

le 23/01/2011 02:01

Nouveau - Un procédé d'extraction pour exploiter au mieux les vertus de la plante

## Le curcuma, en jus aussi



Nancy. « Ce n'est ni un médicament, ni un complément alimentaire. Un simple jus de légume, aux propriétés intéressantes. » C'est sur ce créneau que se positionne le jus de curcuma, commercialisé depuis un mois et demi par la société Natuval, dirigée par Lomena Wembi. Le laboratoire est installé à Vandœuvre, en banlieue nancéienne. C'est là

qu'arrivent, en provenance du Brésil et de Madagascar, les rhizomes de curcuma frais pour y être transformés en jus. Selon un process notamment mis au point par le Nancéien Jean-Claude Sonntag, savoir-faire désormais protégé par un brevet international.

### Des vertus antioxydantes

« Cela fait trois ans que l'on travaille là-dessus », explique Jean-Claude Sonntag. Les vertus du curcuma, une plante de la famille du gingembre, sont connues depuis des lustres. Épice largement utilisée dans la cuisine indienne, c'est aussi une incontournable de la médecine ayurvédique.

« C'est un puissant moyen de lutter contre le stress oxydatif, cette sorte de rouille qui cause des dégâts sérieux à l'organisme et augmente le risque de développer des maladies fonctionnelles ou dégénératives. »

La littérature abonde sur la question. D'éminents scientifiques, dont le professeur Luc Montagnier, Prix Nobel, se sont penchés sur son cas. Une thèse de docteur en pharmacie a même été soutenue sur le sujet en juin dernier à Nancy. Mais auprès du grand public, c'est sans aucun doute David Servan-Schreiber, dans son livre « Anticancer », qui a popularisé l'usage du curcuma, généralement consommé sous forme de poudre obtenue à partir de la plante séchée et broyée.

« Sous cette forme, on perd cependant les huiles essentielles. Et pour augmenter la biodisponibilité de la curcumine, le principe actif de la plante, il faut le mélanger avec du poivre et un peu d'huile. » Pas très pratique. D'autant que « sous forme de jus, on obtient un produit cent fois plus actif », assure Lomena Wembi.

Si les Américains, les Japonais et les Canadiens s'y sont intéressés, jamais semble-t-il on était allé jusqu'à la phase de commercialisation.

Le breuvage, d'une jolie couleur jaune (le curcuma est aussi un colorant alimentaire), présente un goût assez neutre, encore atténué si on le dilue dans de l'eau, un potage ou un jus de fruit.

Les flacons, au design contemporain, sont pour l'instant disponibles dans certaines pharmacies de la région et des magasins bio. Mais ce n'est qu'un début, assurent les deux protagonistes. Qui ont d'ores et déjà dans leurs cartons des idées pour développer ce marché et lancer de nouveaux produits. « Nous envisageons également de lancer nos propres cultures de curcuma, vraisemblablement en Afrique, de manière à assurer nos approvisionnements. »

Bruno SUSSET

Plus de renseignements : [www.jusdecurcuma.com](http://www.jusdecurcuma.com)