



COMPRÉHENSION DU FAIBLE DÉVELOPPEMENT DE *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* DANS CERTAINS ATELIERS DE PRODUCTION FERMIÈRE DE FROMAGES AOC

OBJECTIFS

*Comprendre pourquoi *S. aureus* se développe faiblement dans certaines fabrications fermières de Saint Nectaire et Salers, et préciser le rôle des autres flores microbiennes dans cette inhibition.*

RÉSUMÉ ...

Suivi de fabrication (pratiques, technologie, composition microbiologique) : La maîtrise de Staphylocoques coagulase + dépendrait de la contamination initiale des laits et de la vitesse d'acidification dans les 3 premières heures.

Etude de la diversité génomique des souches isolées des laits et fromages des mêmes exploitations.

Micro-filtration du lait puis réensemencement en souche de *S. aureus* pour cerner l'effet global de l'écosystème microbien dissocié de celui de la matière première.



DELBES C. • INRA AURILLAC • 2005

Pôle Fromager Aoc Massif Central

21 rue du Château St Etienne, 15000 Aurillac

Tel: 04 71 43 07 60 Fax: 04 71 43 07 61

Email: pole.fromager@wanadoo.fr

Internet: <http://www.pole-fromager-aoc-mc.org>