



Liste des publications et communications

2012-2017

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).

2016

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.
- Miszczycha 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 Korso 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 : principes, 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

2015

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, **Gavoye 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, **Gavoye 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.
- **Gavoye 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>

2014

Publications scientifiques

- Li N, **Richoux R**, Boutinaud M, Martin P, Gagnaire V (2014). Role of somatic cells on dairy processes and products: a review. Dairy Science & Technology, 84(6), pp 517-538.
- **Ismail R**, Le Bayon I, **Michel V**, Jequel M, Kutnik M, Aviat F, Fédérighi M (2014). Comparative Study of Three Methods for Recovering Microorganisms from Wooden Surfaces in the Food Industry. Food Analytical Methods, publication acceptée. DOI 10.1007/s12161-014-0008-3.
- **Kerjean JR**, **Richoux R**, Mackie A (2014). A pilot scale model for the reproducible production of soft cheese in DREAM Projet. Book of Results Ed Université de Ljubjana (SI), p 44-45
- **Perrin F**, Tenenhaus-Aziza F, **Michel V**, Miszczycha S, Bel N, Sanaa M (2014). Quantitative Risk Assessment of Haemolytic and Uremic Syndrome Linked to O157:H7 and Non-O157:H7 Shiga-Toxin Producing Escherichia coli Strains in Raw Milk Soft Cheeses. Risk Analysis, DOI: 10.1111/risa.12267; 20 p.

Communications orales

- **Barrucand P** (2014). Comment calculer les performances environnementales d'un atelier fromager ? Comité technique du Rexcap, 6 février, Maillezais.
- **Barrucand P** (2014). L'optimisation énergétique : Améliorer sa gestion énergétique – Récupérer l'énergie thermique sur les rejets liquides et gazeux. Comité technique ACTALIA Surgères, 17 avril 2014, Surgères (Fr).
- **Barrucand P** (2014). Les performances environnementales : Générer des bases de données pour l'évaluation des impacts environnementaux - Se préparer à l'évolution du guide des Meilleures Techniques Disponibles pour les sites soumis à la directive IED. Comité technique ACTALIA Surgères, 17 avril 2014, Surgères (Fr).
- **Fatet E** (2014). Mise au point d'une méthode de fabrication d'un ferment sauvage adapté à la fabrication des fromages à pâte pressée non cuite. 8emes Rencontres du fromage fermier, 14 octobre 2014, Carmejane.
- **Fatet E** (2014). Améliorer la texture des fromages à pâte pressée non cuite. Cas des fromages à PPNC de chèvre. 8emes Rencontres du fromage fermier, 14 octobre 2014, Carmejane.
- **Fatet E**, **Michel A** (2014). Test de méthodes d'emballage adaptées à la vente en libre service de fromages fermiers de la région PACA. Rencontre MRE, 25 mars 2014, Manosque (Fr).
- **Fraud S**, Henaff N, Perron MO, Desriac N, Huchet V, Mathot AG, Postollec F, Sohier D (2014). Genetic diversity of *Clostridium* spp. isolated from spoiled hard-cooked and semi-hard types of cheese. IFAP Europe, mai 2014, Budapest. (Hu).
- **Fraud S** (2014). Gestion des bactériophages et raisonnement desensemencements pour l'industrie laitière afin de limiter les pertes produits. Comité technique ACTALIA Surgères, 17 avril 2014, Surgères (Fr).

