

L'aliment santé : Intégrez l'expertise SGS MultiLab

« Que ta nourriture soit ta première médecine »
(Hippocrate)

Dans le domaine alimentaire, le comportement du consommateur a évolué : dans les années 80, il cherchait surtout à réduire ses apports en lipides et glucides alors qu'aujourd'hui, il recherche plus particulièrement des aliments lui apportant la forme et le bien-être.

C'est pourquoi, actuellement, une des tendances des innovations de l'industrie agroalimentaire est le développement des aliments santé.

Qu'est ce qu'un aliment santé, aussi appelé aliment fonctionnel ou alicament ?

Il faut savoir qu'il n'existe pas de définition universellement admise. L'ILSI (International Life Science Institute ou Institut International des Sciences du Vivant) de Bruxelles définit un aliment fonctionnel comme un aliment ayant un effet bénéfique sur une ou plusieurs fonctions cible dans l'organisme. Au-delà des effets nutritionnels habituels, il améliore l'état de santé et de bien-être et réduit le risque de maladie.

▪ **Un aliment à la frontière...**

L'aliment santé est un produit qui se situe à la frontière de l'aliment et du médicament. Un aliment santé est donc un produit autre qu'un médicament, présenté comme favorisant :

- Le diagnostic, la prévention ou le traitement des affections relevant de la pathologie chirurgicale.
- Le diagnostic, la prévention ou le traitement des affections relevant des dérèglements physiologiques.
- La restauration, la correction ou la modification des fonctions organiques.

En aucun cas, on ne peut assimiler la notion d'aliment fonctionnel aux médicaments. Ce sont des aliments, qui, intégrés dans une alimentation équilibrée, doivent être bénéfiques pour le bien-être et la santé. En plus de besoins métaboliques et hédoniques, ils doivent favoriser le développement ou diminuer le risque de maladie.

Types d'aliments santé

Il existe 2 types d'aliments santé : les aliments destinés à une alimentation particulière, définis par le décret du 29 août 1991 et les aliments non destinés à une alimentation particulière (il s'agit de produits qui ne répondent pas à la définition du décret précité).

Il est important de souligner que cette définition des aliments santé n'est pas définitive car actuellement, la législation sur cette catégorie d'aliments (particulièrement dans l'Union Européenne) est très vague.

▪ **Les aliments destinés à une alimentation particulière (ou produits diététiques)**

Selon le décret du 29 août 1991, deux conditions doivent être remplies simultanément :

- Une condition résultant de la composition et du processus particulier de fabrication de ces aliments
- Une condition de destination spécifique.

Les produits doivent ainsi répondre aux besoins nutritionnels particuliers :

- De certaines catégories de personnes dont le processus d'assimilation ou le métabolisme est perturbé.
- De certaines catégories de personnes se trouvant dans des conditions physiologiques particulières.

▪ **Les aliments non destinés à une alimentation particulière**

Il s'agit d'un ensemble complexe de produits dont le double dénominateur commun est d'être présentés comme bénéfiques pour la santé et ne répondant pas à la définition du décret du 29 août 1991. Les produits les plus fréquemment rencontrés sont :

- *Les compléments alimentaires :*

les plantes, les extraits de plantes, les huiles essentielles... (hors plantes médicinales inscrites à la Pharmacopée qui relèvent du domaine pharmaceutique).

- Les denrées alimentaires non traditionnelles comme les enzymes et coenzymes, les acides aminés et dérivés d'acides aminés, les algues...

- Les mélanges de vitamines et minéraux

Les aliments de consommation courante dont la présentation développent une argumentation nutritionnelle comme les produits allégés

- Les aliments pour végétariens et végétaliens

- Les aliments issus de l'agriculture biologique, qui font l'objet d'une réglementation spécifique.

