

JOURNEE D'INFORMATION SUR L'HUILE D'AVOCAT

17 NOVEMBRE 1970

S'il est devenu superfétatoire de présenter le fruit de l'avocatier qui, depuis ces dernières années a vu sa diffusion croître très largement, il est apparu que la connaissance des qualités de l'huile obtenue de ce fruit lipidique était, elle encore, assez peu répandue et limitée à des cercles restreints d'équipes spécialisées.

C'est dans le but de permettre la diffusion des données acquises que le Service de Développement industriel de l'Institut français de Recherches fruitières Outre-Mer et le Service des Fruits et Légumes (ENSIA - IFAC) ont envisagé d'organiser le 24 novembre 1970 une journée d'information relative à ce produit.

La réunion, placée sous la présidence effective de Monsieur Georges REY, Président de l'Institut français de Recherches fruitières Outre-Mer, s'est déroulée dans les locaux du siège de l'Association pour la Promotion Industrie Agriculture (APRIA) à Paris.

La journée débuta par une allocution de bienvenue de Monsieur Guy DARDENNE, Directeur général de l'APRIA, dans laquelle fut soulignée l'importance des liaisons Recherche-Industrie et leurs intérêts dans le cadre de la promotion industrielle.

Monsieur Georges REY ouvrit ensuite la séance en remerciant les personnalités présentes d'avoir bien voulu apporter leur concours à cette journée d'études. Il insistait ensuite sur l'intérêt pour l'économie des Etats africains d'opérations d'industrialisation partant de productions existantes.

Le premier conférencier, Monsieur Jean CUILLE, Directeur général-adjoint de l'IFAC a fait un large tour d'horizon sur la production mondiale de l'avocat, son origine, son évolution et ses limites. Il s'est attaché à retracer l'action entreprise par l'IFAC pour valoriser la production d'huile d'un important peuplement d'avocatiers existant au Cameroun. Cette action a abouti à la réalisation d'une unité pilote d'extraction et permis, d'une part, en mettant de l'huile à la disposition des utilisateurs, de tester et de définir la qualité du produit, et d'autre part de préciser les impératifs et les modalités d'une action agro-industrielle en vraie grandeur.

Reprenant le thème de la qualité et de la connaissance du produit, Monsieur Paul MAZLIAK a traité ensuite de la constitution lipidique de l'avocat. Ses travaux l'ont amené à étudier la composition chimique des lipides des différentes parties du fruit. Afin d'en préciser l'originalité, il a été conduit à examiner l'évolution de ces lipides au cours de la croissance et de la maturation. Les résultats obtenus sur ce dernier point lui ont notamment permis de mettre en relief un phénomène particulièrement intéressant, concernant la biosynthèse spécifique de glycérides oléiques au cours de la phase finale du développement du fruit.

Le troisième conférencier, Monsieur Charles PAQUOT, Directeur du Laboratoire de Lipochimie du CNRS, a décrit la composition chimique d'une fraction de l'huile d'avocat : l'"insaponifiable". Elle constitue une véritable fiche d'identification d'une huile. Il a montré le caractère spécifique et curieux de ce produit unique dans la composition des huiles, tant par sa structure que par ses propriétés thérapeutiques que le Professeur THIERS définit dans sa conférence.

Monsieur MANGEOT, chargé de recherches à l'IFAC, s'est attaché à montrer comment l'équipe des technologues et des chimistes de cet Institut est parvenue à résoudre le problème de l'extraction de l'huile, basée sur un principe original imaginé par Monsieur HAENDLER qui permet l'obtention d'un produit conservant toutes ses propriétés à un prix très satisfaisant. Puis, il a abordé

particulièrement la conservation de la fraction "insaponifiable" conférant à l'huile ses qualités uniques. Il a rappelé le travail accompli à cet effet par l'équipe de l'IFAC, en étroite collaboration avec les chercheurs des industries pharmaceutiques.

Le sujet qu'a abordé Monsieur Jean-Paul RICHARD, Chef du Département des Fruits et Légumes au CERDIA, avait trait à la nécessaire coordination des actions menées par les services de chimie, de biochimie, de technologie, en liaison avec divers organismes, pour mener à terme un projet dont le but est la conception d'une usine d'extraction d'huile d'avocat.