- **Gaborit P** (2014). 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. Comité technique ACTALIA Surgères, 17 avril 2014, Surgères (Fr).
- **Gaborit P** (2014). ACTALIA Produits laitiers site de Surgères (17). Principales études d'intérêt général réalisées. Rencontres Départementales entre producteurs fromagers fermiers les 30/09, 14/10, 17/10/2015.
- **Guillet I** (2014). Variabilité du profil d'acides gras et de la composition en terpènes du lait de chèvre selon le profil génétique et le stade physiologique dans le cadre d'une alimentation à base d'herbe : Mise au point de la méthode d'analyse. Comité technique ACTALIA Surgères, 17 avril 2014, Surgères (Fr).
- Gagnaire V, Lecomte X, Thierry A, **Richoux R**, **Kerjean JR** (2014). Proteinases of *Lactobacillus helveticus* and their distinct capability to hydrolyse α 1 and β - caseins under various NaCl contents. 1ère Conférence Internationale Pleasure, 18-19 juin, La Rochelle (France).
- **Kerjean JR**, Kevin Boxus K, Pypaert A, **Richoux R**, **Herbretreau V**, **Aubert-Frogerais L** (2014). Composition and sensory quality of salt reduced experimental and commercial soft and semi -hard cheeses. 1ère Conférence Internationale Pleasure, 18-19 juin, La Rochelle (France).
- **Kerjean JR** Kevin Boxus K, Pypaert A, **Richoux R**, **Herbretreau V**, **Aubert-Frogerais L** (2014). Composition and sensory quality of salt reduced experimental and commercial soft and semi -hard cheeses. Cheese symposium, 12-13 november, Cork.
- **Kerjean JR** (2014). Consequences of Salt Reduction on Proteolysis, Lipolysis and Quality in different Cheese Types. Cheese symposium, 12-13 november, Cork.
- Le Maréchal C, Peton V, Jardin J, Briard V, Deutsch SM, **Richoux R**, Loux V, Foligné B, Falentin H, JAN G (2014). An integrative approach of Propionibacterium freudenreichii immunomodulatory mechanisms. 2nd IDF Symposium on Microstructure of Dairy Products and 5th IDF Symposium on Science and Technology of Fermented Milk, 3-7 March 2014, Melbourne, Australia.
- LI N, **Richoux R**, Leconte N, Bevilacqua C, Maillard MB, Parayre S, **Aubert-Frogerais L**, **Warloulzel J**, E. Moya-Leclair E, Denis C, Martin P, Gagnaire V (2014). Desirable Somatic Cell Role on Swiss-type Cheese Making Properties and Final Quality Cheese symposium, 12-13 november, Cork.
- **Michel A**, **Fatet E**, (2014). Les matériaux de construction en fromagerie. Spécificités des locaux d'affinage. Rencontre MRE, 25 mars 2014, Manosque (Fr).
- **Michel A**, Raynaud S, Blanchin JY (2014). L'affinage des fromages lactiques. Mieux connaître les locaux et les conditions d'affinage à la ferme et leur influence sur la qualité des fromages. 8emes Rencontres du fromage fermier, 14 octobre 2014, Carmejane.
- **Michel V** (2014). Produits au lait cru et dangers microbiologiques : une maîtrise de la matière première aux produits finis. Séance de l'Académie de L'Agriculture de France, 5 mars, Paris.
- **Raynal-Ljutovac K** (2014). Test de détection de laits de petits ruminants dans les matrices laitières et fromagères de vache. Comité technique ACTALIA Surgères, 17 avril 2014, Surgères (Fr).
- **Richoux R** (2014). Le sel en fromagerie. Workshop Terrifiq, 24 sept 2014, Rennes.

Publications techniques

- **Barrucand P** (2014). L'affichage environnemental : état d'avancement et application à la filière laitière. Revue des ENIL, 329, p 23-24.

