

BAELEN / MALMEDY / SPRIMONT - SANTÉ

# Une nouvelle avancée contre le cancer

L'équipe d'un Baelenois, prof à l'UCL, en est à l'origine

**L**e cancer est un fléau qui endeuille bien des familles. Mais la recherche progresse. Et elle pourrait avoir effectué un grand pas en avant grâce à l'équipe d'un Baelenois, prof à l'UCL.



**Yves BASTIN**  
Journaliste

La science de l'équipe d'un Baelenois et le savoir-faire de certains de nos artisans pourraient contribuer grandement à préserver notre santé. En effet, Yvan Larondelle, originaire de Baelen et professeur à la Faculté des bioingénieurs, ainsi que la doctorante Emeline Dierge et le professeur en pharmacologie Olivier Feron, tous de l'UCLouvain, ont mis

au point une technique pour désintégrer les cellules tumorales particulièrement agressives, responsables de la formation des métastases.

Leur découverte devrait permettre de combattre efficacement la dissémination de certaines cellules cancéreuses dans le cas des cancers solides, tels que celui du sein, de la prostate, ou du colon.

Leur cheval de bataille est un oméga 3, le DHA. Pas inconnu dans les rangs des auxiliaires de santé bénéfiques, puisqu'on connaissait déjà ses vertus. Mais en réalisant son doctorat en bioingénierie et pharmacologie, sous la houlette d'Yvan Larondelle et d'Olivier Feron, Emeline Dierge est arrivée à lui en découvrir une supplémentaire, et laquelle ! Dans un article publié par l'équipe de l'UCLouvain dans la revue Cell metabolism, ces chercheurs ont en effet mis en évidence que certaines cellules tumorales très agressives se goin-

fraient de lipides. Elles en font même une orgie. Et si dans ce cas, c'est du DHA qu'elles absorbent, elles courent à leur perte, car elles finissent par s'empoisonner suite à un phénomène de peroxydation. Une espèce d'overdose d'acides gras polyinsaturés.

Pour déterminer quel type d'acide gras était le plus redoutable pour mettre hors combat les cellules tumorales, Emeline Dierge en a testé une belle brochette. Et c'est le DHA qui s'est avéré le plus performant.

**Deux pistes pour en profiter: prendre des compléments alimentaires sous forme de gélules ou des aliments rendus plus riches en DHA, un oméga 3**



Yvan Larondelle met au point une stratégie alimentaire prometteuse contre le cancer. © Julien Pohl

## COMMENT SE PROCURER LE DHA ?

Bien ! Reste à savoir comment nous pouvons nous procurer ce fameux DHA, très peu présent dans le menu quotidien du belge moyen. Deux pistes complémentaires s'offrent à nous : des compléments alimentaires sous forme de gélules et des aliments rendus plus riches en DHA grâce au savoir-faire des producteurs, associé aux bonnes connaissances en biochimie et en nutrition de notre bioingénieur baelenois. **Yvan Larondelle propose en effet à des producteurs d'œufs et de pois-**

**sons de notre région de plancher avec lui sur des stratégies alimentaires efficaces pour obtenir des aliments naturellement enrichis en DHA, tout en étant pauvres en contaminants de l'environnement.** Les poules pondeuses et les poissons de la famille des salmonidés, comme les truites ou les saumons, sont en effet très efficaces pour fabriquer et accumuler du DHA, respectivement dans leurs œufs et dans leurs filets, si on les nourrit de manière adéquate. Des produits qu'on peut envisager d'ingérer en quantités bien plus importantes puisque

la dose minimale recommandée est de 250 mg de DHA par jour, alors qu'elle s'établit actuellement entre 50 et 100 mg pour le consommateur belge moyen. Moralité : il y a du pain sur la planche pour proposer une parade alimentaire variée et efficace qui aiderait à nous prémunir contre le développement tumoral, voire même qui contribuerait à son traitement, en complément des traitements thérapeutiques qui restent bien entendu bien nécessaires et que l'alimentation ne remplace pas. **YVES BASTIN**

## Les truites malmédiennes

# Riches en acide gras anti cancer

Le combat mené avec le DHA ne se résume pas à une étude de laboratoire. Yvan Larondelle entend bien le mener aussi avec le monde agricole, et surtout celui des éleveurs, en tablant sur une production en circuits les plus courts possibles.

Ainsi, il travaille de concert avec des éleveurs de notre région. « Mais il faut qu'ils viennent de zones peu contaminées par les polluants de l'environnement », souligne Yvan Larondelle. « Et nous privilégions aussi les élevages qui maximisent le bien-être animal. »

Le premier collaborateur issu du monde agricole est Olivier Mathonet, dont la pisciculture est située dans une région très

préservée de l'Ardenne, à Pont (Malmédy). Ici, on planche non seulement sur une utilisation du poisson tel quel, fumé ou non, mais aussi sur des produits tels que les rillettes ou les mousses. « Ce qui compte, c'est d'avoir une matière première riche en DHA et sans contaminants environnementaux », insiste Yvan Larondelle.

« Je travaille avec la truite arc-en-ciel », explique Olivier Mathonet, qui a été séduit par le projet de l'UCLouvain. Pour obtenir des poissons de qualité supérieure, il formule avec le chercheur les aliments les plus adaptés.

On peut aussi agir à un autre niveau, celui de la transformation. En utilisant une huile plus

favorable ou une « super-mayonnaise » parmi les ingrédients d'une mousse de truite par exemple.

On peut aussi envisager une diversification de la production, en utilisant aussi le saumon des fontaines, ou en le croisant avec des truites fario, les autochtones.

## CRÉATION POSSIBLE D'EMPLOIS

Pour Olivier Mathonet, cette approche est susceptible de créer et d'assurer de l'emploi pour les jeunes. En Wallonie actuellement, on compte aujourd'hui une bonne trentaine de piscicultures mais la moyenne d'âge des exploitants est supérieure à 65 ans. Ce nouveau créneau, avec l'aura positive qu'il dé-

gage, pourrait dès lors être un bon moyen de susciter des vocations : « Cela permettrait de redonner des lettres de noblesse à la truite. C'est porteur de belles perspectives. »

Autre acteur aux avant-postes pour produire des aliments riches en DHA : Daniel Colienne et son élevage avicole des Coquettes aux prés, à Sprimont. Il y élève des poules pondeuses en plein air, tout en remplaçant leur enclos tous les 7 à 10 jours. Il respecte aussi un cahier de charge bio depuis 1998 et se passe d'antibiotiques depuis 2002.

En attendant, on savoure ces avancées scientifiques et techniques made in Wallonie. **Y.B.**



Olivier Mathonet élève des truites prometteuses. © FC