

**Pour Diffusion Immédiate
Le 31 août 2009**

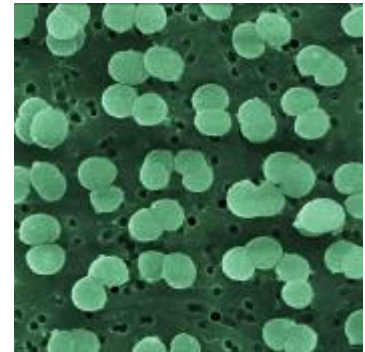
CONTACT: Mathieu Castex,
Junior Product Manager Aquaculture & Yeast Derivatives
Tél.: +33 (0) 562 74 5555
E-mail: animal@lallemand.com

RELATIONS PRESSE: Sylvie Roquefeuil-Dedieu
Tél.: +33 (0) 684 727 610
E-mail: sroquefeuil-dedieu@lallemand.com

BACTOCELL[®]: le premier probiotique autorisé en Europe pour l'aquaculture

Une nouvelle autorisation qui marque la reconnaissance officielle des bénéfices du P. acidilactici MA18/5M sur les performances des salmonidés et des crevettes

Blagnac, France - Lallemand Animal Nutrition annonce que le Comité Permanent de la Chaîne Alimentaire et de la Santé Animale¹ a voté en faveur de l'autorisation de son probiotique Bactocell[®] (souche de bactérie lactique *Pediococcus acidilactici* CNCM MA18/5M, déposée à l'Institut Pasteur) en tant qu'additif zootechnique pour les salmonidés et les crevettes. Bactocell[®] devient ainsi le premier probiotique autorisé comme additif en aquaculture dans l'Union Européenne. Cette autorisation s'appuie sur des preuves de qualité, de sécurité (statut QSP) et d'efficacité du Bactocell[®] à améliorer les performances de crevettes et salmonidés en élevage.



- **Chez les salmonidés, Bactocell[®] a la capacité d'améliorer la qualité des produits finaux en augmentant le nombre de poissons ayant une bonne conformation.** Ceci grâce à un effet sur la prévention du syndrome de compression vertébrale. En effet, ce syndrome, qui affecterait plus de 20% des truites arc-en-ciel produites en élevage représente d'importantes pertes économiques pour les pisciculteurs. L'utilisation du Bactocell[®] dans la prévention du syndrome de compression vertébrale chez les salmonidés est couverte par un brevet international déposé par l'IFREMER et l'INRA en 2006.
- **Chez la crevette, Bactocell[®] a le pouvoir d'améliorer survie et performance de croissance.** Les essais de production décrits dans le dossier européen démontrent les bénéfices du probiotique sur la croissance, l'efficacité alimentaire ainsi que la résistance aux vibrioses.

A l'heure actuelle, le besoin de développer une aquaculture qui soit à la fois durable et rentable conduit à explorer des solutions naturelles et respectueuses de l'environnement qui soient en même temps capables

¹ Un Comité Permanent est un comité de représentants techniques des différents états membres mandatés pour prendre des décisions au nom de leurs pays respectifs sur des sujets d'intérêt communautaire. Le Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale assiste la Commission Européenne dans la mise en œuvre de mesures de sécurité alimentaire aux divers niveaux de la chaîne alimentaire.

d'optimiser la production. Les probiotiques, définis comme « *des microorganismes vivants qui, administrés en quantité adéquate, confèrent un bénéfice pour la santé de l'hôte* », sont utilisés depuis longtemps de manière empirique dans certaines régions pour leurs bénéfices sur la production aquacole. Cependant, jusqu'ici, l'utilisation de microorganismes vivants pour améliorer les paramètres zootechniques en aquaculture n'avaient été ni solidement documentée ni autorisée au sein de l'Union Européenne. Il s'agirait donc de la première autorisation de ce type en Europe.

En Europe, l'utilisation des probiotiques en nutrition animale est soumise à la réglementation relative aux additifs pour l'alimentation des animaux. Ils doivent ainsi être soumis à une évaluation scientifique et répondre à des critères bien précis. Leur évaluation, par un panel d'experts scientifiques, couvre l'étude approfondie de l'identification, de la composition, de la qualité, de la sécurité et de l'efficacité de la souche microbienne pour l'espèce cible en question. Il s'agit pour le fabricant d'un processus long et particulièrement coûteux.