- **Fraud S** (2014). Identification des Clostridia rencontrées en fromagerie. Revue des ENIL, 332, p 12-13.
- **Gavoys S, Pochet E** (2014). Quels indicateurs analytiques pour le suivi de l'historique thermique du lait. . Revue des ENIL, 334, p 12-13.
- **Kerjean JR, Richoux R, Pypaert AF, Cape C** (2014). Réduction du taux de sel des fromages et conséquences sur la qualité : étude expérimentale et industrielle en pâte molle et en pâte pressée dans le cadre du projet Terrigfiq. IAA, oct-nov, pp 16-17.
- **Kerjean JR** (2014). Les critères de définition de la qualité du lait. Revue des ENIL, 330, p 34-35.
- **Michel V** (2014). Escherichia coli producteurs de shiga-toxines. Revue des ENIL, 333, p 16-17.
- **Raynal-Ljutovac K, Guillet I, Gaborit P, Rouel J, Ferlay A, Chilliard Y** (2014). Amélioration des profils d'acides gras du lait de chèvre : quels résultats sur les fromages ? Revue des ENIL, 331, p 9-10.

Posters

- Bonanno L, Loukiadis E, **Michel V**, Auvray F (2014). Polymorphisme et localisation des gènes *stx* des STEC O26:H11. 10^e congrès de la Société Française de Microbiologie, 31 mars-1^{er} avril, Paris.
- **Fraud S**, Henaff N, Perron MO, Desriac N, Huchet V, Mathot AG, Postollec F, Sohier D (2014). Genetic diversity of *Clostridium* spp. isolated from spoiled hard-cooked and semi-hard types of cheese. IAFP, août 2014, Indianapolis (US).
- **Guillet I**, Caillat H (2014). Iphigénie 1. Validation d'une méthode d'analyse alternative pour la détermination du profil d'acides gras du lait de chèvre. Rencontres Recherches Ruminants, 3-4 déc 2014, Paris.
- **Ismail R, Michel V, Gay-Perret P**, Aviat F, Federighi M (2014). Extraction et identification de microflores d'intérêt en surface de planches d'affinage en bois d'épicéa. 10^e congrès de la Société Française de Microbiologie, 31 mars-1^{er} avril, Paris.
- Li N, **Richoux R**, Leconte N, Bevilacqua C, Maillard MB, Parayre S, **Aubert-Frogerais L, Warloulzel J**, Moya-Leclair E, Denis C, Martin P, Gagnaire V (2014). Desirable Somatic Cell Role on Swiss-type Cheese Making Properties and Final Quality. Cheese Symposium 2014, 12th & 13th November 2014, Cork Ireland.

Thèse

- **Li Na** (2014). Les cellules somatiques du lait: la viabilité des différentes populations dans les matrices laitières et leur rôle pendant l'affinage des fromages. Thèse de doctorat de l'Université européenne de Bretagne, Agrocampus Ouest, Rennes, 207 p.

Ouvrage

- Cécile Sibra (Coord), **Jouvet T, Thorel L** et al (2014). Composés d'intérêt nutritionnel du lait et des fromages de terroir. Ed : CNAOL (Paris), 115 p

