

LISTE DES PUBLICATIONS

De 2008 à 2014

1. **DENIS C., IRLINGER F.**, Contribution to the safety assessment of technological microflora found in fermented products – Aerobic coryneform bacteria isolated from the surface of smear ripened cheeses, *Int J. Food Microbiol.*, 2008,126, 311-315.
2. **PROUDY I., BOUGLE D., COTON, E., COTON M., LECLERCQ R., VERGNAUD, M.** Genotypic characterization of *Enterobacter sakazakii* isolates by PFGE, BOX-PCR and sequencing of the *fliC* gene. *Journal of Applied Microbiology* 2008 104 (1) 26-34
3. **COTON M., LAPLACE J.M, GUICHARD H., COTON E.** Factors affecting *Zymomonas mobilis* subsp. *francensis* growth and acetaldehyde production *Journal of the Institute of Brewing* 2008 114 (2), 114-121
4. **COTON M., BERTHIER F., COTON E.** Rapid identification of the three species of dairy obligate heterofermenters *Lactobacillus brevis*, *Lb. fermentum* and *Lb. parabuchneri* by species-specific PCR. *FEMS Microbiol Lett.* 2008 Jul;284(2):150-7
5. **MORIN T., PICOCHÉ B.** Virus entériques : état des connaissances et moyens de maîtrise en industries agro-alimentaires. Enteric viruses : current knowledge and control methods in the agri-food industry. *Bulletin de l'Académie Vétérinaire de France.* 2008, 161 (2), 111-118.
6. **GNANOU-BESSE N, BEAUFORT A, RUDELLE S, DENIS C, LOMBARD B.** Evaluation of an enumeration method for *Listeria monocytogenes* at low contamination levels in cold-smoked salmon. *Int J Food Microbiol.* 2008, 10;124(3):271-4.
7. **COTON E., COTON M.** Evidence of horizontal transfer as origin of strain to strain variation of the tyramine production trait in *Lactobacillus brevis*. *Food Microbiol.* 2009;26(1):52-7.
8. **SOHIER D., LE DIZES A-S., THUAULT D., NEUVEGLISE C., COTON E., CASAREGOLA S.** Inter-LTR PCR fingerprinting of *Kluyveromyces marxianus* and *Debaryomyces hansenii* strains from traditional cheeses *Dairy Sci. Technol.* 89 (2009) 569–581

9. **ALBERT I., COUVERT O., DEBUYSER M-L., DENIS C., FAILLE C., GOHAR M., LEGUERINEL I., LERECLUS D., NGUYEN-THE Ch., SOROKINE A., TORNAY D.** Etude de l'émergence d'une bactérie pathogène dans les filières alimentaires. Le cas de *Bacillus cereus* dans les produits non stériles traités thermiquement. Bulletin Soc. Fr. Microbiol., vol. 24, n° 4, 2009.
10. **AUGUSTIN J-C., BERGIS H., BOURDIN G., CORNU M., COUVERT O., DENIS C., HUCHET V., LEMONNIER S., PINON A., VIALETTE M., ZULIANI V., STAHL V.** Design of challenge testing experiments to assess the variability of microbial behaviors in foods. Actes du Symposium ICPMF6, Washington, Septembre 2009.
11. **BOUDAUD N., COTON M., COTON E., PINEAU S., TRAVERT J., AMIEL C.** Biodiversity analysis by polyphasic study of marine bacteria associated with biocorrosion phenomena.. J Appl Microbiol. 2010 Volume 109, Issue 1, pages 166–179
12. **COTON E, DESMONTS MH, LEROY S, COTON M, JAMET E, CHRISTIEANS S, DONNIO PY, LEBERT I, TALON R.** Biodiversity of coagulase-negative Staphylococci in French cheeses, dry fermented sausages, processing environments and clinical samples. Int J Food Microbiol. 2010;137(2-3):221-9
13. **LE BAYON I., CALLOT H, KUTNIK M., DENIS C., REVOL-JUNELLES A.M.** et al (2010) Development of microbiological test methods for the wooden packaging of foodstuffs. Proceeding of 41st Annual meeting of the International research group on wood protection, Biarritz France, 9-13 may 2010
14. **EVEN S, LEROY S, CHARLIER C, ZAKOUR NB, CHACORNAC JP, LEBERT I, JAMET E, DESMONTS MH, COTON E, POCHET S, DONNIO PY, GAUTIER M, TALON R, LE LOIR Y.** Low occurrence of safety hazards in coagulase negative staphylococci isolated from fermented foodstuffs. Int J Food Microbiol. 2010 Apr 30;139(1-2):87-95..
15. **COTON, M., ROMANO, A., SPANO, G., ZIEGLER, K., VETRANA, C., DESMARAIS, C., LONVAUD, A., LUCAS, P., COTON, E.** Prevalence and biodiversity of biogenic amine forming lactic acid bacteria in wine and cider. Food Microbiology. 27 (8): 1078-1085.
16. **DEBOOSERE N., PINON A., DELOBEL A., TEMMAM S., MORIN T., MERLE G., BLAISE-BOISSEAU S., PERELLE S., VIALETTE M.** A predictive microbiology approach for thermal inactivation of Hepatitis A Virus in acidified berries. Food Microbiology. 2010 Oct;27(7):962-7.
17. **NICOLAS, A., LE SAUVAGE A.L., VAUTIER, S., MORIN, T.** Développement et application à des produits importés surgelés d'une stratégie d'extraction et de détection des norovirus humains et du virus de l'hépatite A (VHA) à partir de mollusques bivalves. Résumé publié Virologie, 2010 ; Vol 14 (1) :81.

