

Le sirop d'érable pur peut-il aider à réduire l'inflammation chronique ?

Un premier symposium mondial examine les plus récentes données scientifiques sur cet agent sucrant naturel

Longueuil, le 3 avril 2017 – Le premier symposium mondial entièrement consacré aux dernières découvertes scientifiques relatives aux bienfaits potentiels sur la santé des produits d'érable canadiens, 100 % purs, a eu lieu le 2 avril dernier à San Francisco, dans le cadre de la 253^e rencontre annuelle de [l'American Chemical Society](#) (ACS), la plus importante société scientifique au monde. Lors de ce colloque ayant pour thème « La chimie et les effets biologiques des produits de l'érable », des scientifiques de partout dans le monde ont dévoilé les résultats de leurs recherches. Leurs études élargissent ainsi le champ des connaissances sur l'effet bénéfique potentiel de l'érable sur de nombreux éléments affectés par l'inflammation chronique. On y a donc abordé, entre autres, son impact sur le syndrome métabolique, la santé cérébrale et les maladies hépatiques, de même que le lien qui émerge entre l'érable et un microbiome intestinal sain.

Le symposium mondial a été organisé par le D^r Navindra Seeram, président de la division d'agriculture et de chimie alimentaire de l'American Chemical Society, qui possède une vaste expérience dans l'étude des phytonutriments présents dans certains aliments, comme les petits fruits et la grenade. Le D^r Seeram étudie les propriétés uniques de l'érable dans son laboratoire de l'Université du Rhode Island depuis 2009, en collaboration avec la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ). Ses résultats prometteurs, qui ont capté l'attention de la communauté scientifique mondiale, ont permis de révéler d'autres bienfaits des produits de l'érable sur la santé.

Une nouvelle étude de l'Université du Rhode Island présentée dans le cadre du symposium a révélé la présence d'inuline dans le sirop d'érable. L'inuline est un glucide complexe (une fibre alimentaire naturelle) qui agit comme prébiotique, encourageant la croissance des « bonnes » bactéries dans l'intestin. L'inuline s'ajoute aux autres composés bénéfiques déjà décelés dans le sirop d'érable, tels les polyphénols, les vitamines et les minéraux. Cette récente découverte permettrait de classer l'érable dans la catégorie des aliments fonctionnels.

À cette étude s'ajoute celle, menée sur des animaux, portant sur les bienfaits de la boisson symbiotique (prébiotique et probiotique) d'eau d'érable pour favoriser le rétablissement de la flore intestinale après un déséquilibre de leur écosystème bactérien provoqué, par exemple, par la prise d'antibiotiques.

« Un intestin en santé, dont la flore est équilibrée, aide au bon fonctionnement du système immunitaire, et un système immunitaire sain peut contribuer à protéger le corps contre l'inflammation chronique, explique le D^r Seeram. Puisqu'il semble y avoir un lien entre l'inflammation chronique et les affections du cerveau, comme la maladie d'Alzheimer, cette recherche fournit des données supplémentaires qui lient le sirop d'érable pur, un agent sucrant naturel unique, à la santé du cerveau. Il faudra cependant effectuer d'autres études sur les animaux et, un jour, mener des études sur l'être humain, pour confirmer ces premiers constats. »

Par ailleurs, cette année, on a trouvé dans le sirop d'érable deux nouveaux composés, dans la famille des lignans, aux propriétés antioxydantes et aux bienfaits potentiels sur la santé, ce qui porte maintenant à 65 le nombre total de ses phytonutriments. Découvert en 2011, le Quebecol¹, une molécule qu'on ne retrouve que dans le sirop d'érable, et son analogue, l'isoquebecol (récemment synthétisé), ont démontré leur capacité à diminuer la production de médiateurs de l'inflammation.

Ces nouvelles découvertes viennent appuyer toutes celles faites au cours des dernières années sur les vertus du sirop d'érable canadien 100 % pur, qui provient de la sève de l'arbre, en faisant un produit entièrement naturel dont les bienfaits sur la santé sont incomparables.

