

# Référence Probiotique

YAOURTS & LAITS FERMENTÉS

La lettre  
de la mission scientifique  
de SYNDIFRAIS

## Nouvelle année... et nouvelle référence pour les probiotiques



Après six années d'existence, la lettre scientifique "Yaourts et Laits Fermentés" fait peau neuve sous ce nouvel intitulé : **Référence Probiotique**. C'est aussi l'occasion de rappeler à ses lecteurs la raison d'être de cette parution, sa ligne éditoriale et ses objectifs.

**Référence Probiotique** est une lettre de veille scientifique bilingue (Anglais et Français) dédiée aux bénéfices santé des produits laitiers frais. Elle est diffusée trimestriellement dans 70 pays des cinq continents à près d'un millier d'exemplaires imprimés, mais également par courrier électronique et via internet. Destinée à l'ensemble des scientifiques travaillant dans le domaine des probiotiques, elle constitue une ressource bibliographique utilisée aussi bien par des chercheurs académiques ou industriels, que par des professionnels de santé spécialisés ou encore des scientifiques membres d'institutions ou de diverses organisations internationales.

Cette lettre scientifique est le fruit d'un travail collectif, impliquant les membres de la Mission Scientifique de Syndifrais (cf. nouvelle rubrique **Plein feux sur...**, p.8) et des partenaires de l'interprofession laitière Française. Tous les trimestres, les plus récents articles scientifiques relevant du domaine des bactéries probiotiques sont extraits des bases de données internationales. Une sélection est réalisée sur résumés par la Mission Scientifique et une quinzaine d'entre eux font l'objet d'un commentaire dans la lettre. Exercice délicat que d'effectuer un choix objectif des études les plus pertinentes, les plus informatives et les plus fiables, parmi plus d'une centaine de publications collectées en moyenne pour chaque numéro. On ne peut que constater l'impressionnante progression du volume de cette production scientifique, qui reflète à l'évidence l'intérêt croissant des chercheurs pour le sujet.

Au travers de la lettre **Référence Probiotique**, la Mission Scientifique de Syndifrais entend poursuivre son objectif d'apporter un éventail d'informations scientifiques, cliniques ou réglementaires, sur lesquelles peuvent s'appuyer les fabricants de produits laitiers frais et tout lecteur désireux de comprendre l'évolution particulièrement dynamique de l'univers des probiotiques.

Dans le cadre de ce 31<sup>ème</sup> numéro, **Référence Probiotique** ouvre ses pages à YLFA-International. Les préoccupations de cette association interprofessionnelle créée par Syndifrais en 2005 et indépendante depuis janvier 2007 sont entièrement consacrées aux yaourts et aux laits fermentés vivants. Ce numéro spécial retrace les points forts du 2<sup>ème</sup> symposium international qu'elle a organisé le 1<sup>er</sup> juin 2006 en Lituanie à Vilnius. Au programme : un dialogue entre scientifiques, réglementaires, industriels et consommateurs, dédié aux effets santé des laits fermentés probiotiques.

*Bernard Cochin,*  
Directeur de Publication, Syndifrais

## SOMMAIRE

### NUMERO SPECIAL

#### ■ Le mot d'YLFA-International

par Isabelle GILLES, coordinatrice

#### ■ PROBIOTIQUES - LES DIRECTIVES, LA SCIENCE ET LES ESSAIS CHEZ L'HOMME rattrapent le folklore.

■ **CONNAISSANCE ET IMAGE DES  
PRODUITS PROBIOTIQUES** parmi  
la population générale de cinq  
pays européens.

par Gregor REID (PhD)  
(Canadian R&D Centre for Probiotics)

#### ■ MISE À JOUR SUR LES BÉNÉFICES SANTÉ DES LAITS FERMENTÉS probiotiques en référence à PASSCLAIM et à la justification scientifique des allégations probiotiques selon le nouveau règlement européen relatif aux allégations nutritionnelles et de santé des denrées alimentaires.

par David P. RICHARDSON  
(DPR Nutrition Ltd, UK)

#### ■ A propos de la RÉGLEMENTATION DE L'UE SUR LES ALLÉGATIONS.

■ **PERSPECTIVES POUR LES LAITS  
FERMENTÉS PROBIOTIQUES :**  
points de vue d'experts et  
de leaders d'opinion.

par Isabelle GILLES (Ylfa-International)

#### ■ Plein feux sur LA MISSION SCIENTIFIQUE DE SYNDIFRAIS.

par Denis MATER (PhD),  
Coordinateur

1<sup>ER</sup> TRIMESTRE 2007 • N°31

Cette lettre de veille scientifique, antérieurement intitulée « Yaourts et Laits Fermentés » (numéros 1 à 30), est une production de la Mission Scientifique de Syndifrais.

Dépôt légal : 1<sup>er</sup> trimestre 2007  
ISSN en cours



“**P**robiotic fermented Milks and health: from Science to consumer<sup>(2)</sup> ; Tel était le thème du second symposium organisé par YLFA-International le 1<sup>er</sup> Juin 2006 à Vilnius (Lituanie), dans le prolongement d'un symposium IDF/ISO<sup>(3)</sup> consacré aux méthodes d'analyse des probiotiques.