18. SPANO, G., RUSSO, P., LONVAUD-FUNEL, A., LUCAS, P., ALEXANDRE, H., GRANDVALET, C., COTON, E., COTON, M., BARNAVON, L., BACH, B., RATTRAY, F., BUNTE, A., MAGNI, C., ALVAREZ, M., FERNANDEZ, MP., LADERO, VM., LOPEZ, P., FERNÁNDEZ DE PALENCIA, P., CORBI, A., TRIP, H., LOLKEMA, J. S. (2010) Risk assessment of biogenic amines in fermented food. *European Journal of Clinical Nutrition* 64, S95–S100
- 19.. SANCHEZ, A. RODRIGUEZ, R, COTON, M., COTON, E., HERRERO M., GARCIA L. A, DIAZ M. (2010) Population dynamics of lactic acid bacteria during spontaneous malolactic fermentation in industrial cider. *Food Research International*. 43: 2101–2107
20. COTON E., MULDER N., COTON M., POCHET S., TRIP H., S. LOLKEMA J.S. Origin of the Putrescine-producing Ability in Coagulase-negative *Staphylococcus epidermidis* 2015B. (2010) *Applied & Environmental Microbiology* 76(16):5570-5576
21. COUVERT O., PINON A., BERGIS H., BOURDICHON F., CARLIN F., CORNU M., DENIS C., GNANOU BESSE N., GUILLIER L., JAMET E., STAHL V., THUAULT D., ZULIANI V., AUGUSTIN J.C. (2010) Validation of a stochastic modelling approach for *Listeria monocytogenes* growth in refrigerated foods *Int J Food Microbiol*. 2010 Dec 15;144(2):236-42
22. BRIDIER J., CLAISSE O., COTON M., COTON E., LONVAUD-FUNEL A. (2010) Evidence of distinct populations and specific subpopulations within the *Oenococcus oeni* species. *Applied & Environmental Microbiology* 76, 7754-7764
23. BURON N., GUICHARD, H., COTON E., LEDAUPHIN J., BARILLIER D. (2011) Evidence of 4-Ethylcatechol as one of the main phenolic off-flavour markers in French ciders. *Food Chemistry* 125 542–548
24. AUGUSTIN J.-C., BERGIS H., MIDELET-BOURDIN G., CORNU M., COUVERT O., DENIS C., HUCHET V., LEMONNIER S., PINON A., VIALETTE M., ZULIANI V., STAHL V. (2011) Design of challenge testing experiments to assess the variability of *Listeria monocytogenes* growth in foods *Food Microbiology* 28:746-754.
25. COTON M., DENIS C., CADOT P., COTON E. (2011) Biodiversity and characterization of aerobic spore-forming bacteria in surimi seafood products. *Food microbiology* 28, 252-260.
26. LADERO V., COTON M., FERNÁNDEZ M., BURON N., CRUZ MARTÍN M., GUICHARD H., COTON E., ALVAREZ M. A. (2011) Biogenic amine content in Spanish and French natural ciders and quantification of biogenic amine-producers. *Food Microbiology* 28(3):554-61
27. DENIS C. et HUCHET V. (2011) La qualité microbiologique des surimis le point sur les « bacillus ». *Revue Générale du Froid & du conditionnement d'air*, janvier-février, 54-59.

28. **DENIS C. et STAHL V.** (2011) Le RMT « expertise pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments : un dispositif national au service des entreprises et des pouvoirs publics, *Revue Générale du Froid & du conditionnement d'air* n° 1113, mai, 53-57.
29. **FRAISSE A., TEMMAM S., DEBOOSERE N., GUILLIER L., DELOBEL A., VIALETTE M., MORIN T., PERELLE S.** Comparison of chlorine and peroxyacetic-based disinfectant to inactivate Feline calicivirus, Murine norovirus and Hepatitis A virus on lettuces. *Int. J. Food Microbiol.* 151 (2011) : 98-104.
30. **CHRISTIEANS S., RIVOLLIER M., BEAUFORT A., DENIS C., STAHL V.** (2011) Quelles pratiques pour la mise en œuvre des challenge-tests « produits » et « procédés » pour les bactéries sporulées ? *Viande et produits Carnés*, 28 septembre 2011.
31. **DENIS C., ARROYO G.** Recueils de données microbiologiques dans des réseaux de ventilation en industrie alimentaire. *Revue salle propres*, n° 76, (2011) 40-46.
32. **BURON N, COTON M, DESMARAIS C, LEDAUPHIN J, GUICHARD H, BARILLIER D., COTON E** Screening of representative cider yeasts and bacteria for volatile phenol - production ability. *Food Microbiology* 28 (2011) 1243-1251.
33. **BERTRAND I., SCHIJVE J.F., SAÑCHEZ G., WYN-JONES P., OTTOSON J., MORIN T., MUSCILLO M., VERANI M., NASSER A., de RODA HUSMAN A.M., MYRMEL M., SELLWOOD J., COOK N., GANTZER C.** (2012) The impact of temperature on the inactivation of enteric viruses in food and water: a review. *Journal of Applied Microbiology* 112, 1059–1074
34. **DEBOOSERE N., PINON A., CAUDRELIER Y., DELOBEL A., MERLE G., PERELLE S., TEMMAM S, LOUTREUL J., MORIN T., ESTIENNEY M., BELLIOU G., POTHIER P., GANTZER C., VIALETTE M.** Adhesion of human pathogenic enteric viruses and surrogate viruses to inert and vegetal food surfaces. *Food Microbiol.* (2012) 32 : 48-56
35. **BOUDAUD N., MAHICAL C., DAVID F., FREVAL-LE BOURDONNEC A., JOSSENT J., BAKANGA F., ARNAL C., JAFFREZIC M-P., OBERTI S., GANTZER C.** (2012). Removal of MS2, Q β and GA bacteriophages during drinking water treatment at pilot scale. *Water Res.* 46:2651-2664.
36. **COTON M., JOFFRAUD JJ., MEKHTICHE L., LEROI F., COTON E.** (2013) Biodiversity and dynamics of the bacterial community of packaged king scallop (*Pecten maximus*) meat during cold storage. *Food Microbiol.* 35: 99-107.
37. **BELLIOU G., LOUTREUL J., ESTIENNEY M., CAZEAUX C., NICORESCU I., AHO S., GERVAIS P., ORANGE N., POTHIER P., MORIN T.** Potential of Pulsed Light to Inactivate Bacteriophage MS2 in Simple Liquid Medium and on Complex Foodstuffs. *Food Environ Virol.* (2013) 5 :176-179.

