

éditorial

En ce début d'été, propice aux voyages, Médecine et Nutrition vous propose un détour du côté des oméga 3. Un détour en deux étapes : l'acide alpha-linolénique d'abord, le précurseur ; ensuite, les acides gras oméga 3 à longue chaîne. Les oméga 3 sont à la mode, tant dans le monde de la nutrition que dans le grand public. Mais leur réel intérêt dans le domaine cardiovasculaire restait difficile à cerner au vu d'études parfois contradictoires. Jean-Michel LECERF réalise ici deux remarquables mises au point ; elles vous permettent, j'espère, d'y voir plus clair et de rendre plus pertinents encore vos conseils nutritionnels auprès de vos patients.

Pour terminer, Maryvonne MAUDET nous emmène aux Indes avec la médecine ayurvédique, médecine traditionnelle dont les liens avec la nutrition ne manquent pas d'intérêt.

Bel été à tous.

Jacques FRICKER