Présidé par le Professeur Andrzej Babuchowski, Secrétaire d'Etat et Ministre de l'agriculture de Pologne, ce symposium a réuni près de 80 participants venus de 18 pays ! Au travers des sujets abordés (technologie des laits fermentés ; assurance qualité, cadres réglementaires et définition des probiotiques ; bénéfices santé et preuves scientifiques ; perception et attentes des consommateurs), l'objectif était bel et bien de faire se rencontrer des disciplines souvent éloignées les unes des autres et de tisser le lien entre science, réglementation, et consommateurs.



**Isabelle Gilles,**  
Coordinatrice  
d'YLFA-International

Avec le remarquable développement du secteur au cours des dernières années, les laits fermentés probiotiques ont fait l'objet de nombreux travaux de recherche scientifique, décrivant les effets santé et explicitant les mécanismes biologiques impliqués. Toutefois, communiquer de façon claire la nature de ces bénéfices au consommateur reste un exercice difficile.

A l'issue de cette journée pendant laquelle sont intervenus dix conférenciers d'envergure internationale et d'horizons très différents, une discussion en table ronde a permis de dégager quelques pistes de travail. Notamment, il est apparu important d'améliorer la reconnaissance des caractéristiques probiotiques des laits fermentés, de mieux cerner de leurs bénéfices santé et de fournir une information de qualité au consommateur. Gageons que la perspective d'une réglementation en matière d'allégations, telle qu'elle se met en place au niveau de la communauté européenne, puisse apporter l'éclairage attendu par le consommateur.

• **Isabelle GILLES**

Coordinatrice d'YLFA-International

(1) YLFA-International : Association internationale "yaourt et laits fermentés vivants" (voir encadré)

(2) "Laits fermentés probiotiques et santé : de la Science au consommateur"

(3) IDF/ISO : Fédération internationale laitière / Organisation internationale pour la standardisation

**YLFA International**  
a été créé pour promouvoir  
la recherche et la connaissance sur les ferments  
vivants des laits fermentés.

• Ses membres sont Danone,  
Nestlé, Yoplait, Yakult, LNPF,  
Danisco & Chr. Hansen.



**Yoghurt & Live Fermented Milks Association**

CONTACT / [igilles@ylfa-int.org](mailto:igilles@ylfa-int.org)

# ...• Probiotiques – Les directives, la science et les essais chez l'homme rattrapent le folklore.

La définition des probiotiques établie conjointement par la FAO et l'OMS<sup>[1]</sup> est clairement la plus appropriée pour ce domaine d'étude en expansion: "des micro-organismes vivants qui, lorsqu'ils sont administrés en quantité adéquate, confèrent un bénéfice de santé à l'hôte". En englobant à la fois la pratique de la fermentation par les anciens Babyloniens, les observations de Metchnikoff sur la longévité, ou encore l'application au traitement des infections de la vessie par Newman en 1919, cette définition permet à tout micro-organisme vivant d'être testé pour établir s'il confère des effets physiologiques mesurables. Avec la mise sur le marché de nouveaux produits à une fréquence quasi mensuelle, la nécessité de se conformer aux recommandations de la FAO et de l'OMS en matière de probiotiques<sup>[2]</sup> n'a jamais été aussi importante. Les instances réglementaires n'ont malheureusement pas encore adopté ces recommandations de façon universelle ; Il en résulte un nombre trop important de produits aujourd'hui vendus sous la dénomination "probiotique" sans mention de la souche bactérienne mise en œuvre, ou en absence d'essai chez l'homme pour confirmer leurs allégations.

De nombreuses revues sur les probiotiques soulignent la portée de certaines études montrant leur efficacité dans le traitement et la prévention des diarrhées ou des vaginoses bactériennes, pour réduire la durée des infections respiratoires ou encore jouer un rôle d'adjuvant thérapeutique en milieu hospitalier ou en institution médicalisée. Des études mécanistiques commencent également à dévoiler les propriétés anti-inflammatoires de certaines souches et de nouvelles propriétés anti-infectieuses, quoique leur expression chez l'homme reste encore un obstacle. En matière de maladies infectieuses, plusieurs pistes potentielles s'ouvrent aux probiotiques qui pourraient jouer un rôle dans le maintien et la restauration de la santé (Fig. 1). Parmi ces pistes figurent les yaourts et laits fermentés probiotiques pour traiter la diarrhée chez les patients atteints du sida<sup>[3]</sup>, ou les souches recombinantes de lactobacilles pour prévenir l'infection par le virus HIV<sup>[4]</sup>.