38. **MARTIN H., SOUMET C., FRESNEL R., MORIN T., LAMAUDIÈRE S., LE SAUVAGE AL., DELEURME K., MARIS P.** Comparison of the virucidal efficiency of peracetic acid, potassium monopersulfate and sodium hypochlorite on hepatitis A and enteric cytopathogenic bovine orphan virus. *Journal of Applied Microbiology* (2013) 115(4):955-68.
39. **DENIS C., ARROYO G.** Recueils de données microbiologiques dans des réseaux de ventilation en industrie alimentaire. *Revue salle propres*, n° 76, (2011) 40-46.
40. **BURON N, COTON M, DESMARAIS C, LEDAUPHIN J, GUICHARD H, BARILLIER D., COTON E** Screening of representative cider yeasts and bacteria for volatile phenol - production ability. *Food Microbiology* 28 (2011) 1243-1251.
41. **BERTRAND I., SCHIJVE J.F., SAÑCHEZ G., WYN-JONES P., OTTOSON J., MORIN T., MUSCILLO M., VERANI M., NASSER A., de RODA HUSMAN A.M., MYRMEL M., SELLWOOD J., COOK N., GANTZER C.** (2012) The impact of temperature on the inactivation of enteric viruses in food and water: a review. *Journal of Applied Microbiology* 112, 1059–1074
42. **DEBOOSERE N., PINON A., CAUDRELIER Y., DELOBEL A., MERLE G., PERELLE S., TEMMAM S, LOUTREUL J., MORIN T., ESTIENNEY M., BELLIOU G., POTHIER P., GANTZER C., VIALETTE M.** Adhesion of human pathogenic enteric viruses and surrogate viruses to inert and vegetal food surfaces. *Food Microbiol.* (2012) 32 : 48-56
43. **BOUDAUD N., MAHICAL C., DAVID F., FREVAL-LE BOURDONNEC A., JOSSENT J., BAKANGA F., ARNAL C., JAFFREZIC M-P., OBERTI S., GANTZER C.** (2012). Removal of MS2, Q β and GA bacteriophages during drinking water treatment at pilot scale. *Water Res.* 46:2651-2664.
44. **COTON M., JOFFRAUD JJ., MEKHTICHE L., LEROI F., COTON E.** (2013) Biodiversity and dynamics of the bacterial community of packaged king scallop (*Pecten maximus*) meat during cold storage. *Food Microbiol.* 35: 99-107.
45. **BELLIOU G., LOUTREUL J., ESTIENNEY M., CAZEAUX C., NICORESCU I., AHO S., GERVAIS P., ORANGE N., POTHIER P., MORIN T.** Potential of Pulsed Light to Inactivate Bacteriophage MS2 in Simple Liquid Medium and on Complex Foodstuffs. *Food Environ Virol.* (2013) 5 :176-179.
46. **MARTIN H., SOUMET C., FRESNEL R., MORIN T., LAMAUDIÈRE S., LE SAUVAGE AL., DELEURME K., MARIS P.** Comparison of the virucidal efficiency of peracetic acid, potassium monopersulfate and sodium hypochlorite on hepatitis A and enteric cytopathogenic bovine orphan virus. *Journal of Applied Microbiology* (2013) 115(4):955-68.

47. CHAILLOU S., CHAULOT-TALMON A., CAEKEBEKE H., CARDINAL M., CHRISTIEANS S., DENIS C., DESMONTS M-H, DOUSSET X., FEURER C., HAMON E., JOFFRAUD J-J., LA CARBONA S., LEROI F., LEROY S., LORRE S., MACE S., PILET M-F., PREVOST H., RIVOLLIER M., ROUX D., TALON R., ZAGOREC M., CHAMPOMIER-VERGES M-C. Origin and ecological selection of core and food-specific bacterial communities associated with meat and seafood spoilage. *Int Society Microbiol Ecology*. accepté 2014
48. LOUTREUL, J., CAZEAUX, C., LEVERT, D., NICOLAS, A., VAUTIER, S., LE SAUVAGE, A., PERELLE, S., MORIN, T. (2014). Prevalence of human noroviruses in frozen marketed shellfish, red fruits and fresh vegetables. *Food. Env. Virol.*, 6(3): 157-168.
49. THUAULT D., DENIS C., HUCHET V., LORIOT C., STAHL V. (2014) Efficacité des atmosphères modifiées pour la conservation des aliments : les effets de la composition en gaz, de l'emballage et de l'aliment. Les apports du projet ANR MAP'OPT. Industries Alimentaires et Agricoles, novembre – décembre 2014.

