

RÉSUMÉ FINAL DE L'ÉVALUATION DE L'UNITÉ SECALIM- SECURité des ALiments et Microbiologie

SOUS TUTELLE DES ÉTABLISSEMENTS ET ORGANISMES :

ONIRIS - École nationale vétérinaire, agroalimentaire et
de l'alimentation, Nantes Atlantique,
Institut national de recherche pour l'agriculture,
l'alimentation et l'environnement - INRAe

CAMPAGNE D'ÉVALUATION 2020-2022
VAGUE B

Rapport publié le 20/09/2021



Pour le Hcéres¹:

M. Thierry Coulhon, Président

Au nom du comité d'experts²:

Mme Anne Saint-Eve, Présidente du comité

En vertu du décret n°2014-1365 du 14 novembre 2014 :

1 Le président du Hcéres « contresigne les rapports d'évaluation établis par les comités d'experts et signés par leur président. » (Article 8, alinéa 5) ;

2 Les rapports d'évaluation « sont signés par le président du comité ». (Article 11, alinéa 2).

Les données chiffrées de ce document sont les données certifiées exactes extraites des fichiers déposés par la tutelle au nom de l'unité.

PRÉSENTATION DE L'UNITÉ

Nom de l'unité :

SECurité des ALLiments et Microbiologie

Acronyme de l'unité :

SECALIM

Label et N° actuels :

UMR 1014 INRAe-ONIRIS

ID RNSR:

Type de demande :

Renouvellement à l'identique

Nom du directeur (2020-2021) :

Mme Marie-France Pilet

Nom du porteur de projet (2021-2025) :

Mme Marie-France Pilet

Nombre d'équipes et /ou de thèmes du projet :

1

MEMBRES DU COMITÉ D'EXPERTS

Présidente :

Mme Anne Saint-Eve, AgroParisTech, Thiverval-Grignon

Experts :

M. Pascal Degraeve, Université Claude Bernard Lyon 1, Bourg-en-Bresse (représentant de la CNECA)

Mme Florence Dubois-Brissonnet, AgroParisTech, Jouy-en-Josas

Mme Hélène Henri, CNRS, Villeurbanne (personnel d'appui à la recherche)

Mme Isabelle Virlogeux-Payant, INRAe, Nouzilly (représentante des CSS INRAe)

REPRÉSENTANT DU HCÉRES

M. Pascal Simonet

REPRÉSENTANTS DES ÉTABLISSEMENTS ET ORGANISMES TUTELLES DE L'UNITÉ

Mme Emmanuelle Chevassus-Lozza, INRAe

Mme Laurence Deflesselle, ONIRIS

Mme Sylvie Dequin, INRAe

INTRODUCTION

HISTORIQUE ET LOCALISATION GÉOGRAPHIQUE DE L'UNITÉ

L'Unité Mixte de Recherche 1014 « Sécurité des Aliments et Microbiologie » (SECALIM) existe depuis 2007. Elle est une unité mixte de recherche entre INRAE et ONIRIS - École Nationale Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation, établissement public à caractère scientifique, culturel et professionnel placé sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA). Ses activités et son personnel sont regroupés sur le site d'ONIRIS, site de la Chantrerie à Nantes.

ÉCOSYSTÈME DE RECHERCHE

L'UMR SECALIM est rattachée au département INRAE Microbiologie et Chaîne Alimentaire (MICA) et au centre INRAE Pays de la Loire Angers-Nantes ainsi qu'à la Direction de la Recherche et des Études Doctorales (DRED) d'ONIRIS.

Au niveau du centre INRAE Pays de la Loire, l'unité se positionne sur l'identifiant « Santé animale - Sécurité des aliments - Alimentation - Santé Humaine : Biologie et Interactions ». La thématique générique de l'unité consacrée à la sécurité sanitaire des aliments se retrouve également dans les objectifs stratégiques de ses deux tutelles ONIRIS et INRAE.

L'UMR SECALIM est ancrée dans la stratégie régionale des Pays de la Loire au travers de son intégration au programme de Recherche-Formation-Innovation (RFI) 'Food for Tomorrow - Cap Aliment', et notamment par son Axe 3 « Sécurité sanitaire des chaînes de production-transformation ». Elle est également intégrée dans le Groupement d'Intérêt Scientifique « Systèmes agro-alimentaires - Pays de la Loire » (GIS SAAPL) mis en place pour structurer la coopération entre les unités de recherche du RFI. L'unité interagit également avec le pôle de compétitivité VALORIAL, qui a intégré récemment le Pôle Agronomique Ouest (PAO).

NOMENCLATURE DU HCÉRES ET THÉMATIQUES DE L'UNITÉ

SVE Sciences du vivant et environnement

SVE3, SVE6

Les activités de l'unité sont centrées sur la caractérisation et la maîtrise du risque microbien dans les denrées alimentaires.