**Gregor Reid (PhD),**  
Canadian R&D  
Centre for  
Probiotics

## • Gregor REID (PhD)

Canadian R&D Centre for Probiotics

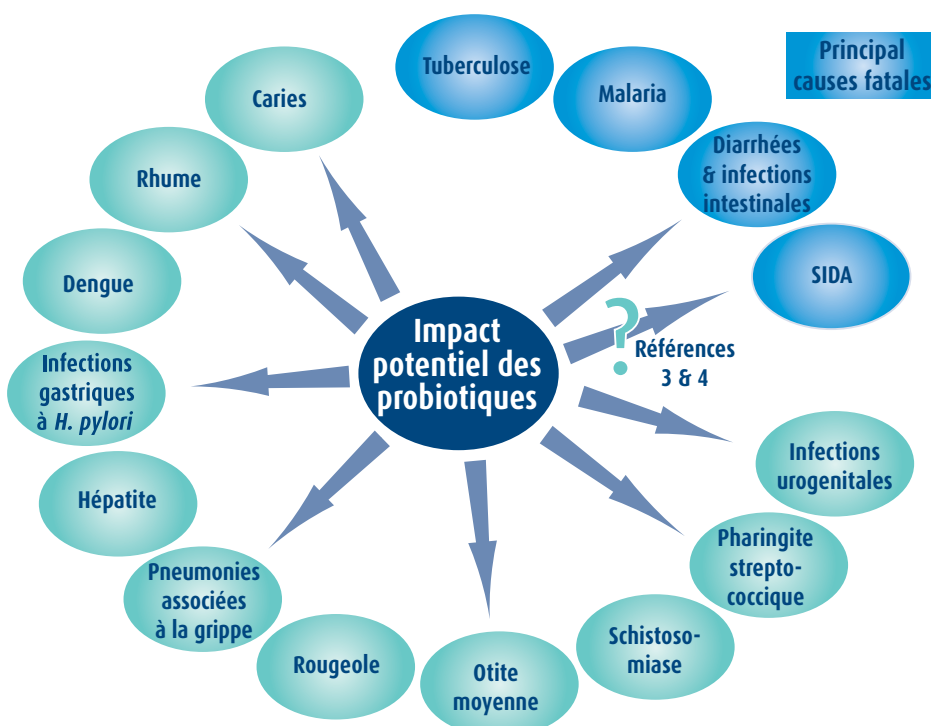
### RÉFÉRENCES

- [1] Groupe de travail conjoint FAO/OMS (2001). Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des propriétés sanitaires et nutritionnelles des probiotiques dans les aliments, y compris le lait en poudre contenant des bactéries lactiques vivantes. Téléchargement à : [ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/probio\\_report\\_fr.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/probio_report_fr.pdf)
- [2] Joint FAO/WHO Working Group (2002). Guidelines for the evaluation of probiotics in food. Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization Working Group Report. Téléchargement à : <ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/wgreport2.pdf>
- [3] Anukam KC, Osazuwa EO, Osadolor BE, Bruce AW, Reid G (2007). Yogurt containing probiotic *Lactobacillus rhamnosus* GR-1 and *L. reuteri* RC-14 helps resolve moderate diarrhea and increases CD4 count in HIV/AIDS patients. J. Clin. Gastroenterol. In press.
- [4] Liu JJ, Reid G, Jiang Y, Turner MS, Tsai CC (2007). Activity of HIV entry and fusion inhibitors expressed by the human vaginal colonizing probiotic *Lactobacillus reuteri* RC-14. Cell Microbiol. 9(1):120-130.

## Figure 1 : Maladies infectieuses : en quoi les probiotiques pourraient être utiles ?

Les maladies infectieuses représentent 300 millions de cas par an dans le monde et sont la cause de plus de 5 millions de décès. Pour certaines d'entre elles, la recherche sur les probiotiques s'intensifie et pourrait fournir des perspectives intéressantes.

La figure 1 exprime la propre pensée de l'auteur et ne reflète pas nécessairement le point de vue de la Mission Scientifique de Syndifrais.



Affections touchant la plupart des individus dans le monde

# ...••• Connaissance et image des produits probiotiques parmi la population générale ...

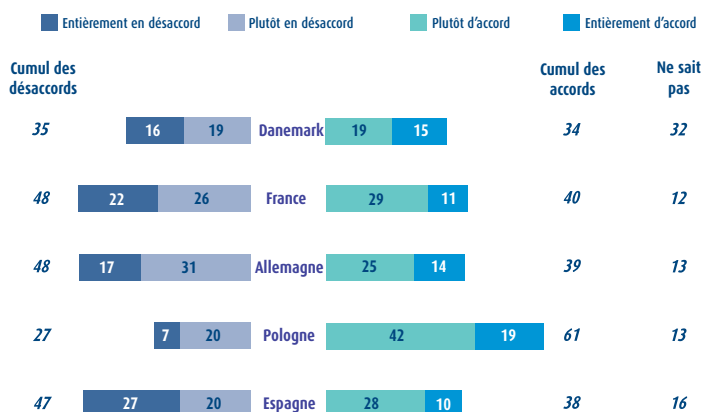
... de cinq pays européens

Une enquête<sup>(1)</sup> a été réalisée parmi des échantillons représentatifs de la population générale de 5 pays européens : L'Allemagne, le Danemark, l'Espagne, la France et la Pologne. La taille de chaque échantillon était de 1000 personnes pour la Pologne et de 500 pour les autres pays. Les données ont été recueillies entre le 20 avril et le 12 mai 2006, par interview à domicile pour la Pologne et par entretien téléphonique pour l'Allemagne, le Danemark, l'Espagne et la France. L'enquête s'est focalisée sur 3 aspects de l'image et de la perception des produits probiotiques par les personnes qui en consomment : l'identification des probiotiques, la compréhension de leurs bénéfices santé et la conviction que leur consommation est bénéfique.