Les études préliminaires concernant une possible utilisation du Bactocell® en aquacultures ont commencé en 2002 avec des premiers essais de faisabilité sur des espèces marines (Gatesoupe, 2002). Ceux-ci furent suivis de nombreux essais terrain et études approfondies en crevettes, salmonidés et autres espèces marines dont certaines doivent également faire l'objet de dossiers d'enregistrement auprès des autorités Européennes. Les dossiers concernant l'enregistrement du Bactocell® en salmonidés et crevettes sont ainsi le fruit de plusieurs années d'investissements intellectuels et financiers en recherche et développement, conduits en étroite collaboration avec des chercheurs réputés ou des institutions et sociétés privées leaders en aquaculture.

Bactocell® (*Pediococcus acidilactici* MA18/5M) est également autorisé depuis 2005 en tant qu'additif zootechnique en porcs et poulets à l'engraissement. Lallemand travaille actuellement à étendre l'autorisation de cette souche probiotique aux poules pondeuses.

A propos de Lallemand

Lallemand, Inc., société familiale canadienne, est spécialisée dans les levures, les bactéries et les dérivés de levures, destinés aux marchés de la nutrition animale, de la boulangerie, de l'œnologie et de l'industrie pharmaceutique. Lallemand est aujourd'hui la seule société qui dispose d'un outil industriel à travers le monde pour produire levures et bactéries.

Lallemand Animal Nutrition est spécialisée dans le développement, la production et la commercialisation de solutions naturelles, profitables et différenciées en santé et nutrition animales. Ses principaux produits comprennent: des bactéries vivantes rentrant dans la fabrication de probiotiques et d'agents d'ensilage, des levures actives lyophilisées pour probiotiques, et des dérivés de levures à haute valeur ajoutée.

Lallemand est un des principaux fournisseurs de probiotiques et d'agents d'ensilage en Europe, Amérique du Nord et Afrique. Il est également de plus en plus présent en Asie et Amérique du Sud.

Pour suivre les dernières informations de la société merci de vous reporter à www.lallemandanimalnutrition.com

Références

Aubin, J., Gatesoupe, F.J., Labbe, L., Lebrun, L. (2005). Trial of probiotics to prevent the vertebral column compression syndrome in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss* Walbaum). *Aquac. Res.* 36, 758–767.

Castex, M. 2009. Evaluation of probiotic bacteria *Pediococcus acidilactici* MA18/5 M on penaeid shrimp *Litopenaeus stylirostris* in New Caledonia. Thesis presented at the "Institut des Sciences et Industries du Vivant et de l'Environnement (Agro Paris Tech)", Ecole doctorale Ecole Doctorale ABIÉS - Physiology, Nutrition. 386pp.

Castex, M., Chim, L., Pham, D., Lemaire, P., Wabete, N., Nicolas, J.L., Schmidely, Ph., Mariojouis, C. (2008). Probiotic *P. acidilactici* application in shrimp *Litopenaeus stylirostris* culture subject to vibriosis in New Caledonia. *Aquaculture* 275, 182–193.

Castex, M., Lemaire, P., Wabete, N., Chim, L. (2009). Effect of dietary probiotic *Pediococcus acidilactici* on antioxidant defences and oxidative stress status of shrimp *Litopenaeus stylirostris*. *Aquaculture* 294, 306–313.

Gatesoupe, F.J. (2002). Probiotic and formaldehyde treatments of *Artemia* nauplii as food for larval pollack, *Pollachius pollachius*. *Aquaculture* 21, 347–360.

Merrifield, D.L., Bradley, G., Harper, G.M., Baker, R.T.M., Munn, C.B., Davies, S.J. (2009) Assessment of the effects of vegetative and lyophilised *Pediococcus acidilactici* on growth, feed utilisation, intestinal colonisation and health parameters of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss* Walbaum). *Aqua. Nutr.* in press. DOI: 10.1111/j.1365-2095.2009.00712.x