

UMRF INRA UCA VAS Unité Mixte de Recherche sur le Fromage (C. Chassard)

Directeur de thèse : Christophe Chassard (DR2 INRA), co-directrice Muriel Thomas (DR2 INRA)
christophe.chassard@inra.fr

Stratégie nutritionnelle de réduction de la sarcopénie chez les personnes âgées en sous nutrition : enrichissement d'un aliment en probiotiques « energy saver »

La proportion des personnes âgées (60 ans et plus) est amenée à représenter un tiers de la population française à l'horizon 2050. Une partie de cette population âgée est fortement sarcopénique, généralement dépendante et en état de sous nutrition chronique. L'objectif du présent projet est de limiter, par une stratégie nutritionnelle et le développement d'un aliment fonctionnel, la survenue de la fonte musculaire en stimulant l'efficacité d'utilisation énergétique de l'alimentation et l'appétit chez ces populations âgées dépendantes qui mangent peu. Or, il a été montré, par ensemencement de souris axéniques par des lactobacilles issus de patients ressectés de l'intestin, que la croissance, l'efficacité alimentaire et l'appétit des rats étaient fortement augmentés relativement à des souris conventionnelles.

L'objectif de ce projet de doctorat sera donc de développer un aliment de type fromage frais contenant un consortium ou une souche de lactobacilles fonctionnels, sélectionnées grâce à des modèles *in vitro* complémentaires (entérocytes en culture et nématode *C. elegans*), capable de favoriser l'utilisation énergétique alimentaire et de tester, en condition d'ingestion de quantités raisonnables et applicable en pratique, l'impact de ce nouvel aliment sur la digestion/absorption des nutriments et le métabolisme énergétique de l'hôte (modèle rats adultes et âgés). Ce projet est financé par le Carnot Qualiment (Projet Lactobacillus for health 2019/2020).

Gillard, et al. (2017). [Microbiota Is Involved in Post-resection Adaptation in Humans with Short Bowel Syndrome](#). Front Physiol. 19, 8:224.