

WorkShop 2

EcoSec

Nettoyage et désinfection Efficacité peut-elle rimer avec durabilité ?

Clermont-Ferrand



1^{ER} Octobre 2015
Gratuit

1^{ER} Octobre 2015

Clermont-Ferrand, France

La déshumidification de l'air : une nouvelle stratégie en hygiène des surfaces !

→ Les procédures de Nettoyage et Désinfection (N&D) actuelles sont **peu respectueuses de l'environnement**.

→ Le respect de ces procédures n'empêche pas la **persistance** de micro-organismes pathogènes tel que *Listeria monocytogenes* dans les ateliers agro-alimentaires.

D'où la nécessité de développer de nouvelles stratégies **plus durables** de N&D et **plus efficaces** pour l'élimination des micro-organismes pathogènes.

Objectifs :

Définir des conditions optimales de déshumidification de l'air pour :

- ✓ l'inactivation de *L. monocytogenes*,
- ✓ la distribution de l'humidité relative, de la température et de la vitesse de l'air dans un atelier de fabrication.
- ✓ la durabilité de la technique de séchage de l'air

Le projet évaluera dans quelle mesure cette optimisation permettra :

- ✓ l'emploi de produits respectueux de l'environnement pour le N&D,
- ✓ la réduction de la fréquence des désinfections et donc le volume des rejets et l'émission de biocides.

Conférenciers invités

9h-9h20

Accueil des participants

9h20-9h30

Introduction.

M. Hébraud (INRA)

9h30-9h45

Le projet EcoSec : objectifs/stratégies/actions.

O. Firmesse (Anses)

9h45-10h15

Listeria : 20 ans de travail et la lutte continue !

Y. Gasnier (Groupe Labeyrie)

10h15-10h45

Titre à définir.

Professionnel du secteur

10h45-11h15

Pause

11h15-11h45

Titre à définir.

Professionnel du secteur

11h45-12h15

Le séchage des ateliers : quelles technologies et quels coûts énergétiques ?

J. Guilpart (MF Conseil) et A. Tchaïkowski (Dessica)

12h15-12h45

Efficacité de la déshumidification de l'air dans un atelier alimentaire.

E. Derens (Irstea)

12h45-14h15

Déjeuner

14h15-14h45

Décontamination microbienne des surfaces : impact de l'humidité relative sur la viabilité et la physiologie de *L. monocytogenes*.

F. Zoz (UMR PAM-AgroSup Dijon-Université de Bourgogne)

14h45-15h15

Comment décrypter les mécanismes moléculaires d'adaptation à la dessiccation de *L. monocytogenes* en biofilm ?

M. Hébraud (INRA)

15h15-15h30

Pause

15h30-16h00

Le séchage peut-il empêcher la persistance de *L. monocytogenes* dans les ateliers ?

A. Overney (Anses)

16h00-16h30

Modéliser et prévoir la persistance bactérienne dans l'environnement, un défi insurmontable ?

L. Guillier (Anses)

16h30-16h45

Remarques et conclusion.

