

Deuxième Journée de Restitution des travaux de l'UMT TREFL

le 7 juin 2011 de 9H30 à 17H00

A AURILLAC

**A l'Institut Universitaire Technologique Génie Biologique
Salle de conférence dans le bâtiment GEA
100, rue de l'Egalité
15000 Aurillac**

**Garantir la sécurité sanitaire des fromages au lait cru tout en préservant la
richesse et la diversité de leurs caractéristiques sensorielles**

Journée animée et organisée par les partenaires de l'UMT TREFL



Journée organisée en lien avec le

Programme

10H00 – 10H15 : Mot de Bienvenue, Présentation de la journée
(Sophie Hulin, Pôle fromager AOP Massif central)

Animation générale de la journée : Valérie Michel (Actilait)

10h15 – 12h30 : Bénéfices et risques associés aux bactéries à Gram négatif au sein des écosystèmes microbiens des fromages

- **Le programme ANR « Gramme » (2008-2010) – Présentation de la problématique** (10h15-10h30)
Marie-Christine MONTEL (URF - INRA)
- **Diversité des bactéries à Gram négatif isolées des laits et des fromages : espèces et facteurs de risque in vitro** (10h30-11h00)
Nathalie DESMASURES (MILA Université de Caen)
- **Quels sont les bénéfices et risques des bactéries à Gram négatif sur les caractéristiques sensorielles des fromages ?** Résultats expérimentaux dans des modèles fromagers (11h00-11h30)
Françoise IRLINGER (GMPA-INRA Grignon)
- **Un risque à gérer parmi les bactéries à Gram négatif : les *E. coli* producteur de Shiga toxine (STEC)** – Présentation générale de ces pathogènes émergents, problématique et connaissances sur leur comportement dans les laits et les fromages (11h30-12h00)
Delphine THEVENOT (VetAgroSup - ENV Lyon)
- **Quels sont les bénéfices et risques des bactéries à Gram négatif sur la sécurité sanitaire des fromages ?** Evaluation des risques sanitaires associés à ces bactéries et de leur contribution dans l'effet de barrière potentiel contre le pathogène émergent : *E. coli* STEC (12h00-12h30)
Céline DELBES-PAUS (URF-INRA)

PAUSE

14h00 – 15h00 : *Listeria monocytogenes*; évolution et inhibition dans les fromages

- **Evolution de *Listeria monocytogenes* dans les fromages AOP Cantal, Salers et Laguiole durant la fabrication, l'affinage et la phase de conservation sous emballage** (14h00 – 14h30)

Caroline CHATELARD (Pôle fromager AOP Massif central)

- **Inhibition de *L. monocytogenes* par des consortia microbiens dans des fromages modèles de type pâte pressée non cuite** (14h30 – 15h00)

Cécile CALLON (URF, INRA)

15h00 – 16h20 : Gestion de la biodiversité microbienne des laits au niveau de la production du lait .

- **La surface de trayon des vaches laitières : un réservoir de biodiversité ?** (15h00 – 15h30)

Isabelle VERDIER-METZ (URF, INRA)

- **Leviers et facteurs de variations des niveaux des flores microbiennes sur les trayons des vaches laitières** (15h30 – 16h00)

Françoise MONSALLIER (URF, INRA / Chambre d'Agriculture 15)

- **Bénéfices et risques liés à l'augmentation de la température de report des laits crus de vache destinés à la transformation fromagère ;** une évaluation basée sur des critères microbiologiques, biochimiques et technologiques. Projet d'exploration pour la mise à disposition d'outils de sélection des laits crus de producteurs en vue d'un passage de report de 4°C à 12°C (16h00 – 16h30)

Fanny PELISSIER (Actilait)

Débat sur les perspectives et conclusions

Animation : Valérie Michel (Actilait) et Sophie Hulin (Pôle fromager AOP Massif central)

17H00

Fin de la journée