

Un soja bien mal squatterisé

L'introduction d'un nouveau gène dans le soja entraîne des allergies.

Le mieux est l'ennemi du bien : maxime éternelle. La manipulation du soja avec un gène de la noix du Brésil prouve les dangers des améliorations forcées : des allergènes ont accompagné le gène transféré au soja pour enrichir ses qualités nutritives, avec les inconvénients que l'on devine.

Pour nourrir les animaux, on utilise surtout des végétaux riches en protéines, notamment le pois sec et le soja. Les techniques de sélection classiques par hybridation ont déjà amélioré les rendements ou la qualité des plants, mais les tourteaux de soja, constitués de résidus obtenus après chauffage et pressage des graines, restent pauvres en méthionine, un acide aminé soufré, indispensable à une bonne nourriture animale. L'addition de méthionine en poudre étant très onéreuse, des chercheurs travaillant pour la firme américaine d'agro-alimentaire *Pioneer Hi-Bred International* ont voulu pallier cette déficience en transférant au soja le gène d'une protéine de la noix du Brésil, protéine dite 2s car riche en deux acides aminés soufrés : la méthionine et la cystéine.

Comme tout matériel originaire de la famille des noix (noix ordinaires, noix de cajou, noisettes et cacahuètes...), la noix du Brésil est très allergisante. Or le soja «complété» a également intégré le gène inopportun d'un allergène de la noix du Brésil.

Les chercheurs ont identifié que la protéine 2s était l'allergène le plus actif, ou majeur, de la noix du Brésil. D'autre part, des tests sérologiques et de réactivité cutanée ont montré que les personnes sensibles aux extraits de noix du Brésil réagissaient aussi aux extraits de soja transgénique, alors qu'elles restaient insensibles au soja normal.

Bien que ce soja manipulé ne soit destiné qu'à la seule alimentation animale, *Pioneer Hi-Bred International* a décidé de ne pas l'exploiter. Les jeunes

animaux, porcelets ou veaux, pourraient en effet reconnaître les mêmes allergènes que les humains ; la proportion de ceux qui développent une allergie après le sevrage est environ deux pour cent, comme chez les enfants ! Il est vraisemblable que ce qui ne convient pas aux uns, ne conviendrait pas d'avantage aux autres !

ALLERGIES INDUITES PAR DES PRODUITS EXOTIQUES

De nombreux travaux éludent les «mystères» des allergies. Chaque individu est génétiquement prédisposé à répondre à certaines molécules, pourvu qu'il les rencontre. C'est ainsi qu'aujourd'hui des produits exotiques, tels les kiwis, encore inconnus dans nos contrées il y a une vingtaine d'années, induisent parfois des réactions allergiques. D'autres allergies «émergent» aussi à la suite de modifications des habitudes alimentaires : ainsi en est-il de la fréquence des allergies au pois chiche, en augmentation depuis que cet aliment est plus fréquent dans nos assiettes.

À l'Institut Pasteur, l'équipe de G. Peltre établit un répertoire des allergènes provenant de plantes ou d'aliments d'origines diverses. Ces chercheurs ont ainsi observé que de nombreuses allergies alimentaires proviennent de fruits secs et de graines, et que l'arachide occupe la deuxième position derrière la farine de blé. Il est d'ailleurs étonnant de constater que la proportion de réactions – parfois très graves – à l'arachide a doublé en France au cours des dix dernières années.

N'en déplaise aux végétariens, le soja, comme beaucoup de plantes, est lui aussi allergisant, mais il existe des variétés dites hypoallergéniques vis-à-vis desquelles la réactivité est moindre. Deux allergènes majeurs ont été reconnus, mais la fonction d'un seul a été identifiée : il s'agit d'un inhibiteur de protéase empêchant la dégradation des protéines de la graine. Peut-être pourrait-on envisager, suggère G. Peltre, de «raccourcir» le gène concerné pour tenter de supprimer l'effet allergène sans inhiber la fonction de cette molécule et améliorer ainsi la qualité nutritive du soja (en réservant la transgénèse pour une étape ultérieure). Toutefois, du même coup, en manipulant le génome du soja, court-on le risque de démasquer un nouvel allergène ?

À la technique d'insertion d'un gène nouveau, les chercheurs préfèrent souvent celle qui consiste à «tuer l'allergène dans l'œuf». En intervenant directement sur le génome, ils tentent d'éliminer un gène ciblé ou de supprimer son expression. Au Japon, une équipe est parvenue à obtenir un riz transgénique dépourvu d'allergène majeur, tandis qu'un autre groupe est intervenu, sur un gène différent du précédent, pour améliorer la qualité d'un riz destiné au saké.