## L'identification des probiotiques

Bien qu'il s'agisse d'un mot nouveau pour le grand public, le mot "probiotique" est déjà connu par plus des trois-quarts des allemands (78%) et par environ la moitié des espagnols (51%) et des français (46%). Ce mot est en revanche moins répandu en Pologne et au Danemark : seulement 35% des polonais et 28% des Danois affirment avoir déjà entendu parler de produits probiotiques. Dans ces deux pays – mais aussi probablement en Espagne et en France – les produits probiotiques semblent être mieux identifiés par un ensemble de marques commerciales. Les noms des grandes marques apparaissent ainsi bien mieux connus que le mot "probiotique" lui-même. De plus, il est observé dans tous les pays un manque important de connaissance précise de la gamme de produits qui peuvent prétendre à l'appellation "probiotique". Le yaourt classique peut-il être considéré comme probiotique ? Les sondés sont divisés sur cette question selon les pays de l'enquête (Fig. 1). La difficulté de définir clairement l'univers des probiotiques peut en réalité entraver la perception de leurs bénéfices santé.

**Figure 1 :**  
Le yaourt classique est-il un produit probiotique ?

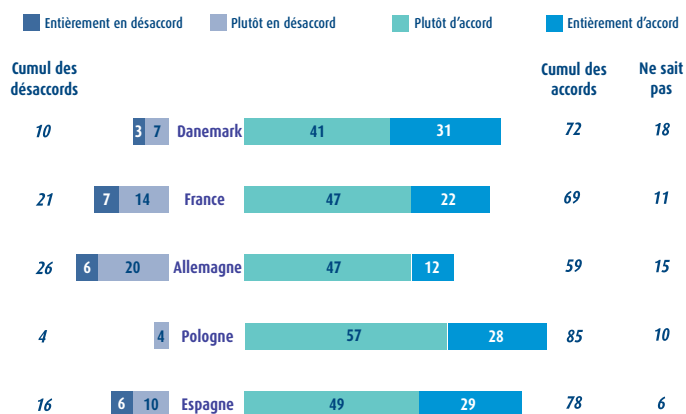


Les sondés qui ont entendu parler des probiotiques ou qui connaissent au moins un de ces produits, ont été invités à exprimer leur avis (entièrement d'accord, plutôt d'accord, plutôt en désaccord ou totalement en désaccord) sur la proposition : "le yaourt classique est un produit probiotique". Les résultats sont exprimés en pourcentage du total des sondés. A noter, en Pologne, le nombre élevé de sondés en accord avec la proposition, comparé aux autres pays.

## Compréhension des bénéfices santé des produits probiotiques

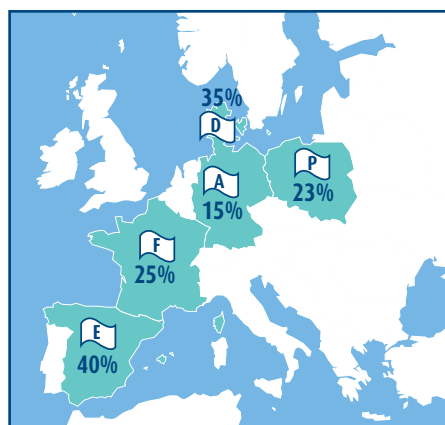
Une fois identifiés comme catégorie de produits ou comme un ensemble de marques commerciales, les probiotiques sont le plus souvent reconnus comme des produits qui contiennent des ferments bénéfiques et actifs (Fig. 2). Ils sont aussi principalement considérés comme "bons pour la santé" : 82% des polonais, 75% des espagnols, 64% des français et 59% des danois se sont révélés en accord avec la proposition "les produits probiotiques sont particulièrement bons pour rester en bonne santé". Le pourcentage est toutefois moins enthousiaste en Allemagne où 50% des sondés sont en accord avec la proposition, mais où 40% la désapprouve (10% ne se prononcent pas).

**Figure 2 :**  
Les produits probiotiques contiennent-ils des ferments bénéfiques et actifs ?



Les sondés qui ont entendu parler des probiotiques ou qui connaissent au moins un de ces produits, ont été invités à exprimer leur avis (entièrement d'accord, plutôt d'accord, plutôt en désaccord ou totalement en désaccord) sur la proposition : "Les produits probiotiques contiennent des ferments bénéfiques et actifs". Les résultats sont exprimés en pourcentage du total des sondés. A noter, les différences significatives entre les pays et le pourcentage relativement faible des personnes qui ne se prononcent pas.

