

TRIBUNE DES LECTEURS

La gravité historique

La lecture de l'article de R. Lehoucq et J.P. Uzan *La gravité à courte distance* (voir *Pour la Science*, février 2001) m'amène à quelques commentaires sur la partie historique de l'article. Premier point : affirmer que Cavendish en 1798 aurait voulu «mesurer la gravitation à petite échelle» peut laisser entendre que la gravitation à grande échelle aurait déjà été mesurée par ailleurs. Or, avant Cavendish, aucune mesure précise de la constante de gravitation G n'existait à quelque échelle que ce soit. Par ailleurs, contrairement à Coulomb, Cavendish n'a pas voulu mettre à l'épreuve la loi en inverse carré de la distance (il ne fait pas varier cette dernière) mais mesurer la constante de gravitation G : son résultat, donné en «densité moyenne de la Terre», équivaut strictement à une détermination de G . Second point : les auteurs écrivent que «l'attraction des masses fait tourner le pendule d'un très petit angle et influe sur sa période d'oscillation ; la mesure de la période conduit notamment à G ». Cette phrase est ambiguë : on croit comprendre que la mesure de G se déduirait de la variation, induite par la présence des grandes masses, de la période d'oscillation. Or, si cette petite variation a pu faire l'objet d'une des variantes récentes de cette expérience, il n'en est rien à l'époque de Cavendish ! La détermination de la constante de gravitation G nécessite non seulement la mesure de la période des oscillations pour déterminer la constante de torsion du fil, mais aussi celle de la déviation du fléau. Le dessin lui-même est anachronique dans la mesure où il présente la méthode de Poggenorff, qui est postérieure.

Pierre LAUGINIE,
Université Paris XI, Orsay

Réponse de Roland Lehoucq

Notre lecteur a parfaitement raison du point de vue historique. Cavendish ne pensait pas à vérifier la loi de Newton, mais il voulait déterminer G . C'est bien pourquoi nous avons nommé son expérience «pesée du monde». Toutefois, Cavendish était certainement conscient qu'il devait faire deux hypothèses : supposer que la force de gravitation varie en inverse du carré de la distance et que cette loi, satisfaisante pour les mouvements planétaires, était encore vraie à l'échelle de son expérience. Celle-ci peut, en ce sens, être considérée comme précurseur des expériences modernes testant la gravité à faible distance, d'ailleurs nommées *Cavendish Experiments* dans la littérature scientifique. La formulation relevée par notre lecteur dans son second point avait un effet pervers qui nous a échappé. Cet inconvénient que nous regrettons

résulte du manque de place dans un tel article, dont l'objectif n'était pas de détailler la délicate mesure de G , mais d'en donner une notion en quelques lignes. C'est aussi pourquoi nous l'avons illustrée par un dispositif de Cavendish simplifié de notre invention. Ce faisant, nous sommes tombé dans un piège historique puisque nous avons reproduit la méthode de Poggenorff. Nous en concluons qu'à moins d'avoir lu les sources historiques et les spécialistes d'histoire des sciences, il est prudent de manifester de façon ostentatoire son intention vulgarisatrice. Nous aurions pu, par exemple, remplacer la bougie par un laser.

Alzheimer et œstrogènes

Félicitations à Peter Saint-George-Hyslop pour son article «panoramique», selon sa propre expression, sur la maladie d'Alzheimer (voir *Pour la Science*, février 2001), ce fléau du XXI^e siècle qui nous attend presque tous, et surtout «toutes», puisque les femmes y seraient plus exposées. L'auteur indique que «la densité des plaques amyloïdes n'est pas en rapport avec la gravité de la démence». Pourtant, dans son commentaire, André Delacourte considère que le vaccin «anti-plaque» annoncé représente «une avancée remarquable». Si la densité des plaques n'est pas corrélée avec la démence, cette approche n'est-elle pas, si j'ose dire, un peu «à côté de la plaque»? Et ce vaccin pourra-t-il remédier à l'insuffisance de la circulation cérébrale, qui participe à la détérioration de la mémoire avec l'âge? On peut se le demander. La marche inexorable de la dégénérescence fibrillaire, décrite par André Delacourte, et qui est, elle, corrélée à la progression de la démence, suggère une autre approche, pour laquelle nous militons : un traitement œstrogénique de substitution chez la femme. En effet, dans sa phase initiale, la progression des lésions suit la voie des récepteurs à œstrogènes, en particulier le cortex entorhinal, le gyrus dentatus et la région CA1 de l'hippocampe, où l'on note déjà, alors que l'affection est encore asymptomatique, une diminution du débit cérébral et du métabolisme régional du glucose, pierre de touche de l'activité fonctionnelle du cerveau. Compte tenu de l'impact bien connu des œstrogènes sur les vaisseaux dotés de leurs récepteurs, telle l'artère utérine, on peut donc se demander si cette insuffisance circulatoire localisée ne serait pas liée, au moins en partie, à la carence œstrogénique associée à la ménopause (surtout lorsqu'elle se prolonge, comme c'est de plus en plus le cas aujourd'hui) et espérer qu'un traitement de substitution pourrait mettre les patientes à l'abri de la maladie d'Alzheimer. L'équipe de

