

DÉTECTER ET MAÎTRISER LES CONTAMINANTS MICROBIOLOGIQUES

Les **contaminants microbiologiques** – bactéries, virus, levures, moisissures – représentent un enjeu majeur pour la **sécurité sanitaire des aliments**.

Nos équipes développent et valident des méthodes de **détection** et de **quantification microbiologique** permettant d'identifier les sources de contamination, d'évaluer les risques et de garantir la **conformité réglementaire des produits alimentaires**.

RÉPONDRE À VOS ENJEUX DE R&D

Garantir la sécurité sanitaire par la détection des contaminants microbiologiques

- **Détection et quantification de pathogènes alimentaires** (*Listeria*, *Salmonella*, *E. coli*...)
- **Caractérisation des flores d'altération et des microflores technologiques**
- Méthodes avancées en **biologie moléculaire** pour l'identification microbienne (PCR, séquençage...)
- **Études des biofilms et revêtements antibiofilm** pour les équipements
- Validation de **procédures de nettoyage et désinfection** en environnement industriel
- **Suivi de la qualité microbiologique des environnements de production** (cartographie, audits, diagnostics)

NOS ENGAGEMENTS AUPRÈS DES ENTREPRISES

- Vous guider dans l'analyse de vos besoins et l'identification des équipes de recherche du réseau Carnot ayant les compétences nécessaires à votre projet de R&D
- Vous proposer une contractualisation rapide avec un mandataire unique
- Vous accompagner sur toute la durée du projet



Votre contact

Françoise GORGA

06 17 36 45 61 - francoise.gorga@agrifood-transition.fr

NOS RÉSULTATS



Maîtriser la sporulation en biofilm

Les bactéries sporulées constituent un point d'attention fort en IAA car elles peuvent créer des biofilms et s'implanter ainsi en usine, sous une forme résistante, la spore.

Le projet SpoBiFlu*, menée avec nos équipes du Lubem, IRDL, ADRIA et LBCM, a permis de mieux comprendre les mécanismes de formation des biofilms sporulés dans les environnements de production agroalimentaire. Grâce à l'identification des espèces microbiennes impliquées et à la mise au point de protocoles de nettoyage adaptés, les entreprises partenaires ont pu renforcer la sécurité microbiologique de leurs sites.

Anticiper et maîtriser le comportement des moisissures et levures d'altération

Le projet LIGHT*, mené par nos équipes de l'ADRIA et du Lubem, a permis de développer une méthode rapide et performante pour anticiper et maîtriser le comportement des levures et moisissures d'altération dans l'industrie agroalimentaire. Les résultats du projet ont contribué à enrichir l'outil Sym'Previus,



une plateforme reconnue de microbiologie prévisionnelle, en y intégrant un nouveau module dédié aux contaminants fongiques.

[En savoir plus](#)



Réduire la consommation d'eau par la microfluidique appliquée au NEP

Tester rapidement l'efficacité des procédures de nettoyage en place grâce à des puces microfluidiques constitue un avantage clé en IAA.

Le projet MicroNEP*, mené par nos équipes d'ACTALIA, Lubem et IRDL, a pour objectif de réduire le coût des tests confirmant l'efficacité des solutions de nettoyage en place par la validation préalable de ces formulations sur système miniaturisé (puces microfluidiques).

[En savoir plus](#)



Projets de ressourcement du Carnot AgriFood transition, financés par l'ANR et le Conseil Régional de Bretagne.

UNE RÉPONSE INTÉGRÉE ET PLURIDISCIPLINAIRE



Nous sommes membres du réseau des Carnot, un label d'excellence scientifique au service des entreprises.



640 chercheur-se-s



149 doctorant-e-s



95 brevets

9 unités de recherche

8 centres techniques



En savoir plus



www.agrifood-transition.fr