OUVRAGES

1. **DENEUVE L., BERNARD E., BOUKANDOURA B., COTON E., COTON M., ECOURTEMER S., LEMONNIER S. PETIT T. PICOCHÉ B.** Gestion du risque « allergènes alimentaires » : Guide méthodologique d'application HACCP. ACTIA 2009.
2. **DENIS C., CHAMPOMIER-VERGES M.-C., ZAGOREC M., TALON R., MICHEL V.** Les flores protectrices pour la conservation des aliments : utilisation, efficacité et interactions dans l'écosystème microbien. Chapitre 3 Critères de sélection des micro-organismes bioprotecteurs. Coord ZAGOREC M et CHISTIEANS S., Ed Quae, 2012
3. **PILET M.-F., PREVOST H., DELBES-PAUS C., MONTEL M.-C., STAHL V., DENIS C., RIVOLLIER M., CHRISTIEANS S.** Les flores protectrices pour la conservation des aliments : utilisation, efficacité et interactions dans l'écosystème microbien. Chapitre 4 Les mécanismes d'action. Coord ZAGOREC M et CHISTIEANS S., Ed Quae, 2012.
4. **HAMON E., DENIS C., DESMONTS M.-H., STAHL V.** Les flores protectrices pour la conservation des aliments: utilisation, efficacité et interactions dans l'écosystème microbien. Chapitre 8 Applications de la biopréservation aux produits alimentaires d'origine végétale Coord ZAGOREC M et CHISTIEANS S., Ed Quae, 2012.

COMMUNICATIONS ET POSTERS

1. **MORIN T., FRESNEL R., SOUMET C., MARTIN H., LESAUVAGE A.L., COTON E., PICOCHÉ B., MARIS P.** Virucidal activity of non-halogenous oxydizing products against bacteriophages MS2 and P001, Bovine Enterovirus 1 (ECBO) and Hepatitis A Virus (HAV). Communication orale à Food Factory : 4ème colloque international de l'usine agroalimentaire, 4-5 juin 2008 – Laval.
2. **SOUMET C., MORIN T., FRESNEL R., MARTIN H., LESAUVAGE A.L., COTON E., PICOCHÉ B., MARIS P.** Efficacité virucide de composés oxydants non-halogénés sur les bactériophages MS2 et P001, l'Entérovirus Bovin de type 1 (ECBO) et le Virus de l'Hépatite A (VHA). Communication orale aux Journées Francophones de Virologie, 27-28 mars 2008 – Paris.
3. **LECLERCQ-PERLAT M.-N., DENIS C., SPINLER H.-E.** The color of Livarot cheeses depended on the strains made up the associations (deacidified yeast, *G. candidum* and a bacterium) 5 th IDF Symposium on cheese ripening. 9-13 mars 2008, Berne, Suisse.
4. **DESMONTS M.-H., COTON E., COTON M., JAMET M., LEROY S., LORTAL S. and TALON R.** Biodiversity of coagulase-negative staphylococci in French milk, cheeses products and environment. IDF Dairy Science and Technology Week / Novalait Technological Forum 12-16 Mai 2008 (Québec, Canada)
5. **EVEN S., LEROY S., CHARLIER C., BEN ZAKOUR N., CHACORNAC J.-P., LEBERT I., JAMET E., DESMONTS M.-H., COTON E., S. LORTAL, TALON R., AND LE LOIR Y.** Design and validation of a diagnostic microarray for microbial risk assessment in coagulase negative staphylococci isolated from fermented dairy products. IDF Dairy Science and Technology Week / Novalait Technological Forum 12-16 Mai 2008 (Québec, Canada)
6. **POCHET S., DUFRENE F., DUBOZ G., REVARDEAU F., FAURIE F., COTON E., BEUVIER E.** Model to Assess the Production of Biogenic Amines by Coagulase Negative Staphylococci in paste. 5th IDF Symposium on Cheese Ripening 9-13mars 2008 (Bern, Suisse) (soumise)
7. **MORIN T., FRESNEL R., SOUMET C., MARTIN H., LESAUVAGE A.L., COTON E., PICOCHÉ B., MARIS P.** Virucidal activity of non-halogenous oxydizing products against bacteriophages MS2 and P001, Bovine Enterovirus 1 (ECBO) and Hepatitis A Virus (HAV). Poster présenté au Congrès Food Microbiology – Aberdeen, 1-4 sept 2008.
8. **COUVERT O., DENIS C., SOHIER D., LEGUÉRINEL I., THUAULT D.** Modelling lag time of *Bacillus cereus* spores after heat treatment, communication orale, Congrès Food Microbiology, Aberdeen, 1-4 sept 2008. septembre 2008

9. **COTON E., COTON M.** Evidence That The Tyramine-Production Pathway Genes Constitute A Genomic Island In The *Lb. brevis* Species. Food Micro 2008 1-4 Septembre 2008 Communication orale (Aberdeen, Ecosse)
10. **COTON E., DESMONTS M-H., JAMET E., CHRISTIEANS S., DONNIO P-Y., COTON M., LEBERT I., LEROY S., TALON R.** Biodiversity Of Coagulase-Negative Staphylococci In French Cheeses, Dry Fermented Sausages, Processing Environments And Clinical Samples. Food Micro 2008 1-4 Septembre 2008 (Aberdeen, Ecosse)
11. **EVEN S. LEROY S., CHARLIER C., BEN ZAKOUR N., CHACORNAC J-P., LEBERT I., JAMET E., DESMONTS M-H., COTON E., POCHET S., TALON R., LE LOIR Y.** Microbial Risk Assessment In Coagulase Negative Staphylococci Isolated From Fermented Foodstuffs Using A Dedicated Diagnostic Microarray. Food Micro 2008 1-4 Septembre 2008 (Aberdeen, Ecosse)
12. **EVEN S., LEROY S., CHARLIER C., JAMET E., DESMONTS M-H., COTON E., TALON R., LE LOIR Y.** Microbial risk assessment in coagulase negative Staphylococci using a diagnostic microarray. International Symposium on Staphylococci and Staphylococcal Infections 7–10 Sept. 2008 (Cairns, Australie)
13. **MORIN T., FRESNEL R., SOUMET C., MARTIN H., LESAUVAGE A.L., COTON E., PICOCHÉ B., MARIS P.** Virucidal activity of non-halogenous oxydizing products against bacteriophages MS2 and P001, Bovine Enterovirus 1 (ECBO) and Hepatitis A Virus (HAV). Poster présenté au Symposium COST 929 "Current developments in Food and Environmental Virology", Pise, 9-11 oct 2008.
14. **Nicolas BOUDAUD, Monika COTON, Emmanuel COTON, Samuel PINEAU, Josette TRAVERT , Caroline AMIEL.** Apport de la spectroscopie IRTF dans la caractérisation de microorganismes associés aux phénomènes de corrosion marine. Poster présenté au IX ème Forum Biodétérioration des Matériaux. Brest, 2 et 3 oct 2008
15. **PINON A., DEBOOSERE N., DELOBEL A., MERLE G., BLAISE-BOISSEAU S., PERELLE S., TEMMAM S., MORIN T., VIALETTE M.** Modélisation de la thermorésistance de virus de l'Hépatite A dans des purées de fruits rouges acides. Communication affichée aux Journées Francophones de Virologie 2009. Paris, 22-25 avril 2009.
16. **TEMMAM S., MERLE G., BLAISE-BOISSEAU S., DEBOOSERE N., PINON A., MORIN T., PERELLE S.** Evaluation de l'effet synergique du couple acidification / chauffage thermique sur l'inactivation du Virus de l'Hépatite A inoculé expérimentalement dans des purées de framboises. Communication affichée aux Journées Francophones de Virologie 2009. Paris, 22-25 avril 2009.

