

FAN de CAROTTE

10 & 13 mai 2011

« Au coup de Saint Balle,
Se prosterner sans mal. »

Du côté des Trois Jardins

CATASTROPHE .

Une frange mallemortaise du groupe "Renard kaï da " s'est attaqué au gentil poulailler des 3 jardins.
Résultat : 56 jolies pondeuses n'ont pas survécu à cette lâche agression (en pleine nuit quand tout le monde dort). Dans le quartier ces attaques étaient courantes ces derniers temps et notre poulailler avait jusqu'à présent résisté. Mais une mauvaise fermeture de porte une seule nuit fut fatale. Bien, je vais voir pour retrouver des poulettes volontaires pour assurer la relève. En attendant il manquera quelques oeufs dans vos paniers à venir .



FRAISES BONNES NOUVELLES

Il y a une belle récolte et les fraises Mara des Bois et Charlotte en plein air rougissent aussi. Nous faisons le max pour vous les récolter et si on est dépassé vous viendrez quelques samedis pour nous aider. Premier essai en urgence ce samedi 7 mai et bravo aux volontaires .

FEVES MAUVAISES NOUVELLES

Sous les tunnels je vous avais programmé 2 rangées de fèves de printemps. Pas de succès. Les pucerons, malgré l'intervention d'Eric avec du savon noir et des auxiliaires type coccinelles, ont gagné et les fèves sont noires et "rabougries". J'espère mieux réussir avec les fèves de plein air, mais là aussi les pucerons sont nombreux. C'est vraiment la culture reine pour élever ces "gentils " insectes !!!!

BONNES NOUVELLES

Les petits pois arrivent , les pommes de terre nouvelles aussi. Les melons sont beaux et gonflent doucement. Les plants de tomates poussent vite et les premiers fruits sont gros comme des oeufs, mais désolé on croquera dans les belles rouges, roses, noires, jaunes, ..., pas avant début juin.

A bientôt

Robert

Quelques nouvelles de la flore ... intestinale.

J'ai déjà eu l'occasion de vous parler de la flore intestinale et de son impact sur notre propre santé, en référence à son rôle supposé comme l'un des acteurs de l'obésité. D'autres rôles spécifiques de certains de nos hôtes intestinaux ont été décrits depuis.

Très récemment, la relation qui pourrait exister entre certaines bactéries intestinales et les maladies cardiovasculaires a été mise en évidence. En comparant le sang d'individus victimes ou non d'une attaque cardiaque, les chercheurs ont trouvé des différences importantes concernant des produits provenant du métabolisme d'un lipide présent dans l'alimentation, la lécithine. Ce lipide est métabolisé par un enzyme digestive et donne un composé qui est lui-même transformé par certaines bactéries en un autre composé gazeux dont l'odeur rappelle celle du poisson pourri. Une fois dans le sang, ce composé est transformé lors de son passage dans le foie en une autre molécule. Chez un modèle de souris, la présence de doses élevées dans le sang de cette dernière molécule est associée à un développement accru des plaques d'athérome (dépôts graisseux qui se forment sur la paroi des artères et conduisent progressivement à leur rétrécissement). Si l'on éradique la flore intestinale des souris, en utilisant certaines antibiotiques à large spectre, un régime riche en lécithine n'augmente plus le risque d'athérosclérose. Il semble donc qu'il existe un lien entre les lipides alimentaires et les maladies cardiovasculaires qui fait intervenir l'activité de bactéries intestinales puis le métabolisme hépatique.

Si l'on en croit une autre étude parue l'année dernière, on retrouve dans l'un des membres de la flore bactérienne intestinale des Japonais, et non dans celle d'habitants des US, un gène codant un enzyme capable d'hydrolyser le porphyrane. Ce polysaccharide est abondant dans certaines algues rouges dont celle, appelée nori, qui sert d'enveloppe aux sushi. Cela résulterait d'un transfert de gène depuis une bactérie marine qui serait présente sur l'algue rouge en question. La consommation régulière de cette algue, au travers des sushis et autres makis, serait à l'origine de la sélection positive des bactéries intestinales ayant intégré ce gène dans leur patrimoine, leur capacité à cliver le porphyrane leur procurant un avantage de croissance sur leurs congénères. Ce résultat souligne que le régime alimentaire peut influencer durablement le potentiel génétique des bactéries que nous hébergeons.

Christophe

*Nourries et logées
gratuitement*



*Il est normal de rendre
quelques services*