



Liste des publications et communications

2015-2017

2017

Publications scientifiques

- **Bonanno L**, Delubac B, **Michel V**, Auvray F (2017). Influence of Stress Factors Related to Cheese-Making Process and to STEC Detection Procedure on the Induction of Stx Phages from STEC O26:H11. *Frontiers in Microbiology*. 8:296. doi: 10.3389/fmicb.2017.00296.
- Delorme C, Legravet N, **Jamet E**, **Hoarau C**, Bolotin A, El-Sharoud WM, Darwish MS, Renault P (2017). Study of *Streptococcus thermophilus* population on a world-wide and historical collection by a new, MLST scheme. *International Journal of Food Microbiology*, 242, p 70–81.
- Ismail , Aviat F, **Gay-Perret P**, Bayon I, Federighi M , **Michel V** (2017). An assessment of *L. monocytogenes* transfer from wooden ripening shelves to cheeses: Comparison with glass and plastic surfaces; *Food Control* 73, p 273-280.
- Li N, **Richoux R**, Leconte N, Bevilacqua C, Maillard MB, Parayre S, **Aubert-Frogerais L**, **Warlouzel J**, Moya-Leclair E, Denis C, Martin P, Gagnaire V (2017). Somatic cell recovery by microfiltration technologies: A novel strategy to study the actual impact of somatic cells on cheese matrix. *International Dairy Journal*, 65(1), p 5-13.
- Rolet-Répécaud O, Arnould C, Dupont D, **Gavoys S**, Beuvier E, Achilleos C (2017). Quantification of pepsin in rennet using a monoclonal antibody-based inhibition ELISA. *LWT - Food Science and Technology* 76, p 190-196.
- Rolet-Répécaud O, Arnould C, **Gavoys S**, Beuvier E, Achilleos C (2017). An immunoassay to assess lamb and kid rennets authenticity. *Food Control*, 82, 251-255.
- Salles C, **Kerjean JR**, Veiseth-Kent E, Steiger M, Wilde P, Cotillon C (2017). The TeRiFiQ project: Combining technologies to achieve significant binary reductions in sodium, fat and sugar content in everyday foods while optimising their nutritional quality. *Nutrition Bulletin*, 42, p 361–368.
- Vignaud ML, Cherchame E, Marault M, Chaing E, Le Hello S, **Michel V**, Jourdan-Da Silva N, Lailier R, Brisabois A, Cadel-Six S (2017). MLVA for *Salmonella enterica* subsp. *enterica* Serovar Dublin: Development of a Method Suitable for Inter-Laboratory Surveillance and Application in the Context of a Raw Milk Cheese Outbreak in France in 2012. *Frontiers in Microbiology*, Volume 8, Article 295, 10 p.

Communications orales

- **Barrucand P** (2017). Les performances environnementales des sites laitiers. Journée technique, Surgères, 18 mai 2017.
- **Bourbon B** (2017). Gestion de l'eau et des effluents en laiterie-fromagerie. Journée Rexcap, Chaunay, 20 juin 2017.
- **Bourbon B** (2017). Réutilisation de l'eau issue du lait et gestion des effluents. Le projet Aquarel. Journée technique, Surgères, 18 mai 2017.
- **Bourbon B** (2017). **Traitement des effluents laitiers**. Contribution au guide FIL sur les technologies respectueuses de l'environnement. Journée technique, Surgères, 18 mai 2017.
- **Chuzeville S** (2017). Les bactériophages lactiques. Journée technique, Surgères, 18 mai 2017.

