



HAL
open science

Des bactéries et des produits laitiers : qu'est-ce que Prolific, ce projet scientifique rennais à 14 millions d'euros ?

Guillaume Bietry, Yves Le Loir

► To cite this version:

Guillaume Bietry, Yves Le Loir. Des bactéries et des produits laitiers : qu'est-ce que Prolific, ce projet scientifique rennais à 14 millions d'euros ?. Le Télégramme, 2024, 04/06/2024. hal-04606558

HAL Id: hal-04606558

<https://hal.inrae.fr/hal-04606558>

Submitted on 10 Jun 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

Des bactéries et des produits laitiers : qu'est-ce que Prolific, ce projet scientifique rennais à 14 millions d'euros ?

T Article réservé aux abonnés

Par Guillaume Bietry

Le 04 juin 2024 à 20h04

Depuis Rennes, un laboratoire de recherche coordonne un vaste projet scientifique baptisé Prolific. Objectif : évaluer les bénéfices, en termes de santé, des produits laitiers fermentés chez les jeunes enfants et les seniors.



Yves Le Loir coordonne le projet Prolific depuis le laboratoire STLO à Rennes. (Photo Guillaume Bietry/Le Télégramme)

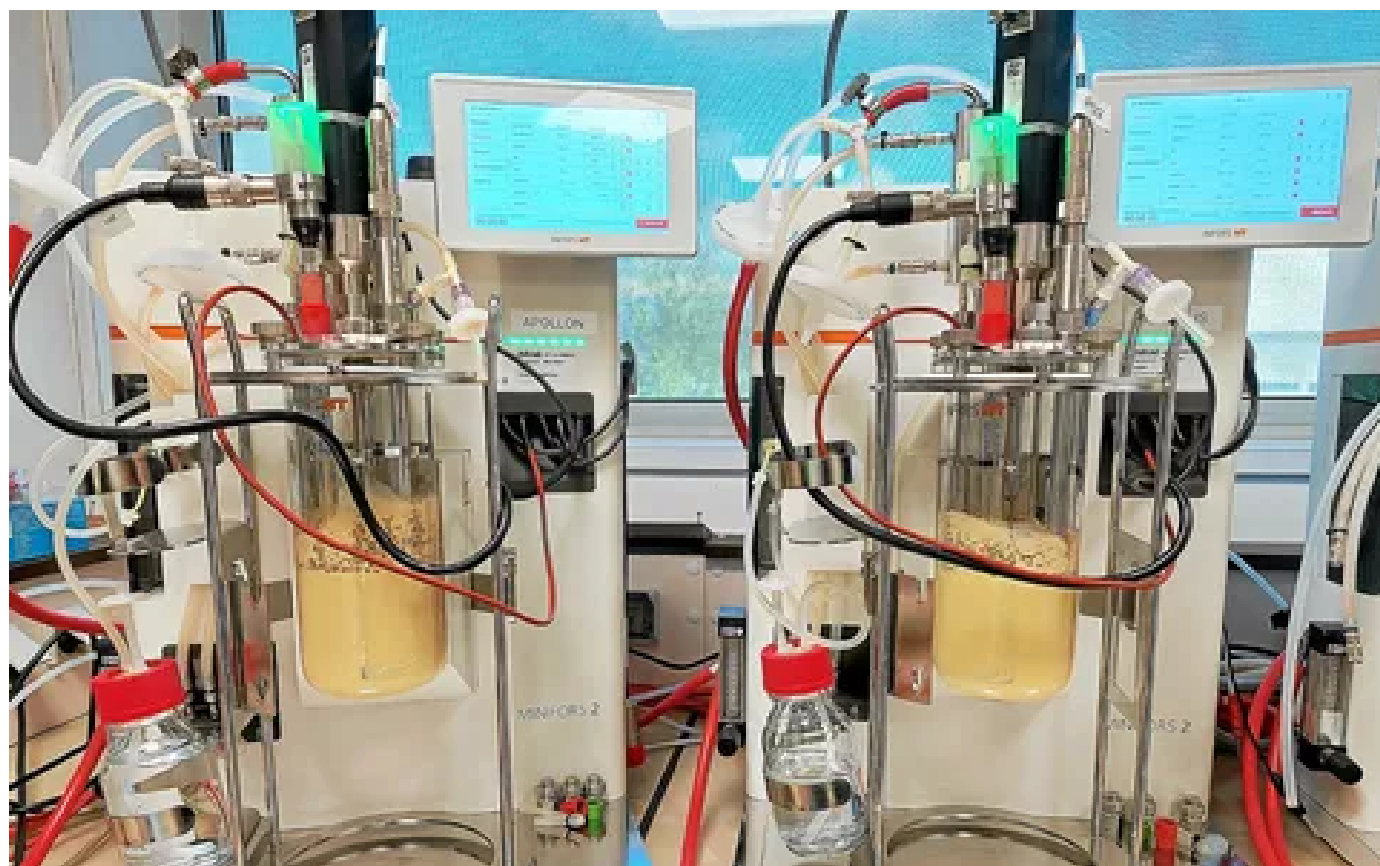
Le Grand Ouest est la première région française pour la production laitière. Pas étonnant, donc, que ce soit là que se joue une partie de l'avenir des produits laitiers.