Les généticiens agronomes tendent à utiliser des plantes «donneuses» dont l'allergénicité n'est pas reconnue – ce qui, inversement, présente l'inconvénient de rendre le dépistage plus difficile. Il est d'autant plus surprenant d'avoir choisi la noix du Brésil comme «donneur» car outre le soja, le gène de la protéine 2s a déjà été introduit dans plusieurs autres plantes : tabac, colza, haricot... Comme le préconisent le Parlement et le Conseil Européen, il ne paraît pas superflu d'envisager un étiquetage des produits issus de plantes génétiquement transformées.

Marie-Thérèse LANDOUSY



Graines de soja stylisées.

Vent solaire

L'hémisphère Sud du Soleil émet plus de particules que l'hémisphère Nord.

Le Soleil émet un vent de particules, principalement des protons, à une vitesse comprise entre 400 et 800 kilomètres par seconde. Deux jours après leur émission, ces protons arrivent près de la Terre et suivent les lignes de champ magnétique terrestre. Les émissions radio que ces particules produisent perturbent les communications radio terrestres.

Comment le vent solaire se forme-t-il ? Les astrophysiciens n'ont pas encore la réponse, mais la détection des rayonnements ultraviolets émis par l'espace autour du Soleil révèle que l'hémisphère Sud du Soleil et son équateur émettent plus de protons que l'hémisphère Nord.

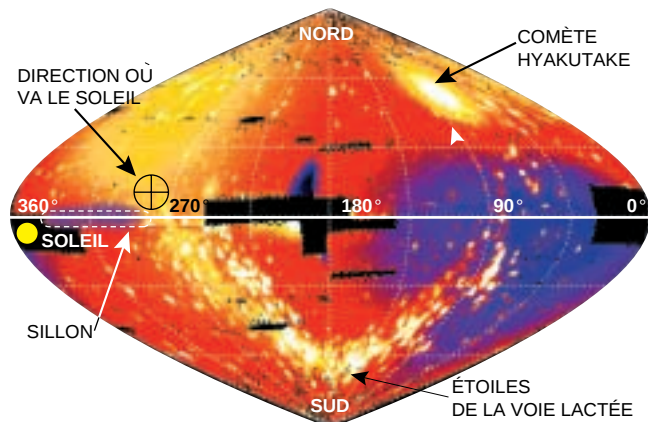
En décembre 1994, une sonde spatiale, *Ulysse*, avait quitté le plan de l'écliptique (le plan de l'orbite de la Terre) et mesuré au-dessus, puis au-dessous de ce plan, une différence d'intensité du vent solaire. Cette différence était-elle un phénomène local et transitoire ou s'agissait-il d'une caractéristique du vent solaire ? Pour le savoir sans déployer une flottille de sondes tout autour du Soleil, les astrophysiciens ont imaginé une méthode indirecte : mesurer la lumière émise par des atomes d'hydrogène présents dans le milieu où se déplace le Soleil.

En effet, dans sa course autour du centre de notre Galaxie en 120 millions d'années, le Soleil traverse des nuages d'hydrogène à une trentaine de kilomètres par seconde. Les protons du vent solaire arrachent leur électron à ces atomes, qui sont ainsi ionisés. Tel un navire, le Soleil, qui pénètre le nuage d'hy-

drogène en émettant un vent destructeur, laisse derrière lui un sillage où l'hydrogène neutre est raréfié.

Simultanément, la lumière du Soleil excite les atomes d'hydrogène neutre, qui, en se désexcitant, émettent des rayonnements ultraviolets à la longueur d'onde de 121,6 nanomètres (millardième de mètre), la raie Lyman- α de l'hydrogène. Les détecteurs de l'instrument SWAN, réalisés au Service d'aéronomie du CNRS, à Verrières-le-Buisson, sont sensibles à cette raie, non observable du sol de la Terre (ces ultraviolets sont arrêtés par l'atmosphère). Les cartes du ciel à la longueur d'onde de cette raie révèlent les zones qui contiennent le moins d'hydrogène neutre : ce sont les moins brillantes.

Dans la région du ciel où se dirige le Soleil, on note une première anisotropie : la moitié située au Sud de l'écliptique est moins lumineuse que la moitié située au Nord, indication que le vent

