"Près d'un milliard d'individus dans le monde ne mangent pas à leur faim tandis qu’une proportion à peu près équivalente souffre de surpoids ou d'obésité. Ces situations dramatiques interpellent fortement.

Au-delà, grâce aux progrès scientifiques et technologiques récents dans le secteur alimentaire, de nouvelles générations de produits émergent : les aliments santé, ayant des effets physiologiques particuliers sur le métabolisme et la santé des consommateurs.

Ces produits innovants pourraient améliorer le bien-être et prévenir ou retarder l'apparition de maladies chez des individus en bonne santé. Ils permettraient de mieux prendre en charge nourrissons, jeunes enfants, personnes âgées et patients souffrant de pathologies spécifiques telles que le diabète, le cancer ou la maladie d’Alzheimer.

Présenté à l’occasion du salon international de l’agroalimentaire, le rapport «Aliments santé» de l’Académie des Technologies fait le point sur les avancées scientifiques récentes dans ce domaine.

L’Académie des technologies estime en particulier que la plus prometteuse de ces percées pour les prochaines années est la mise en évidence des multiples impacts du microbiote sur le fonctionnement de notre organisme (le microbiote est l’ensemble des bactéries installées dans notre intestine). Elle recommande donc aux pouvoirs publics de soutenir stratégiquement et financièrement la recherche française dans ce domaine.

L’exploitation des données massives *(big data)* est de plus en plus pratiquée par l’industrie pharmaceutique pour comprendre les interactions régissant les systèmes complexes, comme par exemple les relations liant génome et maladies. L’Académie recommande d’utiliser ces techniques d’analyse pour mieux identifier les relations complexes entre aliments et paramètres biologiques liés à la santé et permettre ainsi la mise au point de nouveaux aliments à effets physiologiques spécifiques.

L’Académie des technologies appelle à un dialogue constructif entre autorités européennes, milieux académiques et industriels pour faire évoluer une réglementation qui pénalise à la fois l'industrie et la recherche sur les aliments à effets physiologiques spécifiques. A cet égard, elle recommande de réexaminer les critères d’évaluation des dossiers d’homologation des allégations de santé en s’inspirant des réglementations de la *Food and Drug Administration* am éricaine
.

Parallèlement, estiment les auteurs du rapport, il est necessaire de mener une réflexion éthique, en particulier pour garantir une information honnête du consommateur et l’accès pour tous à ces aliments davantage bénéfiques à la santé, mais plus coûteux.

Télécharger Aliments santé : avancées scientifiques et implications industrielles. Rapport de l’Académie des technologies. 2016, 149 p.