

Conclusion

En tout premier lieu, je tiens à remercier l'ensemble des conférenciers pour la qualité de leur présentation ainsi que les membres du comité scientifique (Stéphane Lozachmeur, Michel Linder, Philippe Guesnet, Bernadette Delplanque, Anne Le Guillou, Fabrice Turon, Jean-Claude Icart) qui ont contribué à l'établissement de ce programme scientifique, dont le thème cette année était « lipides marins » et qui a eu pour but de couvrir plusieurs sujets allant de la diversité des ressources, en passant par les procédés d'obtention, les propriétés nutritionnelles et les applications qui en découlent dans divers secteurs, agroalimentaires, cosmétiques ou pharmaceutiques. J'espère donc que ce programme a répondu à vos attentes et vous a pleinement satisfait.

Une nouvelle fois, au nom de la toute jeune SFEL (anciennement AFECG), j'adresse mes félicitations et mes remerciements au Pr Charlotte Jacobsen pour l'obtention de la médaille Chevreul, ainsi que pour son brillant exposé. Mes félicitations sont adressées également à Sylvie Fernandez et son prix de thèse.

Au travers des différentes conférences de ces journées, un grand nombre de données nous a été communiqué quant à la composition en acides gras de multiples sources telles que poissons, microalgues ou encore éponges. La plupart de ces tableaux de composition mettaient en exergue les teneurs en EPA + DHA. Je vais donc faire ici quelques remarques personnelles qui n'engagent bien entendu que moi ! Effectivement, les sources citées ci-dessus contiennent 20, 30 ou 40 % d'acides gras EPA + DHA dont les bienfaits nutri-

tionnels sont reconnus, mais il faut aussi considérer que ces mêmes sources contiennent donc également 80, 70, 60 % d'autres acides gras, dont pour certains peu de données sont encore disponibles quant à leur rôle physiologique et nutritionnel. Cela a d'ailleurs été illustré et souligné par différentes conférences de ces journées comme, celle du Pr Michel Linder mentionnant la présence d'acides gras « NMI » (non-methylene interrupted) dans bon nombre d'espèces marines ou encore celle du Dr Gilles Barnathan sur les acides de la série delta 5. Il me semble donc qu'au-delà de la teneur en EPA et en DHA, un important travail de recherches reste encore à réaliser pour mieux comprendre le rôle de ces acides gras qui certes quantitativement mineurs n'en demeurent pas moins qualitativement majeurs pour reprendre une expression chère à mon collègue Michel Pina. Dans un même contexte, il me semble aussi qu'il est également important de considérer les différentes classes de molécules naturellement présentes dans un extrait lipidique, dont on veut évaluer les propriétés nutritionnelles. Cela a notamment été illustré par la conférence d'Alain Legrand sur les alkylglycérols. Ainsi, lorsqu'on évalue l'activité biologique ou nutritionnelle d'un extrait lipidique quel qu'il soit, il m'apparaît primordial de bien préciser à quel type de molécules on a faire, que ce soit un mélange triglycéridique, phospholipiques, sous forme d'acides gras libres, etc. Dans un même contexte, il est absolument nécessaire de connaître et de préciser la nature des composés mineurs non glycéridiques naturellement présents dans l'extrait concerné, d'établir son état

CONCLUSION

d'adultération pour la présence éventuelle de composés primaires et secondaires d'oxydation ou encore, et cela a été souligné notamment par les questions posées aux conférenciers par François Mendy et Michel Lagarde de bien préciser la répartition des acides gras sur le squelette triglycéridique (et en particulier la position sn2) de l'extrait en question. Il me semble qu'à l'heure actuelle que ce soit sur les fiches de spécification de produits commerciaux ou sur certains articles publiés décrivant des études nutritionnelles, ce type d'informations n'est encore que trop peu présent et un réel effort doit être fait dans ce domaine. Dans le même ordre d'idée, nous avons vu au cours de certaines conférences qu'il était possible par des technologies enzymatiques (lipases notamment) ou purement chimiques de synthétiser pratiquement à façon des extraits triglycéridiques fortement enrichis en EPA et/ou DHA et un exemple de production à l'échelle du laboratoire d'un triglycéridique contenant plus de 90 % de DHA a été mentionné. Venant d'un laboratoire de recherches fortement impliqué dans les procédés enzymatiques appliqués aux huiles et corps gras, je confirme qu'il est effectivement possible de mettre à profit les sélectivités des

lipases pour obtenir de tels triglycéridiques, mais je pense qu'il faut être très vigilant à leur sujet. En effet, si l'on se réfère au processus de la lipolyse que nous a brillamment exposé Sylvie Fernandez dans le cadre de son prix de thèse, je doute, en raison de leur fort encombrement stérique notamment, que des triglycérides de type tri-EPA ou tri-DHA soient de bons substrats pour les lipases gastriques et pancréatiques. Ainsi, il m'apparaît là encore primordial de bien connaître le « destin lipolytique » de tout produit de synthèse de ce type.

Enfin, je voudrais ajouter que j'ai été assez stupéfait par la toute première diapositive de la conférence d'Adam Ismail. Cette diapositive de notre intervenant américain montrait le nombre très important (> 85) de groupes industriels ayant mis récemment un produit enrichi aux oméga-3 sur le marché nord-américain et plus tard dans la même conférence apparaissait une diapositive similaire énumérant la multitude de produits enrichis en oméga-3 disponibles sur les linéaires des supermarchés outre-atlantique. Je suis perplexe alors sur l'impact qu'a une telle offre pléthorique sur un individu lambda qui, au petit déjeuner, prendrait son pain de mie enrichi aux oméga-3, son lait

enrichi aux oméga-3, puis ses céréales aux oméga-3, qui continuerait ensuite au déjeuner avec son yaourt aux oméga-3 et d'autres produits du type pour finir ensuite, par un dîner où les oméga-3 seraient également largement présents. Aussi, je m'interroge sur les risques éventuels liés à une surconsommation en oméga-3.

Pour finir, j'adresse un salut amical à un collègue et ami, le Pr Jacques Fanni, avec qui j'ai eu le plaisir de participer à plusieurs congrès AFECG et qui m'a annoncé aujourd'hui qu'en raison d'une retraite imminente il s'agissait ici de son dernier congrès. J'espère donc avoir l'occasion prochainement dans un contexte moins professionnel de partager avec lui des charcuteries corses non enrichies aux oméga-3 !

Je vous souhaite à toutes et à tous un bon retour dans vos demeures respectives et vous dit à l'année prochaine pour les journées Chevreul de la SFEL.

Pierre Villeneuve
Vice-Président de la SFEL, CIRAD AMIS,
Lipotechny Laboratory,
TA 40 16, 73,
rue J.-F.-Breton,
34398 Montpellier cedex 05, France
villeneuve@cirad.fr

CONCLUSION