



PROJET 2013-2018

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

Chercheurs principaux:

DENIS ROY

Université Laval

MARTIN LESSARD

Agriculture et Agroalimentaire Canada, Sherbrooke

COLLABORATEURS:

Claude Asselin

Université de Sherbrooke

André Marette

Université Laval

Yves Pouliot

Université Laval

**Nombre d'étudiants formés
(M.Sc., Ph.D., post-doct.):**

4

BUDGET TOTAL

1 044 230 \$

PARTENAIRES D'INVESTISSEMENT



Agriculture et
Agroalimentaire Canada



OBJECTIF:

L'objectif principal de ce projet était de vérifier l'hypothèse selon laquelle le lait et les produits laitiers fermentés (lait fermenté, fromage et yogourt) pourraient contrer l'obésité et la susceptibilité aux maladies cardiovasculaires et au diabète de type 2 en modulant l'inflammation dans les intestins et les tissus adipeux. Cette hypothèse a été vérifiée dans deux études sur des souris et une étude sur des porcs où les animaux recevaient une alimentation riche en matières grasses et en sucrose et enrichie de divers produits laitiers – concentré de lait écrémé, yogourt grec, lait fermenté, fromage Cheddar mi-fort du commerce et beurre.

RÉSULTATS CLÉS:

- Dans les études sur les souris, aucun gain de poids corporel ou changement dans la fonction cardiovasculaire n'ont été observés à la suite de la supplémentation en produits laitiers, mais des données montraient que le yogourt et le lait fermenté pourraient avoir protégé les intestins de l'inflammation provoquée par la consommation d'une alimentation riche en matières grasses et en sucrose.
- Dans l'étude sur les porcs, la supplémentation avec du fromage ou du beurre n'a causé aucun gain de poids, mais a entraîné une diminution des marqueurs d'inflammation sanguins; le fromage a eu des effets anti-inflammatoires bénéfiques sur les intestins (côlon); et le beurre a eu des effets anti-inflammatoires bénéfiques similaires sur le foie et les tissus adipeux.
- La supplémentation de yogourt et de lait fermenté dans l'alimentation des souris et de beurre dans l'alimentation des porcs était associée à une modulation du microbiote intestinal (bactéries) que l'on croit bénéfique pour la réduction de l'inflammation.
- Dans l'ensemble, les résultats suggèrent que les produits laitiers fermentés et les gras laitiers (sous forme de lait, de fromage, de yogourt et de beurre) pourraient avoir des effets bénéfiques sur l'inflammation dans le foie, les intestins et les tissus adipeux.

AVANTAGES POUR L'INDUSTRIE LAITIÈRE:

Cette étude fournit des preuves mécanistes quant aux effets bénéfiques des produits laitiers sur le développement de l'obésité et le diabète de type 2 attribuables à une réduction de l'inflammation grâce à la modulation du microbiote intestinal.