

bernard BERTHET

**686 route de bonneville
74970 MARIGNIER**



né le 03/02/1945 à marignier

**diplômé pharmacien 1970
docteur es sciences biologiques 1972
diplômé bromatologie (science des aliments) 1973**

**directeur laboratoire analyses agro-alimentaires
formateur hygiène de production et transformation des
aliments
chargé de cours à l'université de Lyon (qualité des aliments)**

objectif de recherche 4

L'énergétique humaine : Une entité vivante est constituée par un corps éthérique imprégnant un corps matériel dont il est dit en assurer la cohérence, l'intégrité physique et énergétique. La structure physique est associée en symbiose à un corps microbien. La présence de bactéries lactiques et une absence d'éléments indésirables ou pathogènes caractérisent la santé de l'entité. L'homme, par le processus de digestion, prélève dans son environnement les ingrédients nutritifs, énergétiques et subtils nécessaires à son existence. L'analyse de l'état microbien permet de chercher l'aliment compatible qui fera que l'homme soit ce qu'il doit être.

La **microbiologie** alimentaire comprend deux aspects :

- " **l'hygiène sanitaire** avec la détermination des germes «réglementaires» permettant un diagnostic de qualité hygiénique des denrées.
- " **l'écosystème agro-alimentaire** dans son aspect microbien qui nécessite d'identifier et de maîtriser les facteurs favorables au développement des bactéries dites « biogènes » ou # probiotiques » dont la présence permet de garantir la qualité technologique, sanitaire et nutritionnelle des produits réalisés. Cet aspect de la microbiologie concerne essentiellement les productions basées sur l'utilisation des fermentations. Ce principe, utilisable également en pratique courante dans de nombreux domaines, notamment celui de la nutrition humaine, semble le plus pertinent pour maîtriser de nombreux risques sanitaires du futur.

fait à marignier le 04/08/2009