Ruth Mulnard a montré que ce traitement était efficace. Cependant, comme elle le reconnaît, il n'exclut pas le traitement préventif que nous préconisons. Finalement, en attendant le vaccin «anti-plaque», pourquoi pas les œstrogènes?

Dr S. GELLER, Marseille

Qui est Majungatholus?

Dans l'article intitulé *Des dents en éventail* (voir *Pour la Science*, mars 2001), Jean Le Lœuff rapporte la découverte des restes de *Masiakasaurus* (un nouveau genre de dinosaure) et, non loin, de ceux d'un *Majungatholus*, qu'il décrit comme «un grand prédateur». *Majungatholus* n'est-il pas plutôt un herbivore bipède au crâne bombé (de la famille des pachycephalosaures)? Jean Le Lœuff ne voulait-il pas parler de *Majungasaurus*, également découvert à Madagascar, mais carnivore? Le peu de différence entre les deux noms, malgré les multiples différences entre les deux dinosaures, souligne le manque d'imagination des paléontologues en ce qui concerne les noms des fossiles.

Damien BERNARD,
Université Jean Monnet, Saint-Étienne

Réponse de Jean Le Lœuff

M*ajungatholus* a été décrit comme un herbivore par H.D. Sues et P. Taquet à la fin des années 1970, à partir d'un arrière-crâne incomplet. En 1998, une équipe américaine a retrouvé un crâne complet de l'animal et a montré l'erreur des deux paléontologues précités : *Majungatholus* est bien un prédateur (un théropode abelisauridé) avec un épaississement des os de l'arrière du crâne qui ressemble un peu à celui des pachycephalosaures, auxquels il avait été rattaché.

Quant au manque d'imagination des paléontologues... Dites-vous qu'il existe par exemple un dinosaure appelé *Sauroposeidon*, dédié au dieu grec des tremblements de terre (c'est l'une des attributions de ce brave Poséidon, également en charge de la bonne marche des mers et océans), car le déplacement de ses 60 tonnes devait quelque peu ébranler le sol. *Saturnalia* fut découvert durant la période du carnaval, *Ampelosaurus* sous un vignoble...

Écrivez à *Pour la Science* vos réactions, vos commentaires et vos réflexions sur l'actualité scientifique et vos relations avec la science. L'adresse de *Pour la Science* sur Internet est : tribune@pouirlascience.fr. Découvrez d'autres contributions de lecteurs sur le site Web www.pouirlascience.com.



Fromages surdoués

HERVÉ THIS

Des bactéries bien choisies renforcent le goût des fromages.

Un gouda ou un cheddar ne prennent toutes leurs vertus gastronomiques qu'après plusieurs mois, et bien des fromages, mêmes affinés longtemps, n'ont pas le goût aussi puissant qu'on leur souhaiterait. L'affinage du fromage ? Une de ces discussions qui animent le monde gastronomique depuis des siècles ! Le lait que l'on fait cailler et que l'onensemence par des bactéries lactiques s'acidifie au cours de l'affinage : quand le lactose (le « sucre du lait ») est transformé en acide lactique, l'acidification évite les contaminations par des micro-organismes pathogènes, tandis que les bactéries lactiques libèrent des composés aromatiques qui contribuent au goût du fromage. À la station INRA de Jouy-en-Josas, Mireille Yvon et ses collègues étudient des souches de bactéries lactiques qui produisent davantage de ces composés aromatiques.

Les biochimistes savent comment le goût patiemment acquis des fromages est dû aux micro-organismes qui assurent l'affinage : les graisses et les sucres sont progressivement transformés, et les protéines sont dissociées en leurs constituants, les acides aminés ; puis ces derniers sont transformés en diverses molécules aromatiques. Par exemple, les acides aminés, nommés leucine et valine, engendrent des composés à la « note fromage », et la phénylalanine, la tyrosine ou le tryptophane sont les précurseurs des « notes florales » ou « notes phénoliques », notes attribuées par des « goûteurs », lors des tests de dégustation.

