

Nouveau

INRA centre Auvergne Rhône Alpes Aurillac (15)

Vendredi 18 novembre 2016



La crème de la recherche en sécurité fromagère



Quelques mots sur l'entreprise

L'INRA fournit des connaissances scientifiques et accompagne l'innovation économique et sociale dans les domaines de l'alimentation, de l'agriculture et de l'environnement.

Le site d'Aurillac est spécialisé dans la Recherche sur la connaissance et le contrôle des écosystèmes microbiens des fromages traditionnels. Le site travaille notamment en collaboration avec les producteurs fromagers pour maîtriser le risque sanitaire des fromages au lait cru et optimiser la production. Pour mener à bien ces travaux, des fabrications de fromages sont réalisées au sein de la fromagerie expérimentale.

Ce que vous allez découvrir

Après l'accueil et la présentation du centre, vous visiterez le laboratoire de microbiologie et de biologie moléculaire pour l'étude de la diversité et des dynamiques microbiennes des laits et des fromages, notamment concernant les bactéries pathogènes. Vous irez ensuite voir notre fromagerie expérimentale et nous finirons le parcours par une discussion en salle autour des métiers de la recherche.

À savoir

 Date : **Vendredi 18 novembre 2016**

 Heure du Rendez-vous : **9h00**

 Durée de la visite : **3h**

 Nombre de places disponibles : **12**

Conditions d'accès

 Public : **enseignants du secondaire, COP, chefs d'établissements...**

 Inscriptions obligatoires via le site **www.cgenial.org** rubrique « Professeurs en entreprise »

 **info-PEE@cgenial.org**
01 84 21 05 96

 Visites gratuites

L'entreprise vous accueille



 **INRA**
Unité de Recherches Fromagères
20, côte de Reyne
15000 AURILLAC

 **www.ara.inra.fr**