



## Tous nos produits ....



### ... sont également disponibles sur notre site internet!



[www.carlroth.fr](http://www.carlroth.fr)  
[www.carlroth.ch](http://www.carlroth.ch)

Nouveautés et offres spéciales

Matériel de laboratoire  
Life Science - Produits Chimiques



Contact France: Roth Sochiel E.U.R.L.

3, rue de la Chapelle - B.P. 11 - 67630 Lauterbourg  
Tél: 03 88 94 82 42 - Fax: 03 88 54 63 93  
info@rothsochiel.fr - www.carlroth.fr

Contact Suisse: ROTH AG

Fabrikmattenweg 12 - 4144 Arlesheim  
Tel: 061/712 11 60 - Fax: 061/712 20 21  
info@carlroth.ch - www.carlroth.ch

## Le Professeur Serge HERCBERG récompensé par le prix Danièle Hermann 2013 pour son engagement inconditionnel et ses travaux de pointe dans le domaine de la nutrition



Prof. J.F Bach, D. Hermann, Prof. S. Hercberg, G. de Broglie  
copyright : Michel Dufour

**C'est au Palais de l'Institut de France, au cœur même de ce lieu d'histoire où rayonnent les arts, les lettres et les sciences, que le Professeur Serge HERCBERG, l'un de nos plus grands spécialistes de la nutrition, a reçu le 24 janvier dernier le Prix Danièle Hermann 2013. Un prix réévalué exceptionnellement cette année afin de mettre en perspective l'engagement inconditionnel d'un homme pour une recherche de pointe : celle de nos comportements alimentaires et l'impact de ceux-ci sur les maladies cardio-métaboliques.**

La cérémonie de remise du Prix a débuté en présence de nombreuses personnalités, notamment du monde scientifique, et sur les mots toujours justes de Monsieur Gabriel de BROGLIE, Chancelier de l'Institut de France. Dans le sillage de M. de BROGLIE, le Professeur Jean-François BACH, Secrétaire Perpétuel de l'Académie des Sciences, est revenu sur le contexte épidémiologique de la nutrition et sur la contribution du Professeur Joël MENARD, dont Serge HERCBERG perpétue l'excellence. Très émue, Danièle HERMANN, présidente de la Fondation, a quant à elle souligné la question vitale de la nutrition et l'importance de son enseignement dès le plus jeune âge...

### Le Prix Danièle Hermann, pour encourager la recherche

Militante infatigable et reconnue de tous, Danièle HERMANN a été sensibilisée très tôt à la nécessité d'une assiette saine pour un cœur sain. Auteur de plusieurs ouvrages sur les bons comportements alimentaires, elle a fait de la nutrition un de ses plus grands combats. Depuis 2002, sa Fondation remet chaque année un prix à son nom pour récompenser les travaux d'un chercheur et encourager ses recherches sur les maladies cardiovasculaires, en particulier sur la chirurgie, le traitement des enfants, les risques liés au vieillissement, le cœur artificiel, les attaques cérébrales ou encore la nutrition.

Depuis 2005, le Prix Danièle Hermann est attribué selon un thème défini au préalable par un jury présidé par Jean-François BACH, Secrétaire perpétuel de l'Académie des Sciences et qui se compose de personnalités représentatives de la communauté scientifique. Par appel à candidatures, ce jury d'exception a décidé cette année à l'unanimité de sélectionner le Professeur Serge HERCBERG pour son engagement, et de lui attribuer une somme d'un montant exceptionnel de 30 000 euros pour la poursuite de ses recherches.

