



Liste des publications et communications

2015-2017

LISTE DES PUBLICATIONS SCIENTIFIQUES (2015-2017)

1. **BOUDAUD, N., GANTZER, C.** 2015. Viral Hazard Assessment in Food Matrices. *Bulletin Epidémiologique, San. Anim.Alim.*, 68: 26-30.
2. **PERRIN, A., LOUTREUL, J., BOUDAUD, N., BERTRAND, I., GANTZER, C.** 2015. Rapid, simple, and efficient method for detection of viral genomes on raspberries. *J. Virol. Methods*, 224: 95-101.
3. **GUILLARD, V., COUVERT, O., STAHL, V., HANIN, A., DENIS, C., HUCHET, V., CHAIX, E., LORIOT, C., VINCELOT, T., COULON, F., LECLUSE, M., THUAULT, D.** 2016. Validation of a predictive model coupling gas transfer and microbial growth in food packed under modified atmosphere. *Food Microbiology*. 58 : 43-55.
4. **TRAVAILLE, E., LA CARBONA, S., AUBERT, D., GUYOT, K., GARGALA, G., DUMETRE, A., VILLENA, I., HOUSSIN, M.** 2016. Development of qRT-PCR method to assess viability of *Giardia intestinalis* cysts, and *Cryptosporidium* spp. and *Toxoplasma gondii* oocysts. *Food Control*. 59: 359-365.
5. **HOHWEYER, J., CAZEAUX, C., TRAVAILLE, E., LANGUET, E., DUMETRE, A., AUBERT, D., TERRY, C., DUBEY, J.P., AZAS, N., HOUSSIN, M., FAVENNEC, L., VILLENA, I., LA CARBONA, S.** 2016. Simultaneous detection of the protozoan parasites *Toxoplasma*, *Cryptosporidium* and *Giardia* in food matrices and their persistence on basil leaves. *Food Microbiology*. 57: 36-44.
6. **BRIÉ, A., BERTRAND, I., MEO, M., BOUDAUD, N., GANTZER, C.** 2016. The effect of heat treatment on the physicochemical properties of bacteriophage MS2. *Food. Env. Virology*. Epub ahead of print DOI 10, 1007/s12560-016-9248-2.
7. **LOISON, P., MAJOU, D., GELHAYE, E., BOUDAUD, N., GANTZER, C.** 2016. The influence of oxidizing and reducing conditions on the conformation and infectivity of Q β phage. *FEMS Microbiol. Ecol.* 92(11). pii: fiw153. doi: 10.1093/femsec/fiw153. Epub 2016 Jul 10.
8. **HARTARD, C., BANAS, S., LOUTREUL, J., RINCÉ, A., BENOIT, F., BOUDAUD, N., GANTZER, C.** 2016. Relevance of F-specific RNA bacteriophages in assessing Norovirus hazard in shellfish and environmental waters. *App. Env. Microbiol.* 82(18): 5709-5719.
9. **BRIÉ, A., RAZAFIMAHEFA, R., LOUTREUL, J., ROBERT, A., GANTZER, C., BOUDAUD, N., BERTRAND, I.** 2016. The effect of heat or free chlorine treatment on the surface properties of Murine norovirus. *Food. Env. Virology*,
10. **BRIÉ, A., RAZAFIMAHEFA, R., LOUTREUL, J., ROBERT, A., GANTZER, C., BOUDAUD, N., BERTRAND, I.** 2016. The effect of heat and free chlorine treatments on the surface properties of Murine norovirus. *Food Env. Virology*, 9(2): 149-158.
11. **HARTARD, C., BANAS, S., RIVET, R., BOUDAUD, N., GANTZER, C.** 2017. Rapid and sensitive method to assess human viral pollution in shellfish using infectious F-specific RNA bacteriophages: application to marketed products. *Food Microbiol.*, 63: 248-254.
12. **BRIÉ, A., BOUDAUD, N., MSSIHID, A., LOUTREUL, J., BERTRAND, I., GANTZER, C.** 2018. Inactivation of Murine norovirus and Hepatitis A virus on fresh raspberries by gaseous ozone treatment. *Food Microbiol.*, 70: 1-6.

