

Madame Samira EL AALAM ép. SARTER, Chercheur au Centre de Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD), Section CNU 64, présentera ses travaux intitulés "Innovations pour maîtriser les dangers microbiologiques dans la production et la transformation des aliments en région tropicale" :

Jeudi 7 avril 2011
à partir de 9 heures
Salle de Réunion ESIROI – IDAI (S42.1)
Bât.4 – Niveau +1
Parc Technologique Universitaire

Composition du jury

- Monsieur Antoine COLLIGNAN, Professeur, Institut des Régions Chaudes - SUP'AGRO
- Monsieur Laurent DUFOSSE, Professeur, Université de La Réunion
- Monsieur Michel GAUTIER, Professeur, AGROCAMPUS OUEST
- Monsieur Ivan LEGUERINEL, Professeur, Université de Bretagne Occidentale
- Monsieur Didier MONTET, Chercheur H.D.R., Qualisud CIRAD
- Monsieur Max REYNES, Directeur, Qualisud CIRAD

Résumé

La sécurité sanitaire des aliments constitue un enjeu majeur de santé publique. Les maladies diarrhéiques (1,8 millions de décès) sont principalement dues à l'ingestion d'aliments et d'eau contaminés. Par ailleurs, l'emploi abusif des antibiotiques dans les élevages entraîne l'émergence de bactéries pathogènes résistantes (ex : Salmonella spp., Campylobacter spp., Escherichia coli). Enfin, pour les pays du sud, la qualité sanitaire des denrées représente un enjeu commercial important dans la mesure où ils exportent vers des marchés du nord dont les réglementations sanitaires sont exigeantes.

Le travail de Samira Sarter présente des innovations pour la maîtrise des dangers microbiologiques dans les filières agro-alimentaires en région tropicale (Madagascar et La Réunion). Son équipe et elle ont exploré les compositions chimiques et les activités antimicrobiennes des extraits de plantes endémiques de Madagascar. Ces recherches ont montré que l'utilisation des huiles essentielles de Cinnamosma fragrans dans l'élevage de larves de crevettes (Penaeus monodon) est aussi efficace que l'érythromycine pour réduire les populations de bactéries opportunistes et pour garantir la survie des larves. D'autres recherches menées sur la plante Dilobeia thouarsii ont montré une forte activité contre Staphylococcus aureus , qui est un pathogène transmissible par les aliments et dont les souches résistantes aux antibiotiques, sont responsables d'infections nosocomiales. Elle a aussi travaillé à l'optimisation des techniques (vapeur d'eau et acide lactique) visant à réduire les contaminations bactériennes sur les peaux de volaille (Listeria innocua, Salmonella Enteritidis) et à protéger ces produits durant leur conservation. Cependant, il serait vain d'innover sur les aspects technologiques sans appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et l'HACCP qui permettent de garantir la sécurité des aliments le long de la chaîne alimentaire.

Une analyse SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats) du système de contrôle des denrées alimentaires à Madagascar lui a permis d'identifier les besoins critiques pour leur application dans ce pays. Dans cette perspective, elle a analysé la qualité sanitaire de diverses denrées afin d'identifier les dangers microbiologiques et les étapes critiques liés à leur production (légumes-feuilles, viande, restauration de rue, girofle, vanille). Les résultats obtenus ont permis de mener une réflexion sur la mise en place des BPH, en tenant compte des contraintes infrastructurelles, économiques et sociales locales.

La soutenance est publique