*« Comment pourrais-je ne pas être ravie et honorée de vous remettre ce prix aujourd'hui, moi pour qui la nutrition a été très tôt dans ma vie une question vitale, mais aussi un défi », déclare Mme HERMANN. « On ne dira jamais assez combien la connaissance de ce qui nous nourrit, est indispensable... « Que ton aliment soit ta seule médecine », comme le pensait si bien en des temps reculés ce cher Hippocrate. Ainsi cuisine et nutrition ne peuvent être dissociées, car toutes deux sont au service de la vie et de ces saveurs indispensables à notre plaisir de vivre. Se nourrir est la meilleure des thérapies et certains aliments sont à consommer sans restriction tandis que d'autres peuvent être à la longue des tueurs pour le cœur et les artères... Quand la nutrition va-t-elle enfin être enseignée à l'école et dès le plus jeune âge ? »*

### Le Professeur Serge HERCBERG, un militant pour une alimentation du bon sens

Une introduction tout en conviction pour présenter à

l'assistance le Professeur Serge HERCBERG qui, en s'affranchissant du statut trop rigoriste de scientifique en blouse blanche, se définit avant tout comme un homme engagé pour l'alimentation de ses concitoyens.

Cet aventurier de la nutrition qui milite pour une alimentation du bon sens, a tout d'abord sillonné le monde avec Médecins sans Frontières. Très tôt, il a compris l'impact de l'alimentation sur la santé et s'est enrichi au travers de ses nombreux voyages d'une approche complète des comportements alimentaires. Nutritionniste de formation, il a complété ce savoir par l'épidémiologie et s'est intéressé au statut vitaminique des individus et aux bienfaits de ces vitamines notamment sur la réduction du cancer et des maladies cardio-vasculaires. Un projet au cours duquel de nombreux spécialistes l'ont rejoint afin de créer le premier Programme National Nutrition Santé (PNNS), dont les résultats ont permis de mettre en lumière l'importance d'une alimentation équilibrée pour préserver notre santé.

En charge du pilotage du PNNS depuis maintenant plusieurs années et toujours en quête d'innovation, il est aussi le coordinateur de l'Étude Nutrinet-Santé, considérée, par sa durée et son nombre de participants (déjà plus de 125 000 sujets inclus à ce jour), comme la plus grande enquête mondiale sur l'alimentation. Donnant accès à une multitude d'informations sur le comportement alimentaire des français, elle entend permettre de mieux analyser les liens entre l'alimentation, l'activité physique et la santé, et comprendre précisément le rôle de chaque aliment. Elle représente une avancée considérable pour la recherche sur des grands problèmes de santé tels que l'obésité, l'hypertension artérielle, le diabète, les maladies cardio-vasculaires ou encore les cancers. Un véritable outil de prévention pour faire avancer la recherche !

Professeur de Nutrition à l'Université de Médecine Paris 13, Directeur de l'Unité 557 de l'Inserm « Épidémiologie nutritionnelle », Directeur de l'Unité de Surveillance et d'Épidémiologie nutritionnelle (Université Paris 13), Serge HERCBERG travaille aujourd'hui en relation avec des centres de recherches dans le monde entier et participe aux instances nationales de nutrition (Recherche/Santé Publique). Auteur de plus de 450 publications scientifiques internationales, invité à plus de 100 conférences, il a été fait *Docteur Honoris Causa* de l'Université de Gembloix en Belgique en 2006. À l'Inserm, il dirige une équipe composée de 24 chercheurs et enseignants chercheurs, de 10 doctorants et post-doctorants dont l'AERES a estimé qu'elle devait être évaluée comme incontournable.

### « La nutrition et les maladies cardio-métaboliques », une thématique clé de ses travaux récompensés

Les recherches épidémiologiques développées par le Professeur Serge HERCBERG et son équipe dans le domaine de la nutrition ont pour objectif de faire progresser les connaissances sur les relations entre la nutrition et les maladies métaboliques chroniques, dont les maladies cardiovasculaires, et de contribuer à faire progresser leur prévention et leur prise en charge.

Ces études épidémiologiques – SU.VI.MAX, SU.FOL.OM3, NutriNet-Santé - sont réalisées à partir de cohortes, avec ou sans essai d'intervention, sur des populations « tout-venant » ou « malades » ; elles permettent de collecter des informations précises sur les facteurs



d'exposition (alimentation, activité physique), les facteurs de confusion et/ou d'interaction connus et les critères de jugement (validation des événements de santé majeurs).

