

Communiqué

Paris, 27 mai 2008

Le mardi 27 mai, l'Institut Français pour la Nutrition (IFN) organise une conférence pour faire le point sur les effets sur la santé des prébiotiques et probiotiques. Avec le Pr Marcel Roberfroid, Université Catholique de Louvain, Belgique.

Les principaux probiotiques retrouvés dans nos aliments sont des lactobacilles et des bifidobactéries. Côté prébiotiques, deux composés alimentaires sont reconnus par les scientifiques : les inulines et les galacto-oligosaccharides.

Prébiotiques et probiotiques agissent « à travers » l'écosystème microbien du côlon. Le prébiotique stimule sélectivement la croissance d'une (ou d'un nombre limité de) population(s) bactérienne(s), induisant une modification significative de la composition ou de l'activité de l'écosystème. Le probiotique apporte au côlon une souche bactérienne spécifique et vivante, sélectionnée pour ses propriétés bénéfiques particulières, qui module la physiologie colique.

L'écosystème microbien participe aux fonctions physiologiques du côlon et en particulier à la production des selles, à l'activité immunitaire et à l'absorption de minéraux (en particulier du calcium).

Dans le domaine de la prévention du risque de maladie, les perspectives d'utilisation des prébiotiques et probiotiques sont multiples : diarrhées infectieuses, syndrome du côlon irritable, maladies inflammatoires de l'intestin, eczéma atopique, etc.

Des études scientifiques récentes ont apporté une dimension nouvelle aux connaissances de la relation symbiotique entre l'écosystème microbien et l'intestin dans deux domaines majeurs : l'endocrinologie et le syndrome métabolique et ses pathologies associées (obésité et diabète type 2). Pour l'heure, seuls les effets de certains prébiotiques (essentiellement inulines) ont été étudiés mais rien n'exclut qu'à l'avenir certains probiotiques puissent trouver leur place dans la prévention de ces pathologies.

Des publications récentes suggèrent aussi que la composition de l'écosystème microbien colique puisse jouer un rôle dans l'étiologie de l'obésité, « la manipulation des populations microbiennes pourrait alors constituer une approche dans le traitement de l'obésité » ouvrant ainsi la porte à de nouvelles applications pour les prébiotiques et les probiotiques.

L'écosystème microbien colique, accessible directement à travers les prébiotiques et les probiotiques, s'impose donc comme une cible privilégiée pour le développement d'aliments fonctionnels. Les nouvelles méthodologies d'analyse permettent une connaissance plus fine et plus approfondie de sa composition et promettent des avancées significatives dans la compréhension de multiples pathologies pour lesquelles, grâce à la « nutrition colique » il serait possible d'imaginer des stratégies efficaces de prévention.

Comme toujours lorsque l'on parle d'aliments fonctionnels et d'allégations, il est important de rappeler que la validation de ces dernières exige une grande rigueur scientifique qui doit se retrouver dans la communication aux consommateurs.

Probiotiques : microorganismes vivants qui, lorsqu'ils sont administrés en quantités adéquates, produisent un bénéfice pour la santé de l'hôte (rapport FAO-WHO, 2002)

Prébiotiques : ingrédient fermenté sélectivement qui induit des changements spécifiques de la composition et/ou de l'activité de la microflore intestinale, conférant des bénéfices pour la santé et le bien-être de l'hôte (Gibson et al, 2004)

Contact presse :

Morgane Guirriec - 01.45.00.92.50 - guirriec@ifn.asso.fr