

# AVIS DE SOUTENANCE DE THÈSE DE DOCTORAT

**Madame Marie-Hélène GUINEBRETIÈRE** soutiendra une thèse  
**Le mardi 18 décembre à 13 heures 30**  
**Salle 3**  
**INRA – Domaine Saint-Paul – Site Agroparc - Avignon**

**SPÉCIALITÉ : SCIENCES DE LA VIE**

Titre de la thèse : *Diversité des bactéries sporulées associées à un modèle de plat cuisiné réfrigéré à base de légumes. Origine et virulence potentielle de Bacillus cereus.*

Membres du jury :

**M. Thierry HEULIN** – CNRS-INRA, DSV-DEVM, LEMIR, CEA, UMR 163 - Cadarache.  
**Mme. Brigitte CARPENTIER** – AFSSA – Laboratoire d'études et de recherches pour l'alimentation collective –Maison Alfort.  
**M. Philippe SCHMITT** – UMR\_A 408 – Qualité et Sécurité des aliments d'origine végétale - UAPV.  
**Mme Christine VERNOZY-ROLAND** – Ecole Nationale Vétérinaire - Lyon.  
**Mme Odile BERGÉ** – CNRS-INRA, DSV-DEVM, LEMIR, CEA, UMR 163 - Cadarache.  
**M. Christophe N'GUYEN-THÉ** – UMR\_A 408 – Qualité et Sécurité des aliments d'origine végétale – INRA – Avignon.

Résumé de la thèse :

Les bactéries sporulées présentes dans un modèle de plat cuisiné à base de légumes (purée de courgettes) ont été identifiées par différentes techniques phénotypiques et moléculaires. L'influence des conditions de conservation sur la composition de la microflore bactérienne a été étudiée. L'origine des contaminations à *Bacillus cereus*, pathogène présent dans les purées de légumes conservées à 10°C, a été recherchée. La virulence potentielle des souches de *B. cereus* issues de divers légumes pasteurisés réfrigérés et de divers plats cuisinés a été analysée, basée sur la détection des gènes de virulence connus et sur la production *in vitro* de 2 types d'entérotoxine.