Le Professeur Serge HERCBERG a également mis en place des collections biologiques conservées dans une biobanque (sérum, plasma, buffy-coat, urines) et participé à divers travaux génétiques, utilisant la base d'ADN et la banque biologique collectée dans le cadre des cohortes qu'il coordonne. Ces travaux ont été menés avec divers consortiums internationaux, l'équipe de Karine CLEMENT (Inserm/ICAN), l'équipe de Philippe FROGUEL (Imperial College, Londres) et le Centre National de Génotype

(Mark LATHROP), autour des thèmes de l'obésité, de l'hypertension artérielle, des dyslipidémies et du syndrome métabolique.

Visant à approfondir la connaissance des liens entre ces pathologies et la nutrition, les projets de recherche du Pr. HERCBERG et de son équipe portent aujourd'hui tout particulièrement sur quatre grands axes :

- Approche globale de l'alimentation (typologies alimentaires) et cancers
  - Polyphénols et atteintes cardiométaboliques
  - Statut en fer et pathologies cardiométaboliques
- Vitamine D et maladies cardiovasculaires

De nouvelles techniques d'épidémiologie nutritionnelle et des outils statistiques permettant de considérer l'alimentation dans sa globalité, sont au cœur de ces travaux. Les études menées sur les cohortes SU.VI.MAX et NutriNet-Santé seront en outre poursuivies ; la taille de l'échantillon de NutriNet-Santé permettra en particulier de tester des interactions pour réaliser des analyses stratifiées selon certains critères, ce qui est difficilement réalisable sur des échantillons réduits.

Lors de la cérémonie du 24 janvier dernier, le Professeur Serge HERCBERG s'est exprimé au nom de toute son équipe, honoré et ravi de recevoir le Prix Danièle Hermann, car

dit-il : « au-delà de la reconnaissance d'un travail commun, c'est aussi l'opportunité de perpétuer nos recherches, de les affiner, afin que la nutrition devienne une véritable priorité de santé publique ». A l'issue de la matinée, tous les invités ont pu féliciter le lauréat autour d'un savoureux déjeuner ; une preuve de plus, comme le disait en introduction Mme HERMANN, que « cuisine et nutrition ne peuvent être dissociées »

**Pour en savoir plus :** Institut de France  
23, quai de Conti - 75006 Paris  
01 44 41 44 37  
arthur.servin@institut-de-france.fr  
www.fondation-cardiovasculaire.org

## Il y a 80 ans, on découvrait la radioactivité artificielle...

**Le 15 janvier 1934, il y a 80 ans, Irène et Frédéric Joliot-Curie, respectivement fille et gendre de la célèbre physicienne Marie Curie, découvraient la radioactivité artificielle dans les locaux de l'Institut du Radium, aujourd'hui occupés par le Musée Curie. Une découverte qui a durablement marqué l'histoire des sciences et de la recherche contre le cancer. A travers ses contenus historiques, et ses instruments et films d'époque, la visite du Musée Curie permet de revivre ce moment fort.**

### Découverte majeure et prix Nobel dans le laboratoire de Marie Curie

A l'issue de plusieurs années de recherches à l'Institut du Radium, la fille de Marie Curie, Irène et son mari Frédéric Joliot-Curie ont fait une découverte primordiale en janvier 1934 : celle de la radioactivité artificielle, et de la possibilité de fabriquer des éléments radioactifs qui n'existaient pas dans la nature. Si cette découverte s'est faite sous l'égide de Marie Curie, alors directrice du laboratoire Curie de l'Institut du Radium, elle décède quelques mois plus tard et n'aura pas la chance de voir la consécration de sa fille et de son gendre avec le prix Nobel de chimie en 1935.