La lente dissociation des protéines en acides aminés limite-t-elle la formation des composés aromatiques ? Non, car l'ajout direct d'acides aminés libres n'augmente pas le goût des fromages, pas plus que l'ensemencement des laits par des bactéries lactiques dont on a augmenté, par génie génétique, la capacité de dissociation des protéines : dans ce dernier cas, les acides aminés sont libérés en quantités supérieures, mais le goût n'est pas modifié. Au début des années 1990, les biochimistes avaient conclu que le facteur limitant le développement du goût était plutôt la transformation des acides aminés en composés aromatiques.

Aux Pays-Bas, notamment, les biochimistes W. Engels et S. Visser avaient observé que l'on obtenait des goûts typiques de gouda quand on ajoutait de la méthionine à des bactéries lactiques (sans lait), et ils avaient identifié deux enzymes qui semblaient responsables du phénomène. M. Yvon et ses collègues avaient également observé, *in vitro*, que les bactéries lactiques dégradent certains acides aminés pour former des composés aromatiques, tels les aldéhydes et les acides carboxyliques. La première étape de la transformation est une « transamination », réaction d'un acide aminé et d'une molécule, nommée céto-glutarate, qui produit un cétoacide et du glutamate ; cette molécule est utilisée comme « exhausteur de goût » dans les cuisines asiatiques ou dans de nombreux produits industriels, parce qu'elle communique la saveur aujourd'hui nommée « umami ». Lors de la réaction de transamination, un groupe amine ($-NH_2$) passe de l'acide aminé au cétoacide, lequel est ensuite modifié chimiquement et transformé en composés aromatiques.

En 1997, les biochimistes de Jouy ont purifié et caractérisé l'enzyme aminotransférase qui, chez la bactérie lactique *Lactococcus lactis*, assure la transamination de la leucine et de la méthionine. Toutefois, dans les conditions réelles d'affinage, la présence de cette enzyme ne conduisait pas à un développement aromatique notable des fromages. Pourquoi ? La diffusion des réactifs dans les bactéries lactiques était-elle trop lente ? Les bactéries lactiques manquaient-elles de molécules susceptibles de recevoir les groupes amine ?

Les chercheurs de l'INRA ont testé cette seconde hypothèse en tiédissant du lait (pasteurisé), en l'ensemencant par des bactéries lactiques, puis en l'aditionnant de présure (qui fait cailler le lait et le transforme en fromage) ; ils obtenaient ainsi un caillé qui était moulu et pressé, puis plongé dans une saumure additionnée de céto-glutarate. Ils suivaient la transformation des acides aminés pendant l'affinage, tandis qu'un jury de dégustateurs analysait le développement de l'odeur.

Dans des fromages témoins, qui n'avaient pas été enrichis en céto-glutarate, très peu d'acides aminés étaient dissociés, et l'odeur était faible. En revanche, l'ajout de céto-glutarate augmentait la transformation de plusieurs acides aminés. La transformation du céto-glutarate conduisait à la formation de composés puissamment aromatiques, tels l'isovalérate, pour la leucine, et le benzaldéhyde, pour la phénylalanine. Ainsi, l'odeur des fromages était augmentée par l'addition de céto-glutarate (des résultats analogues ont été obtenus pour des cheddars).

Alors qu'ils étudiaient l'ajout de céto-glutarate, les biochimistes ont observé que ce même glutamate, qui est produit lors de la transamination, est transformé par une enzyme produite par d'autres bactéries en céto-glutarate. Comme le glutamate est abondant dans le lait, même avant l'affinage, ils ont voulu introduire le gène de l'enzyme découverte (la glutamate déshydrogénase) dans une bactérie lactique, afin que cette dernière produise le céto-glutarate à partir de glutamate.

Les effets de cette introduction ont été suivis *in vitro* et dans un fromage modèle : les bactéries lactiques modifiées transaminent aussi activement les acides aminés que les bactéries lactiques à qui l'on ajoute du céto-glutarate. Mieux encore, les bactéries lactiques où l'on a introduit le gène de la glutamate déshydrogénase produisent plus d'acides carboxyliques, fortement aromatiques.

La preuve est donc faite que des bactéries bien « équipées » peuvent faire de meilleurs fromages, mais les organismes génétiquement modifiés ne sont pas universellement acceptés par les consommateurs. Alors, les biochimistes cherchent aujourd'hui des souches de bactéries lactiques qui produiraient naturellement la glutamate déshydrogénase. Dans cette affaire, les organismes génétiquement modifiés auront été un outil de recherche. N'est-ce pas une de leurs fonctions importantes ?

Prochain rendez-vous France Info et Pour la Science, le 25 avril 2001, avec la chronique Info Sciences de Marie-Odile Monchicourt.