17. **TEMMAM S., BURGER C., BLAISE-BOISSEAU S., MORIN T., PERELLE S.** Evaluation de l'efficacité virucide de l'hypochlorite de sodium et d'un composé oxydant non halogéné à base d'acide péracétique sur le Virus de l'Hépatite A et le Calicivirus Félin présents à la surface de laitues inoculées expérimentalement. Communication affichée aux Journées Francophones de Virologie 2009. Paris, 22-25 avril 2009.
18. **COTON M., DENIS C., CADOT P., COTON E.** Biodiversity of sporulated aerobic bacilli in surimi-based products. (communication orale) *in* Symposium Spore Forming Bacteria in Food 2009 ed. Sohier D. and I. Leguerinel; 15,16,17 Juin 2009 Quimper, France.
19. **DENIS C., HUCHET V., CADOT P., COUVERT O., COTON M., COTON E.** Thermoresistance and growth of sporulated aerobic bacilli in surimi under different atmosphere packaging conditions *in* Symposium Spore Forming Bacteria in Food 2009 ed. Sohier D. and I. Leguerinel; 15,16,17 Juin 2009 Quimper, France.
20. **AUGUSTIN J.-C., BERGIS H., BOURDIN G., CORNU M., COUVERT O., DENIS C., HUCHET V., LEMONNIER S., PINON A., VIALETTE M., ZULIANI V., STAHL V.** Design of challenge testing experiments to assess the variability of microbial behaviors in foods. Symposium ICPMF6, Washington, Septembre 2009.
21. **STAHL V., BERGIS H., BOURDIN G., CORNU M., DENIS C., HEZARD B., HUCHET V., JANDOS A.M., LINTZ A., ZULIANI V., AUGUSTIN J.-C.** Quantification of the effect of factors involved in challenge-test assays on the growth rate estimation of *Listeria monocytogenes*. Symposium ICPMF6, Washington, Septembre 2009.
22. **COUVERT O., DENIS C., THUAULT D., COROLLER L., MAFART P., LEGUERINEL I.** Modeling lag time of *Bacillus cereus* spore growth after heat treatment. Symposium ICPMF6, Washington, Septembre 2009.
23. **NICOLAS A., LE SAUVAGE A.L., VAUTIER S., PICOCHÉ B., MORIN T.** Mise en place d'une stratégie d'extraction et de détection des Norovirus humains et du virus de l'Hépatite A à partir de mollusques bivalves – Application dans le cadre d'une étude de prévalence. Communication orale au Colloque SFM « Moyens de maîtrise des contaminants microbiologiques de la chaîne alimentaire ». 5 Novembre 2009, Paris.
24. **DENIS C.** Les bonnes pratiques de conservation des microorganismes - état des lieux, le guide conservation de Resomil, communication orale, 2^{ème} colloque RESOMIL, « Quels ferments pour demain ? » 2 décembre 2009, Paris.
25. **PIAUDEL G., AUGUSTIN J.C., BEAUFORT A., BERAHA P., CARLIER M., CHRISTIEANS S., CORNU M., DENIS C., JAMET E., MICHEL V., PINON A., SERVAIS J.P., STAHL V., THUAULT D., ZULIANI V., GARRY P.** Water activity calculation optimization in different food products and comparison with average results from an inter laboratory trial, Conférence EUROFOODWATER, Reims, 20 – 23 2010.