La perception des bénéfices santé des probiotiques n'est pas nécessairement corrélée au nombre de sondés qui déclarent consommer ce type de produits régulièrement (Fig. 3). Il est aussi observé dans tous les pays que la perception de bénéfices santé précis reste parfois vague pour une fraction assez importante de la population. Par exemple, la capacité d'un probiotique à renforcer la résistance naturelle du corps n'est reconnue que par 53% des allemands, 55% des français et 51% des danois interrogés (les polonais et les espagnols sont plus confiants avec respectivement 74% et 65%). De même, leurs capacités à aider à la digestion ou à maintenir une bonne santé intestinale sont remises en question par plus d'un quart des français et des allemands interrogés.



Pour chaque pays, le pourcentage indique la fraction des sondés qui déclarent consommer des probiotiques au moins une fois par semaine. Les plus gros consommateurs sont aussi bien des hommes que des femmes et sont retrouvés particulièrement chez les cadres et dans les ménages composés d'au moins 3 personnes. Les plus faibles consommations sont observées chez les personnes seules.

A : Allemagne ; D : Danemark ; E : Espagne ; F : France ; P : Pologne.

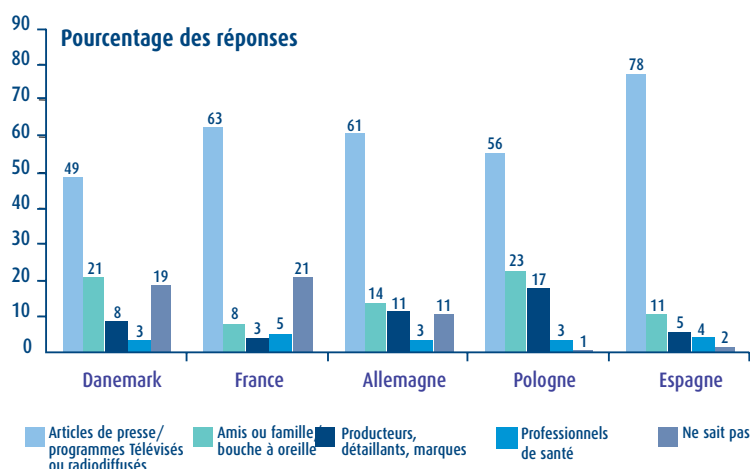
**Figure 3 :**  
Les consommateurs réguliers de produits probiotiques en Europe

### Conviction que la consommation de probiotiques est bénéfique

Le niveau de conviction sur l'utilité de consommer des probiotiques est le résultat de l'image positive, mais parfois vague, de leurs bénéfices santé. Dans chaque pays, une large majorité des sondés déclarent que les produits probiotiques sont bons pour la santé de tous : chez les enfants et chez les personnes en croissance ou plus âgées. Il peut toutefois subsister des doutes, notamment chez les allemands dont 35% sont en désaccord avec l'affirmation. Ce manque de conviction semble être lié à une certaine méfiance à l'égard des fabricants du secteur. En effet, dans chaque pays couvert par l'enquête, une large majorité des sondés sont en accord avec la proposition selon laquelle "les producteurs exagèrent les bénéfices santé des produits probiotiques".

La presse écrite et les programmes audiovisuels apparaissent comme le principal véhicule de l'information sur les probiotiques (Fig. 4). Mais ces médias et, dans une moindre mesure, le bouche-à-oreille, pourraient jouer un rôle ambivalent dans la promotion des produits probiotiques : la moitié des sondés en Allemagne, en Espagne et en Pologne considèrent en effet que l'information qu'ils reçoivent est ambivalente ou les dissuade de consommer ces produits.

Les sondés qui ont entendu parler des probiotiques ou qui connaissent au moins un de ces produits, ont été invités à indiquer les sources à partir desquelles ils obtiennent de l'information sur l'intérêt des yaourts et autres laits fermentés dénommés "probiotiques". A noter, la grande prévalence des médias en général.



**Figure 4 :**  
Sources d'information sur les produits probiotiques

### Conclusions

Globalement, les produits probiotiques bénéficient d'une image positive ; mais leur attractivité peu encore certainement s'améliorer par une plus large promotion du terme "probiotique" et de leurs bénéfices santé précis.

(1) Cette enquête a été réalisée par TNS Sofres (France) à l'initiative d'YLFA-International.

# ... Mise à jour sur les bénéfices santé des laits fermentés probiotiques ...

... en référence à PASSCLAIM<sup>(1)</sup> et à la justification scientifique des allégations probiotiques selon le nouveau règlement européen<sup>(2)</sup> relatif aux allégations nutritionnelles et de santé des denrées alimentaires

**David Richardson (PhD),**  
DPR Nutrition Ltd, UK



Les allégations fonctionnelles et de santé concernant les probiotiques sont basées sur une grande variété d'études. Celles-ci comprennent des expériences in vitro, des études d'épidémiologie humaine et sur modèles animaux, ainsi que des études d'intervention chez l'homme. La conception et la conduite de tels essais chez des adultes sains sont généralement bien décrites lorsqu'il s'agit de groupes spécifiques de la population ou d'interventions thérapeutiques. Toutefois, il apparaîtra un besoin croissant de définir les limites de la normalité des fonctions immunitaires et digestives et de mesurer les différentes composantes de la santé intestinale et du bien-être.

