

CHOLESTÉROL : LA SPIRULINE POUR REMPLACER LES STATINES ?

Publié le 19 février 2020



par Camille Stassart

Les statines constituent une famille de médicaments qui aident à faire baisser la tension et/ou le taux de cholestérol. L'intérêt global étant de limiter le risque de problèmes cardiovasculaires. Aujourd'hui, un Belge de plus de 40 ans sur quatre suit ce traitement. Si leur efficacité est réelle, les statines ne sont pas pour autant exemptes d'effets secondaires.

Face à ce constat, une équipe franco-belge de chercheurs s'attelle à identifier une alternative à ces molécules. Leur projet vise à développer des compléments alimentaires à base de plantes et de micro-algues reconnues pour leurs effets dans la lutte contre les risques cardiovasculaires.

Statines médicamenteuses et naturelles offrent un bénéfice limité

Comme le rappelle le Centre Fédéral d'Expertise des Soins de Santé (KCE), [la prise de statines peut entraîner divers effets secondaires chez le patient](#), comme des douleurs ou des faiblesses

musculaires, voire, plus rarement, des myopathies (maladies musculaires), du diabète, ou encore des hémorragies cérébrales.

« Chez les patients à faible risque, la probabilité de retirer un bénéfice du traitement est donc plus limitée, alors que la probabilité de souffrir d'effets secondaires est la même que chez les sujets à haut risque », indique l'institut de recherche.

Des effets que l'on retrouve aussi bien dans les statines sous forme de médicament que sous forme de compléments alimentaires à base d'extraits de levure de riz rouge, riches en statines. C'est pourquoi il est aujourd'hui intéressant de développer et de proposer sur le marché des solutions alternatives.

Le projet [CASH](#) (Chromophores Actifs en Santé Humaine), soutenu par le pôle de compétitivité [Wagralim](#), expert dans le secteur agroalimentaire, a pour objectif de relever ce défi.

Spiruline et antioxydant au menu

Ce projet réunit l'expertise des centres de recherches de l'ULiège, l'UCLouvain, et de l'Université de Lille. Ainsi que celle des entreprises BIORES, laboratoire de développement d'actifs naturels santé, et TILMAN, leader belge des compléments alimentaires et médicaments phytothérapeutiques.

Leur idée est de proposer un produit aux modes d'actions différents des statines. « Nous nous basons sur l'étude de composés actifs naturels extraits de la spiruline, une famille de micro-algues, ainsi que de plantes riches en flavonoïdes, une famille d'antioxydants » précise Jacques Neuray, CEO de [BIORES](#) qui coordonne le projet.

Traiter les causes plutôt que les symptômes

La spiruline, de plus en plus populaire dans les officines, contribue notamment à faire baisser le taux de cholestérol, ainsi qu'à réguler le taux d'insuline chez les diabétiques. Quant aux flavonoïdes, elles sont utiles dans la lutte contre les maladies cardiovasculaires. Le produit final sera, selon les résultats, soit à base de micro-algues, soit à base de plante, soit une synergie des deux.

« Il prendra la forme d'un complément alimentaire, à coupler avec une alimentation contrôlée et une bonne hygiène de vie. On se place dans une logique de prévention. L'intérêt est de traiter les causes plutôt que les symptômes », souligne le docteur en sciences biologiques.

Bientôt un nouveau produit

Les scientifiques partent de l'hypothèse que ces substances agissent différemment selon notre micro-biome. C'est-à-dire l'ensemble des virus, bactéries et champignons qui vivent en colonies dans notre corps. Chez certains individus, les molécules actives du produit s'assimileront parfaitement. Chez d'autres, beaucoup moins.

« Nous visons à améliorer l'assimilation de ces substances naturelles en développant et en validant de nouveaux procédés de bio-optimisation des propriétés anti-cholestérol et anti-inflammatoires », résume le chercheur.

Les laboratoires de BIORES et de TILMAN, avec les [unités de recherche Food is Life](#) (Gembloux Agro-Biotech), [PhytoSystems](#) (ULiège) et l'[Institut Charles Violette](#) (Université de Lille), auront pour mission de rechercher et d'étudier ces procédés innovants. Ils analyseront ensuite in vitro les propriétés des composés les plus intéressants.

« Des études in vivo seront réalisées par après au [Louvain Drug Research Institute](#). Au terme du projet, une étude clinique coordonnée par le [Centre d'Investigation Clinique en Nutrition](#) de l'UCLouvain cherchera à valider le produit chez l'humain. Nous espérons des résultats d'ici 2022 », conclut le Dr. Neuray.