LISTE DES PUBLICATIONS TECHNIQUES (2015-2017)

1. **THUAULT D., CHAIX E., TOUHAMI R., HUCHET V., BUCHE P., DIBIE J., LECLUSE M., COULON F., LORiot C., VINCELOT T., STAHL V., DENIS C., HANIN A., COUVERT O., GUILLARD V.** Conception du conditionnement d'aliments sous atmosphère modifiée. revue IAA, 2015.
2. **BOUDAUD, N.** 2016. Norovirus et VHA : un risque réel à prendre en compte. RIA n°774, Janvier 2016 : 62-64.
3. **PICOCHÉ, B, ROSSI ET GOMBERT :** Process Alimentaire. N° 1338, Mai 2016 : ACTALIA qualifie les procédés au niveau microbiologique
4. **BOUDAUD, N.** 2016. UMT VIROcontrol – Gérer le risque norovirus et VHA dans les aliments. RIA n°780, Juillet 2016 : 57-58.
5. **LA CARBONA S. et VILLENA I.** 2016. Parasites protozoaires, les nouveaux dangers émergents. Process Alimentaire. N° 1338, Juillet-Août 2016 : 72-73.
6. **BOUDAUD, N., GANTZER, C.** 2016. Virus : mieux caractériser l'infectiosité du génome. Process Alimentaire. N° 1339, Septembre 2016: 116-120.
7. **PICOCHÉ, B, ROSSI ET GOMBERT :** RIA. N°784 Décembre 2016 : ACTALIA teste sur le site de Saint Lo les pathogènes en conditions maîtrisées
8. **TENENHAUS-AZIZA F., GUILLIER L., MICHEL V., DENIS C., STAHI V.** 2017 Valider ses mesures de maîtrise en industrie agroalimentaire grâce à la modélisation et l'appréciation quantitative des risques. Industries Alimentaires et Agricoles, mars avril, 22-26
9. **DENIS C., GUILLIER L., ANDRE S., TENENHAUS- AZIZA F. et MIDELET-BOURDIN G.** 2017 Les transferts bactériens en IAA : quels enjeux pour la sécurité sanitaire des aliments ? Industries Alimentaires et Agricoles, mars avril, 18-21

LISTE DES COMMUNICATIONS ET POSTERS (2015-2017)

1. **GUILLARD V., HANIN A., STAHL V.,** Description du modèle combinant les transferts de gaz (perméation au travers de l'emballage et diffusion dans l'aliment) et la microbiologie prévisionnelle : Validation du modèle: exemples sur fromage, produit de la mer et volaille pour *L. monocytogenes* et *Pseudomonas*. Journée de restitution du projet MAP OPT, 2 avril 2015, Paris. Communication orale.
2. **GUILLARD V., BUCHE P., HANIN A., STAHL V.** Etude de cas concrètes et dimensionnement d'emballage. Journée de restitution du projet MAP OPT, 2 avril 2015 Paris. Communication orale.
3. **DESMONTS M.H., CHAILLOU S., COEURET G., FASSEL C., CHAMPOMIER-VERGÈS M.C., ZAGOREC M., LA CARBONA S., DENIS C.** Impact of biopreservative bacterial strain on spoilage of meat products. Congrès de la Société française de microbiologie, Paris, 24-25 mars 2015. Communication affichée.
4. **HANIN A., COUVREUR C., LA CARBONA S., LELEU G., DENIS C., MIDELET-BOURDIN G.** Recherche et caractérisation de *Listeria monocytogenes* dans la filière des crevettes. Colloque Qualité et Sécurité des produits Aquatiques, Juin 2015, Boulogne sur Mer. Communication orale.
5. **PALOS LADEIRO M, AUBERT D, GEFFARD A, BETOULLE S, LE FOLL F, VILLENA I, GARGALA G, CAZEAUX C, LA CARBONA S, BIGOT A.** 2015. Les mollusques bivalves comme indicateurs de la contamination des masses d'eau par des parasites protozoaires: où sont les

verrous? Colloque Qualité et Sécurité des Produits Aquatiques, Juin 2015 Boulogne-sur-Mer. Communication affichée.

