

Grande Conférence de l'ULg à Verviers Lundi 18 novembre 20h00 à l'Espace Duesberg

Se nourrir de microbes - La solution pour une bonne santé

Georges Daube, professeur au Département des Sciences des denrées alimentaires, expliquera pourquoi une alimentation riche et variée passe aussi par la présence maîtrisée dans nos aliments de certains micro-organismes qui aident à lutter contre des pathogènes qui peuvent nous rendre malades.

LIEGE, 04/11/2013 – Le deuxième rendez-vous de la saison 2013-2014 des Grandes Conférences de l'ULg à Verviers abordera le thème de notre alimentation sous un angle surprenant : manger des microbes pour ne pas être malade. Mais pas n'importe quel microbe ! Des micro-organismes sélectionnés, utiles à la diversité de notre flore intestinale et intégrés volontairement dans notre alimentation.

La conférence du Pr Georges Daube, professeur en microbiologie des denrées alimentaires au sein de la Faculté de Médecine vétérinaire de l'ULg, aidera à comprendre pourquoi la course en avant contre les micro-organismes dans notre alimentation a ses limites et que, plutôt qu'une nourriture totalement aseptisée qu'il est, de toute façon, impossible de garantir, il est plus intéressant de concevoir des aliments incorporant des micro-organismes utiles. Ce sera ainsi l'occasion de préciser les différences entre les prébiotiques et les probiotiques.

Vos contacts Presse

Didier MOREAU
Tél : +32 (0)4 366 52 17
+32 (0)494 57 25 30

Marie LIÉGEOIS
Tél : +32 (0)4 366 52 11
+32 (0)494 16 09 83

press@ulg.ac.be

Relations extérieures & Communication

Pl. de la République Française 41
Bâtiment 01 - B 4000 Liège



Les Grandes Conférences

Entrée gratuite

Espace Duesberg,
Boulevard des Gérardchamps 7c,
4800 Verviers

Lundi 18 novembre 2013

Se nourrir de microbes.
La solution pour une bonne santé.

Une conférence de **Georges Daube**
Professeur ordinaire à la Faculté
de Médecine vétérinaire de l'ULg

www.verviers.be/ulg
www.ulg.ac.be/conferencesverviers

Logos: Université de Liège, CCRV Centre culturel régional de Verviers, Verviers actions, Telenor, lavenir.net, TLY RELAYVERVIER



www.ulg.ac.be

A propos de la conférence

L'humanité à longterm payé un lourd tribut aux maladies infectieuses et notamment à celles transmises par l'alimentation : le choléra, la fièvre typhoïde et la dysenterie n'en sont que trois exemples parmi les plus connus. C'est essentiellement l'hygiène qui a fait s'éloigner ces grands fléaux de nos sociétés, mais malheureusement pas encore des pays plus pauvres.

Cependant les infections gastro-intestinales restent très fréquentes chez nous et sont souvent transmises par des aliments contaminés par des germes portés par les animaux producteurs de denrées alimentaires. Des stratégies de prévention de plus en plus sophistiquées sont mises en oeuvre pour lutter contre elles. Cela va de la vaccination des animaux ou des consommateurs à la mise en place de nouvelles technologies de traitement de nos aliments en passant par le développement de techniques innovantes pour la conservation de ceux-ci. Pour certains agents biologiques, les progrès sont spectaculaires, pour d'autres, c'est beaucoup plus difficile.

La course en avant contre les micro-organismes a ses limites

Si nous voulons préserver notre alimentation variée, naturelle et riche en nutriments et en vitamines, nous ne pourrions détruire tous les germes dangereux, notamment dans les aliments crus. Il est temps d'envisager des alternatives. L'une des plus prometteuses est de lutter contre le mal par le mal, à savoir favoriser dans nos aliments des micro-organismes qui vont lutter contre ceux qui peuvent nous rendre malades mais aussi contre ceux qui vont dégrader la qualité de nos aliments et en provoquer le gaspillage.

Le problème est que, pour mettre en oeuvre cette stratégie du futur, il faut pouvoir avoir une vue globale de tous les organismes vivants qui, par milliards, colonisent notre assiette. Jusqu'à très récemment, c'était techniquement impossible et donc très risqué. Toutefois les technologies basées sur l'étude d'un élément commun à tous les êtres vivants, à savoir leur patrimoine génétique, ouvrent des perspectives extraordinaires pour mieux comprendre et essayer de maîtriser l'écologie de nos aliments et leur devenir dans notre tube digestif. Actuellement, en deux ou trois jours, on peut obtenir une liste presque exhaustive des centaines de membres différents d'un écosystème, et on commence à associer certains avec le maintien d'une bonne santé. Il reste à les favoriser, notamment via l'ingestion de **prébiotiques** (nutriments spécifiques) ou même de **probiotiques** (micro-organismes sélectionnés) via des compléments alimentaires ou, mieux, d'aliments complets, alliant nutrition équilibrée et symbiotiques, combinaison des deux premiers cités.

Maîtriser la flore pour des aliments de qualité et sûrs pour la santé

La boucle est ainsi bouclée. Le but du Pr Georges Daube, à travers son exposé, est de montrer que le futur n'est pas à l'ingestion de conserves stériles additionnées d'additifs et de compléments divers en vue de prévenir les toxi-infections d'origine alimentaires mais à **une alimentation riche et variée dont la flore est maîtrisée pour garantir la qualité des aliments et la santé de leurs consommateurs, tout en ne négligeant pas l'hygiène, qui restera toujours la base de la santé publique.**

Vos contacts Presse

Didier MOREAU

Tél : +32 (0)4 366 52 17

+32 (0)494 57 25 30

Marie LIÉGEOIS

Tél : +32 (0)4 366 52 11

+32 (0)494 16 09 83

press@ulg.ac.be

**Relations extérieures
& Communication**

Pl. de la République Française 41
Bâtiment 01 - B 4000 Liège

Contact

Pr Georges Daube, professeur au Département des Sciences des denrées alimentaires, Faculté de Médecine vétérinaire

+32 (0)475 37 71 14 | georges.daube@ulg.ac.be

Plus d'infos

www.ulg.ac.be/conferencesverviers