

ACTIVIA®

PIONNIER DES PROBIOTIQUES DANS L'ALIMENTATION



DANONE 100 ANS D'HISTOIRE PARTAGÉE



DANONE : UN SIÈCLE D'INNOVATION EN SANTÉ DIGESTIVE ET EN PROBIOTIQUES

Depuis un siècle, Danone est à la pointe d'une idée révolutionnaire : les aliments fermentés, avec leurs bactéries bénéfiques, ont le pouvoir de soutenir la santé intestinale et le bien-être général. Ce concept, novateur à ses débuts, a jeté les bases de l'exploration par Danone du microbiome intestinal et de la recherche sur les probiotiques.

Les recherches démontrent que notre corps abrite des milliards de micro-organismes qui jouent un rôle dans notre santé. Pour nourrir cet écosystème vital, l'incorporation de probiotiques trouvés dans des aliments comme le yogourt peut être bénéfique.

Danone reste engagé à concentrer ses efforts sur la santé intestinale au cœur de sa stratégie de santé, visant à réaliser sa mission d' « apporter la santé par l'alimentation au plus grand nombre ».

LES ORIGINES DU YOGOURT DANONE : UNE HISTOIRE D'INNOVATION NUTRITIONNELLE

Tout a commencé lorsque Isaac Carasso, un entrepreneur grec éminent, a entrepris un voyage qui changerait à jamais le paysage de l'alimentation santé. Lors d'un voyage familial en Espagne, Isaac fut confronté à une constatation troublante : la malnutrition généralisée et les problèmes intestinaux parmi les enfants locaux. Poussé par une profonde préoccupation pour leur bien-être et celui de son propre fils, Daniel, Isaac était déterminé à avoir un impact positif.

S'inspirant des travaux révolutionnaires de Metchnikoff, un pionnier qui a promu les bienfaits des lactobacilles trouvés dans le yogourt et le lait aigre, Isaac a entrepris une démarche innovante. Il a ingénieusement mélangé du lait frais avec des ferments, créant ainsi le tout premier lot de yogourt Danone. Ce produit, courant en Grèce, était une nouveauté en Espagne, où il a été introduit comme un symbole de santé, distribué initialement à travers les pharmacies de la ville. La marque a été nommée 'Danone', un jeu de mots sur le surnom catalan de son fils, Danon, avec un 'e' ajouté pour un attrait produit.

Vingt ans plus tard, Danone était devenu un nom populaire, non seulement en Espagne mais aussi en France. Cette montée en popularité a été propulsée par Daniel, qui, après avoir affiné ses compétences en bactériologie à l'Institut Pasteur prestigieux en France, a ouvert le premier point de vente Danone sur la rue André Messager à Paris. Ce geste a introduit les bienfaits du yogourt Danone à un public plus large, marquant le début d'une révolution nutritionnelle qui continue de prospérer.

ACTIVIA®

PIONNIER DES PROBIOTIQUES DANS L'ALIMENTATION



ACTIVIA : UN PHARE D'INNOVATION ET DE RECHERCHE PROBIOTIQUE

Depuis plus de deux décennies, Activia est à la pointe de la recherche sur les probiotiques dans l'alimentation, réalisant plus de 18 études cliniques. En tant que membre fier de la famille Danone, Activia défend la philosophie selon laquelle le véritable bien-être commence dans l'intestin, offrant une gamme de produits probiotiques délicieux conçus pour soutenir la santé digestive.



ACTIVIA®

PIONNIER DES PROBIOTIQUES DANS L'ALIMENTATION

LA CRÉATION D'UN PIONNIER DES PROBIOTIQUES

1857

Louis Pasteur a fait une découverte révolutionnaire sur la fermentation. Il a trouvé que les bactéries lactiques étaient responsables de ce processus. Plus important encore, Pasteur a montré que le lactate produit pendant la fermentation pouvait empêcher les pathogènes nuisibles de croître et prévenir la détérioration des aliments.

1899

Henri Tissier, pédiatre à l'Institut Pasteur, a découvert une bactérie appelée *Bifidobacterium bifidum* dans les échantillons fécaux d'enfants allaités. Il a découvert que cette bactérie pouvait protéger les bébés contre la diarrhée.

1908

Élie Metchnikoff, un biologiste né en Russie et lauréat du prix Nobel, a remarqué que certains aliments pouvaient changer positivement la composition bactérienne de l'intestin. Cela était particulièrement vrai pour les aliments fermentés. Il est parvenu à isoler des cultures pures de lait fermenté bulgare, incluant *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*, qui sont toujours utilisés pour fabriquer du yogourt aujourd'hui.

1916

Isaac Carasso a voyagé en Espagne et a été choqué par la malnutrition généralisée et les problèmes intestinaux parmi les enfants là-bas. Motivé par le souci de leur bien-être et celui de son fils Daniel, il était déterminé à faire une différence.

1919

Carasso a expérimenté en mélangeant du lait frais avec des ferments de l'Institut Pasteur, créant ainsi le premier yogourt Danone, nommé après son fils, Daniel. Ce yogourt, vendu dans des pots en porcelaine, était commercialisé comme un aliment santé dans les pharmacies autour de la ville.

1929

Daniel Carasso, qui avait étudié la bactériologie à l'Institut Pasteur en France, a rejoint l'entreprise familiale. Il a joué un rôle crucial dans l'expansion du yogourt Danone à travers la France.

1941

Daniel a déplacé l'entreprise familiale aux États-Unis. Après les guerres mondiales, le yogourt a gagné en popularité comme source de nutriments importants, grâce à la fermentation. Le yogourt de Daniel était particulièrement apprécié pour sa qualité et son goût.

1987

Danone a introduit deux types de laits fermentés contenant des probiotiques : Activia^{MD} avec *Bifidobacterium lactis* et Actimel^{MD} avec *L. casei*. Cela a marqué le début de nombreuses études probiotiques, conduisant à plus de 40 publications scientifiques évaluées par des pairs.

2008

Danone Nutricia Research est devenu membre du consortium MetaHIT, un groupe concentré sur l'étude de l'intestin humain grâce à la métagénomique, grâce au financement de la Commission européenne. Ce projet, qui a duré de 2008 à 2012, ainsi que leur implication dans le Human Microbiome Project jusqu'en 2013, ont ouvert la voie à des découvertes révolutionnaires dans la recherche sur le microbiome. Ils ont développé de nouveaux outils et concepts bioinformatiques, facilitant l'étude du monde complexe des microbes vivant dans nos intestins.

2013

Un moment marquant est survenu lorsque Danone Nutricia Research, en partenariat avec l'UCLA, a publié les résultats du premier essai clinique explorant la connexion entre l'intestin et le cerveau en utilisant les probiotiques Activia. Cette étude a ouvert de nouvelles voies pour comprendre comment notre système digestif et notre cerveau communiquent, soulignant les avantages potentiels des probiotiques pour la santé mentale et physique.