

# Les recettes anticancer de Denis Corpet

## Franc-tireur.

Ce chercheur atypique de l'Inra n'hésite pas à donner des conseils alimentaires.

PAR STÉPHANE THÉPOT

Denis Corpet a fondé une équipe qui travaille sur les liens entre alimentation et cancer au laboratoire des xénobiotiques de l'Inra, désormais intégré au pôle Toxalim de Toulouse. Dans son laboratoire situé à l'École nationale vétérinaire (ENVT), près de Purpan, il inocule des cancers à des rats et compile inlassablement la littérature scientifique internationale sur le sujet. «*Tout ce que je sais, c'est ce que j'ai trouvé sur les rats et dans les études épidémiologiques*», résume ce chercheur atypique qui publie ses conseils alimentaires sur son site Internet personnel\*.

Denis Corpet préconise notamment de manger des myrtilles, des épinards ou des sardines en boîte, mais ne s' imagine pas écrire l'un de ces livres de recettes ou de régime à succès pour se prémunir de la maladie. «*Je gagne assez bien ma vie et je préfère courir la montagne*», répond ce familier des Pyrénées. Sa bible, c'est un ouvrage publié fin 2007 par le Fonds mondial de recherche contre le cancer, une organisation caritative américaine qui met l'accent sur la prévention et la nutrition. «*Un énorme bouquin de 700 pages, régulièrement mis à jour par une équipe basée à Londres et qui fait autorité.*» En mai 2011, Denis Corpet a actualisé le chapitre sur le cancer du côlon, sa spécialité. «*On recense 100 nouveaux cas chaque jour*», précise le chercheur toulousain, qui s'est juré



**Boulimique.** Spécialiste du cancer du côlon, Denis Corpet compile inlassablement la littérature scientifique internationale.

de combattre la maladie depuis qu'elle a frappé sa famille.

Les charcuteries et la viande rouge sont fortement suspectées de jouer un rôle dans l'apparition du cancer du côlon. Denis Corpet le sait bien, mais il n'est pas devenu végétarien. Jamais péremptoire, il se refuse à publier des interdits alimentaires «*tant qu'il n'y a*

*pas de consensus mondial*». Denis a ainsi croisé le fer avec ses collègues de l'Institut national du cancer quand ceux-ci ont crié haro sur le vin. Face à des études parfois contradictoires, le chercheur souligne que la science formule des réponses générales qui se heurtent parfois à des cas particuliers. «*On connaît des fumeurs qui vivent jusqu'à 100 ans sans que cela remette en question la nocivité du tabac*», indique Denis Corpet, pointant le rôle des mutations génétiques pour expliquer ces exceptions.

**Redoutable.** «*La seule façon de vérifier ces études, c'est de faire des tests sur les rats*», ajoute le chercheur toulousain. Son équipe a par exemple démontré l'effet précurseur de la viande de porc cuite et salée sur l'apparition de tumeurs colorectales chez les rongeurs du laboratoire. Denis Corpet traduit le résultat de cette étude en conseil simple pour le consommateur. Exemple : ne pas laisser trop longtemps une tranche de jambon à l'air libre. L'oxydation de la viande (qui se traduit par un changement de couleur de la molécule rouge transportant le fer à l'organisme) serait aussi redoutable que les nitrites du sel employés pour conserver la charcuterie. Pour les besoins de l'expérience, les rats de Purpan ont mangé des «*charcuteries modèles*» cuisinées de différentes façons ■

\* <http://fcorpet.free.fr/Denis/ENVT.html>

## Sa découverte testée à Chicago

Au cours de ses recherches, Denis Corpet a découvert le rôle anticancer d'un laxatif sur ses animaux de laboratoire. Un essai clinique est actuellement mené à Chicago pour mesurer ses effets sur l'homme. Le chercheur toulousain a déposé un brevet sur sa découverte. Mais aucune start-up n'a été montée pour en tirer d'éventuels bénéfices. «*Je ne cours pas après le fric*», confie ce chercheur, qui a préféré s'investir dans une association de chômeurs. «*On y trouve de remarquables entrepreneurs*», dit-il ■ S. I.