Quelques exemples d'aliments santé

▪ La margarine enrichie en stérols végétaux

Dix millions de français ont des cholestérolémies supérieures à 2,5 g/L. Responsables de 170 000 décès par an, ces dernières sont la première cause de mortalité. Partant du constat qu'en diminuant de 10% la cholestérolémie à 40 ans, on diminue de 50% le risque de mortalité cardio-vasculaire, une multinationale anglo-néerlandaise a lancé en 2000 une pâte à tartiner riche en acides gras poly-insaturés, pauvre en acides gras saturés et enrichie en stérols végétaux. Ces derniers sont des composés naturels des huiles végétales qui inhibent l'absorption de cholestérol par précipitation dans l'intestin grêle. Le cholestérol est éliminé avec les stérols qui contribuent ainsi à diminuer le taux circulant de LDC-C, sans modifier le taux de HDL-C.

Cette margarine est donc un aliment fonctionnel, un produit alimentaire capable de diminuer le LDL-C de 10 à 15%, sans modifier le HDL-C, par le simple biais d'une absorption quotidienne de 20 g en 3 semaines, sous couvert d'un régime alimentaire équilibré.

▪ Les aliments enrichis en oméga 3

Des études ont émis l'hypothèse que les acides gras oméga-3 (contenus dans les huiles de colza, de soja, de noix, ...) qui enrichissent déjà certains produits alimentaires pouvaient réduire la mortalité due aux accidents cardio-vasculaires.

Ainsi, au Canada, une société a lancé des œufs enrichis en oméga-3 qui peuvent contenir jusqu'à 8 fois plus d'oméga-3 que des œufs ordinaires. Pour obtenir cet enrichissement, les poules sont nourries aux graines de lin (source abondante d'acide oméga 3), ce qui augmente plus particulièrement la teneur en oméga 3 du jaune d'œuf.

▪ L'inuline de chicorée

L'inuline est un oligofructose très répandu dans le règne végétal (par exemple, les artichauts, les asperges et la chicorée en contiennent de grandes quantités). L'équipement enzymatique digestif de l'homme ne pouvant hydrolyser l'inuline, elle peut donc être considérée comme une fibre alimentaire. Des études ont montré que la consommation régulière d'inuline favorisait la croissance des bifidobactéries, bénéfiques pour l'équilibre de la flore intestinale. La métabolisation de l'inuline par les bifidobactéries conduit, entre autres, à la formation d'acides gras volatils qui représentent 6% des besoins énergétiques d'un adulte. Ces acides gras volatils ont une incidence sur le métabolisme lipidique (diminution du taux de cholestérol) et glucidique (augmentation de la tolérance en glucose). D'autres effets seraient également générés, notamment par les bifidobactéries : augmentation de la synthèse de substances activant le système immunitaire, production de vitamines et résorption d'ions. Cependant actuellement en France, le statut de fibre fibrinogène de l'inuline n'est pas reconnu clairement.

L'inuline présente toutes les caractéristiques d'un prébiotique. Les bifidobactéries du colon la métabolisent en totalité et leur multiplication réduit les populations potentiellement pathogènes. Les acides gras volatiles formés lors de ce processus sont donc des aliments fonctionnels : aliments ayant un effet positif sur la santé.

Lexique

Avec ce nouveau concept d'aliments santé, de nouvelles terminologies sont apparues. Par exemple :

▪ Probiotique

Microorganisme vivant qui, lorsqu'il est ingéré en quantité suffisante, exerce un effet positif sur la santé au-delà des effets nutritionnels traditionnels.

Dans cette définition, parmi les bactéries lactiques, seules celles qui ont des effets bénéfiques sur la santé sont des probiotiques.

▪ Prébiotique

Molécule fermentescible qui a un effet favorable sur la flore intestinale. On trouve dans cette catégorie des fibres, des fructo et galacto-oligosaccharides, de l'inuline (extraite par exemple de la chicorée), des sucres-alcools...

Ces molécules peuvent être ajoutées dans un aliment ou produit in situ, comme les oligosaccharides qui sont produits par des bactéries lors de la fermentation lactique.

▪ Novel food

Produit nouveau dont la méthode de production ou la composition est différente de celle des produits trouvés sur le marché jusqu'à présent, ou produit ancien dont la consommation augmente significativement.

Un novel food n'est pas nécessairement un aliment fonctionnel et vice versa : on peut découvrir des propriétés fonctionnelles à un aliment de consommation traditionnelle (Ex: le yoghourt).