2013

Publications scientifiques

- **Kerjean JR, Richoux R, Mackie A** (2013). A pilot-scale model for the reproducible production of soft cheese. In: The DREAM Project Book of Results, Ed. Univ of Ljubljana, ISBN: 978-961-6379-26-7, pp 44-45.
- Michalski, MC, Genot C, Gayet C, Lopez C, Fine F, Joffre F, Vendeuvre JL, Bouvier J, Chardigny JM, **Raynal-Ljutovac K** (2013). Multiscale structures of lipids in foods as parameters affecting fatty acid bioavailability and lipid metabolism. *Progress in Lipid Research*, 52, p 354-375.
- Miszczycha SD, Perrin F, Ganet S, **Jamet E**, Tenenhaus-Aziza F, Montel MC, Thevenot-Sergentet D (2013). Behavior of different Shiga toxin-producing *Escherichia coli* serotypes in various experimentally contaminated raw-milk cheeses. *Appl Environ Microbiol*, 79(1), p 150-158.
- **Perrin F**, Tenenhaus-Aziza F, **Michel V**, Miszczycha S, **Bel N**, Sanaa M (2013). Quantitative Risk Assessment of Hemolytic and Uremic Syndrome linked to O157:H7 and non-O157:H7 Shiga-toxin producing *Escherichia coli* strains in raw milk soft cheese. *Risk Analysis*. Sous presse.
- Rolet Répécaud O, Berthier F, Beuvier E, **Gavoys S, Notz E**, Roustel S, Gaganire V, Achileos C (2013). Characterization of the non-coagulating enzyme fraction of different milk-clotting preparations. *LWT Food Science and Technology*. *LWT - Food Science and Technology*, 50(2), p 459-468.
- Sadat-Mekmene L, **Richoux R, Aubert-Frogerais L**, Madec MN, Corre C, Piot M, Jardin J, le Feunteun S, Lortal S, Gagnaire V (2013). *Lactobacillus helveticus* as a tool to change proteolysis and functionality in Swiss-type cheeses. *Journal of Dairy Science*, 96, p 1455-1470.
- Sebők A, Gyuró A, Baár C, Gaucher I, Rusten O, **Kerjean JR** (2013) A guideline intended to provide a technical aid to the users but also to create awareness and encourage the use of modelling in the food industry. In: The DREAM Project Book of Results, Ed. Univ of Ljubljana, ISBN: 978-961-6379-26-7, pp 67-68.
- **Trossat P** (2013). Interlaboratory collaborative study of a method for the determination of nitrogenous fractions in cheese. - ISO 27871 / IDF 224. *Bull FIL*, 468, p 9 p.

Communications orales

- **Barrucand P** (2013). Gestion de l'énergie en industrie laitière. Congrès Smart Energies For Factories, Paris, 10-11 déc 2013.
- **Barrucand P** (2013). Contrôle de l'égouttage des fromages de chèvre lactiques. Journées PLF, 24 sept 2013.
- Bayart JB, **Barrucand P**, Bortoli H, Clermidy S, Darlot E, Gac A, Gaillard G, Jolibert F, Labau MP, Nassy G, Bosque F (2013). ACYVIA: AN LCA database for the french food industry. Congrès ACV avniR Life Cycle Assessment Platform (LCA), Lille, 4-5 nov 2013.
- Gaucheron F, **Kerjean JR (2013)**. Les impacts de la qualité du lait sur les aptitudes à la transformation en produits laitiers. Journée CEREL, Rennes, 27 juin 2013.
- **Kerjean JR (2013)**. Impacts de la qualité du lait sur la transformation: Méthode de définition des critères de qualité technologique du lait. Journée CEREL, Rennes, 27 juin 2013.
- **Michel V** (2013). Sécurité bactériologique : une obligation au service de la compétitivité. Journée IESIEL, 4 déc 2013.

Publications techniques

- **Fraud S** (2013). Identification des levures et moisissures d'adultération en fromagerie (2013). Revue des Enil, 323, p 12-13.
- **Gaborit P** (2013). Un outil pour tester la flaveur des fromages. La Chèvre, 318, p 42.
- **Gaborit P** (2013). Un outil pour tester la flaveur des fromages. La Chèvre, 318, p 42.
- **Gavoie S** (2013). Le potentiel d'oxydo-reduction : quels usages pour la maîtrise des procédés de transformation fromagère. Revue des ENIL, 328, p 9-10.
- **Jouvet T, Sgard O** (2013). De l'importance des levains naturels pour la fabrication de l'emmental de Savoie. Revue des Enil, 326, 12-14.
- **Kerjean JR** (2013). Développements récents dans le domaine de la technologie des fromages à pâte pressée et à pâte cuite. IAA mars-avril, p 4-5.
- **Kerjean JR, Mietton B** (2013). Comprendre le pH d'égouttage. Profession fromager, 56, p 40-41.
- **Mammasse N, Schlich P, Herbreteau V** (2013). Panel de consommateurs : quel effectif interroger ? Revue des ENIL, 325, p 21-22.
- **Michel V** (2013). Apport de l'Analyse Quantitative du Risque dans la maîtrise des dangers microbiens en entreprise laitière. Revue des ENIL, 327, p 16-17.
- **Pernet N, Barrucand P** (2013). Mise en œuvre de l'affichage environnemental. L'égide 72, 2 p.
- **Quervel X, Trossat P** (2013). Évaluation de l'analyseur infrarouge MPA™ sur lait cru. La lettre de Cecalait, 84, p 1-3.
- **Raynal-Ljutovac K** (2013). Les oligosaccharides du lait. L'égide 71, 2 p.
- **Richoux R, Gagnaire V** (2013). Protéases de *Lactobacillus helveticus* et leurs conséquences sur les propriétés culinaires de l'emmental. Revue des ENIL, 324, p 8-9.