- **Gaborit P** (2017). Impact de régimes à base d'herbe sur les qualités des laits et des fromages de chèvre : Projet Herbic. État d'avancement des travaux. Journée technique, Surgères, 18 mai 2017.
- **Gaborit P** (2017). Impact de régimes à base d'herbe sur les qualités des laits et des fromages de chèvre : Projet Herbic. État d'avancement des travaux. AG du Syndicat du Chabichou du Poitou, Melle, 14 novembre 2017.
- **Gavoie S** (2017). Unité Mixte Technologique FROM'CAPT. Outils de mesure pour caractériser et piloter la transformation fromagère. Journée technique, Surgères, 18 mai 2017.
- **Kerjean JR** (2017). Les outils dont on dispose en fromagerie artisanale et industrielle : le rendement fromager - les coefficients de récupération matière (MG et MP) Comment effectuer les mesures ? Les problèmes de méthode à résoudre Savoir interpréter et utiliser les résultats. Les pièges à éviter. Journée Profession Fromager "Améliorer ses rendements" 11 avril 2017.
- **Kerjean JR, Roustel S** (2017). L'amélioration des rendements suivants les mailles technologiques. Journée Profession Fromager "Améliorer ses rendements" 11 avril 2017.
- **Michel V.** L'Appréciation Quantitative des Risques, outil d'aide à la maîtrise des STEC. Journée professionnelle STEC organisée par le Cniel, 2 février 2017, Paris.
- **Michel V.** L'Appréciation Quantitative des Risques, outil d'aide à la maîtrise des STEC. Journées SteaKexpert, 11^{ème} édition, 21-22 juin 2017, Angers.
- **Moreno A** (2017). Évaluation de la performance environnementale. Principe et applications. Journée Rexcap, Chaunay, 20 juin 2017.
- **Moreno A** (2017). Hipster. Sustainability and eco-efficiency of the solution. HIPSTER workshop, Pamplona 17th Nov 2017.
- **Moreno A** (2017). Déploiement d'une nouvelle technologie de traitement des aliments. Le projet Hipster. Évaluation environnementale. Journée technique, Surgères, 18 mai 2017.

Publications techniques

- Achilleos C, **Gavoie S** (2017). Composition des différents coagulants. Revue des ENIL, 347, p 6-10.
- **Barrucand P** (2017). Mise en œuvre de la directive sur les émissions industrielles. Revue Laitière Française, n° 775, p 8.
- Beuvier E, **Paysant B** (2017). Suivi et intérêt de la mesure du potentiel d'oxydo-réduction en transformation laitière. Revue des ENIL, 346, p 14-18.
- **Chuzeville S** (2017). Méthodes et recherches sur les micro-organismes d'intérêt laitier. Industries Agricoles et Alimentaires, 134(1), p 33-35.
- **Equipe technique Actalia Carmejane** (2017). Technologie fromagère : Comment utiliser un acidimètre ? Résonances élevage, 17, p 24-27
- **Gavoie S, Rossi N** (2017). Matériels et Capteurs : outils de mesure émergents, hygiène des capteurs, les capteurs en industrie laitière. Industries Agricoles et Alimentaires, 134(1), p 27-28.
- **Gavoie S** (2017). Unité Mixte Technologique From'Capt. Revue des ENIL, 346, p 11-13.
- **Gavoie S, Paysant B** (2017). Les coagulants. Introduction. Revue des ENIL, 347, p 1-2.
- **Gavoie S, Paysant B** (2017). Historique des coagulants. Revue des ENIL, 347, p 3.

- **Kerjean JR** (2017). Questions d'actualité en technologie fromagère et pistes de recherche. *Industries Agricoles et Alimentaires*, 134(1), p 19-21.
- **Kerjean JR** (2017). Qualité et rendements en fromagerie : vers des outils de production assistée. *Industries Agricoles et Alimentaires*, 134(1), p 22-26.
- **Kerjean JR** (2017). La fromagerie de demain : le rôle d'Actalia-Produits Laitiers dans la gestion de l'innovation et de la qualité. *Industries Agricoles et Alimentaires*, sept-oct, p 14-16.
- **Michel V, Picoche B** (2017). Actalia et la sécurité microbiologique des aliments. *Industries Agricoles et Alimentaires*, 134(1), p 36-43.
- **Richoux r** (2017). Les différentes familles de coagulants et leur mode d'obtention. *Revue des ENIL*, 347, p 4-5.
- **Richoux R** (2017). Impact des coagulants sur les étapes précoces de la transformation fromagère. *Revue des ENIL*, 347, p 12-13.
- Tenenhaus-Aziza F, Guillier L, **Michel V**, Denis C, Stahl V (2017). Valider ses mesures de maîtrise en industrie agroalimentaire grâce à la modélisation et l'appréciation quantitative des risques. *IAA*, mars-avril, p 22-26.
- **Tonglet H** (2017). L'expert fromager : « Un acidimètre pour déceler et corriger les défauts de fabrication ». *La chèvre*, 338, p 38.
- **Tonglet H (2017)**. Maîtrise des cirons au cours de l'affinage des fromages. *Résonances élevage*, 17, p 28-30.
- **Tonglet H** (2017). Lactidoux 2 : Test d'un ensemencement contrôlé en levures pour réguler la neutralisation du caillé doux. *Résonances élevage*, 16, p 29-31.

