

AERIAL

CENTRE DE RESSOURCES TECHNOLOGIQUES ET INSTITUT
TECHNIQUE AGRO-INDUSTRIEL

Statut : Association

Responsable : Alain Strasser

Domaines de compétences :

- Qualité de l'aliment (sécurité, nutrition, qualités organoleptiques).
- Ionisation, dosimétrie.
- Lyophilisation.
- Recherche appliquée, expertise, assistance technique et formation.
- Partenariat avec les universités, les centres de recherche et les industriels.

Thématiques de recherche :

- Sécurité des aliments.
- Nutrition : mise au point de méthodes de dosage.
- Evaluation sensorielle, flores technologiques.
- Lyophilisation, mise au point de cycle...
- Techniques d'irradiation, dosimétrie...

Equipements spécifiques :

- Laboratoire de dosimétrie et station expérimentale d'ionisation équipée d'un accélérateur d'électrons (faisceau d'électrons et rayons X).
- Laboratoires de microbiologie de classe P2 et P3.
- Laboratoire de physico-chimie et nutrition.
- Laboratoire d'analyse sensorielle.
- Laboratoire de lyophilisation expérimentale.

Effectif :

18 personnes, dont 7 docteurs et 7 techniciens.



Parc d'innovation, Rue Laurent Fries, B.P. 40443,
67412 Illkirch Cedex
Tél : 03 88 19 15 15 Fax : 03 88 19 15 20
Email : a.strasser@aerial-crt.com
Web : www.aerial-crt.com

AFSSA

AGENCE FRANÇAISE DE SECURITE SANITAIRE
DES ALIMENTS

LABORATOIRE D'ETUDES ET DE RECHERCHES SUR
LA QUALITE DES ALIMENTS ET SUR LES PROCEDES
AGROALIMENTAIRES (LERQAP)

Statut : Etablissement public

Responsable : Laurent Laloux, directeur

Domaines de compétences :

Le laboratoire contribue à une meilleure maîtrise des dangers microbiologiques, physico-chimiques présents dans les aliments ou liés aux conditions de production et de préparation des denrées. Il développe des connaissances sur l'identification des dangers ainsi que des méthodes pour les détecter, les caractériser et les quantifier. Par ailleurs, il analyse les causes d'apparition des dangers et leurs facteurs de développement. Enfin il contribue à l'évaluation des risques qui leur sont associés.

Thématiques de recherche :

Hygiène et qualité des aliments :

- Evaluation du risque de listériose lié à la consommation de produits réfrigérés.
- Mise au point d'outils permettant de fixer les DLC par rapport au danger *Listeria monocytogenes* pour les denrées conservées au froid et prêtes à être consommées : tests de vieillissement, tests de croissance, modèles de microbiologie prévisionnelle et logiciels associés.

Hygiène et qualité des équipements et des procédés :

- Hygiène des surfaces des équipements frigorifiques « ouverts » (réfrigérateurs domestiques, meubles frigorifiques de vente) : écologie microbienne, comportements bactériens en humidité relative inférieure à 100 %.
- Maîtrise sanitaire des procédés de réfrigération rapide et de conservation au froid, notamment par l'application de l'approche type HACCP.

Equipements spécifiques :



Expérimentatrice réalisant une électrophorèse.

Equipements de pointe pour la détection et la quantification des dangers microbiologiques et physico-chimiques, 2 laboratoires de niveau de sécurité biologique 3.

Effectif :

145 personnes.

23 Avenue du général de Gaulle
94706 Maisons alfort Cedex
Personne à contacter : Laurent Laloux
Tél : 01 49 77 13 00 Fax : 01 43 68 97 62
Web : www.afssa.fr