En quoi la découverte de la radioactivité artificielle a-t-elle été si importante pour la science ? Comme l'explique Renaud Huynh, Directeur du Musée Curie, "Grâce à leur travail, Irène et Frédéric Joliot-Curie ont permis d'approfondir l'exploration de la matière et l'utilisation des atomes, notamment dans le domaine du traitement du cancer et du diagnostic médical. En effet, en produisant des éléments radioactifs totalement inédits, ils ont pu les rendre moins dangereux et donc médicalement plus utiles".

Avec cette possibilité de créer des isotopes radioactifs, les biologistes ont pu suivre le parcours des atomes dans le corps humain, mieux comprendre le métabolisme des molécules et tester les médicaments. De leur côté, les médecins ont pu développer diverses techniques de diagnostics comme la tomographie par Emission de Positons (TEP) capable de dépister les cancers à l'état précoce ou les scintigraphies par gamma-caméra.

### Le Musée Curie, une machine à remonter le temps

Comme le précise Renaud Huynh : "Outre le fait que cette découverte majeure se soit déroulée dans nos locaux, le Musée Curie représente une source extrêmement riche d'informations et de mémoire sur l'histoire de la radioactivité. Venir visiter le musée promet un véritable voyage dans le temps et dans l'histoire des sciences".

En effet, une vitrine du Musée est entièrement consacrée à la radioactivité artificielle, et présente notamment plusieurs photos d'époque et une reproduction des instruments utilisés lors de la découverte. Les tablettes multimédia du musée proposent également des films d'archives, comme une allocation de Frédéric Joliot après la remise de son Prix Nobel dans laquelle il explique les développements qu'il augure après cette découverte, et un témoignage d'Irène Curie.

Enfin, il faut noter que le Musée abrite une plaque indiquant le lieu où a été découverte la radioactivité artificielle, dans l'ancien laboratoire de Marie Curie. Sans oublier la

plaque fraîchement posée du Label Maison des Illustres à l'entrée du Musée, qui précise qu'Irène et Frédéric Joliot-Curie ont travaillé dans ce lieu.

Que ce soit à l'occasion de l'anniversaire de cette découverte, ou un autre jour, la visite du Musée Curie est une expérience à ne pas rater !

### Renseignements :

Musée Curie - 1 rue Pierre et Marie Curie, 75005 Paris

Ouvert du mercredi au samedi, de 13h à 17h  
Fermé les jours fériés  
01 56 24 55 33 ou par mail : musee@curie.fr

# La Qualité

## une tradition



Ceci est vrai pour toute la gamme de matériel de laboratoire GFL, développée et fabriquée depuis plus de 45 ans exclusivement sur notre site en Allemagne. Nos gammes reflètent notre sens aigu de la pratique quotidienne jusque dans le détail, des améliorations techniques permanentes ainsi que notre exigence en matière de choix des matériaux, de fonctionnalité et de design irréprochable. La certification DIN EN ISO 9001:2008 assure la qualité constante de tout le matériel de laboratoire GFL.

Les utilisateurs en laboratoires de recherche, de routine et de contrôle bénéficient de la diversité, de la précision et de la longévité de tous les produits GFL. Un réseau mondial de partenaires commerciaux et SAV assure notre présence aux côtés des clients. Nos équipements sont en service dans plus de 150 pays du monde.

- Congélateurs
- Bains-marie
- Bains-marie à agitation
- Appareils à eau distillée
- Incubateurs
- Secoueurs



APRIL 1-4 | MESSE MÜNCHEN  
Rendez-nous visite: 1-4 avril 2014,  
Munich, Hall B 1 / Stand 212





GFL Gesellschaft für Labortechnik mbH · Schulze-Delitzsch-Strasse 4 · 30938 Burgwedel / Allemagne  
Téléphone +49 (0)5139 / 99 58 - 0 · Téléfax +49 (0)5139 / 99 58 21 · E-Mail: info@GFL.de · [www.GFL.de](http://www.GFL.de)