26. **DENIS C. et POSTOLLEC F.** Variabilité du comportement de sporulation des bactéries *B. cereus* et *B. licheniformis*. Rencontres thématiques BBA La microbiologie dans l'industrie laitière : identifier et caractériser la flore des matrices laitières, un enjeu pour la maîtrise des flores technologiques et d'altération. Communication orale, Rennes, 28 mai 2010.
27. **STAHL V., BERGIS H., BOURDIN G, CORNU M., DENIS C., GARRY P., HEZARD B., HUCHET V., JANDOS A.M., LINTZ A., ZULIANI V., AUGUSTIN J.-C.** Quantification of the effect of factors involved in challenge-test assays on the growth rate estimation of *Listeria monocytogenes* VIII^{ème} Congrès SFM, 2-4 juin 2010.
28. **STAHL V., DENIS C., AUGUSTIN J.C., BEAUFORT A, CERANI B., CHRISTIEANS S., FARROKH C., GARRY P., GIULIANI L., GUYONNET J.P., JAMET E., LEBOIS S., MAJOU D., MICHEI V., PEYRAT M.B., PIAUDEL G., PINON A., SERVAIS J.P. , THUAULT D.** Un dispositif national au service des entreprises et des pouvoirs publics : le réseau mixte technologique (RMT) dédié à l'expertise pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments. VIII^{ème} Congrès SFM, 2-4 juin 2010
29. **AUGUSTIN J.-C., BERGIS H., BOURDIN G., CORNU M., COUVERT O., DENIS C., HUCHET V., LEMONNIER S., PINON A., VIALETTE M., ZULIANI V. and STAHL V.** 2010 Lignes directrices pour la réalisation de tests de croissance destinés à évaluer la variabilité biologique du comportement microbien dans les aliments. VIII^{ème} Congrès SFM, 2-4 juin 2010.
30. **DENIS C., CHAMARET Y., COMPAGNON C., LEMONNIER S., COTON M., CHOMEL N., ARROYO G.** Contrôle microbiologique de l'air et des surfaces dans des réseaux de distribution d'air en industrie alimentaire. VIII^{ème} Congrès SFM, 2-4 juin 2010.
31. **DENIS C., HUCHET V., CADOT P., LEMONNIER S., COUVERT O., COTON M., COTON E.** Behaviour of sporulated aerobic bacilli in surimi under different atmosphere packaging conditions. VIII^{ème} Congrès SFM, 2-4 juin 2010 (poster et présentation orale courte)
32. **A. NICOLAS, VAUTIER S., LESAUVAGE S.L., MORIN T.** Développement et application à des produits importés surgelés d'une stratégie d'extraction et de détection des Norovirus humains et du Virus de l'Hépatite A (VHA) à partir de mollusques bivalves. Poster présenté aux Journées Francophones de Virologie, 18-19 mars 2010, Paris.
33. **N. DEBOOSERE, A. PINON, Y. CAUDRELIER, C. GANTZER, T. MORIN, J. LOUTREUL, S. PERELLE, G. BELLIOU, M. VIALETTE.** Etude des phénomènes d'adhésion de virus entériques pathogènes, du norovirus murin et de bactériophages modèles sur des matrices biologiques et inertes. Communication orale Congrès SFM, 1^{er} au 3 juin 2010, Marseille.

34. **MORIN T, FRESNEL R, SOUMET C, MARTIN H, LESAUVAGE AL, LOUTREUL J, MARIS P.** Comparison of the virucidal activity of non-halogenous oxydizing products against normative reference and food industry related viruses. Communication orale au 2nd Symposium COST 929 "Future Challenges in Food and Environmental Virology", 7-9 oct 2010, Istanbul (Turquie).
35. **LOUTREUL J, HOHWEYER J, VAUTIER S, MORIN T.** Comparative study of the impact of heat treatment on RNA bacteriophages and enteric viruses experimentally inoculated in strawberry puree. Communication orale au 2nd Symposium COST 929 "Future Challenges in Food and Environmental Virology", 7-9 oct 2010, Istanbul (Turquie).
36. **NICOLAS A, LE SAUVAGE AL, VAUTIER S, LOUTREUL J, MORIN T.** Development and use of a global strategy of extraction and detection of Human Noroviruses and Hepatitis A Virus to analyze frozen marketed shellfish. Poster au 2nd Symposium COST 929 "Future Challenges in Food and Environmental Virology", 7-9 oct 2010, Istanbul (Turquie).
37. **LOUTREUL J, HOHWEYER J, MORIN T.** Impact of pulsed light treatment on Hepatitis A Virus and Bacteriophage MS2. Poster au 2nd Symposium COST 929 "Future Challenges in Food and Environmental Virology", 7-9 oct 2010, Istanbul (Turquie).
38. **DEBOOSÈRE N, PINON A, MORIN T, PERELLE S, VIALETTE M.** Modelling effect of physical and chemical parameters on heat inactivation kinetics of hepatitis A virus in soft fruits. Poster au 2nd Symposium COST 929 "Future Challenges in Food and Environmental Virology", 7-9 oct 2010, Istanbul (Turquie).
39. **DEBOOSÈRE N, PINON A, MORIN T, PERELLE S, BELIOT G, GANTZER C, VIALETTE M.** Study of phenomena of adhesion of pathogenic human enteric viruses, murine norovirus and bacteriophages on biological and inert matrices. Poster au 2nd Symposium COST 929 "Future Challenges in Food and Environmental Virology", 7-9 oct 2010, Istanbul (Turquie).
40. **DENIS C., THUAULT D.** Optimisation de la formulation et du procédé pour atteindre une durée de vie : *Bacillus cereus* pour un nouveau produit Cycle d'information et d'échanges sur la maîtrise sanitaire des denrées alimentaires et des procédés – Détermination de la durée de vie des aliments, Anses, Maisons-Alfort, 25 novembre 2010.
41. **DENIS Catherine, CHAMARET Yan, COMPAGNON Charlène, LEMONNIER Sabrina, COTON Monika, CHOMEL Nicolas, ARROYO Georges** CONTROLE MICROBIOLOGIQUE DE L'AIR ET DES SURFACES DANS DES RESEAUX DE DISTRIBUTION D'AIR EN INDUSTRIE ALIMENTAIRE VIIIème Congrès National Société Française de Microbiologie. 2,3 et 4 juin 2010 (Marseille)