Le nombre d'allégations relatives à la santé du tube digestif et du système immunitaire se rapportant à des aliments tels que les laits fermentés ou les yaourts a substantiellement augmenté dans l'Union Européenne (UE). La législation nouvellement adoptée par l'UE concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires spécifiera en détail les conditions de leur utilisation et établira un système d'évaluation scientifique des allégations.

Les allégations sur les aliments seront classées en 4 grands groupes: (I) des allégations sur le "contenu", définies dans une annexe du règlement. Il s'agit d'allégations de nature nutritionnelle, d'allégations comparatives et d'allégations relatives à "d'autres substances" qui présentent un effet nutritionnel ou physiologique; (II) des allégations de santé basées sur des arguments scientifiques généralement acceptés (Article 13.1); (III) des allégations de santé basées sur des données scientifiques nouvellement acquises et/ou qui nécessitent une protection des droits de propriété industrielle (Article 13.5); (IV) des allégations relatives à la réduction d'un risque de maladie ou se rapportant au développement et à la santé infantile (Article 14). Chaque groupe doit suivre une procédure d'autorisation pour figurer sur la liste européenne appropriée. Certains bénéfices des probiotiques liés à la prévention, au traitement ou à l'atténuation d'une maladie relèvent de "l'allégation médicale"; ils restent en dehors du champ de la loi relative à l'alimentation, e.g. les désordres inflammatoires et infectieux.

Pour justifier les allégations de santé, la totalité des données disponibles devront être considérées et le niveau de preuve devra être soupesé. Les bénéfices liés à l'ingestion de probiotiques étant souche-dépendants, il sera nécessaire de définir et de mesurer les bénéfices de santé sur la base d'arguments scientifiques. De plus, la démonstration que l'allégation est correctement comprise par le consommateur devra être apportée. L'accent sera mis sur le bénéfice que confère le probiotique; les méthodes utilisées pour obtenir et mesurer les bénéfices qui font l'objet des allégations devront respecter la directive FAO/OMS, ainsi que les critères de PASSCLAIM pour la justification scientifique des allégations.

Etant donnés leurs effets souche-dépendants, les probiotiques possèdent des propriétés spécifiques. Cependant, il existe plusieurs propriétés de base ou génériques qui pourraient être considérées comme indépendantes de la souche utilisée. Par exemple, la viabilité et la quantité appropriée de bactéries probiotiques dans le produit représentent des conditions de base en termes de composition. En effet, le maintien de la viabilité durant le transit jusqu'à la zone cible du tractus intestinal humain, ainsi que l'augmentation des bactéries bénéfiques endogènes et la diminution des bactéries nuisibles, constituent des éléments du concept selon lequel les probiotiques contribuent au fonctionnement normal du tube digestif et à son bon équilibre microbien.

La nouvelle réglementation européenne concernant les allégations nutritionnelles et de santé aura un impact significatif sur les produits probiotiques portant des allégations, en particulier en matière de justification scientifique et de compréhension des allégations par le consommateur. Elle influencera également le développement de profils nutritionnels d'aliments ou de catégories d'aliments, permettant d'accorder des allégations à des produits qui présentent des caractéristiques nutritionnelles favorables.

**David P. RICHARDSON**  
DPR Nutrition Ltd, UK

<sup>(1)</sup>PASSCLAIM: Process for the assessment of scientific support for claims on foods. [Processus d'évaluation des appuis scientifiques aux allégations concernant les denrées alimentaires].

<sup>(2)</sup> Cf. encadré p.7 : "A propos de la réglementation de l'UE sur les allégations".

## Références

[1] AFFSA [Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments] (2005). Effets des probiotiques et prébiotiques sur la flore et l'immunité de l'homme adulte, pp. 9-58.

### Téléchargement à :

<http://www.afssa.fr/ftp/afssa/28176-28177.pdf>

[2] Aggett PJ, Antoine J-M, Asp N-G, Bellisle F, Contor L, Cummings JH, Howlett J, Müller DJG, Persin C, Pijls LTJ, Rechkemmer G, Tuijelaars S, Verhagen H (2005).

PASSCLAIM: Process for the assessment of scientific support for claims on foods: consensus on criteria. Eur J Nutr. 44(S1):i5-i30.

[3] BgVV [Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin] (1999). Final report of the BgVV Working Group "Probiotic microorganism cultures in food", pp. 1-7. Téléchargement à :

[http://www.bfr.bund.de/cm/245/probiotika\\_en.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/245/probiotika_en.pdf)

[4] Cummings JH, Antoine J-M, Azpiroz F, Bourdet-Sicard R, Brandtzaeg P, Calder PC, Gibson GR, Guarner F, Isolauri E, Pannemans D, Shortt C, Tuijelaars S, Watzl B (2004). PASSCLAIM. Gut health and immunity. Eur J Nutr 43(S2):ii118-ii173.

[5] Union Européenne (2006). Regulation of the European Parliament and of the Council on nutrition and health claims made on foods. Ref. PE-CONS 3616/06. 1er Septembre 2006, Bruxelles.