Posters

- **Chatelard Chauvin C, Souaifi H, Michel V, Hulin S, Tenenhaus-Aziza, Montel MC**. Quantitative exposure assessment to *Listeria monocytogenes* in uncooked pressed cheeses with a long ripening based on challenge-test data. International Conference on Predictive Modelling in Food, 17-19th of september 2013, Paris.
- **Fraud S, Henaff N, Perron MO, Sohier D** (2013). Genetic diversity of *Clostridium spp.* isolated from cheese factories and responsible for late-blowing defect. "Microbial Spoilers in Food" – Quimper, July 1-3, 2013.
- **Perrin F, Tenenhaus-Aziza F, Michel V, Miszczucha S, Bel N, Sanaa M** (2013). Quantitative Risk Assessment of Hemolytic and Uremic Syndrome linked to O157:H7 and non-O157:H7 Shiga-toxin producing *E. coli* strains in raw milk soft cheeses. International Conference on Predictive Modelling in Food. Paris, 16-20 septembre 2013.

- **Richoux R, Aubert-Frogerais L, Kerjean JR** (2013). Development of a realistic soft cheese model. The DREAM Project International Conference : "From model foods to food models". Nantes, 24-26 juin 2013.
- **Richoux R, Aubert-Frogerais L, Kerjean JR** (2013). Development of a generic model cheese. The DREAM Project International Conference : "From model foods to food models". Nantes, 24-26 juin 2013.
- **Souaifi H, Michel V, Perrin F, Tenenhaus-Aziza F** (2013). The "Quantitative Microbiological Risk Assessment" Approach In The French Dairy Sector. International Conference on Predictive Modelling in Food. Paris, 16-20 septembre 2013.

Ouvrage

- Tignol E, Barral J, Moulem Y, **Fatet E, Reynaud C** (2013). Fabriquer des yaourts et des laits fermentés à la ferme. Ed : ACTALIA, ISBN : 978-2-9545716-0-7. 58 p.

Chapitres d'ouvrage

- Denis C, Champiomier MC, Zagorec M, Talon M, **Michel V** (2013). Critères de sélection des micro-organismes bioprotecteurs. In: Flores protectrices pour la conservation des aliments. Chapitre 1. Ed Quae. p 7-18.
- **Jamet E**, Irlinger F, Delbes-Paux C, Montel MC, **Fraud S** (2013). Applications dans la filière des produits laitiers et fromagers. In: Flores protectrices pour la conservation des aliments. Chapitre3. Ed Quae. p 45-68.

Thèse

- **Perrin F** (2013). Appréciation quantitative des risques liés à deux pathogènes d'intérêt pour la filière laitière: les Escherichia coli producteurs de Shiga-toxines et Salmonella spp. Thèse de doctorat AgropParisTech « Sécurité sanitaire des aliments et risques microbiologiques ». 212 p.