42. **COTON M., DELBES C., IRLINGER F., DESMASURES N., LEFLECHE A., MONTEL M-C, COTON E.** Biodiversité et caractérisation de bactéries à Gram-négatif associées aux fromages français. VIIIème Congrès National Société Française de Microbiologie. 2,3 et 4 juin 2010 (Marseille)
43. **DELBES-PAUS C., COTON E., COTON M., HELINCK S., IRLINGER F., BORD C., LEBECQUE A., POCHE S., MONTEL M.-C.** Risques et bénéfices de bactéries à Gram négatif au sein d'un écosystème microbien modèle de fromage à pâte pressée non cuite. VIIIème Congrès National Société Française de Microbiologie. 2,3 et 4 juin 2010 (Marseille)
44. **BRIDIER J., CLAISSE O., COTON M., DESMARAIS C., MIOT-SERTIER C., COTON E., LONVAUD-FUNEL A.** Analyse de la diversité génétique des bactéries lactiques de l'espèce *Oenococcus oeni*. VIIIème Congrès National Société Française de Microbiologie. 2,3 et 4 juin 2010 (Marseille)
45. **ACHI-BARNOUIN T., CHAMPOMIER-VERGES M., CHRISTIEANS S., COTON E., FEURER C., HAMON E., IRLINGER F., JAMET E., LEROI F., LEROY S., MONTEL M.C., PILET M.F., RIVOLLIER M., SPINLER E., TALON R., WACOGNE D., ZAGOREC M.** RMT FLOREPRO : Les flores protectrices pour la conservation des aliments : utilisation, efficacité et interactions dans l'écosystème microbien. VIIIème Congrès National Société Française de Microbiologie. 2,3 et 4 juin 2010 (Marseille)
46. **COTON M., JOFFRAUD J.J., MEKHTICHE L., LEROI F., COTON E.** Etude de la biodiversité microbienne des noix de Saint Jacques (*Pecten maximus*) conditionnées au cours de la conservation. VIIIème Congrès National Société Française de Microbiologie. 2,3 et 4 juin 2010 (Marseille)
47. **COTON M., ROMANO A., SPANO G., ZIEGLER K., VETRANA C., LONVAUD A., LUCAS P., COTON E.** Biodiversity and prevalence of biogenic amine forming lactic acid bacteria from wine and cider. VIIIème Congrès National Société Française de Microbiologie. 2,3 et 4 juin 2010 (Marseille)
48. **STAHL V., COTON E., COTON M., DESMASURES N., HEZARD B., IRLINGER F., LEFLECHE A., LINTZ A., DELBES C, MONTEL M-C.** Potentialités de deux milieux modèles de fromage pour l'évaluation d'interactions microbiennes en co-culture. VIIIème Congrès National Société Française de Microbiologie. 2,3 et 4 juin 2010 (Marseille)
49. **DELBÈS-PAUS C., COTON E., COTON M., GANET S., MISZCZYCHA S., THÉVENOT D., HELINCK S., IRLINGER F., BORD C., LEBECQUE A., POCHE S., MONTEL M.-C.** Benefits and risks of Gram negative bacteria within complex microbial consortia in model semi-hard cheese. Food Micro 2010 30 Août- 3 Septembre 2010 (Copenhague, Danemark)

50. **COTON M., BURON N., DESMARAIS C., GUICHARD H., COTON E.** Biogenic Amine- Producers and Biogenic Amines In French Natural Ciders. Food Micro 2010 30 Août- 3 Septembre 2010 (Copenhague, Danemark)
51. **BRIDIER J., CLAISSE O., COTON M., DESMARAIS C., MIOT-SERTIER C., COTON E., LONVAUD-FUNEL A.** Intraspecific Genetic Diversity of *Oenococcus oeni*. Food Micro 2010 30 Août- 3 Septembre 2010 (Copenhague, Danemark)
52. **DENIS C., CHAMARET Y., COMPAGNON C., LEMONNIER S., COTON M., CHOMEL N., ARROYO G.** Contrôle microbiologique de l'air et des surfaces dans des réseaux de distribution d'air en industrie alimentaire. 12^{ème} congrès Contaminexpert, Communication orale, Paris, 15 mars 2011.
53. **DENIS C., LEMONNIER S., CADOT P.** Application de bactériophages pour le contrôle de *Listeria monocytogenes* dans le saumon fumé Colloque SFM – RMT FLOREPRO Ecosystèmes Microbiens et Bioprotection des aliments 17,18 Novembre 2011, Nantes.
54. **EL JABRI M., PINON A., ELLOUZE M., STAHL V., DENIS C., THUAULT D., GUILLIER L., AUGUSTIN J.C.** Taking into account variability and uncertainty in models for assessing the microbiological shelf-life in foods -Application to Sym'Previus probabilistic module. AGROSTAT 2012, Paris, 29 fév - 2mars 2012
55. **LOUTREUL J., CAZEAUX C., LEVERT D., MORIN T.** Détermination par RT-PCR temps réel en chimie TaqMan de la prévalence des Norovirus humains de génogroupes I & II dans différents types de matières premières alimentaires. Communication orale aux XIV^{ème} Journées Francophones de Virologie, 29-30 mars 2012, Paris.
56. **LOUTREUL J., ESTIENNEY M., CAZEAUX C., NICORESCU I., GERVAIS P., POTHIER P., BELLINOT G., MORIN T.** Impact de la lumière pulsée sur le Virus de l'Hépatite A (VHA), le Norovirus Murin (MNV) et le bactériophage à ARN-F spécifique MS2. Poster présenté aux XIV^{ème} Journées Francophones de Virologie, 29-30 mars 2012, Paris.
57. **DENIS C.** DIAGNOSTICS SUR SITES INDUSTRIELS - MESURES PHYSIQUES ET MICROBIOLOGIQUES Contrôle microbiologique de l'air et des surfaces dans les réseaux aérauliques. Journée d'information sur les résultats du projet Cleanairnet, 11 octobre 2012, Oniris, Nantes.
58. **Champomier-Vergès M.C and ECOBIOPRO Consortium** ECOBIOPRO: Exploring meat and fish ecosystem Diversity and evaluating influence of bioprotective cultures (2012) poster Foodmicro Istanbul

