

BACTÉRIES SPORULÉES: DIVERSITÉ ET MOYENS DE MAÎTRISE (SUR MESURE) - 2026



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
Connaître 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.botulinum, 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