Posters

- Helinck S, Dugat-Bony E, **Fraud S, Bel N, Chuzeville S**, Bonnarme P. The effect of reduced sodium chloride content on the development of *Pseudomonas fluorescens* in a Reblochon-like cheese. *Spoilers*, Quimper, 28-30 juin 2017.
- **Chuzeville S**, Landaud-Liautaud S, Césaire S, Lebouleux C, Bonnarme P, Helinck S. Spoilage potential of *Pseudomonas* strains isolated from dairy environment. *Spoilers*, Quimper, 28-30 juin 2017.
- **Chuzeville S**, Crus-Mermy B, Barthod C, Pulli A, Poisson MA, Fraud S (2017). PhagesCollect: an updated and functional collection of dairy bacteriophages. Colloque "PHAGES-sur-Yvette", 20-21 novembre 2017, Gif-sur-Yvette (France).

Publications scientifiques

- Aviat F, Gerhards C, Rodriguez-Jerez JJ, **Michel V**, Le Bayon I, Ismail R, Federighi M (2016). Microbial Safety of Wood in Contact with Food: A Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* ; DOI: 10.1111/1541-4337.12199. 15 p.
- Bonanno L, Petit MA, Loukiadis E, **Michel V**, Auvray F (2016). Heterogeneity in Induction Level, Infection Ability Morphology of Shiga Toxin-Encoding Phages (Stx Phages) from Dairy and Human Shiga Toxin-Producing *Escherichia coli* O26:H11 Isolates. *Applied and Environmental Microbiology*, 82(7), p 1-10.
- Ismail R, Aviat F, **Gay-Perret P**, Le Bayon I, Federighi M, **Michel V** (2016). An assessment of *Listeria monocytogenes* transfer from wooden ripening shelves to cheeses : comparison with glass and plastic surfaces. *Food control*, in press
- Glasset B, Herbin S, Guillier L, Cadel-Six S, Vignaud M-L, Grout J, Pairaud S, **Michel V**, Hennekinne J-A, Ramarao N., Brisabois A. (2016). Large-scale survey of *Bacillus cereus*-induced food-borne outbreaks: epidemiological data and genetic diversity. Publication acceptée dans *Eurosurveillance* le 16/07/16.
- Montibus M, Ismail R, **Michel V**, Federighi M, Aviat F, Le Bayon I (2016). Assessment of *Penicillium expansum* and *Escherichia coli* transfer from poplar crates to apples. *Food Control*, 60, p 95-102.
- Mischczycha S, **Bel N**, **Gay-Perret P**, **Michel V**, Montel MC, Sergentet-Thevenot D (2016). Behavior of Shiga toxin producing *Escherichia coli* belonging to the serotypes O26:H11, O103:H2, O145:H28 and O157:H7 during the manufacture, ripening and storage of a white mould soft cheese. *J Dairy Sci.* in press
- Monnet C, Dugat-Bony E, Swennen D, Beckerich JM, Irlinger F, **Fraud S**, Bonnarme P (2016). Investigation of the activity of the microorganisms in a Reblochon-style cheese by metatranscriptomic analysis. *Frontiers in Microbiology*, sous presse.
- Plé C, Breton J, **Richoux R**, **Nurdin M**, Deutsch SM, Falentin H, Hervé C, Chuat V, Lemée R, Maguin E, Jan G, van de Guchte M, Foligné B (2016). Combining selected immunomodulatory *Propionibacterium freudenreichii* and *Lactobacillus delbrueckii* strains: Reverse engineering development of an anti-inflammatory cheese. *Mol. Nutr. Food Res*, 60, p 935–948.