Il a montré ensuite que la poursuite des travaux de ce même service aboutit à l'intégration de l'usine étudiée, au sein d'un complexe industriel de transformation selon le diagramme présenté dans le tableau ci-joint.

Monsieur le Président REY, a présenté alors Monsieur le Professeur THIERS, Professeur de clinique des maladies cutanées, syphilitiques et allergologiques de l'Hôpital Edouard Herriot de Lyon.

Prenant la parole, le Professeur THIERS a fait d'abord l'historique de sa découverte de l'action de l'insaponifiable de l'huile d'avocat. Il a évoqué les travaux des chercheurs qui lui ont inspiré l'hypothèse d'un traitement possible des maladies de la peau (sclérodermies) par les insaponifiables.

Il a décrit ensuite les applications possibles de l'insaponifiable de l'huile d'avocat, en reliant son action à celles communes à tous les insaponifiables mais en distinguant ses effets particuliers.

L'insaponifiable d'avocat a, en premier lieu, une utilisation cosmétique bénéfique. Son emploi est possible non seulement sous forme de pommades, gélules et dragées mais, plus simplement, par application cutanée d'huile d'avocat enrichie en cette fraction aux caractéristiques uniques.

Il a traité ensuite des affections dermatologiques et stomatologiques et a brossé un tableau plus particulièrement détaillé des formes de sclérodermies généralisées et localisées, plus ou moins douloureuses et à pronostic plus ou moins grave, voire même fatal, justiciables d'un traitement à l'insaponifiable d'huile d'avocat.

Il a complété cet exposé par le rappel de quelques autres troubles sur lesquels cette fraction particulière agit : parodontoses, séquelles des épiphysies de croissance (coxarthrose), séquelles des ulcérations de la jambe.

Le Professeur THIERS a abordé alors le rôle unique de l'insaponifiable de l'huile d'avocat dans le traitement clinique des scléroses évoquées dans la suppression ou l'atténuation des douleurs provoquées par ces affections, dans la régression des symptômes et la disparition des états de fatigue quand ils ne sont dus ni à des causes pathologiques ni à des causes psychiques.

En conclusion, le Professeur THIERS a rappelé que la composition de cet insaponifiable est encore incomplètement connue et qu'il convient donc de poursuivre les recherches pour déterminer ceux de ses constituants les plus efficaces.

