

Des stomisés participent à l'avancement de la science



Adaée Beaulieu

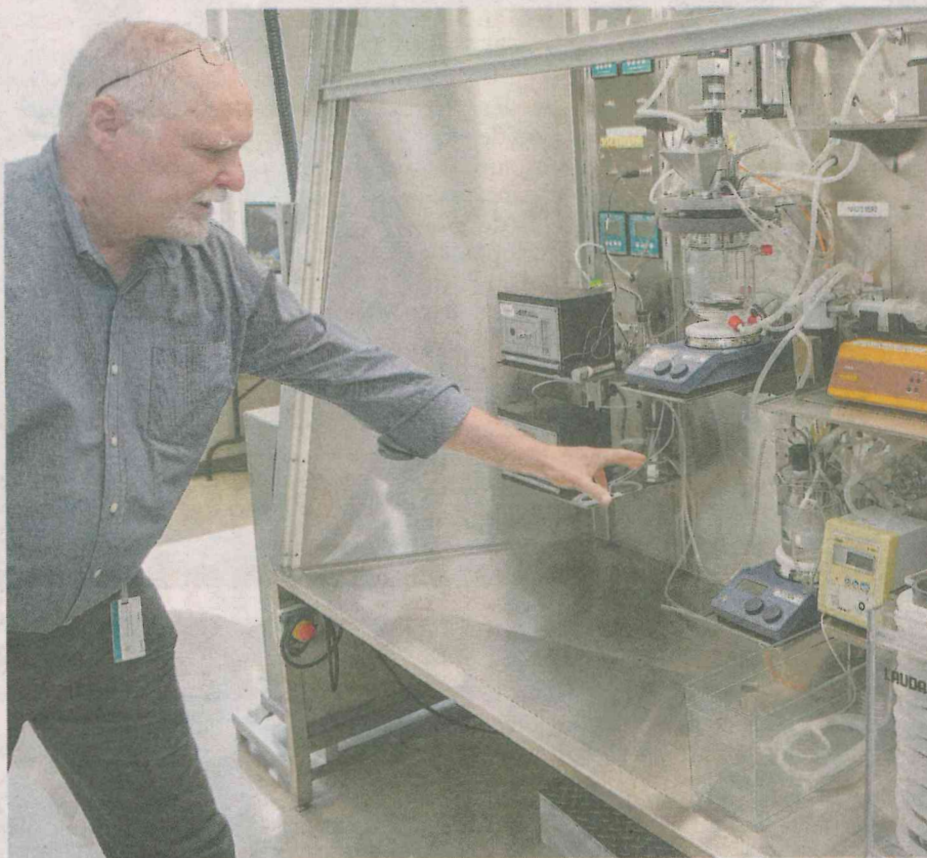
abeaulieu@lecourrier.qc.ca

Au cours des deux prochaines années, des membres de l'Association des stomisés Richelieu-Yamaska (ASRY) pourront contribuer à tester la nouvelle version du système digestif in vitro élaboré par des chercheurs du Centre de recherche et de développement sur les aliments (CRDA) d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, les D^{rs} Yves Arcand et Isabelle Germain.

Ce système est unique au monde et le projet est appuyé par l'Université de Sherbrooke. Le président-directeur général de DBC Communications, Benoît Chartier, a aussi remis un chèque de 5000 \$ pour que l'ASRY puisse aller de l'avant avec ce projet.

Une deuxième version du système est déjà opérationnelle au CRDA, à Saint-Hyacinthe, puisque les deux chercheurs ont profité de la pandémie pour avancer leurs travaux. Au final, le projet permettra d'améliorer la qualité de vie des stomisés en identifiant les aliments qui causent des occlusions et de la déshydratation, deux problèmes fréquents chez les personnes vivant avec une stomie.

L'idée d'un partenariat entre l'ASRY et le D^r Yves Arcand remonte à 2015. C'est cette année-là que le président de l'ASRY, Jacques Beaudreault, a assisté à la présentation du premier système digestif in vitro par le D^r Arcand au congrès provincial des stomisés. Puis, il a pu faire connaissance avec D^{re} Isabelle Germain, qui



Le D^r Yves Arcand expliquant la version 2 du système digestif in vitro élaborée pendant la pandémie. Photo François Larivière | Le Courrier ©

s'est jointe au CRDA et à cette recherche en 2017. Toutefois, la pandémie est venue mettre le projet sur pause pour l'ASRY, mais pas pour les chercheurs qui ont poursuivi son développement.

Fonctionnement du système

La phase 1 sera un projet pilote et impliquera cinq stomisés bénévoles. Ceux-ci rempliront des questionnaires sur ce qu'ils mangent et l'impact sur leur état. Lors de la phase 2, le nombre de participants passera à une trentaine. Des aliments seront testés selon les problèmes soulevés par les stomisés.

Actuellement, la version 2 du système est composée des parties du système digestif jusqu'au petit intestin. Il reste le microbiote à ajouter dans une partie actuellement en élaboration. Au final, le système sera composé de 16 modules.

La bouche est remplacée par un hachoir à viande et chaque aliment y entre à la même vitesse qu'une personne mange. De la salive artificielle ou de l'eau peut être ajoutée pour obtenir la texture d'un aliment mâché. Ensuite, l'estomac peut être alimenté directement par des bouchées ou par une texture pâteuse ou du liquide via une pompe. Il est capable de recevoir un repas de cinq services avec un breuvage pour chacun d'entre eux. Trois types d'enzymes sont ensuite ajoutés, chacun à



Le président-directeur général de DBC Communications, Benoît Chartier, a remis un chèque de 5000 \$ pour ce projet au président et à la vice-présidente de l'ASRY, Jacques Beaudreault et Linda Lachance. Photo François Larivière | Le Courrier ©

leur tour, selon la quantité désirée au fil du temps. Le pH, la température, le brassage et la vitesse de sortie sont aussi contrôlés. L'émulsion des gras est aussi incluse, ce qui est innovateur, selon le D^r Arcand. Le duodénum, la première partie du petit intestin, peut par la suite recevoir de la bile et des enzymes pancréatiques.

Marche annuelle

Les chercheurs seront présents à la 10^e marche annuelle de l'ASRY, le 6 octobre, sur la piste d'athlétisme du Cégep de Saint-Hyacinthe, pour présenter le projet à un kiosque. M. Beaudreault espère attirer 400 participants entre 10 h et midi. La présidente d'honneur sera Monique Lefebvre. Une jeune fille de 12 ans, Mélodie, stomisée à vie, sera aussi présente ainsi que Victoria Speth, porte-parole jeunesse de l'ASRY. Le chercheur français Cyril Sarrauste de Menthère sera également en visite. L'événement est gratuit, mais des billets de tirage avec près de 4000 \$ en prix sont en vente au coût de 10 \$ pour encourager la cause.



Les chercheurs du Centre de recherche et de développement sur les aliments (CRDA) d'Agriculture et Agroalimentaire Canada impliqués dans le projet, D^r Yves Arcand et D^{re} Isabelle Germain, en compagnie de Jacques Beaudreault, président de l'Association des stomisés Richelieu-Yamaska (ASRY). Photo François Larivière | Le Courrier ©

La Bulle

Un SPECTACLE intergénérationnel à voir à la tombée du jour!

DU 11 AU 13 OCTOBRE au parc Les Salines

Avec la participation de :

LE SAPHIR

l'Eau VIVE

Ville de Saint-Hyacinthe
Technologie agroalimentaire

ST-HYACINTHE.CA
Ville de Saint-Hyacinthe