

PATHOGREEN

Contamination primaire des salades par les microorganismes pathogènes : points critiques et leviers

Organisme chef de file : *Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie (Y. Henaut-Raoult)*

Chef de projet : *SILEBAN (J. Dubois)*

Partenaires : *ACTALIA, ESITPA, Université de Rouen – Laboratoire LMSM, Chambres départementales d'Agriculture (CA 14, CA 50, CA 76)*

Mots clés : *pratiques légumières et maraîchères, sécurité sanitaire, microorganismes pathogènes, virus entériques, parasites, bactéries entériques, salades, guide de bonnes pratiques culturales*

Objectifs :

Dans ce projet, il s'agit de développer des connaissances dans le domaine des techniques de production de salades pour répondre à des enjeux de performances (compétitivité et durabilité dans le cadre de la politique nationale de transition agro-écologique) des systèmes de production légumiers et de qualité sanitaire croissante des produits. Ce programme de recherche doit permettre notamment :

- de quantifier la prévalence de microorganismes pathogènes (*Salmonella*, *Escherichia coli* entérohémorragique, norovirus humains, *Cryptosporidium*) et des indicateurs de la contamination fécale sur les salades en fonction de différentes conduites culturales : systèmes de production et de récolte, type d'irrigations en lien avec la vulnérabilité de la ressource en eau, type de fertilisation des sols...
- d'étudier les capacités de transfert de ces microorganismes émergents (en utilisant des modèles représentatifs) du champ à la plante en fonction des pratiques et des conditions culturales.
- de caractériser et de hiérarchiser les risques de contaminations microbiologiques (identification des points critiques) liés aux pratiques maraîchères (qualité sanitaire des eaux d'irrigation ou de ruissellement, apports d'amendements organiques, hygiène du personnel,...)
- de proposer aux utilisateurs finaux un guide technique pour i) la maîtrise de la sécurité sanitaire des salades et ii) des méthodes d'optimisation des pratiques culturales des salades de haute qualité sanitaire, en incluant les bonnes pratiques agricoles (BPA) et les bonnes pratiques d'hygiène (GBPH).

Résultats et valorisations attendus :

Site sur lequel le projet communiquera les résultats :

- Site de la Chambre d'Agriculture de Normandie : www.normandie.chambagri.fr
- Site du SILEBAN : www.jardinsdenormandie.com

Au terme du projet, un livrable principal est attendu : guide technique de maîtrise et de gestion de la sécurité sanitaire des salades décrivant les bonnes pratiques agricoles (BPA), les bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) et les leviers mobilisables pour garantir la production de salades de haute qualité sanitaire. La valorisation des résultats se fera au travers d'un rapport final (guide technique), de livrables spécifiques à chaque action technique (n=3) et des publications scientifiques et techniques dans des revues à comité de lecture. Le projet et ses résultats feront également l'objet de communications lors de manifestations agricoles, scientifiques et techniques (colloques, pôles de compétitivité TERRALIA et VALORIAL, RMT) et seront transférés aux étudiants dans le cadre de la formation et de l'enseignement (ESITPA, CFPPA) et aux salariés agricoles (FAFSEA). Des visites de sites pourront aussi être organisées avec les acteurs du développement et du conseil.