Depuis 2020, [un projet scientifique](#) de 14 millions d'euros mobilise plusieurs équipes de recherche. Son nom ? Prolific. Le thème ? Les (bonnes) bactéries. « Il s'agit d'explorer les avantages de la fermentation des produits laitiers en termes de bénéfices sur la santé des jeunes enfants et des seniors », explique le coordinateur des travaux, Yves Le Loir, par ailleurs directeur du laboratoire rennais STLO.

À côté de cette unité de recherche placée sous la tutelle de l'Inrae et de l'Institut agro, cinq autres laboratoires sont impliqués : Numecan et IriSa à Rennes, BIA, TENS et LS2N à Nantes. Le projet embarque aussi Bba Milk Valley, un consortium comptant plusieurs industriels de premier plan : Lactalis, Eurial, Savencia, Bel, Laïta, Olga, Sill, Sodiaal... Sur les 14 millions d'euros de budget, environ 7,5 millions proviennent du consortium et deux millions des Régions Bretagne et Pays-de-la-Loire.

Allergies et maladies inflammatoires

Au sein de Prolific, les scientifiques ont pour mission d'identifier les bactéries capables de produire, dans les produits laitiers fermentés, des métabolites favorisant l'apport nutritionnel ou stimulant le système immunitaire en vue de prévenir l'apparition d'allergies alimentaires, de maladies inflammatoires ou de pathologies neurodégénératives. Prolific doit aussi permettre de mieux comprendre les interactions entre les bactéries que l'on ingère et le monde intestinal.



Le projet Prolific s'intéresse à la fermentation des produits laitiers. Ici au laboratoire STLO de Rennes.
(Photo Guillaume Bietry/Le Télégramme)

En lien avec les industriels, une vingtaine de métabolites ont été ciblés. « On peut nous dire : je veux un lait pour les nourrissons avec de la vitamine B12. L'idée, c'est donc de trouver les bactéries qui vont permettre de créer cela », décrypte Yves Le Loir.

Un Fort Knox de la bactérie

Le « train du futur » : voici à quoi ressemblent les rames du TGV M



Pour ce faire, les chercheurs peuvent piocher dans la collection de souches hébergée par le laboratoire STLO. « C'est notre Fort Knox de la bactérie alimentaire. À ce jour, nous avons identifié et caractérisé 4 000 souches. Mais il y en a bien plus encore en réserve, sur lesquelles nous travaillons. » Les travaux reposent aussi sur des outils informatiques qui s'occupent de sélectionner les souches. « À la main, cela prendrait des mois ! », confie Yves Le Loir.



Le laboratoire STLO dispose d'une machine reproduisant une partie du système digestif humain. (Photo Guillaume Bietry/Le Télégramme)

Lancé en 2020, Prolific arrivera à son terme fin 2025. Ses résultats seront alors mis à disposition des industriels, qui décideront ou non de poursuivre les recherches de leur côté, par exemple pour mettre au point de nouveaux produits. Car si Prolific est un projet scientifique, il y a, derrière, de vrais enjeux commerciaux. « Développer des produits fonctionnalisés pour la santé permettra, dans des segments où la concurrence est forte, de créer de la valeur et d'aller chercher des positions à l'export, indique Bba Milk Valley, sur [son site internet](#). C'est un enjeu pour la filière laitière de l'Ouest qui repose sur un modèle PGC (produits de grande consommation) qui ne permet plus de rémunérer correctement le lait. »

Dans la même rubrique

- [En agriculture, « le renouvellement des générations est un levier massif pour la transition agroécologique »](#)
- **Abonnés** [Le spécialiste de la volaille finistérien Savel rachète le Vendéen Béziau](#)
- [Des centaines d'agriculteurs mobilisés à Bruxelles contre la politique de l'UE](#)

Pour aller plus loin

Agroalimentaire

Économie

Ille-et-Vilaine

Rennes

#Agriculture

#Industrie

#Sciences

© SAS Le Télégramme - Reproduction interdite sans autorisation