2012

Publications scientifiques

- Barrucand P, Raynal-Ljutovac K (2012). Relationship Between Technological Steps and Behaviour of French Goat Cheeses for Culinary Applications. Bulletin de la FIL, special issue 1201, p 54-65.
- Falentin H, Henaff N, Le Bivic P, Deutsch SM, Parayre S, Richoux R, Sohier D, Thierry A, Lortal S, Postollec F. (2012). Reverse transcription quantitative PCR revealed persistency of thermophilic lactic acid bacteria metabolic activity until the end of the ripening of Emmental cheese. Food Microbiology, 29 (1), p 132-140.
- Gaborit P, Raynal-Ljutovac K (2012). Origin and Control of The Typical Goat Flavour: Example of French Cheeses. Bulletin de la FIL, special issue 1201, p 143-146.
- Gaborit P, Raynal-Ljutovac K (2012). Study of Sensorial Characteristics of Ripening Strain on a New Edible Goat Milk Model Cheese. Bulletin de la FIL, special issue 1201, p 147-150.

- Jamet E, Akary E, Poisson MA, Chamba JF, Bertrand X, Serror P (2012). Prevalence and characterization of antibiotic resistant Enterococcus faecalis in french cheeses. Food Microbiology, 31(2), p 191-198.
- Lefrileux Y, Reynaud S, Morge S, Barral J, Gauzère Y, Dpoutart E, Laithier C (2012). Effects of Two Diets on Milk Production and Milk Composition of High Producing Dairy Goats Milked Once A Day. Bulletin de la FIL, special issue 1201, p 47-50.
- Leray O (2012). Guidance for the evaluation of precision characteristics of physicochemical quantitative analytical methods for milk and milk products. Bulletin de la FIL, 453, 55 p.
- Rolet Répécaud O, Berthier F, Beuvier E, Gavoye S, Notz E, Roustel S, Gaganire V, Achileas C (2012). Characterization of the non-coagulating enzyme fraction of different milk-clotting preparations. LWT Food Science and technology. (Publié en 2013, vol 50(2), p 459-468).
- Sohier D, Jamet E, Le Dizes AS, Dizin M, Pavan S, Postollec F, Coton E (2012). Polyphasic approach for quantitative analysis of obligately heterofermentative Lactobacillus species in cheese. Food Microbiology, 31, p 271-277.

Communications orales

- Barrucand P (2012). Contrôle de l'égouttage des fromages lactique. Capr'Inov, 29 nov 2012, Niort, France.
- Barrucand P (2012). Contrôle de l'égouttage des fromages lactique. Réunion REXCAP, Lusignan, France, 20 déc 2012.
- Fatet E (2012) Mise au point d'une méthode de fabrication d'un ferment sauvage adapté à la fabrication des fromages à pâte pressée non cuite. Journée Produits laitiers fermiers, 3 avril 2012, Paris.
- Fatet E (2012). Efficacité des systèmes de traitement de l'eau par rayons UV contre Pseudomonas fluorescens en fromagerie fermière. 7es Rencontres du Fromage Fermier - Jeudi 11 octobre 2012 – Carmejeane.
- Fatet E (2012). Maîtrise de la croissance de S. aureus en fabrication de type caillé doux. 7es Rencontres du Fromage Fermier - Jeudi 11 octobre 2012 – Carmejeane.
- Gaborit P (2012). Effet de l'utilisation des tourteaux de colza fermiers sur la qualité nutritionnelle et sensorielle des produits laitiers caprins. Journée du Réseau d'expérimentation et de développement caprin (REDCAP) sur le "lien entre alimentation des chèvres et qualité du lait et des produits laitiers". 4 janvier 2012.
- Gagnaire V, Richoux R, Jeanson S, Flourey J., Lortal S (2012). Les peptides : un rôle essentiel dans l'élaboration et les fonctionnalités des produits laitiers. Colloque AdebioTech SFGP « Peptides issus de procédés d'hydrolyse : filières industrielles. », Paris-Romainville, les 2 et 3 octobre 2012.
- Gagnaire V, Richoux R, Jeanson S, Flourey J, Lortal S (2012). Peptides : a key fraction to control cheese ripening. Cheese Ripening Symposium FIL/IDF de Madison (Wisconsin, USA) 21-23/05/2012.
- Kerjean JR (2012). Why the Actilait dream cheese models are usefull for industry ? Rencontres industries IAA, 26 avril 2012, Budapest.
- Michel A (2012). Les matériaux de construction des fromageries. 7es Rencontres du Fromage Fermier - Jeudi 11 octobre 2012 – Carmejeane.

