

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

*Un tournant majeur pour les personnes à risque cardiovasculaire, d'obésité et de diabète*

**Première mondiale pour un ingrédient de nouvelle génération : L'*Akkermansia muciniphila* pasteurisée d'A-Mansia Biotech est la première bactérie de nouvelle génération à obtenir le feu vert du conseil scientifique de l'EFSA.**

**Mont-Saint-Guibert, le 26 août 2021**

- Une étape cruciale a été franchie par la société belge A-Mansia Biotech, une co-spin-off de l'université de Wageningen et de l'UCLouvain. L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) considère la bactérie *Akkermansia muciniphila* pasteurisée comme un ingrédient alimentaire sûr.
- Ce nouvel ingrédient sera commercialisé en tant que complément alimentaire en 2022.
- Une réponse à un problème de santé mondial: une personne sur deux est en surpoids et présente plusieurs facteurs de risques cardiovasculaires. Cette partie de la population pourra prochainement profiter des effets bénéfiques de ce nouvel ingrédient naturel.

Dans le cadre du règlement (UE) 2015/2283 et après un examen scientifique approfondi, le panel de l'EFSA a publié sa décision de considérer l'*Akkermansia muciniphila* pasteurisée comme un **ingrédient alimentaire sûr** dans les conditions d'utilisation et les niveaux de consommation proposés (NF 2019/1366, EFSA-Q-2019-00767).

Cette décision constitue une **étape cruciale** pour l'entreprise A-Mansia Biotech, qui avait introduit une demande d'autorisation auprès de la Commission européenne en octobre 2019 afin de considérer l'*Akkermansia muciniphila* pasteurisée en tant que **Novel Food**.

L'*Akkermansia* est la **première bactérie bénéfique de nouvelle génération** entraînant d'importants effets sur la santé humaine à être **approuvée par l'EFSA**.

La bactérie a été **découverte, isolée du microbiote intestinal humain et caractérisée pour la première fois en 2004**, au sein du laboratoire du Prof. Willem M. de Vos (université de Wageningen, Pays-Bas), cofondateur d'A-Mansia.



# A-Mansia

BIOTECH

Peu après, l'équipe du Prof. Patrice D. Cani (UCLouvain, Bruxelles, Belgique), un autre cofondateur d'A-Mansia, a découvert les effets bénéfiques de la bactérie. Celle-ci **restaure la fonction barrière de l'intestin**, ce qui entraîne une réduction de l'inflammation et, à terme, un meilleur contrôle du stockage des graisses, du métabolisme du glucose et de la dépense énergétique.

Plus frappant encore, le processus de pasteurisation augmente l'efficacité de l'*Akkermansia*. L'*Akkermansia* pasteurisée est **stable**, a une **longue durée de conservation** et est **facile à administrer** aux humains.

Cette collaboration a donné lieu à des dizaines d'articles scientifiques et à une étude sur l'homme démontrant la capacité de l'*Akkermansia muciniphila* pasteurisée à prévenir la détérioration de l'état de santé des sujets (prédiabète, risques cardiovasculaires), avec une réduction des marqueurs inflammatoires dans le foie, de la résistance à l'insuline ou de l'hypercholestérolémie.

Le **processus de production breveté** de l'*Akkermansia muciniphila* pasteurisée est basé sur une fermentation anaérobie suivie d'une pasteurisation des cellules bactériennes et d'une lyophilisation.

Ce nouvel ingrédient alimentaire est destiné à être commercialisé en tant que complément alimentaire en **2022**.

**« Les produits formulés à base d'*Akkermansia muciniphila* ouvrent la voie à une nouvelle génération de compléments alimentaires ancrés dans une compréhension approfondie de la fonction du microbiome. Cette autorisation de l'EFSA constitue une étape cruciale qui permet à A-Mansia de progresser en vue du lancement en Europe de notre premier produit en 2022 », déclare Michael Oredsson, CEO.**

## À propos d'A-Mansia Biotech

Fondée en 2016, A-Mansia Biotech SA est une spin-off établie en Belgique et spécialisée dans le microbiome. Elle travaille sur les découvertes effectuées par les scientifiques fondateurs, le professeur Willem M. de Vos, de l'université de Wageningen, aux Pays-Bas, et le professeur Patrice D. Cani, de l'université de Louvain (UCLouvain), en Belgique. La R&D est menée en collaboration avec les laboratoires de l'UCLouvain et de l'université de Wageningen. A-Mansia développe des produits de santé basés sur les propriétés uniques de l'espèce bactérienne commensale *Akkermansia muciniphila*. La société a obtenu un financement de série A de 18 millions d'euros piloté par Seventure Partners, en collaboration avec Innovation Industries, le Fonds Vives II (UCLouvain), la SRIW ainsi que M. Pierre Drion et d'autres investisseurs privés, et est soutenue par plusieurs subventions de la Région wallonne.

[www.a-mansia.com](http://www.a-mansia.com)

## Nouvel aliment

L'EFSA réalise son évaluation de la sécurité sur la base des dossiers fournis par les candidats. Les dossiers doivent contenir des données sur la composition, les propriétés nutritionnelles, toxicologiques et allergéniques du nouvel aliment, ainsi que des informations sur les processus de production respectifs, les utilisations et les niveaux de consommation proposés.

[Publications | European Food Safety Authority \(europa.eu\)](#)

## Contact presse

Isabelle Grommet  
Press@a-mansia.com  
+ 32 (0)474 900 291