

RMT
ACTIA
QUALIMA
QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE
DES ALIMENTS

RMT
ACTIA
FLOREPRO
FLORES PROTECTRICES POUR
LA CONSERVATION DES ALIMENTS

JOURNÉE DE RESTITUTION DU PROJET ANR PATHOFOOD

DÉCRYPTER L'HÉTÉROGÉNÉITÉ CELLULAIRE
ET LA DISTRIBUTION SPATIALE DE PATHOGÈNES
DANS LES MATRICES ALIMENTAIRES, EN INTERACTION
AVEC LES COMMUNAUTÉS MICROBIENNES

9 NOVEMBRE 2023 - DE 9H15 À 16H30
MAISON DU LAIT - PARIS



INSCRIPTIONS

Cette journée organisée par les RMT Actia Florepro & Qualima, en partenariat avec les partenaires du projet de recherche ANR Pathofood et les pôles de compétitivité Valorial et Vitagora, a pour objectif de restituer les résultats du projet aux professionnels de l'industrie agro-alimentaire (responsables qualité, recherche & développement, formulation, production), fédérations, organismes professionnels, centres techniques, laboratoires, autorités publiques et établissements d'enseignement.

INSCRIPTIONS AVANT LE 6 OCTOBRE 2023

NOMBRE DE PLACES LIMITÉ (95)
INSCRIPTION GRATUITE & OBLIGATOIRE, REPAS DE MIDI OFFERT

LE PROJET ANR PATHOFOOD

LES COMMUNAUTÉS MICROBIENNES NATURELLEMENT PRÉSENTES OU AJOUTÉES À DES FINS TECHNOLOGIQUES (FERMENTATION / BIO-PRÉSERVATION) DANS LES ALIMENTS, CONSTITUENT DES ENVIRONNEMENTS COMPLEXES QUI ONT UN IMPACT SUR LE COMPORTEMENT DES BACTÉRIES PATHOGÈNES. LE PROJET ANR PATHOFOOD PORTE SUR LA COLONISATION, LA CROISSANCE ET LA SURVIE DE *LISTERIA MONOCYTOGENES* ET *ESCHERICHIA COLI* O157 : H7 DANS LES FROMAGES À PÂTE MOLLE ET LA VIANDE HACHÉE BOVINE. IL APORTE DES AVANCÉES SUR LA COMPRÉHENSION ET LA MODÉLISATION DE L'IMPACT DU MICRO-ENVIRONNEMENT PHYSICO-CHIMIQUE ET DES INTERACTIONS AVEC LES AUTRES COMMUNAUTÉS MICROBIENNES. CETTE ÉTUDE A PRIS EN COMPTE LES TRÈS FAIBLES NIVEAUX DE CONTAMINATION PAR CES BACTÉRIES PATHOGÈNES ET LA RÉPARTITION HÉTÉROGÈNE DES CELLULES AU SEIN DE L'ALIMENT.

LES RMT ACTIA FLOREPRO ET QUALIMA

SONT SOUTENUS PAR LE MINISTÈRE CHARGÉ DE L'AGRO-ALIMENTAIRE, SOUS LA COORDINATION DE L'ACTIA. CONDUISANT DES PROGRAMMES DE RECHERCHE, CHAQUE RMT VULGARISE ET DIFFUSE LES AVANCÉES TECHNIQUES, AFIN QU'ELLES PUISSENT ÊTRE UTILISABLES ET UTILISÉES PAR TOUS LES OPÉRATEURS.

LE RMT ACTIA QUALIMA PORTÉ PAR AERIAL ET ANIMÉ AVEC ACTALIA EST DÉDIÉ À LA MAÎTRISE DE LA QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS. IL A POUR OBJECTIF DE DÉVELOPPER DES TRAVAUX POUR UNE ALIMENTATION MICROBIOLOGIQUEMENT SÛRE ET SAINTE, DANS UN CONTEXTE D'ÉVOLUTION DES ATTENTES SOCIÉTALES.

LE RMT ACTIA FLOREPRO PORTÉ PAR L'ADIV ET ANIMÉ AVEC INRAE, PROPOSE D'ÉVALUER LA TECHNOLOGIE DE BIOPRÉSERVATION, EN PRENANT EN CONSIDÉRATION L'IMPACT DE L'ENVIRONNEMENT ABIOTIQUE ET DES PRATIQUES AMONT ET AVAL (BIOCONTRÔLE ET BIOPRÉSERVATION), SUR LES INTERACTIONS DES COMMUNAUTÉS MICROBIENNES DANS LES ALIMENTS.

EN SAVOIR PLUS

RMT ACTIA QUALIMA

RMT ACTIA FLOREPRO

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

LIEU

MAISON DU LAIT - 42 RUE DE CHÂTEAUDUN - 75 009 PARIS

CONTACTS : RMT ACTIA QUALIMA, V.STAHL@AERIAL-CRT.COM
C.DENIS@ACTALIA.EU

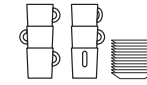
RMT ACTIA FLOREPRO, SOUAD.CHRIESTIEANS@ADIV.FR

M MÉTRO TRINITÉ D'ESTIENNES D'ORVES OU N.-DAME DE LORETTE

PROGRAMME

09h15

Accueil - Café



10h00

Ouverture de la journée & programme

10h05 - 10h30

Outils & attentes pour la sécurité sanitaire de la viande et des produits laitiers
Fanny Tenenhaus-Aziza (Cniel)
Nathalie Veauclin (Culture Viande)

10h30 - 10h45

Le projet de recherche ANR Pathofood contexte & objectifs
Mickaël Desvaux (Inrae, Medis)

10h45 - 11h25

Hétérogénéités génétique, physiologique et cellulaire des bactéries pathogènes alimentaires
Florence Dubois-Brissonnet (Inrae, B3D)

11h25 - 11h40

Comportement des cellules bactériennes pathogènes en faible concentration dans l'aliment
Valérie Stahl (Aerial)

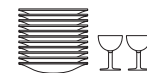
11h40 - 12h00

Organisation spatiale et hétérogénéité phénotypique d'*Escherichia coli* O157 : H7 et *Listeria monocytogenes* en matrices gélifiées modèles
Romain Briandet (Inrae, B3D)

12h00 - 12h15

Prévision de chevauchement de niches écologiques entre les micro-organismes du microbiote alimentaire et *Listeria monocytogenes*
Frédéric Borges, (univ. de Lorraine - Libio)

12h15 DÉJEUNER - BUFFET



13h45 - 14h05

Le RMT Actia Florepro
Souad Christieans (Adiv)
& le RMT Actia Qualima
Catherine Denis (Actalia)
Valérie Stahl (Aerial)

14h05 - 15h05

Impact de consortia microbiens sur le comportement de *L. monocytogenes* et *E. coli* O157 : H7 en matrices viande hachée de bœuf et fromage à pâte molle : Approche populationnelle
Catherine Denis & Valérie Michel (Actalia)
Laurent Guillier (Anses)
Charlène Leneveu-Jenvrin (Adiv)

Approche cellulaire

Laurent Guillier (Anses)
Lysiane Omhover (Aerial)

15h05 - 15h35 PAUSE

15h35 - 15h50

Conclusion & perspectives
Mickaël Desvaux (Inrae, Medis)
Valérie Stahl (Aerial)

15h50 - 16h30

Temps d'échanges avec les participants

16h30

Fin de la journée

En cas de nécessité, l'organisation et le contenu du présent programme peuvent être modifiés.

PARTENAIRES