59. **DENIS C.** Le risque « microbiologique » : qualité de la matière première et durée de vie microbiologique. Journée « Evitez les risques sanitaires liés aux matières premières filière fruits et légumes » organisée par le CRITT PACA, Avignon, 15 novembre 2012 (communication orale).
60. **ARROYO G., ROBINE E., DENIS C., BEUDON D.** PEPITE, un nouveau concept de piégeage de particules contaminantes, issu du projet de recherche Cleanairnet, Contaminexpert 2013.
61. **PERRIN A., LOUTREUL J., GANTZER C., BERTRAND I.** Méthode rapide de détection virale à partir de framboises congelées. Poster présenté aux IX^{ème} Congrès National de la Société Française de Microbiologie, 7-8 Février 2013, Lille.
62. **DUMÈTRE A., HOHWYER J., FAVENNEC L., LA CARBONA S., HOUSSIN M., GUYOT K., AUBERT D., VILLENA I.** Contamination of Bivalve Molluscs and Vegetables by the Protozoan Parasites *Cryptosporidium*, *Giardia* and *Toxoplasma*: Development and Validation of a Standardized Strategy of Detection and Characterization. Communication orale. IAFP's European Symposium on Food Safety, Marseille, France, 15-17 Mai 2013.
63. **ELLOUZE M., MICHEL V., GIROUD A., SAGE C., DENIS C., STAHL V., AUGUSTIN J.C.** An inter-laboratory proficiency trial for *Salmonella* enumeration. Poster I3S International Symposium Salmonella and Salmonellosis, Saint Malo, France, 27-29 mai 2013.
64. **Aurélien Dumètre, Jeanne Hohweyer, Loïc Favennec, Stéphanie La Carbona, Marilyne Houssin, Karine Guyot, Dominique Aubert and Isabelle Villena.** Contamination of Bivalve Molluscs and Vegetables by the Protozoan Parasites *Cryptosporidium*, *Giardia* and *Toxoplasma*: Development and Validation of a Standardized Strategy of Detection and Characterization. *IAFP (European Symposium on Food Safety), 15-17 mai 2013- Marseille, France.*
65. **Jeanne Hohweyer, Aurélien Dumètre, Loïc Favennec, Stéphanie La Carbona, Marilyne Houssin, Karine Guyot, Dominique Aubert and Isabelle Villena.** Contamination des matrices végétales et des mollusques par les protozoaires *Cryptosporidium spp.*, *Giardia intestinalis* et *Toxoplasma gondii* : validation d'une stratégie standardisée de détection. *Congrès de la société Française de Parasitologies, 15-16 mai 2013- Dijon, France.*
66. **DENIS C., LA CARBONA S., CHAULOT-TALMON A., CHAILLOU S., DESMONTS M-H. ZAGOREC M., CHAMPOMIER-VERGÈS M.** Spoilage microbial ecosystem of veal meat. Poster Food Spoilers, Quimper, France, 1-3 juillet 2013

67. **CHAILLOU S., CHAULOT-TALMON A., CARDINAL M., CHRISTIEANS S., DENIS C., DESMONTS MH., DOUSSET X., FEURER C., HAMON E., JOFFRAUD JJ., LA CARBONA S., LEROI F., LEROY S., LORRE S., MACE S., PILET MF., PREVOST H., RIVOLLIER M., ROUX D., TALON R., ZAGOREC M. and M. CHAMPOMIER-VERGES.** Core and variable components of microbial communities identified in spoiled meat and seafood products using pyrosequencing of 16S rRNA genes. Communication orale Food Spoilers, Quimper, France, 1-3 juillet 2013.
68. **LA CARBONA S., LEVERT D., DENIS C.** Microbial ecosystem of salted and marinated anchovies during process and storage. Poster Food Spoilers, Quimper, France, 1-3 juillet 2013
69. **DENIS C.,** Microbiologie, comment exploiter/ valoriser des données collectives – Analyse du danger *L. monocytogenes* et moyens de maîtrise – illustration la filière saumon et truite fumée. Présentation orale. 9^{ème} congrès & convention d'affaires SECUR'FOOD. Avignon 2-3 octobre 2013.
70. **CHAILLOU S., CHAULOT-TALMON A., CARDINAL M., CHRISTIEANS S., DENIS C., DESMONTS MH., DOUSSET X., FEURER C., HAMON E., JOFFRAUD JJ., LA CARBONA S., LEROI F., LEROY S., LORRE S., MACE S., PILET MF., PREVOST H., RIVOLLIER M., ROUX D., TALON R., ZAGOREC M. and M. CHAMPOMIER-VERGES.** Dynamic evolution during storage of meat and seafood products towards the selection of core and variable components of microbial spoilage". Communication orale congrès Microbial Interactions in Complex Ecosystems Turin Italie, 23-25 octobre 2013.
71. **DESCHAMPS J., TROTIER E., LA CARBONA S., CAZEAUX C., et R. BRIANDET.** Dynamique structurale de biofilms rencontrés dans les ateliers de fabrication de produits alimentaires de 4^{ème} gamme. Les 6^{èmes} Journées thématiques du Réseau National Biofilms, 19-21 novembre 2013.
72. **ROSSI N.** - La certification EHEDG des équipements, quels enjeux, comment l'obtenir ? CFIA 2013 rennes 12 mars 2013
73. **ROSSI N.** - Conception hygiénique enjeux et intégrations en IAA, pole WAGRALIM /AGORIA Gembloux (Belgique) – 23 septembre 2013
74. **ROSSI N.** - Quelles nouveautés et perspectives dans les méthodes de nettoyage et désinfection ? Comment anticiper sur les risques sanitaires – 30 septembre 2013.