Communications orales

- Caillat H, Bruneteau E, Ranger B, Furstoss V, Quenon J, Guillouet P, **Guillet I**, Paraud C, H. Hoste H, El Corso R, Delagarde R, Bossis N (2016). Conception de systèmes d'élevages caprins laitiers durables : transition agro-écologique du dispositif Patuchev. Communication orale, 3R Rencontres Recherches Ruminants, Paris, 7-8 décembre 2016.
- **Gaborit P** (2016). Impact d'une transition alimentaire vers un régime à base d'herbe sur le profil en acides gras des laits de chèvre. Perspectives sur les qualités des fromages. *Capr'Inov*, Niort, 24 nov 2016.
- **Gavoys S** (2016). Technical aspects of wooden board use: cleaning, sanitising, and good hygiene practices. Séminaire "Science of Artisan Cheese", 23-24 août 2016, North Cadbury Court, UK

- **Kerjean JR** (2016). Benefits of a model to manage the thermo-functionalities of hard cheeses FIL-IDF , Cheese Science & Technology Symposium, 11-13 April, Dublin.
- **Michel V** (2016). Projets Ferlis et Ferlis – Réa « Détermination du respect de la limite de 100 UFC de *Listeria monocytogenes* / g tout au long de la conservation de produits laitiers ». Journée technique Idele, 28 avril 2016, Paris.
- **Michel V** (2016). Bois : Comment une surface non lisse peu présenter des avantages vis-à-vis de l'implantation de *L. monocytogenes* ? Séminaire Repastol, 29-30 juin 2016, Agroparistech, Paris.
- **Michel V** (2016). Les STEC dans les fromages au lait cru : quel compromis entre présence et problème de santé publique ? Séminaire Repastol, 29-30 juin 2016, Agroparistech, Paris.
- **Michel V** (2016). Analytical methods and knowledge of Vero-cytotoxins producing *E. coli* (VTEC) behaviour in cheese. Séminaire "Science of Artisan Cheese", 23-24 août 2016, North Cadbury Court, UK.
- **Michel V** (2016). Microbial biofilms on wood and their anti-listerial effects. Séminaire "Science of Artisan Cheese", 23-24 août 2016, North Cadbury Court, UK.
- **Michel V** (2016). Challenge-test in dairy products : principles, points to be aware off and examples of realization, 16 septembre 2016, 21ème conférence de la Société Belge de Microbiologie Alimentaire, Bruxelles.
- **Michel V, Herbin S** (2016). UMT ARMADA – Action 2 Pour une maîtrise de la qualité sanitaire des aliments au regard du risque lié à *Bacillus cereus*. CSA - CNIEL – 17 mars 2016.
- **Tonglet H** (2016). Agir sur la dynamique des flores lactiques pour améliorer la texture des fromages à caillé doux. Rencontres du fromage fermier, 6 oct 2016, Carmejane.
- **Tonglet H** (2016). Méthode de fabrication d'un ferment indigène adapté à la fabrication des fromages à pâte pressée non cuite. Rencontres du fromage fermier, 6 oct 2016, Carmejane.

Publications techniques

- **Barrucand P** (2016). VAREDDIA : Valoriser l'énergie contenue dans les rejets de l'industrie laitière. Revue des Enil, 343, p 18-19.
- **Bel N, Sgard O, Mathieu B** (2016). Les NSLAB : généralités et restitution de résultats sur des exemples d'utilisation en technologies traditionnelles alpines. Revue des Enil, 345, p 19-21.
- Caillat H, Bruneteau E, Ranger B, Furstoss V, **Guillet I**, Paraud C, Hoste H, El Korso R, Delagarde R, Quenon J, Bossis N, Guillouet P (2016). Conception de systèmes d'élevages caprins laitiers durables : transition agro-écologique du dispositif Patuchev. Rencontres Recherches Ruminants, 23, p 247-250.
- Farrock C, **Michel V**, Raynaud S (2016). STEC : l'état se resserre. Profession fromager, 72, p 36-41.
- **Gaborit P** (2016). Mise au point d'un support fromager standardisé, de type fromage à pâte pressée non cuite et d'une méthodologie de mise en œuvre pour l'étude du comportement de microorganismes de contamination et d'intérêt. L'égide 854, 2 p.
- **Gavoye S** (2016). ECOCLEAN : Outil pilote et méthodologie pour l'étude de l'efficacité et l'impact environnemental du nettoyage en place. Revue des Enil, 342, p 14-15.
- **Guillet I** (2016). Variabilité du profil d'Acides Gras du lait de chèvre selon le profil génétique et le stade physiologique au cours d'une transition de conduite d'élevage. IPHIGENIE. L'égide 84, 2 p.

