

## La matière grasse lactique: un anticancérigène efficace?

Peter Gallmann, Agroscope Liebefeld-Posieux, Station fédérale de recherches en production animale et laitière (ALP), 3003 Berne

Le lait est constitué de nombreux composants auxquels on attribue des vertus anti-cancérigènes d'après les connaissances actuelles. Au premier plan figure ici la matière grasse lactique, la mal aimée de l'alimentation moderne.

Des tests effectués sur des animaux ont montré que de nombreux éléments de la matière grasse lactique possèdent un potentiel anti-cancérigène élevé. Contrairement à d'autres matières grasses ou huiles, la composition de la matière grasse lactique est très complexe. Environ 400 acides gras sont par exemple regroupés par 3, et appelés de ce fait triglycérides. D'un point de vue purement arithmétique, cela donne déjà 16 millions de combinaisons chimiques différentes (triglycérides) aux effets potentiellement différents, qui sont inconnus pour la plupart. La nature n'a pas créé la matière grasse lactique simplement comme une source d'énergie, sinon la richesse des substances qu'elle contient n'aurait aucun sens.

### Efficacité des CLA

L'acide gras appelé CLA (Conjugated Linoleic Acid/acide linoléique conjugué) produit des effets multiples et impressionnants contre le cancer. Cet acide se trouve principalement dans le lait, mais également en quantité moindre dans la graisse et la viande des ruminants. Parmi ses multiples vertus anti-tumorales, on relèvera d'abord son action préventive contre le cancer du sein. Les mécanismes actifs du CLA continuent de faire l'objet de recherches approfondies. Des signes clairs indiquent que le CLA empêche la prolifération des cellules cancéreuses et la dégénérescence cellulaire. Le CLA a également une action anti-angiogénèse, donc anti-tumorale, par le fait qu'il empêche la vascularisation des cellules cancéreuses, qui s'atrophient. La teneur en CLA de la matière grasse lactique dépend aussi de l'alimentation donnée à l'animal. Le lait d'alpage, par exemple, contient jusqu'à deux fois plus de CLA que le lait des vaches des plaines.



## Substances anti-cancérogènes actives

La matière grasse lactique contient encore bien d'autres substances qui possèdent des propriétés anti-cancérogènes évidentes. Les sphingolipides, dont la sphingomyéline, ont permis de vaincre la tumeur de l'intestin chez les souris, tandis que l'acide butyrique, outre son action bien connue contre le cancer du colon, a empêché le développement de tumeurs de la mamelle chez les rats. L'acide méthylique en 13 tétradécane a permis d'empêcher la multiplication de différentes lignées de cellules cancéreuses humaines (cancer de la prostate ou du foie) inoculées à des souris.

De plus, les vitamines A et D, généralement connues pour leur action dans la lutte contre le cancer, se trouvent de manière naturelle dans la matière grasse lactique.

## Résumé

les connaissances actuelles nous permettent uniquement de pressentir le potentiel préventif de la matière grasse lactique contre les cancers liés l'alimentation (env. 1/3 de tous les cas de cancers). On peut supposer que la recherche concernant les nombreux composants de la matière grasse lactique encore méconnus sera fructueuse dans un avenir proche. La concentration de ces substances dans le lait est cependant souvent en dessous du "niveau thérapeutique efficace". Mais, la matière grasse lactique n'est assurément pas consommée comme un médicament. Une concentration suffisante et appropriée dans les denrées alimentaires devrait suffire à avoir une action préventive efficace.

## Bibliographie

Parodi P. W. Milk fat in human nutrition. The Australian Journal of Dairy Technology. Vol.58, No.2, 114-118– August 2003.

## Auteur

Peter Gallmann  
Agroscope Liebefeld-Posieux  
Station fédérale de recherches en production animale et laitière (ALP)  
3003 Berne

Maillaiter juin 2004



Suisse. Naturellement.

[www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)