

Danemark : des chercheurs découvrent une huile végétale à base de moutarde

Des chercheurs danois ont mis au point un projet d'extraction d'huiles végétales à partir de plantes de moutardes libérées de leurs toxines, permettant ainsi à cette plante de détrôner le colza de son rang de troisième source d'huile végétale au monde.

« Il y a un marché énorme pour les productions oléagineuses qui peuvent être cultivées dans des zones chaudes et arides comme l'ouest du Canada, l'Inde et l'Australie », a affirmé à la presse Hussam Hassan Nour Eldin, professeur associé à l'Université de Copenhague et un des chercheurs derrière cette trouvaille.

« Jusqu'ici, le colza n'a pas été utilisable parce qu'il ne peut prospérer dans la chaleur, alors que la plante de moutarde est éliminée pour sa teneur en toxines. Nous avons réussi à extraire les toxines des graines de la moutarde et la rendre ainsi plus attractive aux agricultures dans ces régions », a-t-il expliqué.

Commentant les résultats de cette étude, publiée dans le journal scientifique Nature Biotech, Mathias Neumann Andersen, professeur au département d'agro-écologie à l'Université d'Aarhus, s'est dit impressionné par ses trouvailles qui pourraient imprimer plus d'efficacité au secteur agricole.

M. Andersen, qui ne fait pas partie de l'équipe de recherche, a estimé que « l'une des stratégies serait de rendre les deux plantes (la moutarde et le colza) moins toxiques et d'utiliser les ressources dont nous disposons déjà ».

Les chercheurs danois sont parvenus, en collaboration avec la compagnie Bayer CropScience, à éviter l'accumulation des toxines dans les graines des moutardes. Ce sont précisément ces toxines qui donnent aux moutardes leur goût particulier et leur permettent de se défendre contre les parasites, au même titre d'ailleurs que d'autres plantes comme le Wasabi, le raifort, la rucola ou le radis.

Bayer CropScience a déjà lancé des tests pour cultiver en Belgique des plantes de moutardes contenant un tiers seulement de leur teneur originale de toxines. En théorie, les nouvelles variantes de la moutarde pourraient voir le jour dans les prairies danoises dans une période allant de deux à trois ans.

Lien article : <http://aujourd'hui.ma/monde/danemark-des-chercheurs-decouvrent-une-huile-vegetale-a-base-de-moutarde>