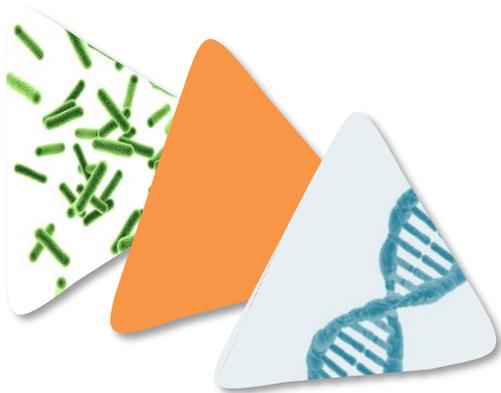


NOTRE EXPERTISE DANS LA LUTTE CONTRE LES BACTERIOPHAGES LACTIQUES

CONTEXTE

Le Pôle Expertise Analytique d'ACTALIA est un acteur expert unique et indépendant pour vous aider dans la lutte contre les bactériophages lactiques dans les cas suivants :

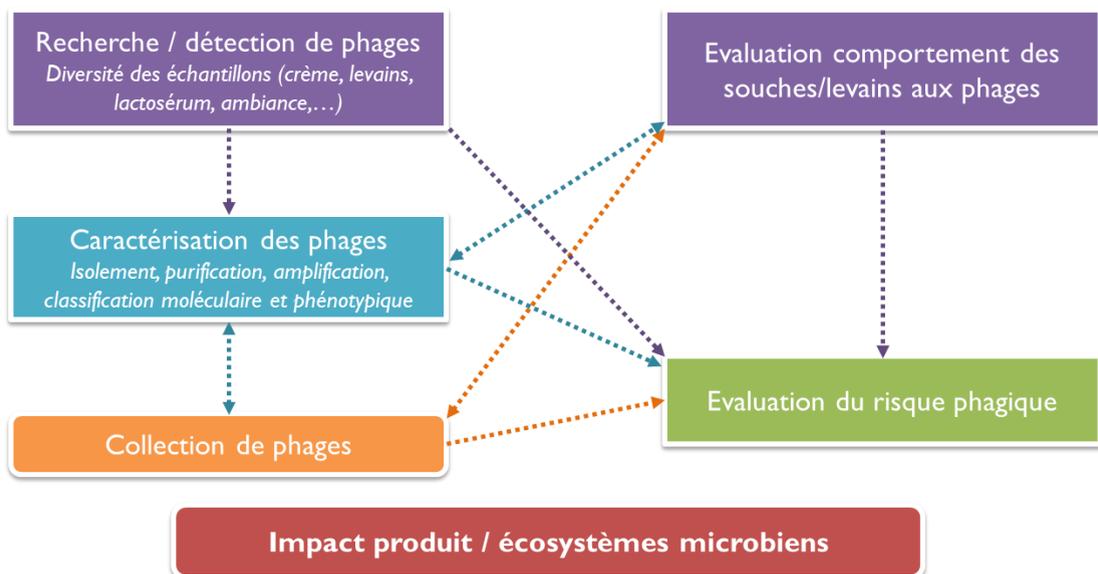
- ▶ vous constatez ponctuellement des **défauts** d'acidification, de texture ou d'arôme ;
- ▶ vous souhaitez mettre en place un **plan d'action préventif ou curatif** ;
- ▶ vous souhaitez **contrôler** les niveaux de contamination dans les ateliers dans le cadre d'un plan de surveillance phagique ;
- ▶ vous souhaitez **raisonner** votre ensemencement pour déjouer les attaques ;
- ▶ vous souhaitez développer un **outil global d'évaluation** du risque phagique.



DES MOYENS ET DES COMPETENCES

- ▶ **Une plateforme analytique spécialisée** et sa large collection de phages isolés d'environnement fromagers
- ▶ **Des équipes multidisciplinaires** : ingénieurs, chercheurs, technologues, ...
- ▶ **Une expérience acquise** depuis plus de 20 ans dans ce domaine d'expertise
- ▶ **Une reconnaissance** nationale et internationale
- ▶ **Une connaissance pointue** des problématiques terrain

OUTILS D'EVALUATION DU RISQUE



RECHERCHE ET QUANTIFICATION DES BACTERIOPHAGES

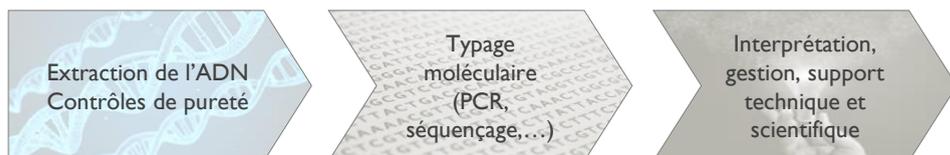
ACTALIA a développé et dispose de méthodes permettant de **détecter rapidement** la présence et de déterminer le **niveau de contamination** de bactériophages. Les seuils de détection de ces méthodes permettent d'anticiper l'apparition de défauts de transformation. Ces outils sont utilisables à partir de divers échantillons (lait, lactosérum, ambiance,...).

ETUDE DE LA SENSIBILITE / RESISTANCE DE SOUCHES ET FERMENTS

ACTALIA a développé une expertise pour **évaluer sur mesure** la sensibilité de souches et/ou ferments vis-à-vis des bactériophages. ACTALIA dispose également d'une large collection de bactériophages d'origine laitière. Ceci permet de s'assurer de la qualité et robustesse des ferments utilisés en ce qui concerne le risque phagique, ainsi que d'acquérir / conserver de la réactivité et **optimiser les rotations** de ferments.

CARACTERISATION DES BACTERIOPHAGES

ACTALIA a développé une expertise sur les méthodes de **purification** et de caractérisation des bactériophages, pour avoir une vision claire sur la **diversité** des bactériophages au sein d'un échantillon donné (connaître le niveau de contamination phagique, retrouver le phage à l'origine d'un accident), dans l'**espace** (possibilité de remonter à l'origine de contamination) et dans le **temps** (possibilité de connaître la **réurrence** d'un bactériophage au sein d'un atelier donné).



AIDE A LA GESTION DES PROBLEMES PHAGIQUES

De façon concertée avec les technologues fromagers du pôle Produits Laitiers, nous pouvons **intervenir** sur des problématiques phagiques que ce soit directement dans les entreprises ou par échange distant pour vous apporter solutions et recommandations.

- **Intervention en entreprise** : Réalisation d'audits, prélèvements
- **Règlement de problématiques à distance** : Conseil, expertise, propositions de solutions adaptées

MAIS AUSSI...

- **Conservation des bactériophages** sur la base d'une convention de conservation,
- **Caractérisation technologique de bactériophages à l'origine d'incidents** (résistance à des traitements thermiques, virucides, nettoyage - désinfection...),
- **Réalisation de suivis épidémiologiques des incidents,**
- **Formation de votre personnel** fromager et/ou analytique (formation ANFOPEIL ou à façon) sur des thématiques liées aux bactériophages,...

PRESTATIONS CONTRACTUELLES ET CONFIDENTIELLES

(AGRÉMENT CIR AVEC DOUBLEMENT DE L'ASSIETTE DES DÉPENSES)

CONTACTS :

Sarah CHUZEVILLE – Pôle d'Expertise Analytique

s.chuzeville@actalia.eu

☎ 04.50.97.93.41

ACTALIA, 419 Route des Champs laitiers – 74801 LA ROCHE SUR FORON

www.actalia.eu