- **Kerjean JR** (2016). Pas de réduction du taux de sel des fromages sans précaution. *La Chèvre*, 334, p 40.
- **Kerjean JR** (2016). Critères de choix des bactéries. *Revue des Enil*, 345, p 7-15.
- **Kerjean JR, Michel V** (2016). Prospective technique et scientifique dans le domaine de la fromagerie et de la sécurité alimentaire des produits laitiers, *Revue des IAA*, sept-oct 2016, p 17-19.
- **Michel A, Romejon C** (2016). Les yaourts au lait de chèvre. *Résonances élevage*, 15, p 41-43.
- **Michel V** (2016). Identification et caractérisation des ferments lactiques. *Revue des Enil*, 345, p 5-6.
- **Michel V** (2016). Respect du critère microbiologique « <100 UFC/g en *Listeria monocytogenes* pendant leur durée de conservation » pour 3 produits laitiers fermiers. *L'égide* 83, 2 p.
- **Tonglet H** (2016). Améliorer la texture des fromages à caillé doux. *La chèvre*, 337, p 44-45
- **Tonglet H** (2016). L'expert fromager : « Encore difficile de créer un ferment indigène en pâtes pressées non cuites ». *La chèvre*, 333, p 40.
- **Sechet P, Chuzeville S** (2016). Gestion du risque phagique en atelier fromager. *Revue des Enil*, 345, p 22-27.
- **Raynal-Ljutovac K** (2016). Le lactose n'est pas le seul sucre du lait : le point sur les oligosaccharides. *Revue des Enil*, 341, p 16-17.
- **Raynal-Ljutovac K** (2016). Les fromages chauffent au cœur des palettes. *La Chèvre*, 332, p 21.

Posters

- **Bonanno L, Cherchame E, Michel V, Albert D** (2016) Evaluation of food diagnostic methods on Stx bacteriophages induction and isolation efficiency of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC). Congress Food Micro, Dublin, Ireland, July 19-22, 2016.
- **Bourbon B; Barrucand P, Bertrand S** (2016). Aquarel. Improving water management in dairy plants. IDF World Dairy Summit, Rotterdam, 16-21 October 2016