- Michel V (2012). Ferlis, Détermination du respect de la limite de 100 UFC *Listeria monocytogenes* / g durant le cycle de vie des produits laitiers. Journée Produits laitiers fermiers, 3 avril 2012, Paris.
- Perrin F (2012). Appréciation Quantitative des Risques liés à deux pathogènes d'intérêt pour la filière laitière: les *Escherichia coli* producteurs de Shiga-toxines et *Salmonella* spp. Journées ABIES, Paris, 28-29 fev 2012.
- Perrin F, Tenehaus-Aziza F (2012). Risk based multiple-microbial criteria for *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp and shiga toxin-producing *E. coli* in raw milk soft cheese.. SRA (Society for Risk Analysis), 9-12 déc 2012, San Francisco.
- Raynal-Ljutovac K (2012). Effet du régime alimentaire des chèvres sur la qualité nutritionnelle et sensorielle des produits laitiers. Journée du Réseau d'expérimentation et de développement caprin (REDCAP) sur le "lien entre alimentation des chèvres et qualité du lait et des produits laitiers". 4 janvier 2012.
- Raynal-Ljutovac K (2012). La structuration des lipides et ses conséquences à l'étude dans le RMT Listral. Journée du RMT Listral, 27 Novembre 2012, Paris Maison du Lait.
- Raynal-Ljutovac K, MARMONIER C (2012). Les atouts nutritionnels de structures lipidiques laitières, un exemple d'actions du réseau Listral au service des filières. Journées Aliments Santé, 20-21 juin 2012, La Rochelle.
- Reynaud C, Moulem Y (2012). Mise à jour des obligations règlementaires des producteurs fermiers. 7es Rencontres du Fromage Fermier - Jeudi 11 octobre 2012 – Carnejeane.

Publications techniques

- Actilait (2012). Le contrôle qualité analytique des analyses laitières. Partie 2 : les matériaux de référence et la complémentarité des outils. Resagro, n° 27, p 48-49.
- Actilait (2012). Les bactériophages dans les industries laitières. Resagro, n° 28, p-36-37.
- Barrucand P, Lepape M, Lautier G, De Crémoux R (2012). Influence des concentrations en cellules somatiques sur le comportement du lait de chèvre en transformation lactique. Bulletin des GTV, 66, p 109-114.
- Barrucand P (2012). Vers la maîtrise des aptitudes culinaires des fromages de chèvre. Revue des ENIL, n° 318, p 18-19.
- Barrucand P (2012). Influence de la concentration en cellules somatiques sur le comportement du lait de chèvre en transformation lactique. L'égide n° 66, p 4.
- Barrucand P (2012). Vers la maîtrise des aptitudes culinaires du fromage de chèvre. L'égide n° 69, 2 p.
- Barrucand P, Kerjean JR (2012). Vers la maîtrise des aptitudes culinaires des fromages de chèvre. Industries Alimentaires et Agricoles, n° mai-juin, 3 p.
- Blanchin JY, Michel A, Mundler L (2012). Les matériaux de construction de fromagerie. Des solutions techniques, adaptées à la région PACA et au métier de fromage. Synthèse non publiée, 4 p.
- Cartier L, Herbreteau V, Urbano C, Schlich P (2012). Un outil sensoriel pour la mesure des préférences vis-à-vis du gras, salé et du sucré, Industries alimentaires et Agricoles, n° janv-fév, p 16-18.