Serge Beaulieu, président de la FPAQ, dit être encouragé par l'intérêt porté aux propriétés de l'érable à l'échelle mondiale et par l'engagement continu de la Fédération à financer et à approfondir les recherches.

« Les 7 500 entrepreneurs acéricoles au Québec sont déterminés à financer de nouvelles recherches pour préciser davantage les bienfaits des produits d'érable pur sur la santé, a déclaré M. Beaulieu. Voilà pourquoi nous choisissons de travailler avec le D^r Seeram et plusieurs autres chercheurs. Depuis le début des recherches de D^r Seeram sur cet agent sucrant naturel en 2009, sa formidable expérience dans l'étude de l'incidence des phytonutriments de plantes et de fruits sur la santé a contribué à propulser les recherches sur l'érable. Il y a encore tant à découvrir sur les bienfaits de l'érable sur la santé et on ne voit actuellement que la pointe de l'iceberg, ajoute-t-il. Nous affecterons de nouveau des ressources aux recherches sur les produits d'érable afin de mesurer leurs effets sur le corps humain. »

L'inflammation est normale dans le cadre d'une réponse immunitaire saine. Il s'agit d'un processus biologique qui aide à guérir les blessures et à lutter contre l'infection. Toutefois, lorsque l'inflammation devient hors de contrôle ou chronique, elle favorise toute une cascade de problèmes de santé. Il y a de nombreuses manières de prévenir et de combattre l'inflammation chronique. Une alimentation riche en produits contenant des polyphénols, comme le thé vert, le vin rouge, les fruits et les légumes et, potentiellement, le sirop d'érable pur du Canada, peut contribuer à maintenir un système immunitaire sain.

La Fédération des producteurs acéricoles du Québec ne fait pas la promotion d'une consommation accrue de sucre. Au moment de choisir un agent sucrant à utiliser en quantité modérée, il est utile de savoir que le sirop d'érable canadien 100 % pur s'avère contenir plus de composés bénéfiques à la santé que d'autres sources de sucre.

– 30 –

À propos de la FPAQ et des Produits d'érable du Québec

Fondée en 1966, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) a pour mission de défendre et de promouvoir les intérêts économiques, sociaux et moraux de 7 500 entreprises acéricoles québécoises, en plus de déployer des initiatives assurant la mise en marché collective des produits issus des 44 millions d'entailles que compte le Québec. Grâce à la qualité du travail de ces acériculteurs, le Québec assure en moyenne 72 % de la production mondiale de sirop d'érable et 90 % de la production de sirop d'érable au Canada. Ensemble, l'Ontario, le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Écosse contribuent à 10 % de la production canadienne.

¹ Li, L., Seeram, N.P. Quebecol, a novel phenolic compound isolated from Canadian maple syrup. Journal of Functional Foods 2011, 3, 125-128.

La FPAQ est fière de valoriser la marque de référence Les Produits d'érable du Québec en plus de coordonner les efforts de promotion et de valorisation des produits d'érable du Canada à l'international au nom de l'industrie canadienne de l'érable. À ce titre, la FPAQ oriente et anime le Réseau international d'innovation des produits d'érable du Canada.

fpaq.ca
jaimelerable.ca
lesproduitsderableduquebec.com
siropcool.ca
creatifsdelerable.ca

 Facebook.com/jaimelerable

 Twitter.com/jaimelerable

 Pinterest.com/jaimelerable

 Flickr.com/photos/jaimelerable

 Instagram.com/jaimelerable

Source :

Danielle Pépin
Agente de promotion et de communication
Fédération des producteurs acéricoles du Québec
450 679-0540, poste 8539
dpepin@upa.qc.ca

Information :

Jeanne Le Cours-Hébert
Massy Forget Langlois relations publiques
514 842-2455, poste 23
jhebert@mflrp.ca