

# Les flores protectrices pour la conservation des aliments: utilisation, efficacité et interactions dans l'écosystème microbien

FEURER C.<sup>(2)</sup>, ACHI-BARNOUIN T., CHAMPOMIER-VERGES M., COTON E., DENIS C., DESMONTS M. H., HAMON E., IRLINGER F., LEBOIS S., LEROI F., LEROY S., MONTEL M. C., PILET M. F., RIVOLLIER M., SPINLER E., STAHL V., TALON R., WACOGNE D., ZAGOREC M., JAMET E.<sup>(2)</sup>, CHRISTIEANS S.<sup>(1)</sup>

(1) Animation RMT: [souad.christieans@adiv.fr](mailto:souad.christieans@adiv.fr)

(2) Co-animation RMT : [carole.feurer@ifip.asso.fr](mailto:carole.feurer@ifip.asso.fr); [e.jamet@actilait.com](mailto:e.jamet@actilait.com)

## Un réseau d'expertise

Le RMT « FLOREPRO » a été agréé en octobre 2009 pour une durée de 3 ans par le Ministère de l'alimentation de l'agriculture et de la pêche. Il regroupe des partenaires issus d'instituts techniques agro-alimentaires, de la recherche publique et d'établissements d'enseignement supérieur agricole. La pertinence de ce réseau repose sur la collaboration entre les 3 filières agroalimentaires principales (produits carnés, produits fromagers et produits de la mer)

**Organisme porteur:** ADIV – **Organisme d'affiliation:** ACTIA (Association coordination technique de l'industrie agro-alimentaire)

### Partenaires:

ACTIA, ACTILAIT, ADIV, ADRIA Normandie, AERIAL, CEVPM, IFIP-Institut du porc, IFREMER, INRA (MICA), ONIRIS, Lycée Agricole de Marmilhat et AgroParisTech.

## Objectifs

- ✓ Mutualiser les compétences et les savoir-faire et favoriser les échanges entre les partenaires techniques et académiques.
- ✓ Identifier les thèmes de recherche en cours et à développer en cohérence avec les besoins de la recherche et les attentes des professionnels.
- ✓ Définir une démarche homogène et reconnue pour la mise en application des flores protectrices.
- ✓ Positionner le réseau comme un lien objectif et indépendant entre la recherche scientifique, les besoins industriels et les pouvoirs publics.

**Apporter des éléments de réponse sur la maîtrise du procédé de biopréservation pour permettre une meilleure gestion de la qualité et du risque sanitaire des produits**

### Action 1: Mettre en réseau des compétences

- Etat des connaissances
- Applications industrielles
- Réglementation

**Edition d'un ouvrage de synthèse** (chercheurs, professionnels, enseignants, pouvoirs publics)

### Action 2: Identification des enjeux et verrous

- Mise en place de projets R&D (nationaux (ANR), régionaux, interprofessionnels)
- Enquête perception des consommateurs
- Mise en place d'un groupe de travail en lien avec les pouvoirs publics

### Action 3: Communication et diffusion

- Colloques
- Publications
- Formations

Chercheurs  
Industriels  
Enseignants  
Pouvoirs publics