## TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	5
CHOLESTÉROL, MENSONGES ET PROPAGANDE	10
Faites connaissance avec les acides gras Pourquoi sommes-nous déficients en oméga-3 ? Comment nos cellules utilisent les acides gras Les dérivés des acides gras	12 14 16 18
DES FAITS AUX HYPOTHÈSES : L'ORIGINE DES MALADIES DE CIVILISATION  La géographie de la santé Des changements alimentaires trop rapides Quel est le rôle de la génétique ? Des maladies cardiovasculaires à l'obésité et au diabète	20 20 22 24 26
COMBATTRE LES MALADIES CARDIOVASCULAIRES AVEC LES OMÉGA-3	28
MALADIES CARDIOVASCULAIRES : QUI EST CONCERNÉ ?  Les données épidémiologiques L'exemple éloquent des Eskimos	30 30 32
Protecteurs oui mais à quelle dose ? Quand les données vont à contre-courant	34 36

MALADIES CARDIOVASCUL	AIRES : QUE SE PASSE-T-IL QUAND ON COMBLE LES DÉFICITS EN OMÉGA-3 ?  Les données des études cliniques L'étude DART L'étude de Lyon Les leçons de Lyon L'étude GISSI L'avènement de la diète méditerranéenne	38 33 44 44 44 44
MALADIES CARDIOVASCUL	AIRES : COMMENT LES OMÉGA-3 PROTÈGENT-ILS LE COEUR ? Trois effets protecteurs Et l'acide alpha-linolénique ? Compétition entre oméga-3 et oméga-6	5( 5) 52 54
PRÉVENIR	LE CANCER AVEC LES OMÉGA-3  Cancer du sein  De Los Angeles à Lyon : les études cliniques  De Los Angeles à Lyon : les conclusions	56 56 66
LES OMÉO DANS LES	GA-3 MALADIES INFLAMMATOIRES  Quand le système immunitaire se trompe Des articulations douloureuses L'arthrite rhumatoïde Prévenir l'asthme	64 66 68

#### DES FAITS AUX HYPOTHÈSES : L'ORIGINE DES MALADIES DE CIVILISATION



Le chasseur-cueilleur au supermarché

carde. De quoi s'agit-il?

te. l'obésité et l'infarctus du mvo-

Nous sommes génétiquement identiques à nos ancêtres du Paléolithique (il y a quarante mille ans) parce qu'au rythme de l'horloge génétique, quarante mille années ne représentent pas une durée suffisante pour générer des évolutions significatives de notre génome. En revanche, depuis le Paléolithique, notre mode de vie a totalement changé. En d'autres termes, nous sommes génétiquement le résultat d'une sélection évolutive qui s'est réalisée aux temps très anciens (à l'échelle de millions d'années) où notre existence était plus que précaire (nous étions au mieux des chasseurs-cueilleurs). Aujourd'hui, nous vivons dans la surabondance des produits alimentaires et nous sommes devenus des sédentaires.

Cette discordance, entre nos aptitudes génétiquement déterminées pour résister aux pires conditions d'existence et notre mode de vie actuel très confortable (pour la majorité d'entre nous et par comparaison avec les chasseurs-cueilleurs), expliquerait en partie

#### Évolution de l'alimentation Homme humaine Chasseur-cueilleur Pré-humain moderne - 100 000 - 4 000 000 2000 Rapport polyinsaturés/saturés 1/1 0.9/10.75/1 0.5/1 oméga-6/oméga-3 1/1 Végétaux et Céréales industrielles **Alimentation** gibiers sauvages et animaux d'élevage

les maladies cardiovasculaires contemporaines et les syndromes métaboliques, comme l'obésité et les diabètes. Sans caricaturer cette théorie, on peut estimer qu'en se rapprochant (sinon du mode de vie) au moins des habitudes alimentaires supposées des chasseurs-cueilleurs, on pourrait réduire le décalage entre notre **nouveau** mode de vie et nos **vieux gènes** et ainsi diminuer notre risque d'infarctus et la probabilité que nous devenions obèses ou diabétiques.

Cette théorie que notre alimentation contemporaine est inadaptée à notre physio-

### New fats, old genes

logie (et à nos aptitudes génétiques) a été popularisée aux États-Unis sous le slogan *new fats, old genes* (« nouvelles graisses pour de vieux gènes »), avec l'idée sous-jacente que ces nouvelles graisses étaient inadaptées à nos vieux gènes. En effet, notre organisme régule de façon très fine nos métabolismes en fonction de nos aptitudes génétiques propres et de nos apports en nutriments. En d'autres termes, si nous voulons une santé optimale, nous devons avoir une alimentation en harmonie avec nos vieux gènes qui sont adaptés à une alimentation de chasseurs-cueilleurs. C'est notamment le cas du ratio des acides gras oméga-6/oméga-3, qui était très différent au Paléolithique. On peut certes espérer que chacun de nous possède des systèmes de régulation pour nous aider à compenser, ne seraitce que partiellement, cette dysharmonie entre nos vieux gènes et nos nouvelles habitudes alimentaires. Toutefois, mieux vaut essayer de vivre en harmonie avec nous-mêmes plutôt que de compter sur une adaptation hypothétique pour nous préserver de certains dysfonctionnements et maladies.

# Comment la cuisine est-elle née ?

Pour certains auteurs, l'invention et le développement des techniques culinaires (préparation et chauffage des aliments) fut en fait la stratégie inventée par les hommes du Néolithique pour s'adapter aux conséquences néfastes pour leur physiologie et leur santé de la consommation des produits de l'élevage et de l'agriculture, notamment les céréales et les produits laitiers.