

4 JUIN 2024

Clostridium perfringens et *Clostridioides difficile* ...
... des dangers potentiels en abattoirs/ateliers de découpe ?



au
Centre culinaire
8 rue Jules Maillard Gournerie
RENNES

ACCÈS ET PARKING

- Parking gratuit à disposition
- Accès en voiture (rocade Nord, sortie Route de St Brieuc), en train (gare de Rennes à 4 km)
- Transports : Bus 30 (arrêt Colin) et métro (arrêt Kennedy)

LE PROJET ANR CLOSTABAT

Site internet :



INSCRIPTION

gratuite mais obligatoire avant le 24/05/24
en cliquant sur le lien ci-dessous :

<https://forms.gle/zff6yMJ9cPevrKz3A>

CONTACT

olivier.firmesse@anses.fr

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

9h15-10h00	Accueil des participants
10h00-11h00	Présentation du projet (objectifs/stratégies/actions) Olivier FIRMESSE (Anses) <i>Le danger Clostridium perfringens dans les aliments</i> Narjes MTIMET (ENVA) / Olivier FIRMESSE (Anses)
11h00-11h20	Pause
11h20-12h20	<i>Clostridioides difficile : des infections cliniques aux aliments</i> Frédéric BARBUT (AP-HP) <i>Description des pratiques et des points critiques en abattoirs en filières porcine, bovine et volailles</i> Carole FEURER (Ifip) / Pierre LEDORMAND (Idele) / Sophie LE BOUQUIN (Anses)
12h20-13h45	Déjeuner
13h45-14h45	<i>C. difficile en abattoirs : fréquence d'isolement, diversité et virulence</i> Caroline LE MARECHAL (Anses) et Muriel EHMIG (AP-HP) <i>C. perfringens en abattoirs : fréquence d'isolement, diversité et virulence</i> Christina TRAN (Anses)
14h45-15h05	Pause
15h05-16h05	<i>Sécurité des aliments à l'ère moderne : décrypter les voies de transmission et pratiques à risque pour une meilleure appréhension des dangers microbiologiques</i> Laurent GUILLIER (Anses) <i>Vers les moyens de maîtrise de demain</i> Léa SAVARD (UMR PAM)
16h05-16h25	Temps d'échanges avec les participants
16h25-16h30	Conclusion de la journée