



HAL
open science

Ils étudient le potentiel santé des produits laitiers

Yves Le Loir, Laure Besnier

► **To cite this version:**

Yves Le Loir, Laure Besnier. Ils étudient le potentiel santé des produits laitiers. Ouest France, 2024, 10 septembre 2024. hal-04692642

HAL Id: hal-04692642

<https://hal.inrae.fr/hal-04692642v1>

Submitted on 10 Sep 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

Ils étudient le potentiel santé de produits laitiers

Lancé en 2020, le projet de recherche « Prolific », doté de 14 millions d'euros, est porté par des laboratoires, mais aussi des industriels laitiers, dont des poids lourds du secteur.

L'initiative

« On est très en amont. C'est un projet assez exploratoire », explique Yves Le Loir, microbiologiste de formation et directeur de l'unité mixte de recherche (UMR) Science et technologie du lait et de l'œuf (STLO), de l'Inrae et de l'Institut Agro Rennes-Angers, à Rennes (Ille-et-Vilaine). Il est aussi le coordinateur scientifique du projet de recherche « Prolific » (pour « Produits laitiers et ingrédients fermentés innovants pour des populations cibles ») lancé en 2020 pour une durée de cinq ans.

Son objet ? « **Les bactéries d'intérêt alimentaire.** » Son objectif ? « **Explorer les bénéfices santé des produits laitiers fermentés** » à destination de « **deux populations** » : les jeunes enfants et les seniors.

« Recherche précompétitive »

Ce « **gros projet** », accompagné par le pôle de compétitivité Valorial, associe un « **consortium de laboratoires** » (STLO, NuMeCan et Irisa à Rennes, Tens, BIA et LS2N, à Nantes) et un autre « **d'industriels transformateurs** ». Soit onze entreprises au total, dont des poids lourds du secteur



Des congélateurs conservent, à -80 °C, 4 000 souches différentes de bactéries.

PHOTO : OUEST-FRANCE



Yves Le Loir, directeur de l'unité mixte de recherche STLO à Rennes et coordinateur scientifique du projet de recherche « Prolific ». Ici, au sein de la plateforme de technologie laitière du laboratoire.

PHOTO : OUEST-FRANCE

comme Lactalis, Sodiala, Savencia ou Bel, regroupées au sein de l'association Bba Milk Valley.

Avec un « **coût global** » de 13,9 millions d'euros, le projet est financé à hauteur de 7,55 millions d'euros par Bba Milk Valley et 1,86 million d'euros par les Régions Bretagne et Pays de la Loire.

Les chercheurs étudient des bactéries « **lactiques ou propioniques** » issues d'une collection de « **4 000 souches différentes** » ou isolées à partir d'échantillons de lait maternel.

Ils ont pour objectif d'identifier, notamment avec l'aide de la bio-informatique, celles capables d'« **activer l'axe intestin-cerveau chez des modèles animaux, et de participer ainsi au développement cognitif de l'enfant ou à la prévention de la neurodégénérescence chez les seniors** », ou encore de « **stimuler le système**

immunitaire pour prévenir l'apparition d'allergies alimentaires et de maladies inflammatoires », selon l'Inrae.

L'idée, ajoute Yves Le Loir, « **c'est de se donner les clés de choix de bactéries, vérifier qu'elles font bien ce qu'on attend d'elles, puis essayer de mettre ça en œuvre dans un cream cheese (fromage à la crème), plutôt à destination des seniors, ou dans une formule infantile, si l'on s'adresse aux jeunes enfants** ». En plus d'avoir un « **bienfait sur la santé des consommateurs** », ces bactéries doivent donc être « **capables de supporter des traitements technologiques** ».

Fort de « **cinq projets de thèses, quatre postdoctorants et cinq techniciens et ingénieurs** », le projet, qui a déjà fait « **quelques petits** » en matière de recherche, doit s'achever fin 2025.

Mais, dans ce genre de « **recherche précompétitive, les retombées sont rarement immédiates** », prévient Yves Le Loir. « **Les résultats ne vont pas donner lieu tout de suite à de nouveaux produits. Pour pouvoir mettre de nouvelles bactéries dans des produits laitiers fermentés, et faire figurer une mention sur un pot de yaourt ou une boîte de lait infantile, c'est très contrôlé, très réglementé. Il faut faire plein d'essais chez l'homme, démontrer tous les bienfaits. Ça coûte très cher et ça prend des années.** »

Avant de conclure : « **S'il y a des choses qu'on veut vraiment creuser et apporter sur le marché, il faudra au moins cinq ou dix ans supplémentaires pour avoir le droit de mettre quelque chose sur l'emballage.** »

Laure BESNIER.