DIRECTION DE L'UNITÉ

L'UMR SECALIM est dirigée depuis juillet 2015 par Mme Marie-France Pilet, professeure à ONIRIS, assistée depuis début 2018 par une directrice adjointe, Mme Sandrine Guillou, ingénieure de recherche à ONIRIS.

EFFECTIFS DE L'UNITÉ

Personnels en activité	Nombre au 01/06/2020	Nombre au 01/01/2022
Professeurs et assimilés	5	5
Maîtres de conférences et assimilés	3	4
Directeurs de recherche et assimilés	1	1
Chargés de recherche et assimilés	1	0
Conservateurs, cadres scientifiques EPIC, fondations, industries...	0	0
Professeurs du secondaire détachés dans le supérieur	0	0
ITA-BIATSS, autres personnels cadre et non cadre EPIC...	8	8
Sous-total personnels permanents en activité	18	18
Enseignants-chercheurs non titulaires, émérites et autres	1	
Chercheurs non titulaires, émérites et autres (excepté doctorants)		

Doctorants	5	
Autres personnels non titulaires		
Sous-total personnels non titulaires, émérites et autres	6	
Total personnels	24	18

AVIS GLOBAL SUR L'UNITÉ

L'unité mono-équipe de recherche SECALIM a centré ses activités sur la caractérisation et la maîtrise du risque microbien dans les denrées alimentaires. Ses travaux alimentent trois thèmes de recherche : i) mesurer et interpréter les réponses microbiennes, ii) caractériser et contrôler les communautés microbiennes et iii) évaluer et réduire les risques pour le consommateur. Ces thèmes de recherche s'intègrent pleinement dans les problématiques relatives à la sécurité microbiologique des aliments et l'appréciation quantitative des risques microbiologiques, et sont en adéquation avec les axes prioritaires du département Microbiologie et Chaîne Alimentaire (MICA) d'INRAe et d'ONIRIS.

La production scientifique est globalement de très bonne qualité et en progression depuis la dernière évaluation. La reconnaissance de l'unité au niveau international s'inscrit dans une très bonne dynamique avec une participation significative et en augmentation à des projets européens (ITN, COST, H2020, EFSA, ERA-NET), des invitations à donner des communications orales dans des congrès internationaux et la participation à l'organisation de symposia. Elle devra s'inscrire dans la durée en particulier en prenant la coordination de projets européens.

Les interactions de SECALIM avec le monde non-académique s'illustrent par un fort ancrage régional (implication dans de nombreux réseaux régionaux RFI, GIS), et national (participation à deux RMT), l'obtention de cinq contrats de R&D, l'obtention d'une bourse CIFRE. Les compétences de l'unité sur les risques microbiologiques sont très sollicitées en appui aux politiques publiques (ANSES) et les partenariats établis au niveau national et européen positionnent l'unité en tant qu'interlocutrice de l'agence européenne de sécurité sanitaire (EFSA).

L'implication dans la formation par la recherche est excellente sur la base du nombre d'HDR, du taux élevé de publications par les doctorants, de leur insertion professionnelle rapide et du nombre important de stagiaires accueillis. L'implication d'un membre de SECALIM dans le programme IDEFI ayant permis de créer le Master international Man-IMAL ainsi qu'une implication plus forte des enseignants chercheurs de SECALIM dans des enseignements de Master au niveau local devraient permettre d'augmenter le nombre d'étudiants susceptibles de faire une thèse.

L'organisation et la vie de l'unité sont exceptionnelles, le binôme de direction agissant en grande complémentarité et cohésion, dirigeant l'unité en bonne intelligence, avec beaucoup de transparence et d'attention.

Les perspectives de recherche présentées par SECALIM pour la future période s'inscrivent dans la continuité du précédent quinquennat avec un projet cohérent, désormais organisé en deux thématiques : « comprendre le comportement bactérien » et « évaluer le risque sanitaire ». Sa mise en place a permis de fédérer l'ensemble des personnels sur le projet scientifique. S'appuyant sur l'expertise reconnue de l'unité en sécurité microbiologique des aliments et en appréciation quantitative des risques microbiologiques, le projet s'ouvre à de nouvelles problématiques liées à la transition alimentaire et à l'acquisition de nouvelles compétences méthodologiques. L'unité devra cependant veiller aux risques de dispersion.

Les rapports d'évaluation du Hcéres
sont consultables en ligne : www.hceres.fr

Évaluation des coordinations territoriales
Évaluation des établissements
Évaluation de la recherche
Évaluation des écoles doctorales
Évaluation des formations
Évaluation et accréditation internationales



2 rue Albert Einstein
75013 Paris, France
T. 33 (0)1 55 55 60 10

hceres.fr

[@Hceres_](https://twitter.com/Hceres_)

[Hcéres](https://www.youtube.com/Hceres)