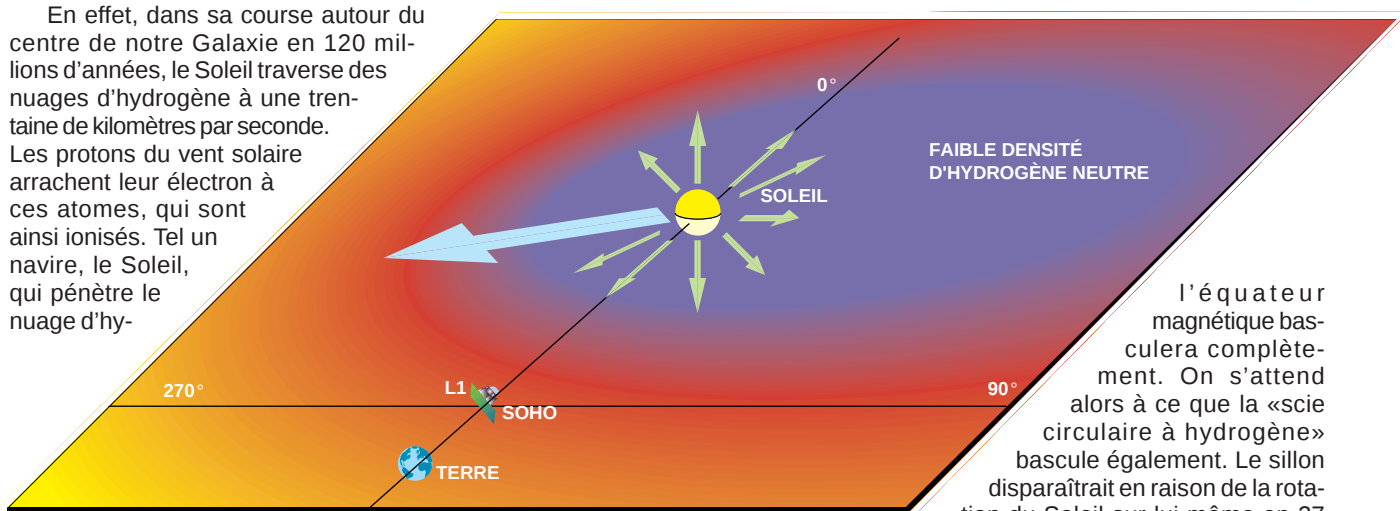


Cette carte indique l'intensité des rayonnements ultraviolets captés autour de la sonde SOHO, le 28 mars 1996. La couleur jaune représente les fortes intensités, la couleur violette les faibles intensités. La lumière diffuse provient d'atomes d'hydrogène éclairés par le Soleil. La partie Nord de la carte, plus lumineuse que la partie Sud, prouve que l'hémisphère Sud du Soleil émet plus de vent solaire que l'hémisphère Nord ; un sillon sombre le long de l'écliptique (ligne blanche) montre que l'équateur solaire est particulièrement actif.

solaire a plus ionisé d'hydrogène au Sud qu'au Nord. On retrouve ainsi les observations de la sonde *Ulysse*. De surcroît, on détecte, dans le plan de l'écliptique, une étroite bande sombre qui montre que l'équateur solaire, actuellement voisin de l'écliptique, émet beaucoup de particules chargées, une sorte de scie circulaire qui détruit l'hydrogène, dans le plan de son équateur.

LES ZONES ACTIVES DU SOLEIL

L'intérêt de cette cartographie sera accru par la surveillance permanente du Soleil lors du passage de son état actuel de minimum d'activité, à son état de maximum d'activité dans cinq ans, tandis que



Le Système solaire se déplace (flèche bleue) dans un nuage d'atomes d'hydrogène. Les protons du vent solaire (flèches vertes) ionisent cet hydrogène, le Soleil laisse derrière lui un sillage où la densité d'hydrogène neutre est inférieure (plus la couleur est claire plus l'hydrogène est abondant, ici on n'a indiqué que les densités dans le plan de l'écliptique). L'instrument SWAN de la sonde SOHO produit des cartes en observant dans toutes les directions les atomes d'hydrogène éclairés par le Soleil. Sur la ligne de visée correspondant à 90°, la faible densité d'hydrogène neutre produira une luminosité plus faible que sur la ligne de visée correspondant à 270°, où l'hydrogène neutre est abondant.

L'équateur magnétique basculera complètement. On s'attend alors à ce que la « scie circulaire à hydrogène » bascule également. Le sillon disparaîtrait en raison de la rotation du Soleil sur lui-même en 27 jours. D'autre part, les mesures des flux du vent solaire par l'instrument SWAN, loin de l'écliptique, donneront des données utiles pour les simulations de production du vent solaire, utilisées pour comprendre comment la couronne solaire accélère ces particules. □

Parfum antique

Dans l'Antiquité, les parfumeurs utilisaient l'huile d'olive pour fixer les parfums.

Dans l'*Odyssée*, Ulysse s'enduit d'huile parfumée apportée par Nausicaa. Aujourd'hui, l'alcool est la base des parfums, mais, les anciens, qui ne l'avaient pas découvert, utilisaient les corps gras pour fixer les arômes. Ils employaient des huiles de ben (une sorte de noix), de sésame, de raifort, d'amandes et surtout l'huile d'olive, aisée à produire en grande quantité. Des vestiges archéologiques de la ville de Paestum, récemment mis au jour en Campanie et que l'on pensait être des pressoirs agricoles, sont des pressoirs à huile pour les parfums.