Publications scientifiques

- **Bonanno L**, Loukiadis E, Mariani-Kurkdjian P, Oswald E, Garnier L, **Michel V**, Auvray F (2015). Diversity of Shiga Toxin-Producing *Escherichia coli* (STEC) O26:H11 Strains Examined via stx Subtypes and Insertion Sites of Stx and EspK Bacteriophages. *Applied and Environmental Microbiology*, 81(11), p 3712-3721.
- Castellote J, **Fraud S**, Irlinger F, Swennen D, Fer F, Bonnarne P, Monnet C (2015). Investigation of *Geotrichum candidum* gene expression during the ripening of Reblochon-type cheese by reverse transcription-quantitative PCR. *International Journal of Food Microbiology* 194, 54–61.
- Chatelard-Chauvin C, **Pelissier F**, Hulin S, Montel MC (2015). Behaviour of *Listeria monocytogenes* in raw milk Cantal type cheeses during cheese making, ripening and storage in different packaging conditions. *Food Control*, 54, p 53-65.
- Dugat -Bony E, Straub, C, Teissandier A, Onésime D, Loux V, Monnet C, Irlinger F, Landaud S, Leclercq- Perlat MN, Bento P, **Fraud S**, Gibrat JF, Aubert J, Fer F, Guédon E, Pons N, Kennedy S, Beckerich JM, Swennen D, Bonnarne P (2015). Overview of a surface-ripened cheese community functioning by meta-omics analyses. *PLoS One*. 10(4). e0124360.
- Li N, **Richoux R**, Perruchot MH, Boutinaud M, Mayol JF, Gagnaire V (2015). Flow Cytometry Approach to Quantify the Viability of Milk Somatic Cell Counts after Various Physico-Chemical Treatments. *Plos One*, DOI:10.1371, december 30, 15p.
- **Mateos A**, Guyard Nicodeme M, Bagliniere F, Jardin J, Gaucheron F, Dary A, Humbert G, Gaillard JL (2015) Proteolysis of milk proteins by AprX, an extracellular protease identified in *Pseudomonas* LBSA1 isolated from bulk raw milk and implications for the stability of UHT milk. *International Dairy Journal*, 49, p 78-88.
- Plé C, **Richoux R**, Jardin J, **Nurdin M**, Briard-Bion V, Parayre S, Ferreiras S, Pot B, Bouguen G, Deutsch SM, Falentin H, Foligné B, Jan G (2015). Single-strain starter experimental cheese reveals anti-inflammatory effect of *Propionibacterium freudenreichii* CIRM BIA 129 in TNBS-colitis model. *Journal of Functional Foods*, 18, p 575–585.
- Plé C, Breton J, **Richoux R**, **Nurdin M**, Deutsch SM, Falentin H, Hervé C, Chuat V, Lemée R, Maguin E, Jan G, Van de Guchte M, Foligné B (2015). Combining selected immunomodulatory *Propionibacterium freudenreichii* and *Lactobacillus delbrueckii* strains: Reverse engineering development of an anti-inflammatory cheese. *Molecular Nutrition & Food Research*. DOI: 10.1002/mnfr.201500580. 14 p.
- Rolet-Répécaud O, Arnould C, Dupont D, **Gavoys S**, Beuvier E, Achilleos C (2015). Development and Evaluation of a Monoclonal Antibody-Based Inhibition ELISA for the Quantification of Chymosin in Solution. *J Agric Food Chem*, 63, p 4799–4804.

Communications orales

- **Audiat-Perrin F** (2015). Les outils AQR/AQE pour optimiser les mesures de maîtrise du risque: Application aux fromages. Journée AQE du RMT Qualima, 2 juin.
- **Barrucand P** (2015). Évaluer les performances environnementales des sites laitiers (projets Acyvia et PEF). Comité technique ACTALIA, Surgères, 14 avril.

- **Barrucand P** (2015). Se situer par rapport à des valeurs de références (projets Delta et MTD-IED). Comité technique ACTALIA, Surgères, 14 avril.
- **Barrucand P** (2015). Améliorer sa gestion de l'énergie : Récupérer de l'énergie thermique sur les sites de transformation (projet Varedia). Comité technique ACTALIA, Surgères, 14 avril.
- **Bel N** (2015). L'utilisation des ferments lactiques mésophiles. Journée technique Profession fromager, Paris, 21/05/2015.
- **Fraud S** (2015). L'emploi des flores protectrices. Penicillium à très faible activité enzymatique, Geotrichum... Aspects réglementaires. Journée technique Profession fromager, Paris, 21/05/2015.
- **Gaborit P** (2015). Le report du caillé, différentes pistes possibles. Rencontres Départementales entre producteurs fromagers fermiers, 20 avril 2015.
- **Gaborit P** (2015). Mise au point d'un support fromager standardisé, de type fromage à pâte molle, et d'une méthodologie de mise en œuvre pour l'étude du comportement de microorganismes de contamination (Projet Suppreim). Comité technique ACTALIA, Surgères, 14 avril.
- **Gavoys S** (2015). Présentation des résultats Food-Redox. Colloque ACTIA – UMT, 7 octobre 2015, Paris.
- **Guillet I** (2015). Goat Milk Fatty Acids : Consequences of a transition from dry to grass based diet according to the α -S1 Casein phenotype. IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk; 23-25 March 2015, Limassol, Cyprus.
- **Guillet I** (2015). Variabilité du profil d'acides gras du lait de chèvre selon le profil génétique et le stade physiologique dans le cadre d'une alimentation à base d'herbe (Projet Iphigénie). Comité technique ACTALIA, Surgères, 14 avril.
- **Kerjean JR**, (2015). Reducing sodium content in cheese and improving fat composition. Final TeRiFiQ Conference, Milan, Italy. 27th October 2015
- **Michel V (2015)**. Pathogènes émergents : point sur les sporulés et sur la maîtrise des *E. coli* producteurs de shiga-toxines. Comité technique ACTALIA, Surgères, 14 avril.
- **Michel V (2015)**. Contamination of milk and milk products by *Bacillus cereus* and how to determine the pathogenicity of strains. IDF World Dairy Summit, Vilnius, Lithuania, September 20-24.
- **Michel V (2015)**. Wooden Boards – Aging on wooden boards. Working with wooden boards. 2015 ACS Conference, July 29 – August 1, Rhode Island.
- **Michel V (2015)**. Prévalence et caractérisation des souches circulantes de *Bacillus cereus* dans les produits laitiers. Journée de restitution UMT Armada, 17 novembre, Maisons-Alfort.
- **Paysant B** (2015). Présentation programme MACA. Journée recherche Comté du 23 avril 2015.
- **Raynal-Ljutovac K** (2015). Alimentation et qualité des fromages. Journée technique Copavenir «Bien nourrir pour mieux produire», 26 mars 2015 à Limalonges (79).
- **Raynal-Ljutovac K** (2015). Évaluation de l'évolution de la qualité microbiologique, physico-chimique et sensorielle notamment des fromages de chèvre lactiques affinés, suite à des variations de température au cours de l'expédition sur palettes (Projet Ematal). Comité technique ACTALIA, Surgères, 14 avril.
- **Raynal-Ljutovac K** (2015). Test de détection de laits de petits ruminants dans les matrices laitières / fromagères de vache (Projet Alcapov). Comité technique ACTALIA, Surgères, 14 avril.

