



LES ÉCOSYSTÈMES MICROBIENS PEUVENT-ILS INHIBER LE DÉVELOPPEMENT DE *LISTERIA MONOCYTOGENES* DANS LES FILIÈRES FROMAGÈRES TRADITIONNELLES ? CAS DU FROMAGE AOC SAINT NECTAIRE

OBJECTIFS

Comprendre pourquoi certaines productions fromagères sont systématiquement préservées de contamination par *Listeria monocytogenes* alors que d'autres ne le sont pas, démontrer le rôle joué par les écosystèmes microbiens constitués à la ferme ou dans les caves d'affinage.

RÉSUMÉ ...

Données scientifiques sur la fréquence de *Listeria monocytogenes* dans les environnements de ferme, et sur l'aéromycologie des exploitations et des caves d'affinage. Certaines communautés microbiennes peuvent jouer un rôle d'inhibition de *L. monocytogenes* en début de fabrication, et assurer un effet barrière en cours d'affinage.



MILLET L. • 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>