

Rapport du World Dairy Congress de la Fédération Internationale de Laiterie (IDF)

Hans-Peter Bachmann, Brita Rehberger, Alexandra Schmid, Barbara Walther, Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, 3003 Berne

Le World Dairy Congress de la FIL s'est tenu à Shanghai du 20 au 23 octobre 2006. Il a réuni environ neuf cent participants issus de 55 pays, qui ont non seulement pu prendre part à des journées de travail, mais se sont vu proposer aussi des conférences, des ateliers et des séminaires portant sur des thèmes ayant trait à la production et à la technologie laitières, à l'analytique, à la sécurité et à la qualité, ainsi qu'à la santé et à l'alimentation.

Première partie: Voici quelques aspects abordés dans les présentations qui ont traité de sujets en rapport avec la santé et l'alimentation:

Aliments fonctionnels

Les présentations qui traitaient des aspects sanitaires du lait et des produits laitiers ont relevé que les priorités de la recherche en diététique ont changé: les nouveaux centres d'intérêt sont les nutriments non essentiels ayant une utilité accessoire et les moyens d'assurer une couverture optimale des besoins en certaines substances nutritives, alors que la recherche sur les nutriments essentiels pour la lutte contre les carences alimentaires est passée au second plan. Les plantes sont à cet égard des objets d'étude mal appropriés car elles ont développé des mécanismes de défense pour se protéger de l'ingestion par l'être humain. Le lait est en revanche un aliment parfaitement adapté à un approvisionnement rationnel en éléments nutritifs, et donc idéal comme référence pour l'étude de ces nutriments présentant une utilité accessoire.

Individualisation

L'une des présentations traitait de la tendance à l'alimentation "individualisée". Les recommandations générales ne sont en effet que partiellement applicables à tout un chacun, comme l'ont montré la recherche récente dans le domaine des maladies liées à l'alimentation ainsi que la recherche en génétique. L'enjeu, pour l'industrie, est donc d'élaborer des produits satisfaisant aux exigences spécifiques de différents groupes de la population. L'industrie laitière est à cet égard en bonne position, avec le choix étendu et déjà établi de produits diversifiés.

Hypertension artérielle

Une autre présentation était dévolue à l'effet du lait sur la santé humaine. On y a relevé les propriétés favorables de cet aliment par rapport à l'ostéoporose, à l'hypertension artérielle, à la surcharge pondérale, à la lithiase biliaire et à quelques types de cancer. Aux Etats-Unis, une augmentation de la consommation de lait à 3 - 4 portions journalières permettrait d'économiser sur 5 ans 209 millions de dollars en frais médicaux.

Yakult (Japon) a présenté un nouveau produit laitier contenant des bactéries lactiques des espèces *Lactococcus lactis* YIT 2027 et *Lactobacillus casei* Shirota. Ce produit a récemment obtenu au Japon la reconnaissance FOSHU (food for specified health use) pour son effet hypotenseur. Au cours de la fermentation, il y a formation, à partir des protéines, d'acide γ -aminobutyrique (GABA), lequel agit sur le système nerveux sympathique et par là sur la pression sanguine.

Acides gras trans

De premiers résultats de l'étude TRANSFACT sont maintenant disponibles. Dans les travaux en question, on a cherché à déterminer s'il y a une différence entre les acides gras trans (TFA) de synthèse et les acides gras trans naturellement présents dans les aliments d'origine animale quant à leurs effets sur la santé. L'étude a montré que les TFA n'agissent pas tous de la même façon: les TFA naturels, par exemple, n'abaissent pas le taux de cholestérol HDL (un aspect positif), et les effets ne sont pas les mêmes sur les femmes et chez les hommes. Des études supplémentaires devront toutefois être entreprises dans ce domaine.

Syndrome métabolique

Des études antérieures ont révélé une corrélation inverse entre la consommation de lait et la surcharge pondérale, mais les mécanismes à l'origine de ce phénomène ne sont pas encore connus à ce jour. Divers travaux de nouvelle date sur le thème "calcium et surcharge pondérale" présentés au congrès ont montré que le calcium se lie aux graisses alimentaires, ce qui a pour conséquence qu'elles ne sont que partiellement absorbées, d'où l'instauration d'un bilan énergétique négatif. Une autre étude était consacrée à l'effet du lait et des produits laitiers sur le syndrome métabolique et sur les maladies cardiovasculaires. Les résultats obtenus révèlent que ce type d'aliments n'a pas d'influence sur les lipides sanguins ni sur l'homéostasie glucose-insuline, mais qu'ils ont par contre un effet hypotenseur. Les composants responsables n'ont pas encore été identifiés. Il pourrait s'agir de peptides bioactifs et/ou du calcium. Les produits laitiers sont par conséquent des aliments pouvant développer une action cardioprotectrice et être efficaces pour la prévention du syndrome métabolique.

Croissance osseuse

Une étude menée en Chine a montré qu'une supplémentation en lait pendant deux ans avait chez de jeunes Chinoises de 10 ans une incidence positive sur la croissance, la minéralisation du squelette et le diamètre osseux.