

Communiqué de presse

L'Alpro Foundation couronne le mémoire d'une étudiante

Acides gras oméga 3: vitaux pour les enfants à naître

Bruxelles, le 14 février 2008. – Laurence Rycken, étudiante en nutrition et en diététique, reçoit aujourd'hui l'Alpro Foundation Award. La principale conclusion de son mémoire: en Belgique, de nombreuses femmes enceintes prennent trop peu d'acides gras oméga 3, ce qui peut avoir des conséquences graves sur la durée de la grossesse, le développement de la vue et du cerveau de l'enfant en gestation, ainsi que sur la santé mentale de la mère. Catherine Fonck, ministre de la Santé, de la Petite Enfance et de l'Aide à la jeunesse de la Communauté française, remettra le prix.

L'Alpro Foundation couronne chaque année un travail de fin d'études d'un(e) étudiant(e) en nutrition et en diététique qui traite de l'impact de l'alimentation sur la santé. Cette distinction est assortie d'un montant de € 1.250.

Laurence Rycken a terminé ses études en juin dernier à l'Institut Paul Lambin de Bruxelles. Pour son mémoire, elle a étudié la consommation d'acides gras oméga 3 chez des femmes enceintes. Elle a constaté que 50 pour cent à peine des femmes enceintes atteignent la moitié de la quantité d'acides gras oméga 3 recommandée chaque jour. Ceci peut avoir des conséquences dangereuses pour leurs enfants à naître. « Une campagne de sensibilisation soulignant fortement la nécessité des acides gras oméga 3 pour les femmes enceintes est dès lors indispensable. Les diététiciens peuvent y contribuer largement, » explique Rycken.

« Le mémoire de Laurence Rycken a été choisi pour deux motifs. Tout d'abord, elle met en lumière un aspect de la nutrition et de la diététique pour lequel peu de données sont déjà disponibles à ce jour. Le travail est original et innovant. Par ailleurs, la qualité du travail accompli est d'un niveau très élevé, » explique le professeur Nathalie Delzenne, membre du jury de l'Alpro Foundation.

Les acides gras oméga 3 sont des acides gras polyinsaturés. Ce sont des acides gras dits essentiels, ce qui signifie que le corps en a besoin, mais qu'il ne peut pas les fabriquer lui-même. Le corps doit donc tirer ces acides gras de l'alimentation, tout comme les vitamines. Les principales sources alimentaires sont le poisson, les huiles végétales (notamment l'huile de soja, l'huile de colza et l'huile de lin) et les produits alimentaires enrichis.

« Nous organisons ce prix car nous sommes convaincus de l'importance qu'il y a à approfondir les connaissances en matière d'alimentation et de santé, » déclare Jean Cornet, membre de l'Alpro Foundation. « Ce prix est destiné à stimuler davantage les étudiants afin qu'ils effectuent une recherche d'une importance fondamentale pouvant avoir un impact sur la santé de l'ensemble de la population, » conclut Cornet.

À propos de l'Alpro Foundation

L'Alpro Foundation a été créée en 1996 pour soutenir la recherche scientifique dans le domaine de l'alimentation et pour promouvoir les connaissances et la prise de conscience à propos de l'alimentation et de la santé. Dans cette optique, l'Alpro Foundation organise régulièrement des congrès et des conférences pour les diététiciens et les médecins généralistes et diffuse des bulletins d'information relatifs à des thèmes d'actualité à l'intention des spécialistes au niveau national et à l'étranger. Chaque année, l'Alpro Foundation décerne également un Award à un(e) étudiant(e) en diététique et nutrition ayant réalisé un mémoire de fin d'études dans le cadre de l'alimentation (végétale) et de la santé.

(Fin du communiqué de presse)

* * *

Note à la rédaction: pour plus d'informations, veuillez contacter:

ALPRO FOUNDATION, Eef Malfait, tél. 09/260 22 54, e-mail: eef.malfait@alpro.be **ou**

ANTHONISSEN & ASSOCIATES, Katrien Dierckx, tél. 03/286 77 77, e-mail : katrien.dierckx@anthonissen.be.