

# Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 44 – Décembre 2008

Thème : 1 – Production      Sous-thème : 1 – 3 Aquaculture

Notice n° : 2008-4549

## Les probiotiques en aquaculture : challenges et perspectives

*Probiotics in aquaculture: Challenges and outlook*

**Wang Y.B.\*, Li J.R. and Lin J.D.**

\* Key Laboratory of Food Safety of Zhejiang Province, Food Quality and Safety Department, Zhejiang Gongshang University, 149, Jiaogong Road, Hangzhou 310035, China ; Tél.: +86.571.880.71024.8595 ; E-mail : wangyb@mail.zjgsu.edu.cn

*Aquaculture*, 2008, 281 (1-4), p. 1-4 - *Texte en Anglais*

### ● Résumé

L'utilisation des probiotiques en aquaculture augmente avec les demandes d'éco-responsabilité du secteur. De nombreuses préparations commerciales de probiotiques sont disponibles commercialement pour être introduites comme additifs dans l'alimentation des poissons, crustacés et mollusques d'élevage. Les probiotiques utilisés sont principalement des bactéries lactiques, des *Bacillus*, des bactéries photosynthétiques et des levures.

Les bénéfices attendus des probiotiques sont l'amélioration de l'utilisation de l'aliment, de la digestion (grâce à la production d'enzymes) et de la réponse immunitaire, l'inhibition de micro-organismes pathogènes, une activité anticarcinogène et antimutagène... Une meilleure qualité de l'eau est également associée aux probiotiques, ce qui permet aussi de limiter l'impact des effluents sur l'environnement. L'utilisation de *Bacillus sp* permettrait notamment d'améliorer la qualité de l'eau, les taux de croissance et de survie, l'état de santé de juvéniles de crevettes géantes tigrées (*Penaeus monodon*) et de réduire la présence de vibrions pathogènes.

Peu de données et d'études sont disponibles sur ce sujet, c'est pourquoi il est nécessaire d'améliorer les connaissances sur la microbiologie intestinale des espèces aquacoles, ainsi que sur l'efficacité et la sécurité sanitaire des probiotiques utilisés (identification moléculaire des souches, résistance aux antibiotiques...).

**N.B.** Les probiotiques sont des micro-organismes vivants (bactéries ou levures) qui, lorsqu'ils sont ingérés en quantité suffisante, exercent un effet bénéfique sur la santé de l'hôte (notamment au niveau intestinal et immunitaire).