



MICROBIOTE INTESTINAL : BRIDOR, INRAE ET LE CRNH RHONE-ALPES ANNONCENT DES RESULTATS DE RECHERCHES CONCLUANTS

Rennes, le 1^{er} avril – Bridor annonce les résultats de l'étude menée entre 2017 et 2018 en collaboration avec l'Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE) et le Centre de Recherche en Nutrition Humaine (CRNH) Rhône-Alpes, sur le développement d'un pain enrichi en fibres. L'objet de cette étude était d'évaluer l'impact de ce pain enrichi en fibres sur le microbiote intestinal de sujets à risque cardiométabolique.

Les résultats de cette étude, coordonnée par Joël Doré, Directeur de recherche à INRAE, montrent une amélioration des taux de cholestérol et de la sensibilité à l'insuline ainsi qu'une modulation de la composition du microbiote. Ce pain enrichi en fibres pourrait ainsi être un allié nutritionnel quotidien pour la santé. Les résultats de cette étude sont parus le 20 mars dans la revue scientifique Gut Microbes.

UNE ETUDE MENEES EN COLLABORATION AVEC INRAE ET LE CRNH RHONE ALPES

Bridor, en partenariat avec INRAE et le CRNH Rhône Alpes, est parti d'un constat simple : chez les sujets à risque cardiométabolique¹ l'apport quotidien de fibres diversifiées, pourrait modifier la composition du microbiote intestinal.

Ainsi, serait-il envisageable d'enrichir son microbiote en modulant son apport en fibres ? C'est pour répondre à cette question que le projet **BREATH** a été lancé par l'entreprise du Groupe Le Duff en collaboration avec Joël DORE, Directeur de recherche à INRAE et Julie-Anne Nazarre, Directrice du CRNH Rhône-Alpes.

Pour mener ces travaux, réalisés entre juillet 2017 et juillet 2018, les équipes de recherche ont augmenté la quantité et la diversité des fibres alimentaires consommées, via un pain multifibres, chez 39 sujets à risque cardiométabolique. Ce pain était composé d'un mélange de **7 fibres** sélectionnées suite à une phase de recherche préalable. Une **étude clinique a ainsi été menée** selon un protocole très précis (voir encadré) chez ces 39 sujets, avec une analyse des effets induits par cette consommation de fibres, d'une part sur le microbiote intestinal et d'autre part sur le profil cardiométabolique des volontaires.

DES RESULTATS CONCLUANTS

Les conclusions de cette étude sont encourageantes chez ces 39 sujets qui ont consommé quotidiennement 150 g de pain multifibres pendant huit semaines :

- **Modification de la composition et des fonctions du microbiote intestinal** : l'abondance de certaines espèces bactériennes potentiellement anti-inflammatoires a augmenté et la capacité du microbiote intestinal à dégrader les fibres alimentaires dominantes est également modulée.
- Amélioration des profils lipidiques (cholestérol) et de la sensibilité à l'insuline.

« La consommation de fibres variées est un moyen fiable de jouer sur le microbiote et de favoriser le développement d'un microbiote protecteur », précise Joël Doré.

Augmenter la diversité des fibres alimentaires consommées en utilisant ce pain multifibres pourrait ainsi être une approche nutritionnelle pertinente pour des sujets à risque.

A propos de BRIDOR

Leader dans la fabrication de produits de boulangerie surgelés premium, Bridor conjugue savoir-faire boulanger et excellence industrielle depuis plus de 30 ans pour proposer des produits de haute qualité, inspirés des cultures boulangères du monde dans plus de 100 pays.

¹Facteurs de risque qui augmentent la probabilité d'être victimes d'un accident vasculaire ou de développer du diabète.