

LES CRACKS DE L'ARGOUSIER EN CONGRÈS

(JR) — Vous connaissez les bénéfices de la canneberge, vous entendrez sûrement parler de l'argousier, petit fruit acidulé dont les composantes nutritives suscitent aujourd'hui suffisamment d'intérêt pour faire l'objet d'un congrès international, qui réunit cette semaine, à Québec, plus d'une centaine de spécialistes et scientifiques de 12 pays.

En Asie et en Europe, l'huile essentielle extraite des graines de l'argousier trouve déjà de nombreuses applications médicales et cosmétiques. Sachez que les astronautes russes utilisent une crème contenant des extraits de cette huile pour se protéger des rayons UV, dans l'espace.

Des compagnies américaines s'intéressent actuellement de près à l'argousier pour des crèmes antirides, marché hautement lucratif. Ce petit fruit jaune possède également d'étonnantes propriétés anti-inflammatoires et antiseptiques qui favorisent la cicatrisation.

Brûlures et ulcères

Sous forme de crème, il peut être utilisé pour traiter des brûlures et maladies de peau sévères. En gélule, les composantes de l'argousier peuvent servir à traiter des ulcères à l'estomac ou à l'intestin.

«En ajoutant des extraits d'huile d'argousier à d'autres produits, jus de fruits, yogourts, pommades, etc., on en fait des produits à valeur ajoutée aux propriétés nutraceutiques très intéressantes, même à la limite pharmacologiques ou cosmétiques», explique Jacques-André Rioux, chercheur à l'Université Laval.

L'argousier est 30 fois plus riche en vitamine C que l'orange. Guerriers redoutables, les Mongols en consommaient en grande quantité et en donnaient à leurs chevaux. Les feuilles de cet arbuste, utilisées en tisane, ont aussi d'excellentes propriétés.