Dans l'Antiquité, le parfum joue un rôle important dans la vie religieuse, les funérailles et la vie profane. Aux III^e et II^e millénaires, les parfumeurs travaillent dans les palais et les temples mésopotamiens, égyptiens ou crétois pour les besoins du culte et de la cour. Le parfum est alors un produit aristocratique et il faut attendre le VII^e siècle avant notre ère pour qu'il fasse l'objet d'un commerce de masse, notamment à partir de Corinthe. À l'époque hellénistique, puis romaine, le parfum se démocratise en même temps que la fréquentation des thermes et des palestres (la partie du gymnase où se pratiquait l'exercice physique). Pour augmenter la production de parfum, les architectes conçoivent des installations fixes qui laissent des vestiges archéologiques

identifiables, mais rares. Hormis quelques fourneaux, presses et mortiers mis au jour près de Jérusalem et sur l'île de Délos, en Grèce, seuls des représentations picturales et des textes attestent cette activité.

Dès le III^e siècle avant notre ère, la région de Campanie est réputée pour la fabrication des parfums. Capoue, au Nord de Naples, est le grand centre de production : les *seplasiarii*, parfumeurs, tiraient leur nom d'une célèbre place de la ville. Tous les ingrédients sont disponibles : l'huile d'olive de Vénafre, excellente pour les parfums, les fleurs de Campanie (en particulier la rose, l'iris et la violette) et les épices d'Orient que l'on débarque au port de Pouzzoles. Durant tout l'Empire romain, la Campanie est l'une des plus célèbres régions de fabrication des parfums, notamment le parfum de rose.

Sur plusieurs peintures de Pompéi et d'Herculanum, des Amours détaillent la préparation des parfums : extraction de l'huile d'olive qui servira d'excipient au moyen d'un pressoir à coins, chauffage de l'huile et des substances aromatiques pour dissoudre les huiles essentielles de fleurs, addition de colorants, de résines, de fixateurs dans un mortier, vente de parfum à des clientes. À Pompéi même, des inscriptions mentionnent des parfumeurs et l'on a retrouvé la base d'une presse qui aurait servi à extraire de l'huile pour parfum.

UNE PARFUMERIE ROMAINE

En octobre 1995, des fouilles ont mis au jour les traces de cet artisanat dans la ville de Paestum au Sud de la Campanie. *Poseidonia* est fondée par les Grecs de Sybaris 600 ans avant notre ère. Trois siècles plus tard, au cours de la guerre entre Pyrrhus et Rome, *Poseidonia* est prise par les Romains et transformée en colonie sous le nom de Paestum (273 avant notre ère). Elle est alors dotée d'une vaste place centrale entourée de boutiques, le forum. Dans l'angle Nord-Ouest du forum, les fouilles ont dégagé une échoppe contenant un mortier en basalte, un bloc de marbre blanc élégamment taillé et pourvu d'une rigole ainsi que les pierres de calage de poteaux verticaux.

Ces vestiges sont interprétés comme les restes d'un pressoir à coins, analogue à ceux représentés sur les peintures de Pompéi et d'Herculanum. Le pressoir a été installé au cours du I^{er} siècle de notre ère et a dû être utilisé jusqu'au IV^e siècle. La présence d'un tel instrument agricole est incongrue sur la place principale de la cité, sauf s'il s'agit d'une presse servant dans une parfumerie et symbolisant son activité. Or, la région de Paestum était réputée à la fin de la République et au début de l'Empire romain pour ses roses. Les poètes Virgile, Ovide, Properce et Martial évoquent leur parfum et l'étendue des roseraies. Dans les Géorgiques, Virgile écrit : «*Peut-être chanterais-je l'art de fertiliser et d'orner les jardins, ainsi que les roseraies de Paestum qui fleurissent deux fois l'an*». On peut donc penser que l'on a trouvé les vestiges d'une parfumerie qui produisait à grande échelle du parfum de rose, une spécialité exportée dans tout le bassin méditerranéen, notamment en Égypte.

Jean-Pierre BRUN,
CNRS, Centre C. Jullian, Aix-en-Provence



Sur cette peinture découverte à Pompéi, des Amours préparent les parfums. Les personnages de droite extraient l'huile d'olive au moyen d'un pressoir à coins, tandis qu'à gauche, un Amour dissout les essences aromatiques dans de l'huile chauffée.



Ce bloc de marbre blanc, mis au jour dans une échoppe de la ville de Paestum, en Italie, appartient à un pressoir à l'aide duquel, entre le I^{er} et le IV^e siècle de notre ère, on fabriquait de l'huile d'olive qui entrait dans la composition du parfum de rose.