

Bientôt du riz anti-diabétique dans nos assiettes ?

Dans le cadre de Qualitropic et avec l'aide de scientifiques, la marque réunionnaise Forban étudie la possibilité de commercialiser un riz blanc qui aurait un index glycémique moins élevé. Autrement dit, ce nouveau riz diminuerait le risque de diabète.

► SANTÉ

Base de l'alimentation réunionnaise mais aussi des deux tiers de la population mondiale, le riz blanc constitue pourtant un risque pour la santé lorsqu'il est consommé régulièrement. D'après une étude publiée en juin et menée sur près de 200 000 Américains pendant 20 ans, la consommation fréquente du riz blanc favorise le diabète de type 2, tandis que le risque de développer la maladie est moindre si l'on consomme du riz brun (ou complet). D'après les résultats des chercheurs de l'école de santé publique d'Harvard, les personnes consommant 5 portions de 150 grammes de riz blanc par semaine verraient leur risque de développer un diabète de type 2 aug-

menter de 17 % par rapport à ceux qui en mangent seulement une fois par mois. En revanche, 2 portions hebdomadaires de riz brun diminueraient le risque de contracter un diabète de 11 % par rapport aux sujets consommant du riz blanc une fois par mois seulement.

MOINS DE TOXINES MAIS PLUS DE DIABÈTE

On le sait, dans notre île, le diabète représente un véritable fléau. En 2009, la Réunion a enregistré le taux de prévalence le plus élevé de France : 8,8 % (taux standardisé), soit deux fois plus que la moyenne nationale. Les industriels ont conscience de cette situation et certains ont décidé de réagir. Ainsi, lors des cinquièmes rencontres de Qualitropic



► L'industriel Soboriz veut créer un riz présentant un index glycémique moins élevé, permettant ainsi de diminuer la concentration de glucose dans le sang et donc le risque de diabète (Photo d'archives).

Repères

7 nouveaux projets labellisés Qualitropic en 2010

- **Plantes (projet Atem) :** Identification des activités anti-diabétiques d'extraits de plantes traditionnellement utilisées à La Réunion par une approche combinant ethnopharmacologie et métabolomique. Financement du ministère de l'Outre-mer.

- **Boisson (projet Fresh) :** Création de nouvelles boissons à base de produits naturels. Financement OSEO

- **Canne à sucre (projet Lignophenols 2) :** Obtention et modification chimique de fragments de lignine issus de la bagasse de canne à sucre pour des valorisations biocides en milieu industriel. Financement ANR (Agence Nationale de la Recherche)

- **Résidus (projet Girovar) :** Gestion intégrée des résidus organiques par la valorisation agronomique à La Réunion. Financement CASDAR (compte d'affectation spéciale pour le développement agricole et rural)

- **Vanille (projet Vandor) :** Augmentation de la puissance de l'arôme de la vanille de La Réunion pour créer des vanilles de terroir aux arômes différenciés pour des marchés agroalimentaires et cosmétiques haut de gamme. Financement OSEO

- **Bagasse (projet Pentoval) :** Valorisation de l'hémicellulose à partir de différentes matières premières d'origine végétale dont la bagasse de canne à sucre pour des applications à haute valeur ajoutée selon les principes de la chimie verte. Financement FUI (Fonds unique interministériel) / colabellisation avec le pôle IAR

- **Mangue (projet Biophyto) :** Production durable de mangues sans insecticide à La Réunion. Financement CASDAR (compte d'affectation spéciale pour le développement agricole et rural).

Vers une agriculture raisonnée



► Jean-Pierre Avril, président de Qualitropic, se félicite de la baisse des volumes de pesticides à la Réunion mais estime que des efforts peuvent encore être fournis (Photo : EL).

Hier, avaient lieu à Sainte-Marie les 5es rencontres de Qualitropic. Industriels et chercheurs se sont rassemblés autour de la question de l'alimentation et l'impact sur la santé. Les intervenants se sont notamment penchés sur la question "que mettre dans nos assiettes réunionnaises ?". Jean-Pierre Avril, président de Qualitropic, a rappelé l'intérêt de l'agriculture raisonnée. "De la production aux transformations industrielles, toute la chaîne doit rechercher son efficacité sous l'angle de l'impact sanitaire", a insisté le responsable de Qualitropic. Selon ce producteur de fruits et légumes, le message passe de plus en plus à la Réunion : "Le volume de pesticides diminue chaque année." Des efforts restent cependant à fournir car seuls 2 % des produits sont produits de manière biologique dans l'île. Selon Jean-Pierre Avril, "on peut faire des efforts sur les espèces résistantes aux climats et aux maladies tropicales, comme le palmiste, le songe, les patates douces et le letchi, on y est presque".

pic qui se sont déroulées hier à Sainte-Marie (lire ci-contre) sur la thématique de l'alimentation et la santé, la société Soboriz a

fait connaître son intention de développer un projet innovant.

