

MAÎTRISE DES PHAGES EN TRANSFORMATION FROMAGÈRE

STAGE N° 22 - 2026

NIVEAU EXPERTISE

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Date : le 06/10/2026 de 9h à 17h (Semaine 41)

Durée : 1 jour – 7 heures

Formateurs référents : Sarah CHUZEVILLE et Camille LENEVEU

Tarif : 590 € HT

Lieu : Actalia 419 route des champs laitiers
74 801 LA ROCHE SUR FORON

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENIL : ACTALIA

Tél. : 02 23 48 55 86

Contact : Michel NEDELLEC – m.nedellec@actalia.eu

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

accueil@anfopeil-enil.fr

PUBLIC ET PRE-REQUIS

Responsables techniques, Techniciens R&D, Responsables qualité dans le secteur d'activité concerné par le stage avec une expérience significative dans le domaine

Posséder un socle de connaissances scientifiques (niveau post bac en microbiologie, biochimie ...)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

En cas de nombre insuffisant de stagiaires, l'ANFOPEIL se réserve le droit d'annuler ou reporter le stage. L'information est alors transmise au plus tard 10 jours ouvrés avant le début de la date de démarrage de la formation.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les cours théoriques sont enrichis par des discussions incluant des exemples concrets et des retours d'expérience.



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Anticiper et détecter plus aisément l'apparition d'une problématique phagique en transformation
- Acquérir de l'objectivité et de la réactivité face aux bactériophages
- Connaître les voies de dissémination des bactériophages et maîtriser les points critiques de la contamination phagique
- Connaître les outils analytiques disponibles pour l'évaluation du risque phagique et savoir interpréter les résultats d'analyses de bactériophages
- Mettre en place un plan d'action préventif et/ou curatif vis-à-vis des bactériophages

CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation

PARTIE 1 :

- Les bactériophages : qu'est ce que c'est?
- Quelles utilisations et quels impacts?
- Bactériophages et ferments : quelles interactions?

PARTIE 2 :

- Les bactériophages en atelier de transformation
- Les bonnes pratiques pour limiter la propagation phagique
- Méthodes innovantes pour la lutte contre les bactériophages

PARTIE 3 :

- Outil global d'évaluation du risque & outils analytiques pour la détection et la caractérisation des bactériophages
- Evaluation des ferments face au risque phagique
- Collections de bactériophages

PARTIE 4 :

- Cas pratiques : plan de surveillance d'atelier / plan d'intervention en cas de crise
- Bilan & perspectives
- Discussion & retours d'expériences

Synthèse et bilan de la formation

Remarque : Une adaptation des contenus pourra être faite en fonction des situations professionnelles rencontrées également par les stagiaires.

MODALITES D'EVALUATION

Les acquis des stagiaires à l'issue des stages sont systématiquement évalués à l'aide de questionnaires de connaissances ou d'entretien avec le formateur ou de mises en pratique. La modalité mise en œuvre est fonction de la thématique et du déroulé de la formation (théorie et/ou pratique).

VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont transmis au stagiaire et/ou à son entreprise.