



# Faits saillants de la recherche 2015-2016

Les Producteurs laitiers du Canada, en partenariat avec Agriculture et Agroalimentaire Canada, le Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie du Canada (CRSNG) et des partenaires provinciaux, soutiennent 23 activités de recherche dans le domaine de la nutrition et la santé humaines, par l'entremise de la Grappe de recherche laitière, du Comité consultatif scientifique des PLC ou du Dairy Research Consortium (Dairy Management Inc, Dairy Australia Ltd, Dutch Dairy Association, CNIEL, Danish Dairy Research Foundation).

Grappe de recherche laitière

Recherche laitière :  
pour un monde  
en santé.



## Résultats escomptés de la recherche en cours :

- Fournir des données importantes sur l'effet des produits laitiers à teneur en gras non réduite sur les facteurs de risque de maladie cardiovasculaire et de diabète de type 2 en lien avec l'élaboration de directives alimentaires sur les produits laitiers à teneur plus élevée en matières grasses;
- Fournir des preuves scientifiques sur le rôle de la consommation de produits laitiers et la satiété, la maîtrise glycémique, le diabète de type 2, les maladies cardiométaboliques, la santé des os et du tube digestif – cette information va illustrer l'importance pour la santé de la consommation de produits laitiers;
- Fournir des données scientifiques pour l'élaboration de nouvelles formulations alimentaires faisant appel aux produits laitiers et aux composants du lait pour une meilleure santé;
- Fournir des données scientifiques pouvant être utilisées dans des allégations de santé relativement à la satiété, la glycémie postprandiale et la santé des os;
- Étudier le rôle de composants du lait comme la choline et la lactoferrine dans l'alimentation, et plus particulièrement la choline chez les femmes durant la grossesse;
- Élaborer des stratégies afin de comprendre les raisons de la faible consommation de produits laitiers chez les enfants et d'y remédier;
- Établir si l'ajout de lait à un programme d'exercices mène à une meilleure santé relativement à la composition corporelle et la santé osseuse chez les filles en surpoids ou obèses.

**Fournir des données importantes sur l'effet des produits laitiers à teneur en gras non réduite sur les facteurs de risque de maladie cardiovasculaire et de diabète de type 2 en lien avec l'élaboration de directives alimentaires sur les produits laitiers à teneur plus élevée en matières grasses.**

## Projets en cours :

1. Programme de recherche intégrée sur les produits laitiers, les matières grasses du lait et la santé cardiovasculaire – CP : 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 – CP : 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 – CP : Anthony Hanley, Université de Toronto
4. Effets bénéfiques du lait et des produits laitiers fermentés sur l'inflammation des tissus intestinaux et adipeux, et sur les maladies cardiométaboliques liées à l'obésité – CP : 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 – CP : Susan Whiting, Université de Saskatchewan
6. Le rôle d'une alimentation élevée en produits laitiers sur la santé osseuse de femmes enceintes et sur leur progéniture en début de vie (Bone BHIP) : une étude clinique aléatoire – CP : Stephanie Atkinson, Université McMaster
7. Étude de deux ans de la relation dose-effet entre les produits laitiers et l'amélioration de la santé osseuse – CP : Hope Weiler, Université McGill
8. Synergie nutritionnelle entre les produits laitiers et les nutriments d'autres aliments – CP : 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 – CP : 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 – CP : 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 – CP : Catherine Chan, Université de l'Alberta
12. Étude de l'impact de la matrice du fromage sur la lipidémie postprandiale : une étude clinique – Patrick Couture, Université Laval
13. Le niveau de riboflavine chez les femmes en âge de procréer est-il sous-optimal? Les produits laitiers constituent-ils une solution potentielle? – 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 – 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 – 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 – Ernest Seidman, Université McGill
17. L'impact du babeurre sur la fonction immunitaire et le développement de la tolérance orale en début de vie – CP : 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 – CP : Andrea Josse, Université Brick
19. Essai clinique randomisé sur l'effet de l'apport en calcium par l'entremise des aliments vs des suppléments sur la santé vasculaire des femmes postménopausées – CP : 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 – CP : 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 – CP : David Wright, Université de Guelph
22. Études sur le fromage de Copenhague – CP : Arne Astrup, Université de Copenhague
23. L'impact de la consommation de produits laitiers à faible teneur en matières grasses et à pleine teneur en gras sur l'homéostasie du glucose – CP : Mario Kratz, Fred Hutchinson Cancer Research Centre

## Activités de transfert de connaissances en 2015-2016 :

- 1 article scientifique a été publié dans une publication scientifique évaluée par des pairs;
- 27 affiches et résumés d'études scientifiques ont été présentés dans le cadre de conférences scientifiques;
- 1 compte rendu a été distribué à des comités de l'industrie;
- 15 présentations ont été données dans le cadre de conférences nationales et internationales;
- 2 ateliers et présentations ont été donnés pour transférer des connaissances aux producteurs laitiers.

### Renseignements :

Infolettre : S'inscrire à  
[www.dairyresearch.ca/francais/newsletter-registration.php](http://www.dairyresearch.ca/francais/newsletter-registration.php)

[www.recherchelaitiere.ca](http://www.recherchelaitiere.ca)

[www.dairyknowledge.ca](http://www.dairyknowledge.ca)

[www.bloguerecherchelaitiere.ca](http://www.bloguerecherchelaitiere.ca)

[www.savoirlaitier.ca](http://www.savoirlaitier.ca)



[facebook.com/dairyresearch](https://facebook.com/dairyresearch)



[twitter.com/dairyresearch](https://twitter.com/dairyresearch)



[youtube.com/user/DairyResearchCluster](https://youtube.com/user/DairyResearchCluster)

[info@dairyresearch.ca](mailto:info@dairyresearch.ca)