



**Retour des inscriptions
au CERVIA* Paris - Île de France
avant le 7 novembre 2011**

Par mail : info@cervia.fr
Par Tél. : +33 (0)1 55 34 37 00
Par Fax : +33 (0)1 40 13 94 97
Par courrier : CERVIA Paris - Île de France,
43 bd Haussmann, 75009 Paris

* Centre régional de valorisation et d'innovation agricole
et alimentaire de Paris Ile-de-France

Nom/prénom :

Organisme :

Tél. :

Courriel :@.....

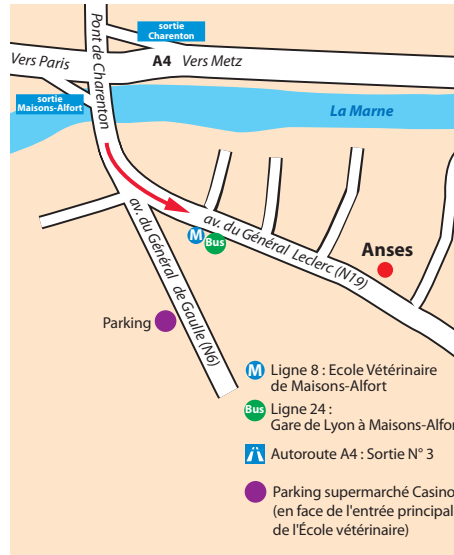
Je souhaite participer à la journée de restitution
« Quant HACCP » du 24/11/11 :

à la matinée « modélisation » Oui Non
à l'après-midi « résultats » Oui Non
au buffet (gratuit sur réservation) Oui Non

Entrée sur inscription uniquement

Plan d'accès

Auditorium de l'Anses - Oséo
27-31, avenue du Général Leclerc
94710 Maisons-Alfort Cedex
Métro : Maisons-Alfort École Vétérinaire



Contacts :

CERVIA Paris - Île de France
43 bd Haussmann - 75009 Paris
Tél. : +33 (0)1 55 34 37 00
Fax : +33 (0)1 40 13 94 97
Mail : info@cervia.fr
www.saveursparisidf.com

Pour en savoir + sur le projet ANR :

www.quanthaccp.fr



Quant'HACCP



Appréciation quantitative
des risques microbiologiques
au service de la maîtrise des dangers

**I'HACCP Quantitatif,
une nouvelle approche
Résultats d'un programme de recherche**

Journée technique et scientifique

destinée aux Responsables Qualité des Industries
Agro-Alimentaires et de la Restauration collective,
ingénieurs des Instituts Techniques
Agro- Industriels, Consultants, Fédérations et Interprofessions,
Etablissements d'enseignement supérieur et professionnel,
Administration et Services de contrôles,
chercheurs et microbiologistes, presse professionnelle...

**le jeudi 24 novembre 2011
de 9h à 16h45**

Auditorium de l'Anses

27-31, avenue du Général Leclerc
94710 Maisons-Alfort Cedex

(Métro : Maisons-Alfort École Vétérinaire)

Action financée par la Région Ile-de-France





Programme de la journée du 24 novembre 2011

La matinée, à caractère scientifique, s'adresse à toute personne souhaitant s'informer sur l'intérêt de la modélisation dans la perspective de la mise en œuvre des objectifs de performance

9h : Café d'accueil

9h30 - Accueil et animation par Olivier Cerf (Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort)

- Présentation du programme ANR Quant HACCP et de ses objectifs par Gérard Poumeyrol (Anses)
- **Incertitude et variabilité** : la nécessité de les intégrer dans les modèles par Marie-Laure Delignette (VetAgrosup)
- **Intérêts des réseaux bayésiens** pour l'appréciation des risques par Jean-Baptiste Denis (Inra)
- **Réingénierie** et optimisation des procédés par Jacques Guilpart (Cemagref)
- **Surveillance et échantillonnage** par Eric Parent (Agroparistech)

12h - 14h : Buffet

L'après midi est tout particulièrement dédié à la valorisation des résultats du programme ANR Quant'HACCP, d'intérêt pour les professionnels du secteur agro-alimentaire

14h - De la modélisation des procédés, aux mesures de maîtrise des dangers et mise à disposition d'outils pour les professionnels

- Comment identifier les **étapes sensibles** pour la maîtrise du risque ? Le cas de *Listeria monocytogenes* dans les **fromages** à pâte molle et croûte lavée au lait pasteurisé : intérêt de la modélisation par Fanny Tenenhaus-Aziza (Cniel)
- Impact de l'exposition et du **couple temps/température** : cas de *Bacillus cereus* dans le **surimi** par Laurent Guillier (Anses)

15h-15h30 : Pause

- Cas de *Listeria monocytogenes* dans les **lardons** : **échantillonnage** (décision et coûts) - croissance et risque - maîtrise des températures par Mariem Ellouze (Ifip) et Natalie Commeau (Anses)
- Cas de *Clostridium perfringens* dans un plat en sauce en **restauration collective** : bilan d'exposition et appréciation du risque - réingénierie et **barèmes** par Séverine Jaloustre (Anses/Vetagrosup)

16h30 : Clôture par Marie Cornu (initiatrice du projet Quant'HACCP, IRSN)

Action financée par la Région Ile-de-France