6. **PALOS LADEIRO M, HANI Y, LA CARBONA S, DUPUIS E, BIGOT A, AUBERT D.** 2015. Détection des protozoaires *Toxoplasma gondii*, *Cryptosporidium parvum* et *Giardia duodenalis* dans les mollusques bivalves *Mytilus edulis*, *Crassostrea gigas* et *Ostrea edulis*. Colloque Qualité et Sécurité des Produits Aquatiques, Juin 2015, Boulogne-sur-Mer. Poster présenté.
7. **DENIS C., AUGUSTIN A., STAHL V.** Appréciation de l'exposition: des modèles évolutifs avec l'avancée des connaissances ; exemple de *L monocytogenes* dans la filière produits de la mer. Journée thématique du RMT ACTIA QUALIMA sur « Evaluation des Mesures de Maîtrise : l'Appréciation Quantitative de l'Exposition (AQE), un outil en cours de généralisation ». Paris 2 juin 2015. Communication orale.
8. **STAHL V, BUCHE P., COUVERT O., DENIS C., DIBIE J, HÉZARD B., HUCHET V., LINTZ A., LORiot C., THUAULT D., VINCELOT TH., GUILLARD V.** Validation of predictive microbiology combined with gas transfert (O_2/CO_2) in food/packaging system to describe the behaviour of *Listeria monocytogenes* and *Pseudomonas fluorescens*, artificially contaminated non respiring fresh food, during refrigerated storage duration. Innovations in Food Packaging, Shelf-life and Food Safety. 15-17 september 2015, Munich. Communication orale.
9. **BRIÉ A., MEO M., BOUDAUD N., GANTZER C., BERTRAND I.** Mechanism of inactivation of MS2 phage by heat treatment. 18th Symposium on Health-Related Water Microbiology, IWA, Lisbonne, 13-19 septembre 2015. Communication orale.
10. **BOUDAUD N., GANTZER C.** Les virus entériques dans les aliments. GIS Fruits "Réduction des contaminants", Paris, 06 février 2015. Communication orale.
11. **BOUDAUD N., GANTZER C.** Lien entre état d'oxydation des capsides virales et capacités des virus à infecter leur cellule hôte. Colloque UMT ACTIA, Paris, 07 octobre 2015. Communication orale.
12. **LA CARBONA S., VILLENA I.** L'UMT ACTIA PROTORISK : un nouvel outil pour un nouveau défi en sécurité des aliments. Colloque UMT ACTIA, Paris, 07 octobre 2015. Communication affichée.
13. **VILLENA I., et LA CARBONA S.** *Cryptosporidium* spp, *Toxoplasma gondii* et *Giardia duodenalis* dans les aliments (mollusques et fruits et légumes). Journée d'échanges « Parasites et aliment », DGAL, 17 mars 2016, Paris. Communication orale.
14. **ROUSSEAU A., AUBERT D., FAVENNEC L., LA CARBONA S., VILLENA I.** Impact de différents traitements physiques sur l'intégrité membranaire des oocystes de *Toxoplasma gondii* : Utilisation du monoazoture de propidium (PMA). Journée des Jeunes Chercheurs, 18 mars 2016, Amiens. Communication affichée.
15. **MIDELET-BOURDIN G., LELEU G., COUVREUR C., LA CARBONA S., DENIS C.** Transfert bactériens de bactéries pathogènes vers l'aliment. Congrès SFM, 22-23 mars 2016, Paris. Communication affichée.
16. **BRAUGE T., COUVREUR C., LELEU G., HANIN A., DENIS C., LA CARBONA S., BOURDIN-MIDELET G.** Quantification of viable but non culturable cells of *Listeria monocytogenes* using quantitative PCR, on seafood processing environment samples. Conférence ISOPOL XIX on problem on listeriosis, 14-17 juin 2016, Paris. Communication affichée.
17. **LA CARBONA S., HOHWYER J., CAZEAUX C., TRAVAILLÉ E., DUMÈTRE A., AUBERT D., HOUSSIN M., FAVENNEC L., VILLENA I.** Method to simultaneously detect the protozoan parasites *Toxoplasma*, *Cryptosporidium* and *Giardia* in food matrices and their persistence on basil leaves during refrigerated storage. Congrès EMOP, the 12th European Multicolloquium of Parasitology, July 20-24th 2016, Turku, FINLAND. Communication affichée.
18. **HOHWYER J., CAZEAUX C., TRAVAILLÉ E., DUMÈTRE A., AUBERT D., DUBEY JP, HOUSSIN M., FAVENNEC L., VILLENA I, LA CARBONA S.** Simultaneous detection and characterization of *Toxoplasma gondii*, *Cryptosporidium parvum* and *Giardia duodenalis* in vegetables and fruits. COST Foodborne Protozoan Parasites, WG2 meeting, 26-28 september 2016, Ljubljana, Slovenia. Communication orale.
19. **LA CARBONA S.** Les parasites protozoaires *Cryptosporidium* spp, *Toxoplasma gondii* et *Giardia duodenalis* : pathogènes émergents dans les aliments ? Problématique, contexte réglementaire,

