

L'ALPRO FOUNDATION AWARD POUR LES ÉTUDIANTS EN MASTER ET EN BACCALAURÉAT



Bruxelles, le 2 février 2010 – L'Alpro Foundation Award pour les étudiants en master et en baccalauréat a été décerné ce matin par le Professeur Nathalie Delzenne, présidente de l'Alpro Foundation. Le prix pour le meilleur travail de fin d'étude en baccalauréat a été attribué à Samuel Menard pour ses recherches sur la relation entre l'alimentation et la prévention du cancer de la prostate, tandis que le prix pour le meilleur mémoire en master a été attribué à Damien Michotte pour ses recherches sur les antioxydants végétaux naturels. L'Alpro Foundation Award est une distinction qui récompense un travail de fin d'étude approfondi sur l'impact de l'alimentation sur la santé.

L'ALPRO FOUNDATION AWARD SOUTIEN TIENT LES JEUNES CHERCHEURS

« Il est très important pour l'Alpro Foundation de soutenir ces recherches », explique Stephanie De Vriese, Nutrition Scientist à l'Alpro Foundation. « C'est déjà la 10^e fois que le prix est attribué à des étudiants en baccalauréat. Le prix pour les étudiants en master en est, quant à lui, à sa 2^e édition ».

Les mémoires de Damien et de Samuel ont été sélectionnés parmi 13 travaux par un jury présidé par le Professeur Nathalie Delzenne. « La recherche scientifique est cruciale pour l'avenir et fait partie intégrante de notre société. L'innovation scientifique et la recherche continue de solutions aux défis de la société doivent donc être stimulées. L'Alpro Foundation accorde une grande importance à la recherche et à l'innovation, d'où l'intérêt de soutenir de telles initiatives », explique Nathalie Delzenne de l'Alpro Foundation.



Damien Michotte



Samuel Menard

L'ALPRO FOUNDATION AWARD POUR LES ÉTUDIANTS EN MASTER

L'Alpro Foundation adresse ce prix prestigieux aux étudiants en master de cinq pays européens, dont la Belgique. Le lauréat belge, Damien Michotte, concourra donc pour le prix européen Alpro Foundation Award, qui sera décerné ultérieurement cette année. Son travail de fin d'étude a retenu



l'attention du jury pour son innovation et les possibilités d'application pratiques à court terme.

Damien Michotte a étudié si des composants végétaux naturels, à savoir les phénols, peuvent être ajoutés à l'huile de lin pour la protéger de l'oxydation. L'huile de lin peut être utilisée comme huile alimentaire et est surtout très riche en acides gras polyinsaturés, en particulier les oméga-3. Ces acides gras sont d'une très grande importance pour notre santé et la recherche est axée sur leurs effets sur les maladies cardiovasculaires, auto-immunes et de nombreux cancers, entre autres. Les acides gras de l'huile de lin sont cependant très sensibles à l'oxydation et ne se conservent pas facilement : ils se dégradent assez vite. Le mémoire de Damien constitue une étape importante dans la recherche de l'action protectrice et antioxydante des composés phénoliques naturels de l'huile de lin. Il a étudié 4 antioxydants (des phénols) et est parvenu à la conclusion que la myricétine antioxydante (naturellement présente dans les myrtilles et les canneberges) serait la plus efficace pour limiter l'oxydation de l'huile de lin.

L'ALPRO FOUNDATION AWARD POUR LES ÉTUDIANTS EN BACCALAURÉAT

Cette année, l'Alpro Foundation Award pour les étudiants en baccalauréat en est déjà à sa 10^e édition. Au fil des ans, plusieurs sujets ont été abordés, allant du végétarisme et du diabète aux acides gras oméga-3 et au fœtus, en passant par le profil du consommateur de produits biologiques ; des sujets très variés donc. Cette année, le prix revient à Samuel Menard pour son travail sur le cancer de la prostate.

« Le jury a trouvé le travail de Samuel Menard très captivant », explique Nathalie Delzenne. Samuel a

étudié la relation entre l'alimentation et le cancer de la prostate. Il a en outre comparé l'alimentation de 320 patients atteints du cancer de la prostate à celle d'un groupe témoin de 240 patients. L'élément marquant était la consommation bien plus élevée de graisses au sein des patients malades (notamment à travers la charcuterie, le beurre, les œufs et le fromage). Le groupe témoin présentait, quant à lui, une consommation significativement plus élevée de poisson, de thé, d'abricots secs et de légumes, et plus particulièrement de tomates et de fruits riches en lycopène, un antioxydant. « D'autres études sont nécessaires pour confirmer ces résultats, mais ils sont d'ores et déjà en tous points prometteurs pour de futures recherches sur la relation entre l'alimentation et le cancer de la prostate », ajoute Nathalie Delzenne.

À PROPOS DE L'ALPRO FOUNDATION

L'Alpro Foundation est une asbl indépendante qui a été créée en 1996 à l'initiative d'Alpro. L'objectif de la fondation est de soutenir et d'encourager les connaissances et les recherches scientifiques dans le domaine de l'alimentation et de la santé. Par ailleurs, l'accent est mis sur l'alimentation végétale et en particulier sur le soja. La fondation entend sensibiliser davantage les experts de la santé et le grand public à l'impact de « l'alimentation sur la santé humaine ». Elle organise diverses activités pour concrétiser ces objectifs, comme des conférences, la diffusion d'une lettre d'information éducative, des aides à la recherche... Pour plus d'informations sur l'Alpro Foundation : www.alprofoundation.org