[6] Joint FAO/WHO Working Group (2002). Guidelines for the evaluation of probiotics in food. Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization Working Group Report. Téléchargement à :

<ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/wgreport2.pdf>

[7] Richardson DP (2005). The scientific substantiation of health claims with particular reference to the grading of evidence. Eur J Nutr. 44(5):319-324.

[8] Richardson DP, Affertscholt T, Asp N-G, Bruce A, Grossklaus R, Howlett J, Pannemans D, Ross R, Verhagen H, Viechtbauer V (2003). PASSCLAIM - Synthesis and review of existing process [of scientific substantiation of health claims]. Eur J Nutr. 42(S1):i96-i111.

6

1er TRIMESTRE 2007 • N°31

Référence Probiotique

YAOURTS & LAITS FERMENTÉS

La possibilité d'alléguer sur les bénéfices santé des aliments probiotiques est soumise à la même réglementation que les autres denrées alimentaires. *Afin d'assurer aux consommateurs un niveau élevé de protection et de faciliter leur choix, il est nécessaire que les produits mis sur le marché soient sûrs et étiquetés de façon adéquate.* Prenant ce contexte en considération, un règlement<sup>(1)</sup> vient juste d'être adopté en décembre 2006 en Europe, par le Parlement Européen et le Conseil concernant les allégations nutritionnelles et de santé sur les denrées alimentaires. Le but de ce règlement est d'harmoniser un domaine où les législations nationales actuelles sont assez différentes (sinon absentes) d'un état membre à l'autre.

Dans sa présente configuration, le texte est composé de 29 articles et sa version définitive inclura deux annexes. La première a déjà été publiée avec le texte et définit 24 allégations nutritionnelles et conditions s'appliquant à celles-ci. (e.g. " *valeur énergétique réduite* ", " *faible teneur en graisses saturés* ", " *sans sucres ajoutés* "...). Une seconde annexe doit être adoptée en janvier 2010 ; elle établira la liste d'une série d'allégations de santé autorisées, sur la base de propositions que les états membres devront fournir en janvier 2008. *In fine*, toute allégation présente sur le marché alimentaire sera autorisée : (I) soit parce qu'elle figure dans l'une des deux annexes (Article 13) ; (II) soit parce qu'elle aura suivi une procédure d'autorisation basée sur le dépôt d'un dossier spécifique (Articles 14 à 17).

Dans le cadre du colloque d'YLFA, Melle Sabine Nafziger (Fédération Européenne des Industries Alimentaires et des Boissons - CIAA) a souligné l'importance des règles qui devront être suivies pour établir la liste des allégations de santé. Cette liste devra rassembler des allégations "basées sur des preuves scientifiques généralement reconnues" et "bien comprises par le consommateur moyen". L'élaboration de la seconde annexe du règlement représente une étape très importante pour les laits fermentés probiotiques car les allégations retenues contribueront à la reconnaissance de leurs bénéfices santé par le consommateur.

(1) Rectificatif au règlement (CE) no 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires. Journal officiel de l'Union européenne» L 404 du 30 décembre 2006.

Téléchargement à : [http://eur.lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/L\\_012/L\\_01220070118fr00030018.pdf](http://eur.lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/L_012/L_01220070118fr00030018.pdf)

Pour clôturer ce 2<sup>ème</sup> symposium d'YLFA-International, une table ronde a réuni des spécialistes<sup>(1)</sup> reconnus de plusieurs champs disciplinaires concernés par les probiotiques. Le professeur David Richardson a orchestré les débats en tant que modérateur.

Plusieurs idées fortes ont émergé des discussions et constituent des pistes particulièrement intéressantes pour accompagner le développement du secteur des laits fermentés probiotiques.

En premier lieu, un consensus s'est dégagé sur l'existence de preuves scientifiques réellement fondées et sur le potentiel de développement considérable de ces produits. Un tel potentiel est le reflet d'une diversité d'applications santé dont les probiotiques pourraient se prévaloir dans l'avenir. Cette diversité réside en particulier dans le gisement de souches bactériennes présentes dans la flore intestinale ou dans certains laits fermentés traditionnels encore méconnus des pays industrialisés.

Dans ce contexte, il a été souligné l'importance à donner à "l'éducation" du consommateur et en premier lieu à celle des enfants. Par le biais de l'école, ceux-ci pourraient en effet être initiés aux bénéfices des "bonnes bactéries".

De la part des industriels, une forte exigence est apparue en termes d'allégations. Ainsi, le message véhiculé doit être parfaitement compris du consommateur. L'effet santé se doit d'être annoncé avec précision et il convient d'apporter les preuves du bénéfice de chaque souche probiotique par des essais cliniques. Il en va de la crédibilité des produits. Une attention particulière devra par ailleurs être portée aux attentes du consommateur auxquelles l'industriel devra s'adapter. En effet, ce symposium a constitué une rare occasion pour les associations de consommateurs d'explicitier leurs souhaits, notamment en matière d'étiquetage : indications sur les apports journaliers recommandés, les conditions de stockage, la quantité de ferments contenus dans le produit, les doses requises pour obtenir l'effet santé, etc.