méthodes d'analyse et moyens de maîtrise en agroalimentaire. Journée pathogènes alimentaires, Thermofisher, 17 novembre 2016, Nantes. Communication orale.

20. **BOUDAUD N.** Contexte et Ambition de l'UMT VIROcontrol 2011-2016. Colloque Virus et Aliments UMT ACTIA VIROcontrol, 10 juin 2016, Paris. Communication orale.
21. **BOUDAUD N.** Evaluation du danger viral dans les aliments : apports et limites de la norme ISO 15216. Colloque Virus et Aliments UMT ACTIA VIROcontrol, 10 juin 2016, Paris. Communication orale.
22. **BOUDAUD N.** Démarche d'évaluation de l'efficacité virucide des traitements : cas de l'ozone pour la décontamination des végétaux. Colloque Virus et Aliments UMT ACTIA VIROcontrol, 10 juin 2016, Paris. Communication orale.
23. **BOUDAUD N.** Workshop Session IV: Methodology for norovirus and hepatitis A virus. Workshop on foodborne viruses, 23-25 février 2016, Londres. Brainstorming and making decisions.
24. **BRIE A., RAZAFIMAHEFA R.M., BOUDAUD N., GANTZER C., BERTRAND I.** Effect of heat treatments on surface properties of MNV. 5th Food Environmental Virology Conference, 13-16 septembre 2016, Kusatsu (Japan). Communication orale.
25. **HARTARD C., BANAS S., LOUTREUL J., RIVET R., BOUDAUD N., GANTZER C.** F-Specific RNA bacteriophages as a tool to assess norovirus hazard in water and shellfish: a case study. 5th Food Environmental Virology Conference, 13-16 septembre 2016, Kusatsu (Japan). Communication orale.
26. **DENIS C. et COS I.**, Impact des températures de conservation sur la qualité et la sécurité des produits aquatiques : les résultats du projet Conpaqte et ses perspectives, Journée du pôle Aquimer « quels impacts des pratiques sur la durée de vie des produits de la mer », 14 mars 2017, Boulogne Communication orale.
27. **ROUSSEAU A., AUBERT D., FAVENNEC L., LA CARBONA S., VILLENA I.** Méthode de caractérisation de la viabilité des protozoaires *Toxoplasma gondii*, *Cryptosporidium* spp. et *Giardia duodenalis*: résultats préliminaires. Congrès Société Française de Parasitologie, 29-30 mars 2017, Toulouse. Communication orale.
28. **ROUSSEAU A., AUBERT D., FAVENNEC L., LA CARBONA S., VILLENA I.** Evaluation de la viabilité des protozoaires *Toxoplasma gondii*, *Cryptosporidium* spp. et *Giardia duodenalis* par PMA-qPCR : résultats préliminaires. Journée des Jeunes Chercheurs, 31 mars 2017, Paris. Communication affichée.
