



Faits saillants de la recherche 2016-2017

Les Producteurs laitiers du Canada, en partenariat avec Agriculture et Agroalimentaire Canada et la Commission canadienne du lait, soutiennent dix projets de recherche dans les domaines de la nutrition et santé humaines par l'entremise de la Grappe de recherche laitière. Les PLC accordent également leur appui à 16 projets additionnels par l'intermédiaire du concours annuel CCSNH et deux projets menés par *International Dairy Research Consortium* réunissant Dairy Management Inc., Dairy Australia, Dutch Dairy Association, CNIEL et Danish Dairy Research Foundation.



Résultats escomptés de la recherche en cours :

- Fournir des données scientifiques sur l'effet des produits laitiers à pleine teneur en gras sur les facteurs de risque cardiovasculaire et de diabète de type 2 en lien avec l'élaboration de recommandations nutritionnelles relatives aux produits laitiers à teneur plus élevée en matières grasses;
- Étudier l'impact des produits laitiers en ce qui a trait à la diminution du risque de diabète chez les populations à risque;
- Fournir des données scientifiques sur le rôle de la consommation de produits laitiers et la satiété, le contrôle glycémique, le diabète de type 2, les maladies cardiométaboliques, la santé des os et du tube digestif — cette information illustrera l'importance de la fonction des produits laitiers en matière de santé;
- Déterminer les bienfaits de la consommation de produits laitiers pour la santé osseuse chez les femmes enceintes et leurs nouveau-nés;
- Déterminer si la consommation du nombre de portions recommandées de lait et produits laitiers à l'adolescence favorise une meilleure croissance osseuse;
- Fournir des données scientifiques dans le but d'élaborer de nouvelles formulations agroalimentaires faisant appel aux produits laitiers et aux composantes du lait en vue d'assurer une meilleure santé;
- Fournir des données scientifiques pouvant servir à l'élaboration d'allégations santé relatives à la satiété, la glycémie postprandiale et la santé des os;
- Élaborer des stratégies afin de comprendre les raisons expliquant la faible consommation de produits laitiers chez les enfants et d'y remédier;
- Déterminer si l'ajout de lait à un programme d'exercices mène à une meilleure santé en ce qui a trait à la composition corporelle et la santé osseuse chez les filles en surpoids ou obèses;
- Déterminer si l'ajout de produits laitiers aux repas quotidiens peut augmenter les bienfaits pour la santé des nutriments contenus dans d'autres aliments;
- Étudier l'effet de la réduction de la teneur en sel des fromages canadiens sur l'activité microbienne et sur la production d'amines biogènes;
- Fournir des données scientifiques sur le lait et les produits laitiers comme sources régulières et fiables de vitamine B12 dans le but d'aider les consommateurs à combler leurs besoins quotidiens.

Les produits laitiers et la santé cardiométabolique : des chercheurs canadiens ont effectué une revue de littérature systématique qui leur a permis de conclure que les produits laitiers pourraient réduire les risques associés à plusieurs maladies cardiométaboliques.

« La recommandation de miser sur les produits laitiers à teneur réduite en gras plutôt que sur ceux à pleine teneur en gras est non fondée sur des données scientifiques. »

Jean-Phillippe Drouin-Chartier,
Ph. D., Université Laval

Projets en cours :

1. Programme de recherche intégrée sur les produits laitiers, les matières grasses du lait et la santé cardiovasculaire — Chercheur principal (C. P.) : Benoit Lamarche, Université Laval
2. L'effet des produits laitiers nouveaux et existants sur la satiété, l'apport alimentaire et le contrôle métabolique (glycémie) chez les jeunes adultes et les adultes âgés — C. P. : Harvey Anderson, Université de Toronto
3. La nutrition laitière et le risque de diabète chez les populations vulnérables : une approche novatrice basée sur les biomarqueurs — C. P. : Anthony Hanley, Université de Toronto
4. Effets bénéfiques du lait et des produits laitiers fermentés sur l'inflammation des tissus intestinaux et adipeux, et les maladies cardiométaboliques liées à l'obésité — C. P. : Denis Roy, Université Laval et Martin Lessard, AAC-Sherbrooke
5. Étudier l'association entre les apports alimentaires et le risque cardiovasculaire des Canadiens à l'aide des cycles 1 et 2 de l'Enquête canadienne sur les mesures de la santé — C. P. : Susan Whiting, Université de Saskatchewan
6. Le rôle d'une alimentation élevée en produits laitiers sur la santé osseuse de femmes enceintes et leur progéniture en début de vie [Bone BHIP] : un essai clinique — C. P. : Stephanie Atkinson, Université McMaster
7. Étude de deux ans sur la relation dose-effet entre les produits laitiers et l'amélioration de la santé osseuse — C. P. : Hope Weiler, Université McGill
8. Synergie nutritionnelle entre les produits laitiers et les nutriments d'autres aliments — C. P. : Michel Britten, AAC-Saint-Hyacinthe
9. Concentration en amines biogènes de divers fromages canadiens et effet de la concentration en sel sur le type d'amines biogènes produit dans les fromages — C. P. : Daniel St-Gelais, AAC-Saint-Hyacinthe
10. Le lait et les produits laitiers, des sources exceptionnelles de vitamine B12 : une approche de la ferme à la fourchette — C. P. : Christiane Girard, AAC-Sherbrooke
11. Le fromage à pleine teneur en gras dans le cadre de la prise en charge alimentaire pour la prévention et le traitement du diabète : validation du principe — C. P. : Catherine Chan, Université de l'Alberta
12. Étude de l'impact de la matrice du fromage sur la lipidémie postprandiale : une étude clinique — C. P. : Patrick Couture, Université Laval
13. Le taux de riboflavine chez les femmes en âge de procréer est-il sous-optimal? Les produits laitiers constituent-ils une solution potentielle? — C. P. : Tim Green, Université de la Colombie-Britannique
14. Accroître l'achat de lait et de produits laitiers par les ménages de même que leur consommation par les enfants : une étude randomisée — C. P. : Mary Jung, Université de la Colombie-Britannique
15. Étudier le potentiel thérapeutique de l'acide vaccénique dans le traitement des maladies inflammatoires de l'intestin — C. P. : Spencer Proctor, Université de l'Alberta
16. L'influence de la vitamine D sur la fonction monocyte-macrophage chez les patients atteints de la maladie de Crohn — C. P. : Ernest Seidman, Université McGill
17. L'impact du babeurre sur la fonction immunitaire et le développement de la tolérance orale en début de vie — C. P. : Catherine Field, Université de l'Alberta
18. Effets d'une intervention de gestion du poids caractérisée par une augmentation de la consommation de produits laitiers sur la composition corporelle et la santé osseuse chez les filles en excès de poids et obèses — C. P. : Andrea Josse, Université Brick
19. Essai clinique sur l'effet de l'apport en calcium par l'entremise des aliments contre celle des suppléments sur la santé vasculaire des femmes postménopausées — C. P. : Suzanne Morin, Université McGill
20. Établissement du rôle du lait et de ses substituts sur la matière et la force osseuses, la composition corporelle et le risque cardiométabolique de l'enfance à l'âge adulte au moyen de la Pediatric Bone Mineral Accrual Longitudinal Study — C. P. : Hassan Vatanparast, Université de la Saskatchewan
21. Les interactions entre l'exercice et les protéines laitières dans le traitement de l'obésité et de l'inflammation du tissu adipeux — C. P. : David Wright, Université de Guelph

