

# BACTÉRIES SPORULÉES: DIVERSITÉ ET MOYENS DE MAÎTRISE (SUR MESURE) - 2025 —



**FRÉMAUX Bastien**  
Ingénieur d'étude, PhD -  
Expert en microbiologie  
alimentaire et  
environnementale

**Autres experts**  
PIERON Etienne

**Formation Présentielle** **4 heures**  
**Lieu de la formation** **sur site**  
**Tarif** **sur demande**

## Pour qui ? —

Les responsables qualité des entreprises de charcuterie salaisons  
Les agents de production (responsables, agents de maîtrise)  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Acquérir une meilleure connaissance des germes sporulés indésirables  
Connaitre les mesures requises pour leur maîtrise dans les charcuteries

## Evaluation des acquis —

La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

## Pré-requis —

Aucun

## Méthode pédagogique —

Apports s'appuyant sur des résultats d'études récentes  
Illustration par de nombreux exemples  
Echanges et exposés



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

### Présentation des bactéries sporulées - 0h30

Définition d'une spore bactériennes: structure et propriétés  
Sporulation et germination, facteurs déclencheurs

### Diversité des bactéries sporulées, les indésirables ! 2h30

- Les bactéries sporulées dangereuses: C.botulinium, C.perfringens, B.cereus (caractéristiques, pathologie et symptômes, sources du danger et produits à considérer, exemples)
- Les bactéries sporulées altérantes: état des connaissances, diversité et caractéristiques, source de contamination)

### Moyens de maîtrise - 1h00

- Formulation, procédés de fabrication et produits
- Environnement de production