En collaboration avec l'université, le centre hospitalier régional (CHR) et des diététiciens, la société Soboriz, qui commercialise la marque Forban, a lancé il y a deux mois un groupe de travail afin de développer un riz réunionnais présentant un index glycémique moins élevé, permettant ainsi de diminuer la concentration de glucose dans le sang et donc le risque de diabète. "Le riz est un sucre lent, mais plus on le raffine et plus il se comporte comme un sucre rapide", explique Marc Gautheron, directeur général de Soboriz. Le riz qu'on importe depuis l'Asie (Thaïlande, Vietnam, Inde, Pakistan) n'a pas encore été traité. C'est dans l'usine du Port qu'il subit son raffinage. Lissé, poli... le riz subit différentes transformations pour devenir blanc. "Il est usiné afin de retirer les toxines et lavé de pesticides et d'herbicides", décrit Marc Gautheron. Le

problème, c'est que lors de cette étape, le riz se voit également barrassé de la plupart de ses tannins, protéines et sels minéraux, mais aussi augmente son index glycémique. La société Soboriz aimerait donc trouver un processus pour réduire son pouvoir glycémique, tout en conservant les avantages du riz blanc : une sorte d'intermédiaire entre le riz complet et blanc. "Le goût du riz complet ne plaît pas à tout le monde et il cuit beaucoup plus longtemps". L'entreprise réunionnaise, qui tient 35 % du marché du riz à la Réunion, devra donc trouver un compromis entre l'index glycémique, le goût et le temps de cuisson si elle ne veut pas perdre de marché. Soboriz ne peut pas encore de délai pour commercialiser ce riz car elle n'est pas sûre de le distribuer "tant que les scientifiques n'auront pas clairement montré le bénéfice glycémique avec ce nouveau produit", précise Marc Gautheron. Marie Paye

Qualitropic : les projets de nos chercheurs réunionnais

- Un nouveau pigment naturel : le champignon filamenteux

Le premier sens du consommateur qui est sollicité au moment du choix d'un aliment est la vue. D'ailleurs dans l'esprit de chacun de nous, la couleur est associée à un aliment ou une boisson : rouge pour la fraise, la framboise, la grenadine ; orange pour la carotte ou le potiron ; jaune pour le citron... Ces couleurs sont obtenues le plus souvent grâce à l'ajout de colorants dans les aliments. Les industries agroalimentaires utilisent une quantité de plus en plus importante de colorants afin d'améliorer l'aspect de leurs produits. Ils ont pour cela recours à trois grandes catégories de colorants : les colorants naturels, les colorants synthétiques ou les colorants minéraux. L'université de la Réunion et l'école d'ingénieurs réunionnaise ESIRO-IDA travaillent à la mise en place d'une nouvelle source de synthèse de pigments naturels : le champignon filamenteux.

- Maintien des oméga 3 dans la viande de volaille

Le projet Nutrivol va permettre de maintenir les oméga 3 dans la viande de volaille réunionnaise grâce à l'utilisation d'un nouvel anti-oxydant.

Le but des chercheurs du Cirad et ingénieurs de l'entreprise Crête d'Or, est de développer un nouvel aliment destiné aux poulets de chair jaunes élevés en milieu tropical, afin d'enrichir leur viande en oméga 3.

Les oméga 3 sont une catégorie de lipides essentiels particulièrement sensibles à l'oxydation et dont l'apport alimentaire de la majorité de la population est déficitaire. Afin de protéger les oméga 3 de l'oxydation, le projet prévoit de tester l'utilisation d'un extrait de végétal cultivé localement pour remplir la fonction d'antioxydant (jusqu'à présent assurée par une supplémentation en vitamine E) ■



► Le projet Nutrivol va permettre de maintenir les oméga 3 dans la viande de volaille réunionnaise grâce à l'utilisation d'un nouvel anti-oxydant (Photo d'archives).