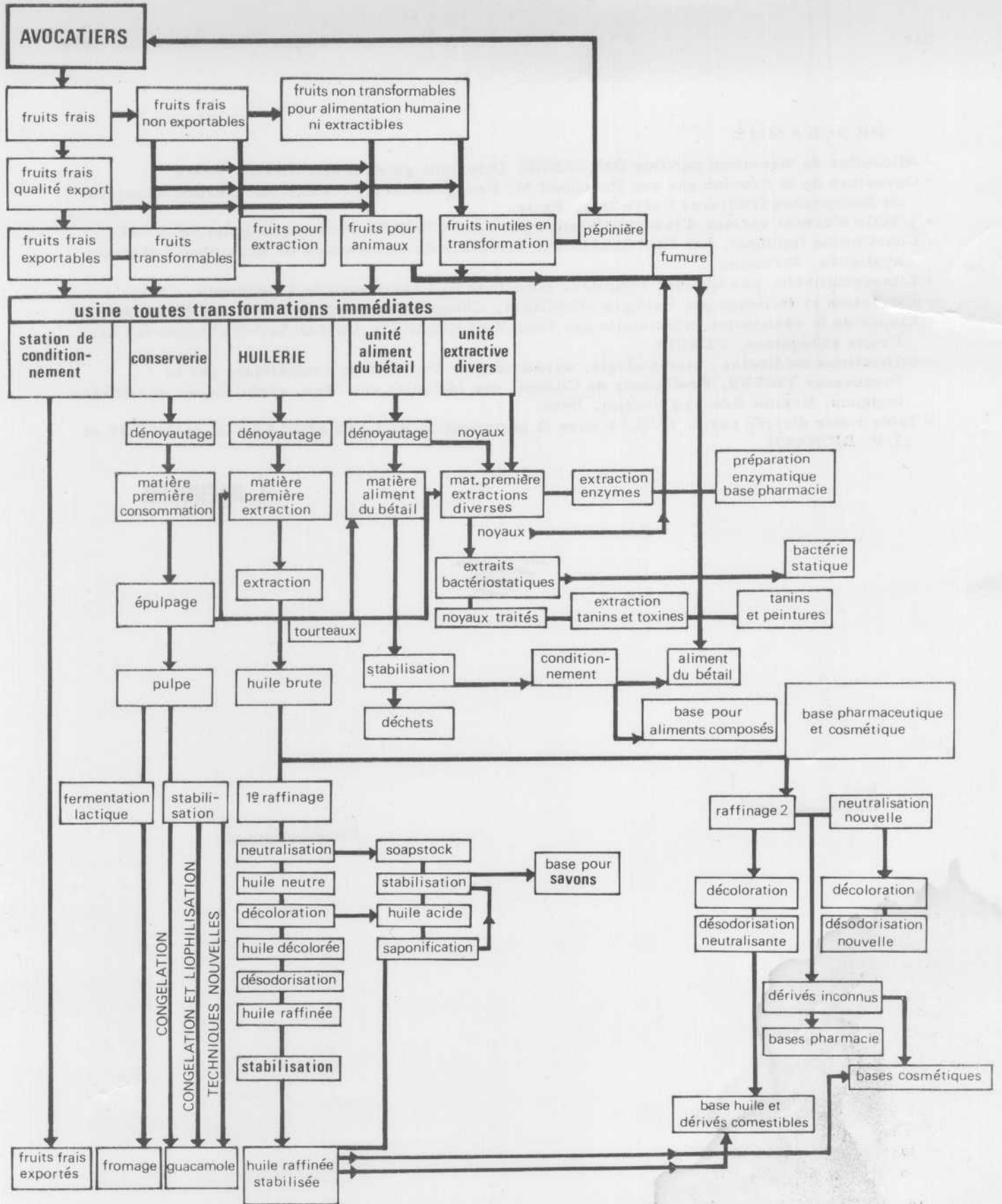
Il a remarqué, in fine, que l'insaponifiable d'huile d'avocat ne présente aucune toxicité, même dans les traitements de longue durée.

Une discussion, dirigée par Monsieur J. CUILLE et animée par Messieurs L. HAENDLER, G. MANGEOT et J. P. RICHARD, a suivi ces exposés afin d'essayer d'en tirer les enseignements à propos de nombreuses questions posées par les personnalités présentes.

Une conférence de presse fut donnée à l'issue du Lunch offert aux participants par l'IFAC, les Laboratoires Pharmascience et le Comptoir français des Produits aromatiques.

Suivi par une assistance nombreuse représentative des différentes catégories professionnelles intéressées, ce colloque a suscité un vif intérêt dans ces divers milieux. Il a montré que beaucoup restait à faire pour acquérir une connaissance parfaite du produit et de toutes ses utilisations. Elles apparaissent cependant, déjà importantes et susceptibles de grands développements.

Le texte des conférences, dont les titres sont mentionnés dans le programme ci-dessous, fera l'objet de communications dans différentes publications.



PROGRAMME

- Allocution de bienvenue par Guy DARDENNE, Directeur général de l'APRIA, Paris.
- Ouverture de la Réunion par son Président M. Georges REY, Président de l'Institut français de Recherches fruitières Outre Mer, Paris.
- L'huile d'avocat vecteur d'industrialisation par Jean CUILLE, Directeur adjoint de l'IFAC.
- Constitution lipidique, par Paul MAZLIAK, Directeur du Laboratoire de Physiologie végétale appliquée, Sorbonne.
- L'insaponifiable, par Charles PAQUOT, Directeur du Laboratoire de Lipochimie, CNRS.
- Extraction et raffinage par Georges MANGEOT, Chargé de la Recherche "Avocat" à l'IFAC.
- Etapes de la réalisation industrielle par Jean-Paul RICHARD, Chef du Service Industries des Fruits et légumes, CERDIA.
- Utilisations médicales : stomatologie, dermatologie. Utilisations cosmétiques par le Professeur THIERS, Professeur de Clinique des Maladies cutanées, syphilitiques et allergologiques, Hopital Edouard Herriot, Lyon.
- Table ronde dirigée par J. CUILLE avec la participation de L. HAENDLER, G. MANGEOT et J. P. RICHARD.

L. HAENDLER