutriments à 63 à ce jour. « Le sirop d'érable canadien pur a une composition chimique et naturelle unique, explique le D^r Seeram. L'effet synergique des composantes décelées dans le sirop d'érable pourrait expliquer les bienfaits potentiels de cet agent sucrant. Je me réjouis à l'idée d'observer les résultats des essais sur les humains. »

Serge Beaulieu, président de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec, se réjouit des conclusions de cette étude comparative présentées à l'ACS : « Nous sommes optimistes quant à cette recherche qui contribuera à accroître notre compréhension du potentiel du sirop d'érable pour la santé au cours des prochaines années. Les études du D^r Marette et du D^r Abe sur les animaux ainsi que les nouveaux composés polyphénoliques relevés par le laboratoire du D^r Seeram ouvrent la voie aux études sur des sujets humains, ce qui constituera la prochaine étape, explique M. Beaulieu. »

La Fédération des producteurs acéricoles du Québec n'encourage pas une consommation accrue de sucre. À usage modéré, le sirop d'érable pur constitue une option avantageuse par rapport à d'autres agents sucrants naturels.

À PROPOS DE LA FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS ACÉRICOLES DU QUÉBEC (FPAQ)

Fondée en 1966, la FPAQ a pour mission de défendre et de promouvoir les intérêts économiques, sociaux et moraux de ses 7 400 entreprises acéricoles, autant d'hommes et de femmes qui travaillent ensemble pour établir des normes de qualité en plus d'assurer la promotion et la mise en marché

collective de leurs produits. Le Québec assure 93 pour cent de la production de sirop d'érable au Canada et près de 80 pour cent de la production acéricole à l'échelle mondiale. Collectivement, l'Ontario, le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Écosse contribuent à 7 pour cent de la production. La FPAQ est fière de coordonner le Réseau international d'innovation des produits d'érable au nom de l'industrie acéricole canadienne.

Pour de plus amples renseignements, visitez le www.purecanadamaple.com ou www.jaimelerable.ca.

La subvention de recherche de l'Université du Rhode Island est attribuée par le Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec (CDAQ) et la FPAQ. Le financement du CDAQ est assuré par le Programme pour l'avancement du secteur canadien de l'agriculture et de l'agroalimentaire (PASCAA).

La subvention de recherche de l'Université de Tokyo est attribuée par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et la FPAQ. Le financement de la MAPAQ est assuré par le programme « Soutien aux stratégies sectorielles de développement – Volet 1 : Appui au développement sectoriel ».

Le premier segment de la subvention de recherche de l'Université Laval est attribué par Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) et la FPAQ. AAC a accordé son soutien au projet par le « Programme d'innovation en agriculture ».

-30-

Pour de plus amples renseignements ou pour organiser une entrevue avec le D^r Marette ou le D^r Seeram, veuillez communiquer avec :

Bridget Ann Peterson
Chargée de projets
Massy Forget Langlois relations publiques
T : 514 842-2455, poste 26
C : 514 377-1752
bapeterson@mflrp.ca