22. L'effet du lait comme boisson de récupération après l'exercice sur le taux de triglycérides postprandial observé le lendemain — C. P. : Phillip Chilibeck, Université de la Saskatchewan
23. Génétique, microbiome intestinal et métabolisme des acides gras : une approche multidimensionnelle appliquée à l'évaluation de l'effet des matières grasses du lait sur la santé cardiovasculaire — C. P. : Peter Jones, Université du Manitoba
24. Hausse de la teneur en vitamine B12 du yogourt à l'aide de stratégies d'enrichissement et de probiotiques produisant de la vitamine B12 — C. P. : Yvonne Lamers, Université de la Colombie-Britannique
25. Rôle fonctionnel des mécanismes d'action des glycomacropéptides : l'effet d'un composé bioactif du lait sur le syndrome métabolique lié à l'obésité — C. P. : Emile Levy, Université de Montréal
26. Le rôle des produits laitiers dans la prévention de la sarcopénie chez les personnes subissant un traitement contre le cancer — C. P. : Vera Mazurak, Université de l'Alberta;
27. L'effet de la consommation de produits laitiers à faible teneur en gras et à pleine teneur en gras sur l'homéostasie glucidique — C. P. : Mario Kratz, Fred Hutchinson, Centre de recherche sur le cancer
28. Étude sur l'effet d'une hausse de la consommation de produits laitiers sur la santé des personnes âgées — C. P. : Sandra Iuliano-Burns, Université de Melbourne

Une réussite à souligner

Une étude financée par les PLC sur le rôle des produits laitiers relativement à la santé cardiovasculaire est publiée dans une revue scientifique prestigieuse

Les résultats d'une étude majeure concernant le rôle des produits laitiers relativement à la santé cardiovasculaire ont été publiés dans la prestigieuse revue scientifique *American Journal of Clinical Nutrition* en mars 2017. L'équipe de recherche dirigée par Benoit Lamarche de l'Université Laval a fait remarquer que cette parution « témoigne de l'importance et de l'impact de cette étude dans le domaine ».

Cet essai clinique et multicentrique avait pour objectif d'étudier le rôle de la matière grasse des produits laitiers sur les facteurs de risque des maladies cardiovasculaires. L'étude a démontré que les gras saturés du fromage et du beurre augmentent le cholestérol LDL chez les personnes qui présentent déjà un taux élevé de ce type de cholestérol, mais pas chez les personnes dont les taux sont normaux. L'étude a également révélé que les gras saturés du fromage et du beurre n'avaient aucun effet significatif sur plusieurs autres facteurs de risque cardiovasculaire importants.

Ces résultats corroborent le principe selon lequel les aliments devraient être évalués en fonction de leur apport nutritionnel global et de leurs bienfaits pour la santé, plutôt que selon leurs nutriments individuels, comme les gras saturés, ou en fonction d'un seul facteur de risque, comme le cholestérol LDL. Il importe de tenir compte de ces résultats dans l'élaboration de recommandations alimentaires.

Pour de plus amples renseignements : info@dairyresearch.ca

www.recherchelaitiere.ca www.dairyknowledge.ca
www.bloguerecherchelaitiere.ca www.savoirlaitier.ca

 Dairy Research Cluster @dairyresearch

 @dairyresearch

 chaîne Dairy Research Cluster

Cette publication est financée par Agriculture et Agroalimentaire Canada, Les Producteurs laitiers du Canada, le Réseau laitier canadien et la Commission canadienne du lait dans le cadre de l'Initiative des Grappes agroscientifiques.