La réglementation qui se met en place au plan européen représente un outil précieux pour assurer et améliorer l'information du consommateur. Elle devra également contribuer à la protection du secteur de l'alimentation fonctionnelle aujourd'hui en pleine évolution. Les participants ont de plus souhaité que cette vision réglementaire considère les systèmes déjà en place au-delà des frontières européennes, dans la perspective d'un éventuel cadre mondial.

Et le président de conclure : "Ces cadres réglementaires indispensables ne doivent toutefois pas faire oublier l'importance de l'innovation et du goût ; les laits fermentés probiotiques sont avant tout des produits qui allient santé et plaisir !"

• Isabelle GILLES

Coordinatrice, YLFA-International

(1) Participants à la table ronde : Pr David Richardson, GB ; Monsieur le Ministre Andrzej Babuchowski, Pologne ; Pr. Jean-Louis Bresson, Hôpital Necker Paris, France ; Mr Didier Carcano, Danisco Culture Division, France ; Dr. Satoshi Kudo, Yakult Europe, Pays Bas ; Pr. Gregor Reid, Canadian R&D Centre for Probiotics, Canada ; Mlle Dulce Ricardo, "Deco Proteste" consumer group, Portugal.

## A propos de la réglementation de l'UE sur les allégations

## Perspectives pour les laits fermentés probiotiques : points de vue d'experts et de leaders d'opinions

# Référence Probiotique

YAOURTS & LAITS FERMENTÉS

## ... LA MISSION SCIENTIFIQUE

### Son objectif

- La Mission Scientifique de Syndifrais réunit des scientifiques et des chercheurs du milieu académique et du secteur industriel des produits laitiers frais.
- Indépendante dans son action, elle recherche et apporte les preuves des bénéfices santé et de l'innocuité des bactéries lactiques vivantes contenues dans les yaourts et les laits fermentés.
- Ses travaux de veille scientifique ont pour but de réaliser un suivi critique de la littérature consacrée aux actions physiologiques des probiotiques et à leurs mécanismes. Les résultats de cette veille apparaissent dans cette lettre scientifique.

### Les membres

- **Pr. Jean-Louis Bresson, Président** - Hôpital Necker, Paris
- **Dr. Denis Mater, Coordinateur** - Syndifrais
- **Dr. Nadine Cerf-Bensoussan** - Hôpital Necker, Paris
- **Dr. Jean Fioramonti** - Institut National de Recherche Agronomique (INRA)
- **Dr. Robert Ducluzeau** - Institut National de Recherche Agronomique (INRA), membre de l'Académie d'Agriculture (France)
- **Dr. André Ayerbe** - Arilait Recherche
- **Dr. Irène Lenoir-Wijnkoop** - Danone Research
- **Dr. Purification Relano** - Danone Research
- **Mme Brigitte Rousseau** - Yoplait

## Plein feux sur



### La Mission Scientifique de Syndifrais

Par Denis Mater (PhD), Coordinateur

Le domaine des bactéries probiotiques est en pleine expansion sur le plan scientifique. La Mission Scientifique de Syndifrais s'est donnée pour objectif de suivre cette expansion et de la soutenir.

Les actions de la Mission se traduisent d'abord par l'édition de la lettre de veille scientifique « *Référence Probiotique - Yaourts et Laits Fermentés* » dont l'éditorial de ce numéro fait une présentation.

La Mission publie également chaque année un appel d'offres destiné à promouvoir des travaux de recherche sur le thème des bénéfices santé des bactéries lactiques du yaourt et des laits fermentés. Deux domaines d'intervention ont été retenus pour l'appel d'offres 2007 :

- L'état physiologique des bactéries lactiques dans le tube digestif (transcriptome, protéome et fonctions - survie et rôle des flores en transit - dialogue bactéries/hôte)

- Le rôle des bactéries lactiques dans l'immuno-allergie (immunité générale et du tube digestif - allergie), la physiologie digestive ou encore la nutrition (peptides bioactifs - métabolites coliques [e.g. acides gras à chaîne courte] - absorption de nutriments [e.g. calcium] - gestion du poids)

La Mission organise par ailleurs des réunions thématiques auxquelles elle invite des personnalités scientifiques à présenter l'état de l'art dans leur domaine d'expertise.

## ... La lettre de la Mission Scientifique de SYNDIFRAIS

Directeur de publication : **Bernard Cochin**

Coordinateur scientifique et rédacteur : **Dr. Denis Mater**

Comité de lecture : **La Mission Scientifique de Syndifrais**

Veille scientifique : **Vanessa Bodot (CERIN)**

**Abonnement gratuit : support papier ou électronique**

Syndifrais : Organisation interprofessionnelle française des fabricants de produits laitiers frais

42, rue de Châteaudun • 75314 PARIS cedex 9 - France

Tel.: +33-1 49 70 72 30 • Fax : +33-1 42 80 63 90

e-mail: [syndifrais@syndifrais-syndilait.org](mailto:syndifrais@syndifrais-syndilait.org)

