Partant d'une étude approfondie des résultats récents apportés par l'utilisation des nouvelles technologies dans le domaine complexe de la santé et de ses interactions avec l'alimentation, l'Académie des technologies conclut à l'émergence de nouvelles générations de produits et à l'importance de ce secteur pour l'économie française. Elle appelle de ses vœux une modification de la réglementation en place pour permettre l'accélération de leur développement.

Certaines entreprises du secteur alimentaire produisent ou utilisent dans les formules de leurs produits des molécules ou des microorganismes (probiotiques) ayant des effets particuliers sur le métabolisme et la santé des consommateurs. L'Académie des technologies s'est penchée sur ces aliments à «effets physiologiques spécifiques» ou «aliments santé». Elle a également analysé les progrès scientifiques récents dans ce domaine.

L'Académie estime 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. Les progrés en nutrigénomique et nutrigénétique sont

également importants et permettent de mieux relier genome et choix alimentaires à l'échelle individuelle. Enfin les recherches en nutrition concernant des catégories particulières de consommateurs doivent conduire à des produits adaptés à leurs besoins spécifiques. Elles permettront de mieux prendre en charge les nourrissons, jeunes enfants, et personnes âgées, notamment celles souffrant de pathologies spécifiques tells que le diabète, le cancer ou la maladies d'Alzheimer.Toutes ces approches ouvrent la voie à une alimentation dava ntage personnalisée.

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 des technologies recommande d'utiliser ces techniques d'analyse pour mieux identifier les relations complexes entre aliments et paramètres biologiques liés à la santé. Ces données permettront la mise au point de nouveaux aliments à effets physiologiques spécifiques.

Par ailleurs, un dialogue constructif doit s'établir 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, l'Académie 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* américaine.

Enfin, une réflexion éthique est nécessaire. En particulier concernant une information honnête du consommateur et l'accès pour tous à des aliments davantage bénéfiques à la santé, mais plus coûteux. **Au-delà, on ne doit pas oublier que 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.**

Télécharger Aliments – santé. Avis de l'Académie des technologies.