

Le saviez-vous?

La compassion porte ses fruits

Sources: scinexx.de | doi: 10.1038/s41598-025-23460-7



On sait depuis longtemps que l'autocompassion améliore sensiblement le bien-être. Des psychologues, sous la direction de Majlinda Zhuniq de l'Université de Mannheim, ont montré, grâce à une méta-analyse portant sur des données recueillies auprès de 16 000 adultes, que la compassion envers autrui contribue de manière significative au bien-être général. Cette corrélation s'est révélée constante pour le bien-être psychologique, cognitif et social, ainsi que pour l'affect positif. «La compassion envers autrui, concluent les psychologues, s'avère ainsi être un point de départ prometteur, mais encore sous-exploité, pour les interventions axées sur le bien-être.»

Le pouvoir de l'imagination

Sources: medicalxpress.com | doi: 10.1038/s41467-025-66396-2

Imaginer une rencontre positive avec une personne peut non seulement accroître l'empathie à son égard, mais aussi modifier la manière dont les informations la concernant sont stockées dans le cerveau. Ce phénomène s'explique par l'activation de régions cérébrales impliquées dans l'apprentissage et les préférences. Des neuroscientifiques de l'Université du Colorado à Boulder et de l'Institut Max Planck l'ont démontré dans une étude récente. «Cela suggère que l'imagination n'est pas passive, explique Aroma Dabas, auteur principal de l'étude. Au contraire, elle peut influencer activement nos attentes et nos choix.» Ces découvertes pourraient ouvrir de nouvelles perspectives pour le traitement des troubles mentaux, l'amélioration des relations interpersonnelles, et même l'optimisation des performances sportives et musicales.



Microbe de l'année 2026

Sources: pharmazeutische-zeitung.de | vaam.de



La moisissure *Penicillium* a été désignée Microbe de l'Année 2026 par l'Association pour la Microbiologie Générale et Appliquée (VAAM). Alexander Fleming, Howard Florey et Ernst Chain ont reçu le prix Nobel

de physiologie et de médecine en 1945 pour la découverte de la pénicilline, un antibiotique produit par ce champignon. «Ce champignon a sauvé la vie de millions de personnes au cours des 80 dernières années et continue de le faire chaque jour», écrit la VAAM. Si l'espèce *P. notatum* revêt une importance majeure en médecine, d'autres espèces et souches de cette moisissure jouent un rôle essentiel dans l'industrie agroalimentaire. Leurs noms évoquent les fromages auxquels elles confèrent leur saveur incomparable: *P. roqueforti* et *P. camemberti*. D'autres espèces de *Penicillium* sont également utilisées en biotechnologie, par exemple pour la production d'enzymes.

Composant informatique fabriqué à partir de champignons shiitake

Sources: science.orf.at | doi: 10.1371/journal.pone.0328965

Une équipe de recherche dirigée par John LaRocco a exploité la signalisation électrique adaptative des hyphes du champignon shiitake (*Lentinula edodes*), comparable au déclenchement des impulsions neuronales. Dans le cadre du développement de ce que l'on appelle l'informatique fongique, les chercheurs ont connecté des réseaux mycéliens à des électrodes et montré que les memristors fongiques peuvent être cultivés, entraînés et conservés par déshydratation. «Nos résultats montrent que les ordinateurs fongiques pourraient offrir des plateformes évolutives et écologiques pour les tâches neuromorphiques, tout en comblant le fossé entre la bioélectronique et l'informatique non conventionnelle.»

