**Atelier 2 : Maitrise de la flore sporulée et de son biofilm dans l’environnement laitier**

**Master1 Microbiologie et contrôle de qualité. Encadreur : Malek F.**

4- Enfin la dernière activité à faire dans le cadre de ce module est individuelle. Elle consiste à rédiger une problématique sur le thème de la **Maitrise de la flore sporulée et de son biofilm dans l’environnement laitier**, sur la base de l'analyse des deux travaux ci-joint).

1. **Bactéries sporulées et biofilm, un problème récurrent dans les lignes de production de lait reconstitué ou recombiné pasteurisé.**
2. **Control of spore forming bacteria biofilms in the dairy environment**