

## Acides gras oméga3 et oméga 6 (d'après Pour la Science, août 2011)

### □ Acides gras oméga 3 et 6 : un peu de nomenclature

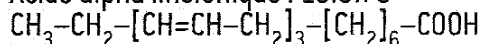
La nomenclature des acides gras (AG) dérive du nombre d'atomes de carbone et de liaisons doubles (ou insaturations) qu'ils contiennent. On distingue les acides gras saturés (AGS), qui ne présentent pas de doubles liaisons, des acides gras insaturés (AGI) qui présentent une ou plusieurs (polyinsaturés) doubles liaisons.

Dans le cas des AGI, la place de la première double liaison à partir du groupement méthyle ( $\text{CH}_3$ -) terminal permet de définir le nom de la famille à laquelle ils appartiennent :

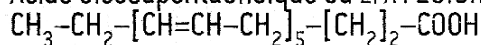
- famille des **oméga 3** : la première double liaison est située sur le 3<sup>ème</sup> atome de carbone (ex : acide alpha **linoléinique**, **EPA** et **DHA**)
- famille des **oméga 6** : la première double liaison est située sur le 6<sup>ème</sup> atome de carbone (exemple : acide **linoléique**)

#### Oméga 3

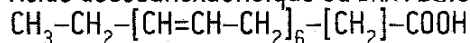
Acide alpha linoléinique : 18:3n-3



Acide éicosapentaénoïque ou EPA : 20:5n-3

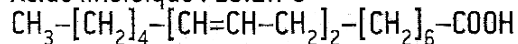


Acide docosahexaénoïque ou DHA : 22:6n-3

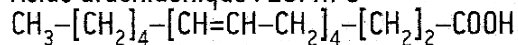


#### Oméga 6

Acide linoléique : 18:2n-6



Acide arachidonique : 20:4n-6



18:3n-3 signifie qu'il y a 18 atomes de carbone, trois liaisons doubles et que la première est portée par le troisième atome de carbone de la chaîne à partir du groupe  $\text{CH}_3$ -.

### □ Acides gras oméga 3 et 6 : leurs rôles physiologiques

Comme tous les AG, ils jouent un rôle énergétique mais aussi structural en étant incorporés dans la membrane plasmique des cellules. Ils peuvent être cependant libérés par une enzyme membranaire (la phospholipase A2) et conduisent alors à la formation de nombreux dérivés impliqués dans des processus de signalisation cellulaire. Ils jouent également un rôle fondamental dans la prévention des maladies cardio-vasculaires et au niveau cérébral.

Oméga 3 et maladies cardiovasculaires : des études ont montré que les risques de maladies cardiovasculaires et la mortalité associée sont inférieures de 30% chez les plus gros mangeurs de poissons. L'administration d'oméga 3 (EPA, DHA ou acide alpha linoléinique) à des personnes ayant déjà eu un accident cardiaque permet de diminuer de 20 à plus de 40% les risques d'infarctus. Ces effets bénéfiques résulteraient de leur action anti-inflammatoire, de leur action sur la stabilisation de la plaque d'athérome et sur la régularisation du rythme cardiaque.

Importance du DHA dans le cerveau : dans le cerveau, le DHA est renouvelé en permanence, sa demi-vie étant d'une quinzaine de jour. Le DHA est un constituant essentiel des membranes des cellules nerveuses et joue de nombreux rôles :

- rôle dans le **contrôle de l'expression génétique** : il a été montré qu'un régime riche en oméga 3 modifie l'expression de certains gènes dans le cerveau de rongeurs. Les gènes activés sont impliqués dans la production d'ATP (adénosine tri phosphate), les flux d'ions entre cellules, le renouvellement des cellules nerveuses, les connections intercellulaires etc..
- rôle dans la **neurotransmission** : chez le rat, une carence en oméga 3 est associée à une carence en certains neurotransmetteurs (molécules diffusibles qui permettent la communication entre neurones) comme la dopamine, la sérotonine (impliquée dans l'anxiété) et l'acétylcholine (impliquée dans la mémorisation et l'apprentissage)
- **performances cognitives et dépression** : des études ont montré que des souris carencées en oméga 3 sont moins performantes dans les tests de reconnaissance spatiale et sont moins aptes à s'adapter à un changement de leur environnement. Chez l'Homme, il a été montré que les patients dépressifs ont des concentrations en oméga 3 inférieures à la moyenne (dans le sang et le tissu adipeux) et que l'administration d'EPA (1 gramme/jour) peut permettre une amélioration de leur état.

### □ Acides gras oméga 3 et 6 : des acides gras essentiels ou indispensables

Les AG **linoléique (oméga 3)** et **linolénique (oméga 6)** ne sont pas du tout synthétisés par l'organisme : ils sont **indispensables** et sont à l'origine de la synthèse de nombreux autres acides gras. De la même façon, certains AG sont très peu synthétisés par l'organisme : c'est le cas de l'**EPA** et du **DHA** (oméga 3) : ces 2 AG sont également indispensables. Tous les AG indispensables doivent être apportés par l'alimentation.

Remarque de vocabulaire : les AG **indispensables** sont communément appelés AG **essentiels**, alors que ce terme signifie plutôt qu'ils jouent un rôle physiologique essentiel.

De nombreux aliments d'origine végétale ou animale contiennent des oméga 3 et 6. On en trouve par exemple dans les graines de **lin**, les **noix**, le **soja**, le **colza** et donc dans les huiles correspondantes. Le **chocolat** contient de l'acide alpha linoléique (2% des AG totaux). Les produits laitiers contiennent également des oméga 3 et 6.

La source principale d'oméga 3 correspond aux produits marins : les **poissons** contiennent en effet de 20 à 30% d'oméga 3 sur l'ensemble de leurs acides gras. Les poissons gras tels que les **sardines**, le **maquereau**, le **saumon**, le **thon rouge** sont parmi les plus riches en oméga 3 polyinsaturés.

### □ Acides gras oméga 3 et 6 : besoins et apports conseillés

Les besoins physiologiques minimaux ont été établis pour :

- l'acide alpha **linoléique** : 2% de l'apport énergétique total soit **4,5 grammes / jour**
- l'acide alpha **linolénique** : 0,8% soit **2 grammes / jour**
- l'**EPA et le DHA** : **250 mg / jour** chacun.

En France, les apports ne sont globalement pas couverts pour les oméga 3, mais aucun signe de carence n'a été observé dans la population dans la mesure où ils apparaissent pour des apports très inférieurs aux apports conseillés.