- **Tonglet H (2015)**. Mise au point d'une méthode de fabrication d'un ferment sauvage adapté à la fabrication des fromages à pâte pressée non cuite. Salon du matériel et des techniques d'élevage, Nice, 03 décembre.
- **Tonglet H (2015)**. Amélioration de la texture des fromages à pâte pressée non cuite de chèvre et de brebis. Salon du matériel et des techniques d'élevage, Nice, 03 décembre.

Publications techniques

- Alper I, **Gavoys S (2015)**. Des outils analytiques pour le suivi de l'historique thermique du lait. DIRAST en un clic n°5 – Septembre 2015.
- **Audiat-Perrin F (2015)**. Tester et mesurer l'impact de mesures de maîtrise du risque lié au STEC grâce aux outils d'Appréciation Quantitative du Risque (AQR). Revue des ENIL, 338, p 25-26.
- **Barrucand P (2015)**. Rôle des Analyses de Cycle de Vie dans l'évaluation des performances environnementales de l'entreprise laitière. IAA, mars-avril, p 31-33.
- Cachon R, **Gavoys S**, Roussel C, Gaudu P, Beuvier E (2015). Activités réductrices des bactéries lactiques dans les procédés fromagers. Industries Alimentaires et Agricoles, nov-déc 2015.
- **Fatet E (2015)**. Pour améliorer la texture des pâtes pressées non cuites. La Chèvre, 327, p 42.
- **Fraud S (2015)**. Constitution d'une collection de bactériophages lactiques. Revue des ENIL, 336, p 8-9.
- **Fraud S (2015)**. La fermentation butyrique : *Clostridium tyrobutyricum* et les sporulés indésirables associés. IAA, mars-avril, p 36-37.
- **Gaborit P (2015)**. Utilisation de tourteau fermier de colza en élevage caprin et qualités des laits et des fromages. Rev Enil, 337, p 16-18.
- **Gaborit P (2015)**. Le tourteau fermier de colza améliore la qualité des fromages. La Chèvre, 328, p 38.
- **Gavoys S (2015)**. L'UMT « TechnoFrom » de Poligny au cœur de la technologie fromagère. IAA, mars-avril, p 34-35.
- **Kerjean JR (2015)**. Le neuvième Cheese symposium de Cork. Revue des ENIL, 335, p 6-8.
- **Kerjean JR, Michel V (2015)**. Tendances récentes en recherche fromagère. Exemples de progrès dans les domaines technologique et microbiologique Rôle d'Actalia Produits Laitiers. IAA, mars-avril, p 27-28.
- **Michel V (2015)**. Derniers résultats sur les *Escherichia coli* pathogènes (STEC) et la sécurité alimentaire en fromagerie. IAA, mars-avril, p 29-30.
- **Nedellec M, Fatet E (2015)**. Les projets de transformations laitières fermières : mode d'emploi. Revue des ENIL, 335, p 12-13.
- **Audiat-Perrin F (2015)**. Tester et mesurer l'impact de mesures de maîtrise du risque lié au STEC grâce aux outils d'Appréciation Quantitative du Risque (AQR). Revue des ENIL, 338, p 25-26.
- **Raynal-Ljutovac K (2015)**. Quelle évolution des fromages au cœur d'une palette. Revue des ENIL, 339, p 13-14.
- **Raynal-Ljutovac K (2015)**. Organisation de la matière grasse dans les produits laitiers : impact sur la qualité sensorielle et nutritionnelle des produits. Revue des ENIL, 340, sous presse.