- Clément JF, Perrin JC, Guyot C, Deneulin P (2012). Concours et préférence des consommateurs, partie 2/2 : Impact des caractéristiques sensorielles sur la réponse hédonique des consommateurs et des jurys de concours. *Revue des œnologues* n° 145, 56-58.
- Deneulin P, Perrin JC, Guyot C, Clément JF (2012). Concours et préférence des consommateurs, partie 1/2 : Les vins médaillés sont-ils préférés des consommateurs ? Cas d'un concours transfrontalier. *Revue des œnologues* n° 144, 3 p.
- Fatet E (2012). Adapter la fabrication au cours de l'année. *La Chèvre*, n° 309, p 16.
- Gaborit P (2012). Résultats du programme Frolacti. *L'égide*, n° 67, p 2.
- Gavoye S (2012). Les coagulants : des supports de composition variable. *Revue des Enil*, 322, p 16-17.
- Girardon P, Ibarra D, Richoux R, Privat P (2012). Refroidissement cryogéniques des caillés de fromagerie. Impacts sur la qualité et les rendements. *IAA*, n° janv-fév, p 27-28.
- Jamet E (2012). Utilisation de la génomique en recherche fromagère. *IAA*, n° janv-fév, p 14-15.
- Jouvét T (2012). Le gradage ou évaluation de la qualité à finalité technologique. *Revue des Enil*, n° 317, p 10-11.
- Kerjean JR (2012). De bons modèles fromagers pour de bonnes expérimentations fromagères. *IAA*, n° janv-fév, p 19-21.
- Kerjean JR (2012). Le salage en fromagerie. Une opération technologique majeure que l'on ne modifie pas sans conséquences. *Revue des ENIL*, n° 319, p 12-13.
- Lubac D (2012). Un nouveau GBPH pour l'industrie laitière en cours de validation. *Revue des Enil*, 321, p 32-33.
- Leray O (2012). La normalisation internationale des méthodes d'analyse – exemple du secteur laitier. *IAA*, janv-fév, p 22-26.
- Michel V (2012). Les outils actuels de détermination de la durée de vie microbiologique des produits alimentaire. *IAA*, n° janv-fév, p 10-12.
- Michel V (2012). Utilisation de la génomique en recherche fromagère. *Revue des Enil*, 320, p 16-17.
- Raynal-Ljutovac K (2012). Organisation de la matière grasse dans les produits laitiers : impact sur la qualité sensorielle et nutritionnelle des produits. *L'égide* n° 66, 2 p.
- Trossat P (2012). Détermination de la teneur en matière grasse des fromages. *La Lettre de Cevalait*, n° 80, p 1-5.

Posters

- Pernet N, Notz E, Beuvier E, Roustel S, Buchin F, Moindrot C, Belot PE (2012). Substitution du tourteau de soja par du tourteau de colza à 3 ou 9 % de matière grasse dans l'alimentation des troupeaux laitiers : impact sur le profil en acides gras du lait et du Comté. Colloque UMT « Technologie laitière. Impacts sensoriel et santé », 15 juin 2012.
- Rolet-Répécaud O, Berthier F, Beuvier E, Gavoye S, Notz E, Roustel S, Gagnaire V, Jardin J, Achilleos C (2012). Characterisation of the non-coagulating-enzyme part of different milk-clotting preparations. Colloque UMT « Technologie laitière. Impacts sensoriel et santé », 15 juin 2012.

Rapport

- Juvet, T, Sgard O (2012). Guide des levains naturels en Emmental de Savoie. Rapport interne, 18 p.

Ouvrage

- Notz E (2012). Utilisation du bois pour l'affinage des fromages : Manuel pratique. Edition CNAOL-CNIEL-Actilait, 50 pages.

Chapitre d'ouvrage

Leray O (2010). Guidelines of On-farm Milk Analysis. In: International Agreement Recording Practices, Guidelines approved by the General Assembly held in Cork, Ireland on June 2012, Section 13. Ed: ICAR, Rome, Italie. P 347-377.