Français, langue officielle du Workshop



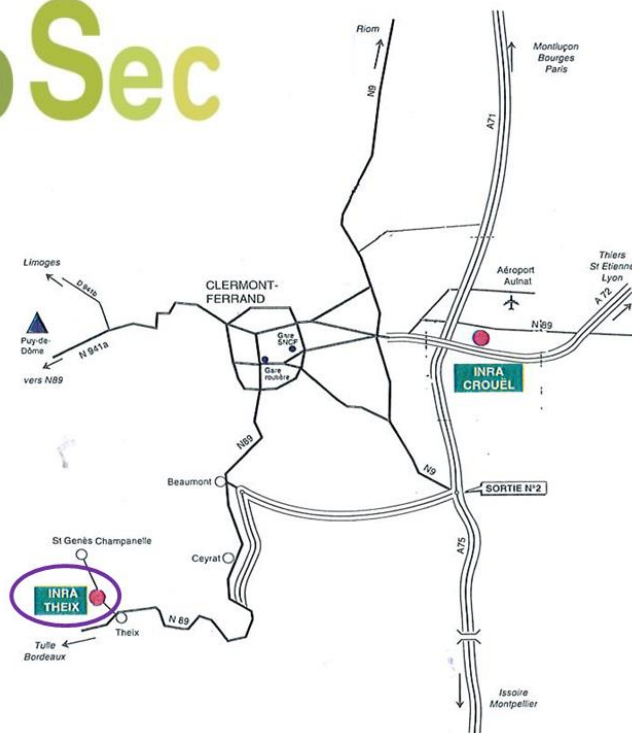
Plan d'accès

EcoSec

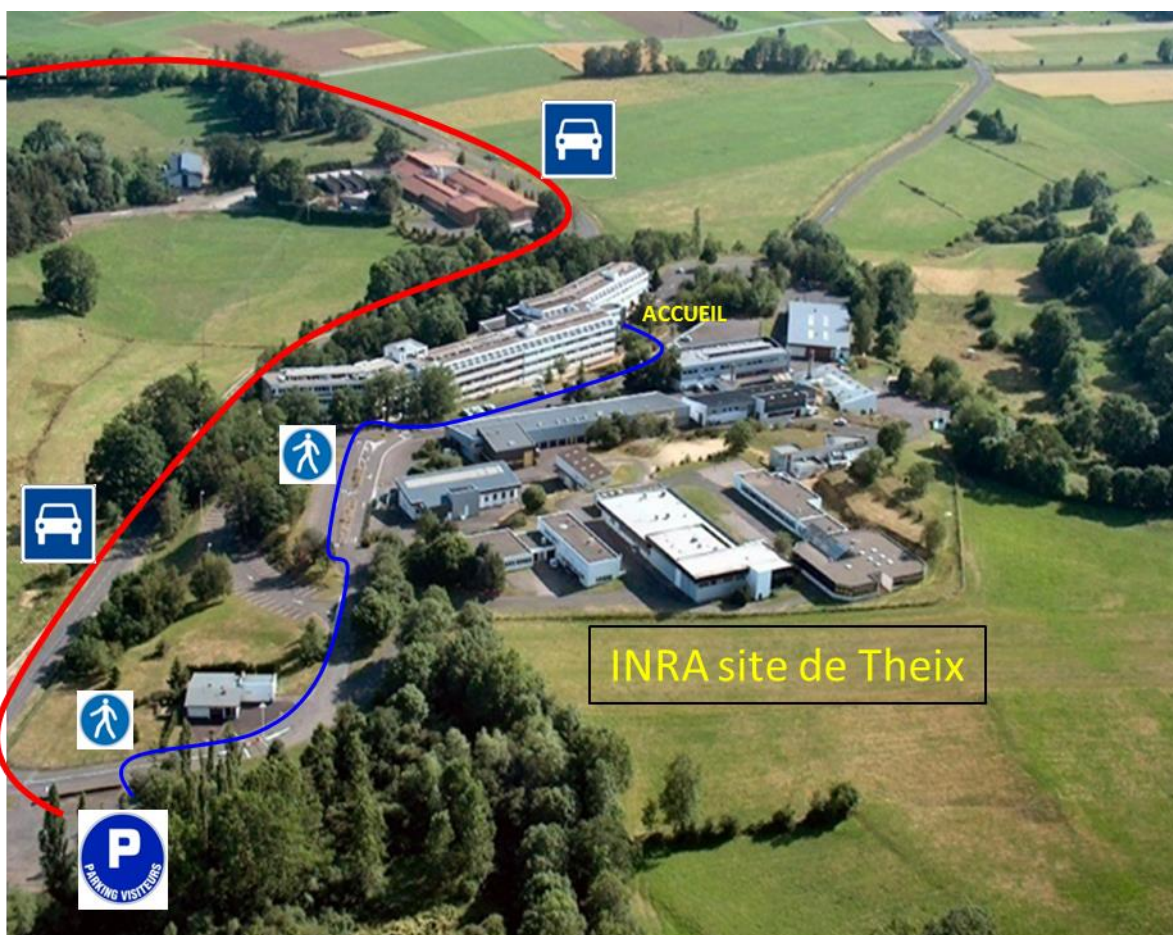
Centre INRA

Auvergne-Rhône-Alpes
Site de Theix
63122 Saint-Genès Champanelle

Tél. : 33 (0)4 73 62 40 00



N89
Theix
200 m



Direction
St Genès
Champanelle

Contacts

Programme

Olivier FIRMESSÉ
Tel : +33 1 49 77 22 67
Email : olivier.firmesse@anses.fr

Inscription

Alexandre THILLIER
Tel : +33 3 80 39 66 17
Email : alexandre.thillier@welience.com



WorkShop 2

EcoSec



Clermont-Ferrand

1^{ER} Octobre 2015
Gratuit



WorkShop EcoSec
1^{ER} Octobre 2015

Centre INRA
Auvergne-Rhône-Alpes
Site de Theix
63122 Saint-Genès Champanelle

A retourner
par courriel
agroalimentaire@welience.com

par fax au
+33 (0)3 80 39 67 73

ou par courrier à
Chantal Boras
(Assistante administrative) :

Welience Agroalimentaire et
Bio-industriel
Hall de Technologie Alimentaire,
Rue Claude Ladrey
Campus Universitaire
Montmuzard
21000 DIJON (France)

Tél. : +33 (0)3 80 39 66 17
Fax : +33 (0)3 80 39 67 73

Bulletin d'inscription

> PARTICIPANT(S)

(utilisez plusieurs bulletins si vous inscrivez plus de 2 personnes)

Mme/M. Prénom NOM :

Fonction :

Tél. direct :

Courriel :

Mme/M. Prénom NOM :

Fonction :

Tél. direct :

Courriel :

> SOCIETE

Nom :

Adresse :

Tél. :

Fax :

Activité :

N° TVA :

N° SIRET :

Courriel :

Code NAF :

> SIGNATURE