L'expertise SGS Multilab

Nos laboratoires savent apporter une réponse adaptée et globale aux nécessités des industriels et distributeurs confrontés à la valorisation de produits surtout si ceux-ci font l'objet d'allégations santé. SGS Multilab a développé et structuré de nouveaux protocoles analytiques d'extraction, de purification, de dosage par différentes techniques à partir de sa plate forme analytique dotée de multiples appareillages : GC, HPLC, GC/MS, ICP...

Les tests panels (valeur hédonique,...) et les essais de sécurité viennent compléter l'approche analytique et procurent une expertise globale.

▪ Composés caractérisés

- Fibres solubles : FOS (fructo-oligosaccharides), mono-oligosaccharides, inuline, ...
- Polyphénols : tanins, flavonoïdes, anthocyanes, acide gallique, théogalline, catéchine
- Phytostérols, tocophérols
- Acides gras de la famille des oméga-3, oméga-6
- Caroténoïdes : lutéine, alpha et beta carotène, lycopène...
- Ginsenosides
- Vitamines et anti-oxydants
- Minéraux
- Microorganismes : bifidobactéries
- Saponines

▪ Une offre globale

L'élaboration, le contrôle et la valorisation de l'aliment santé passent aujourd'hui par les outils d'observation, d'analyse, de contrôle, de mesure, de veille intégrés au sein des laboratoires SGS Multilab.

SGS Multilab propose une offre globale :

- Prélèvements
- Test de panels
- Analyses à caractère nutritionnel (étiquetage informatif...)
- Analyses de sécurité alimentaire (pesticides, mycotoxines, radioactivité, OGM, dioxines, métaux lourds, microbiologie ...)
- Interaction contenu-contenant (tests de migration emballages –aliments)
- Formation, conférences

Un service reconnu et accrédité

La qualité de notre service et la fiabilité de nos résultats nous ont amené à obtenir les agréments, accréditations et reconnaissances les plus exigeantes. Entre autre :

Reconnaissance BPL, Bonnes Pratiques de Laboratoire, par le GIPC (Groupe Interministériel des Produits Chimiques) pour :

- les études portant sur les résidus de produits phytosanitaires
- les essais physico-chimiques
- les études portant sur le comportement dans l'eau, dans l'air, dans le sol (bio accumulation)
- les méthodes de chimie analytique et clinique

Plus de 20 accréditations COFRAC dont les

programme 60 « *Analyses des aliments diététiques et de régime et analyses destinées à l'étiquetage nutritionnel des aliments* »

programme 81 « *Analyses des aliments pour animaux* »

programme 82 « *Analyses des corps gras et oléoprotéagineux* »

programme 99.1, 99.2, 99.3, 99.4 « *Analyses de contaminants chimiques - mycotoxines, métaux, résidus de pesticides - radionucléides* »

programme 95 « *Analyses des produits chimiques – Cas des produits phytosanitaires* »

programme 100.1 et 100.2 « *Analyses physico-chimiques et microbiologiques des eaux* »
Accréditation portant sur 146 paramètres.

programme 118 « *Analyses physico-chimiques des sucres, produits sucrés et édulcorés, boissons sans alcool* »

programme 119 « *Analyses des blés tendres, farines et autres produits de mouture* »

Agréé pour la délivrance de certificats d'analyse par le **Ministère de l'Economie et des Finances DGCCRF**

Agréé par le **Ministère de la santé** pour l'exécution des mesures de la radioactivité dans l'environnement et les denrées destinées à la consommation

Agréments Ministère de la Recherche, Ministère du Travail, de l'Emploi et de la solidarité, Ministère de l'Environnement, Ministère de l'Industrie... agréments internationaux...

... La liste de l'ensemble de nos agréments, accréditations et reconnaissances est disponible sur simple demande...

Accréditations COFRAC portées communiquées sur demande.

Contacts

Expert scientifique et technique

Yvon Gervaise
tél : 02 35 07 91 80
fax : 02 35 07 91 90
yvon_gervaise@sgs.com

Responsables du Service alimentaire

Laurence Lambert, Benoît Trébert
tél: 02 35 07 91 60 / 67
fax : 02 35 07 91 29

Pour toute demande de chiffrage

N° Vert : 0 800 632 227
Fax : 0 800 897 335