

Atelier Innov'Agro

Contrôles microbiologiques en agroalimentaire

Arrêt sur images sur les méthodes alternatives et de référence en microbiologie des aliments : quelles opportunités pour votre entreprise ?

Mardi 17 novembre 2020, 16h00 > 18h30 à l'ADRIA

(20 Avenue de la Plage des Gueux, 29000 Quimper)

Inscription gratuite mais obligatoire par mail à fabienne.jolivet@tech-quimper.fr

- 
- Tour d'horizon des méthodes de laboratoire utilisées pour la détection et l'énumération des micro-organismes pathogènes et indicateurs d'hygiène dans l'industrie agroalimentaire
 - Qu'entend-on par méthodes alternatives en microbiologie ? Quels niveaux de performances (réglementaires) exigés ? Quels critères de validation ? Pour quelles applications ?
 - Rapidité, efficacité, sécurité : décryptage de technologies innovantes au service de nouvelles méthodes alternatives performantes en contrôle microbiologique
 - Visite du showroom du CEATech Bretagne au sein de la pépinière des innovations de Quimper

*1 groupe d'échange
de 10 à 15 personnes
(Qualité, R&D, Process...)*

Animés par :

- **Nicolas NGUYEN VAN LONG**, Chef de projets R&D, Validation de méthodes alternatives en microbiologie, ADRIA
- **Olivier FUCHS**, Chargé d'affaires CEA, Direction CEA-TECH, Institut LETI
- **Fabien LE BLEIS**, Chef de projet Agroalimentaire /Délégué Territorial Valorial en Bretagne Occidentale, Technopole Quimper-Cornouaille

