



Nathalie Paniel

Je suis chef de projet en microbiologie au sein du CTCPA d'Avignon (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) depuis 2017. Titulaire d'un DEA en Sciences de l'Alimentation de L'ENSBA à Dijon, j'ai réalisé dans cette même école une thèse en microbiologie et biologie moléculaire sur l'impact de la flore endogène du compost sur les bactéries pathogènes *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* Infantis ainsi que sur l'indicateur de traitement *Enterococcus faecalis*. J'ai ensuite été recrutée comme ATER à l'IUT de La Rochelle puis de Perpignan. Durant ce second poste d'ATER, j'ai été rattachée à l'équipe BAE – Biocapteurs Analyses Environnement de l'Université de Perpignan jusqu'à mon recrutement au CTCPA. Durant cette période, j'ai travaillé pendant deux ans pour le Laboratoire LBBM - Laboratoire de Biodiversité et Biotechnologies Microbiennes de la station marine de Banyuls-sur-Mer de l'Université Pierre et Marie Curie - Paris 6. J'ai développé pour ces deux équipes de recherche des biocapteurs enzymatiques et des aptacapteurs à détection optique ou électrochimique pour la détection et la quantification d'agents biologiques et chimiques. Depuis mon entrée au CTCPA, je travaille dans l'Unité EMaiRIT'S – Expertise dans la Maîtrise du Risque Industriel en Thermorésistants Sporulés. Cette Unité possède une grande expertise en microbiologie alimentaire sur tout type de matrices (fruits, légumes, produits carnés...), avec un point fort sur les bactéries sporulées dans le domaine de la conserve ainsi que sur les bactéries d'altération du foie gras pasteurisé. Parmi les projets de recherche collective menés au sein de l'Unité, je travaille sur les thématiques d'impact des procédés sur la résistance des micro-organismes et des spores, sur la physiologie des microorganismes et sur le développement de biocapteurs pour détecter et quantifier le risque biologique (spores et micro-organismes) et chimique dans les matrices alimentaires. J'ai aussi un rôle d'accompagnement des industriels lors du développement de nouveaux produits ou lors d'un changement de formulation en réalisant des « challenge tests » qui permettent d'évaluer le potentiel de croissance de micro-organismes au cours de la conservation du produit en conditions normales ou post ouverture.