- **Tonglet H** (2015). Le levain indigène fermier : un possible ferment naturel pour les pâtes pressées non cuites ?. Résonances Elevage n°13, novembre, p 50-52.

Posters

- Bosque F, Badey L, **Barrucand P**, Bayart JB, Besnier A, Bozec A, Darlot E, Farrant L, Gac A, Jolibert F, Labau MP, Lansche J, Mouron P, Penavayre S, Réthoré O, Souply F, Tribot-Laspierre P, Vargas-Gonzales M (2015). ACYVIA Creation of a public LCI/LCIA database of the French food industry. 7ème Congrès International LCM 2015 « Management du Cycle de Vie », Bordeaux, 30 août-2 sept 2015.
- **Guillet I, Gaborit P, Clochet J**, Caillat H (2015). Iphigénie 2. Conséquences d'une transition alimentaire vers l'herbe sur le profil en Acides Gras du lait de chèvre et effet du phénotype de la caséine aS1. Rencontres Recherches Ruminants, Paris, 2-3 déc 2015.
- Glasset B, Herbin S, Guillier L, Cadel-Six S, Vignaud ML, Grout J, Pairaud S, **Michel V**, Hennekinne JA, Ramarao N, Brisabois A (2015). Characterization of food-borne outbreaks due to *Bacillus cereus* in France during the 2007-2014 period. 11è congrès national de la Société Française de Microbiologie, 24-25 mars 2015, Paris.
- Ismaïl R, Le Bayon I, **Michel V**, Jequel M, Aviat F, Kutnik M, Federighi M (2015) Wood for food: available methods for microbial hazard analysis. Colloque FEMS, Maastricht. 6-12 juin.
- Ismaïl R, **Gay-Perret P**, Le Bayon I, Aviat F, Federighi M, **Michel V** (2015). Transfer of *L. monocytogenes* from different food contact surfaces to cheeses. Colloque FEMS, Maastricht. 6-12 juin.
- **Kerjean JR, Richoux R**, Gagnaire V, Pipaert AF, Heuze F (2015). Reducing sodium content in cheese and improving fat composition. Final TeRiFiQ Conference, Milan, Italy. 27th October 2015.
- Raynaud S, Allut G, Barral J, Morge S, Petrier M., Leroux V, **Michel A**, Reynaud C, **Fatet E**, Chabanon A, Teinturier M, Doutart E, Montoya P, Lefrileux Y, Laithier C, Gaüzere Y (2015). Composition physico-chimique de fromages fermiers à technologie lactique. Rencontres Recherche Ruminants, 22, p 393.

Thèse

- Bonanno L (2015). Rôle des phages Stx dans la diversité des souches d'*Escherichia coli* producteurs de Shiga-toxine (STEC) O26:H11 isolées de produits alimentaires : étude du polymorphisme et de la mobilité des gènes stx. Thèse de doctorat en Génie des aliments, soutenue le 3 nov 2015, Univ Paris Est.

Reportage

- **Gavoye S, Matéos A** (2015). Présentation de l'Unité mixte technologique « TechnoFrom – Maîtrise de la qualité des fromages : impact des pratiques de transformation avant l'affinage <http://www.fafsea.com/observatoiresdesmetiers/index.php?contenu=comportements#02013>