

PR COMMUNIQUÉ DE PRESSE RS

PARIS - FRANCE - 30.03.2021

Lesaffre accélère sur la santé, et investit dans les tests In Vitro

Acteur mondial des microorganismes et de la fermentation, Lesaffre poursuit ses investissements en recherche et développement dans le cadre de ses activités en faveur de la santé humaine et animale. Ainsi, l'entreprise a investi dans un nouvel équipement pour continuer à développer sa plateforme In Vitro située dans le parc d'Eurasanté à Loos (Nord). Baptisée SHIME®, cette technologie unique en France va permettre à Lesaffre d'évaluer encore plus précisément l'effet de ses produits sur le microbiome et le microbiote, humain et animal.

Lesaffre à la pointe de la recherche grâce à une technologie unique en France

La technologie SHIME®, développée par la société Prodigest BV et l'Université de Gand, reproduit l'intégralité du système digestif humain et animal¹. Grâce à cet équipement de pointe acquis en 2019, Lesaffre est désormais en mesure de tester in-vitro l'effet d'un produit sur le microbiote intestinal pendant plusieurs semaines (jusqu'à 8 semaines). Au travers de cet investissement stratégique, Lesaffre se positionne comme l'un des acteurs phare de l'étude du microbiote/microbiome intestinal, et du système digestif dans son ensemble.

Ce nouvel investissement s'inscrit parfaitement dans la stratégie de R&D de l'entreprise qui avait inauguré en 2019 sa plateforme de recherche In Vitro déjà équipée du system TIM-1 (équipement qui reproduit la partie supérieure du système digestif). Les travaux effectués ces deux dernières années ont déjà permis de renforcer la documentation de plusieurs produits pour la santé humaine, et de développer deux nouveaux produits pour la santé animale permettant notamment une meilleure digestion des aliments.

« Nous avons effectué des investissements successifs dans les tests In Vitro, afin de mieux comprendre le potentiel des micro-organismes sur le microbiote humain et animal. Le microbiote intestinal joue un rôle clé à distance sur le métabolisme et le système immunitaire. Aujourd'hui, nous sommes encore aux prémices de la recherche dans ce domaine, mais nous sommes convaincus que ce type de recherche va permettre des découvertes absolument fondamentales avec des applications tant pour la nutrition des êtres vivants, que pour la médecine et la santé. » explique Hassina Ait-Abderrahim, Directrice des plateformes In Vitro et Bactéries chez Lesaffre.

¹ porcs et chiens

Des bénéfices pour la nutrition et la santé humaine et animale

Spécialiste des sciences de la fermentation depuis plus de 165 ans, Lesaffre souhaite mettre tout son savoir-faire et sa connaissance des microorganismes au service de la recherche sur le système digestif. En effet, l'entreprise est convaincue que l'étude du microbiote permettra de **répondre aux grands enjeux de l'humanité en matière de nutrition, mais également de santé publique.**

En identifiant les microorganismes les plus efficaces en fonction de l'effet espéré, on peut induire 3 effets positifs des prébiotiques, probiotiques et post-biotiques pour la santé humaine et animale :

- L'amélioration de la digestion
- Une meilleure assimilation des nutriments contenus dans les aliments (vitamines, protéines...)
- L'augmentation des défenses immunitaires

« Au regard de la crise sanitaire mondiale que nous traversons, la question de l'immunité sera l'un des grands enjeux de la santé pour les années à venir. Grâce aux recherches sur les microorganismes contenus dans l'écosystème intestinal, nous pourrions trouver des solutions pour renforcer notre système immunitaire et se protéger de certains agents pathogènes », conclut Hassina Ait-Abderrahim, directrice des plateformes In Vitro et Bactéries, chez Lesaffre.



©Lesaffre - Tests In Vitro avec l'équipement Shime®



©Lesaffre - Tests In Vitro avec le Tim-1

À PROPOS DE LESAFFRE

Acteur majeur mondial de la fermentation depuis plus d'un siècle, Lesaffre, 2,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires, implanté sur tous les continents, compte 10 700 collaborateurs et plus de 85 nationalités. Fort de cette expérience et de cette diversité, nous collaborons avec clients, partenaires et chercheurs, pour trouver des réponses toujours plus pertinentes aux besoins de nutrition, de santé, de naturalité et de respect de notre environnement. Ainsi, chaque jour, nous explorons et révélons le potentiel infini des micro-organismes.

Nourrir sainement 10 milliards d'habitants en 2050 en utilisant au plus juste les ressources de la planète, est un enjeu majeur et inédit. Nous croyons que la fermentation est l'une des réponses les plus prometteuses à ce défi.

Lesaffre - Entreprendre ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète.

Plus d'informations sur www.lesaffre.com
Rejoignez-nous sur [LinkedIn](#) et sur [Twitter](#)