29. **BRAUGE T, LELEU G, HANIN A, DENIS C, FAILLE C, BOURDIN-MIDELET G.** Comparison of methods for recovering microorganism from industrial surface used in the seafood industries, Congrès FOOD Spoilers, 28-30 juin 2017, Quimper. Communication affichée.
30. **HANIN A, CAUVIN E., BENOIT F., LA CARBONA S., DENIS C.** Assessment of the MALDI-TOF Biotyper system as an alternative tool for routine identification of foodborne microorganisms, Congrès FOOD Spoilers, 28-30 juin 2017, Quimper. Communication affichée.
31. **ROUSSEL V, LELEU G, DENIS C, BRAUGE T, BOURDIN G, SOUMET C, HANIN A** Characterization of bacterial diversity in shrimp-processing environments, Congrès FOOD Spoilers, 28-30 juin 2017, Quimper. Communication affichée.
32. **HANIN A, LEVERT D., COS I., SZYMANSKI O., LA CARBONA S.** A diverse and dynamic microbial flora in a complex ecosystem: the example of salted anchovies, Congrès FOOD Spoilers, 28-30 juin 2017, Quimper. Communication orale.
33. **FAILLE C, BRAUGE T, LELEU G, HANIN A, DENIS C, MIDELET-BOURDIN G.** Comparaison de l'efficacité de méthodes de prélèvement sur le décrochage de *Listeria monocytogenes* en biofilm mixte. Congrès SFM, 9-11 octobre 2017, Paris. Communication affichée.
34. **BRAUGE T, FAILLE C, LELEU G, HANIN A, DENIS C, MIDELET-BOURDIN G.** Impact de l'application de biocides sur la viabilité cellulaire de *Listeria monocytogenes* en biofilm et sur des méthodes de prélèvements appliquées en entreprise agro-alimentaire, Congrès SFM, 9-11 octobre 2017, Paris. Communication affichée.
35. **LA CARBONA S., FAVENNEC L., GARGALA G., AUBERT D., VILLENA I.** Parasites protozoaires dans les aliments, enjeux de l'UMT ACTIA PROTORISK. Congrès SFM, 9-11 octobre 2017, Paris. Communication affichée.

36. **BRAUGE T, FAILLE C, LELEU G, HANIN A, DENIS C, MIDELET-BOURDIN G.** Impact de l'application de biocides sur la viabilité cellulaire de *Listeria monocytogenes* en biofilm et sur des méthodes de prélèvements appliquées en entreprise agro-alimentaire. Colloque BIOHAD Bioadhésion & Biocontamination, 15-16 novembre 2017, France. Communication orale.
37. **GEBA E., AUBERT D., BASTIEN F., BONNARD I., CAZEAUX C., DURAND L., ESCOTTE S., LA CARBONA S., PALOS LADEIRO M., VILLENA I., GEFFARD A., BIGOT-CLIVOT A.** Capacités de biaccumulation et de dépuración de protozoaires pathogènes par les bivalves *Mytilus edulis* et *Dreissena polymorpha*. Réseau public contaminant, 22-23 novembre 2017, Arcachon. Communication orale.