



PHOTO : UQTR

PHOTO : JEAN-LUC THÉBERGE



De gauche à droite : le Pr Lucien Adambounou, Karar Mahamat et Céline Audet.

Spiruline contre sida

PAR DENISE PROULX

Les travaux sur la spiruline, du professeur Lucien Adambounou, docteur en nutrition à l'Université du Québec à Rimouski (UQAR), pourraient contribuer aux recherches pour combattre le virus du sida en Afrique.

Le Pr Adambounou poursuit ses recherches dans le domaine des nutraceutiques avec l'aide du Programme canadien de bourses de la Francophonie. Il se réjouit des résultats obtenus dans la recherche d'un milieu naturel de culture de la spiruline à moindre coût. Cette micro-algue, qui possède des propriétés nutritives qui stimulent le système immunitaire, aiderait à combattre le virus du VIH.

« Actuellement, la spiruline est produite dans une solution chimique artificielle, ce qui en fait un aliment dispendieux qui, de surcroît, rejette des déchets chimiques dommageables pour l'environnement. Aussi, dans un contexte de pays touchés par la pandémie du sida et sans grandes capacités financières, comme les pays d'Afrique, il devenait impératif de trouver une façon de produire de la spiruline à un

Cette micro-algue, qui possède des propriétés nutritives qui stimulent le système immunitaire, aiderait à combattre le virus du VIH.

prix raisonnable », explique le professeur. Il a d'ailleurs procédé à des tests de culture dans la région du lac Tchad.

À la suite de nombreuses expériences, M. Adambounou et son équipe de chercheurs ont découvert que la spiruline se développe rapidement dans une base de phosphore mélangé à du bicarbonate de sodium ou de l'urée. « C'est un milieu qu'on retrouve facilement dans la nature. Il s'agit de le doser adéquatement », précise le professeur. L'équipe de l'UQAR s'inspire de techniques qu'utilisent les agriculteurs depuis des siècles pour améliorer les sols : la génération des substrats riches en phosphore, en azote et en urée. Certains types de fumier ou de résidus d'élevage en provenance de l'aquaculture, riches en phosphore, peuvent ainsi servir à amender la culture de la spiruline. « Une fois la spiruline extraite de son milieu liquide, il s'agit de procéder à sa stérilisation ou à sa pasteurisation avant de l'offrir à la consommation humaine », se réjouit le professeur Adambounou. ■

PHOTO : UQTR



Québécoises et technologies

PAR MIREILLE FRÉGEAU

Malgré une avancée significative des Québécoises en formation, en emploi, en culture et en loisirs scientifiques et techniques, leur progression est encore lente dans plusieurs domaines prometteurs des sciences et des technologies. Tel est le constat qui se dégage du *Bilan de la progression des Québécoises en sciences et en technologies de 1993 à 2003*.

Plusieurs obstacles d'ordre socioéconomique et individuel concourent à la sous-utilisation du potentiel des femmes. Soulignons, entre autres freins, la persistance des stéréotypes sexuels, le peu de modèles féminins ainsi que les difficultés à concilier études, travail et famille.

Le bilan peut être consulté à l'adresse : www.mderr.gouv.qc.ca/etudesrst