

PARIS : CALANUS FINMARCHICUS, une nouvelle source d'acides gras oméga-3

PARIS : L'huile de calanus est une nouvelle forme d'acides gras oméga-3, disponible depuis peu comme supplément alimentaire.

PRESSE

AGENCE .fr

la lettre économique

L'huile de calanus est issue du Calanus finmarchicus (zooplancton) provenant des eaux propres nordiques. La présence des acides gras oméga-3 sous forme d'esters de cire et la couleur rouge en font une huile très particulière.

L'huile de calanus est déjà utilisée depuis un certain temps comme source alimentaire dans l'élevage du saumon atlantique. Nous sommes désormais les premiers en France à vendre un complément alimentaire comprenant cette huile particulière en tant que substance active. Le Calanus finmarchicus réside en

très grandes quantités dans la partie nordique de l'Océan Atlantique et les mers adjacentes. La biomasse de zooplancton dans les mers nordiques est estimée à 300 millions de tonnes, soit beaucoup plus que la biomasse des poissons dans ces eaux. Annuellement, seule une menue quantité de 0,1 % est récoltée. La pêche est surveillée par le gouvernement norvégien.

BÉNÉFIQUE POUR NOTRE SANTÉ

Les esters de cire présents dans l'huile de calanus (esters d'un acide gras et d'un alcool gras) contiennent non seulement les acides gras polyinsaturés que nous connaissons, tels que les acides gras oméga-3 EPA (acide éicosapentaénoïque) et DHA (acide docosahexaénoïque), mais ils sont également riches en acide stéaridonique (SDA). L'acide gras oméga-3 SDA est rarement présent dans l'huile de poisson.

L'AFSSA (Agence française de sécurité sanitaire des aliments) recommande une consommation de 500 mg EPA+DHA par jour.

La forme des acides gras oméga-3 est tout aussi importante que la quantité de l'apport. L'huile de calanus contient une forme d'acides gras oméga-3 bien assimilable, aux propriétés spécifiques et bénéfiques pour notre santé.

Dans une étude comparative, l'assimilation de l'EPA+DHA provenant de l'huile de calanus est comparable (même mieux) à celle de l'huile de poisson, tandis que la teneur totale en EPA+DHA dans le supplément d'huile de poisson était deux fois plus élevée que dans le supplément d'huile de calanus.

DES RÉCEPTEURS D'ACIDES GRAS DANS LES INTESTINS

La différence d'effet entre les acides gras oméga-3 provenant de l'huile de calanus et de l'huile de poisson est probablement due à une digestion plus lente des esters de cire que des esters éthyliques ou des triglycérides provenant de l'huile de poisson. Lors de la digestion des esters de cire, les acides gras se libèrent probablement plus bas dans l'intestin. Ces zones intestinales sont les plus riches en récepteurs qui réagissent aux acides gras libres, les capteurs

d'acides gras FFA4 (Free Fatty Acid receptor 4), également appelés GPR120.

La recherche sur ces récepteurs est relativement récente et a énormément progressé en peu de temps.

Un fonctionnement réduit des FFA4 peut signifier un facteur important en cas d'obésité, de la résistance à l'insuline et des processus inflammatoires. L'EPA, le DHA ainsi que l'SDA sont de puissants activateurs des FFA4, suggérant que l'effet de l'huile de calanus commence déjà dans les intestins.

L'huile de calanus contient naturellement l'antioxydant 'astaxanthine' qui donne à l'huile sa couleur rouge et a un effet bénéfique sur la stabilité de l'huile.

BÉNÉFIQUE POUR NOTRE ENVIRONNEMENT

L'origine exacte de cette huile de calanus est connue. Il n'est absolument pas question de surpêche.

La pêche est pratiquée de manière durable et écologiquement responsable et n'entraîne pratiquement pas de prise accessoire inutile. Puisque le Calanus finmarchicus se situe à un niveau inférieur de la chaîne alimentaire et qu'il est capturé dans des eaux propres, l'huile ne contient pratiquement pas de métaux lourds, de PCB ni d'autres contaminants. Et ce, contrairement à bien d'autres sources marines d'acides gras oméga-3. L'extraction de l'huile de calanus a lieu sans aucun traitement par substances chimiques.

LE PREMIER DANS L'UNION EUROPÉENNE

En décembre 2017, l'Union européenne a autorisé l'utilisation de l'huile de Calanus finmarchicus comme ingrédient de compléments alimentaires.

Springfield est le premier de l'UE à introduire l'huile de calanus NourSea. Ce supplément d'acides gras oméga-3 est désormais disponible en France et dans d'autres pays européens.

NourSea l'huile de calanus est disponible en France chez <https://www.la-vie-naturelle.com/> en emballages de 60 gélules

de 500 mg d'huile par gélule.

Vidéo intéressante: https://youtu.be/E1o8f_-6cww