

UNIVERSITÉ DE
VERSAILLES
ST-QUENTIN-EN-YVELINES



université PARIS-SACLAY

ILS PARTICIPENT À LA SAUVEGARDE DES ABEILLES

Emmanuel Cadot & Sébastien Floquet | CHIMIE-PATRIMOINE

Renforcement de l'immunité de la colonie, augmentation du taux de fécondité de la reine, majoration de 20% sur une saison de la production de miel...

C'est par l'introduction d'un complément alimentaire contenant un peu de molybdène dans l'alimentation habituelle des abeilles que ces résultats surprenants ont été obtenus ! Présent naturellement dans les enzymes des animaux et des végétaux, ce métal abondant et peu toxique revêt un rôle actif dans le système immunitaire.

Fruit d'une collaboration entre des chercheurs de l'UVSQ et l'Académie des sciences de Moldavie depuis 2010, cette découverte a été couronnée de nombreux prix dans plusieurs salons de l'innovation. « Cette rencontre avec les chercheurs moldaves nous a ouvert un large panel de développement d'applications biologiques », expliquent d'une seule voix Emmanuel Cadot professeur des universités et Sébastien Floquet, maître de conférences habilité à diriger des recherches, de l'Institut Lavoisier de Versailles. Chercheurs dans l'équipe Solides moléculaires (SOMO), ils travaillent sur la chimie des polyoxométallates constitués de molybdène et de tungstène pour en faire la synthèse et étudier leurs propriétés catalytiques. Outre l'action bénéfique sur la vie des abeilles, d'autres vertus du molybdène ont ainsi été révélées : il agit notamment sur la croissance de la spiruline, une algue alimentaire considérée comme un superaliment en raison de sa richesse en vitamines et minéraux. Des propriétés antitumorales et antivirales ont également été constatées, faisant du complexe de molybdène un composant d'avenir pour la recherche médicale.

> Découvrir le profil de Sébastien Floquet sur le réseau alumni de l'UVSQ