

# Liste des publications et communications

## 2022-2023

2023
------

### Publications techniques

- **Sabick C** (2023). Le report sous vide à basse température. Résonance -Elevage, n° 29, p 27-28.
- **Tonglet H** (2023). Projet BRELAC : est-il possible d'améliorer l'égouttage des fromages lactiques de brebis, sans casser le caillé ?. Résonance-Elevage, n° 30, p xx.

### Communications orales

- Adoir E, Bosque F, Farrant L, **Rouault A** (2023). Webinaire « Affichage environnemental des produits alimentaires : où en est-on ? », 20 Avril 2023
- **Bel-N, Sgard O, Fatet E, Oddou S, Vindret J** (2023) Limiter le défaut lainure par un ensemencement volontaire en *Enterococcus durans* issu de la souchothèque AOP Abondance. Colloque Lait Cru « Fromages au lait cru, du pré à l'assiette, l'indispensable approche globale », Aurillac, France - 16 et 17 novembre 2023.
- **Bel N, Charles C, Couteaux J, Baudrit C, Buche P, Notz E, Lasbleiz R** (2023) DOCaMEx : Capitalise on Know-How in Geographical Indications. FACE Conference, 11-13 october 2023, Grangeneuve, Switzerland.
- **Bel N, Gaborit P** (2023). Capitaliser, structurer et mettre à disposition les savoir et savoir-faire fromagers (livres de connaissances et moteur de raisonnement) – Programme DOCAMEX : Un outil innovant au service des fromagers. Journée technique ACTALIA Produits Laitiers, Surgères, 3 mai 2023.
- **Bel N, Flammier V** (2023) Appropriation de méthodes associées aux écosystèmes microbiens à différents niveaux de la filière Beaufort. Colloque Lait Cru « Fromages au lait cru, du pré à l'assiette, l'indispensable approche globale », Aurillac, France - 16 et 17 novembre 2023.

- **Cartier A (2023).** Écoconception : comment identifier les leviers de réduction d'impact les plus efficaces ? Comment évaluer les gains potentiels ou réels des améliorations mises en place ? Journée technique ACTALIA Produits Laitiers, Surgères, 3 mai 2023.
- **Cartier A (2023).** Leviers d'actions disponibles pour réduire les émissions de GES à l'aval des filières laitières. 39<sup>e</sup> Comité Technique du Cluster REXCAP, Villiers en Bois, 6 Juin 2023.
- Ducrey C, Ouzia S, Basset B, Schlüsselhuber M, Bertry A, Dieng A, Pignol C, Desmasures N, **Bel N, Chuzeville S**, Ledauphin J (2023). SO'DIFF: Identification of quality markers from Tomme de Savoie to support selection of indigenous microorganisms. FACE Conference, 11-13 october 2023, Grangeneuve, Switzerland.
- Ducrey C, Ouzia S, Basset B, Schlüsselhuber M, Bertry A, Dieng A, Pignol C, Desmasures N, **Bel N, Chuzeville S**, Ledauphin J (2023). SO'DIFF : Identification des marqueurs qualité des tommes de Savoie comme support pour la sélection de souches autochtones différenciantes. Colloque Lait Cru « Fromages au lait cru, du pré à l'assiette, l'indispensable approche globale », Aurillac, France - 16 et 17 novembre 2023.
- **Fatet E (2023).** Les levains indigènes : une multitude de pratiques, une rigueur indispensable! 2<sup>èmes</sup> Rencontres du Fromage Fermier de chèvre et de brebis, La Motte-Servolex, 5 décembre 2023.
- **Fatet E (2023).** Maîtriser l'égouttage en technologie lactique (chèvre et brebis) : quels leviers activer pour orienter l'égouttage ? 2<sup>èmes</sup> Rencontres du Fromage Fermier de chèvre et de brebis, La Motte-Servolex, 5 décembre 2023.
- **Freund G (2023).** Les centres techniques ACTIA Nouvelle Aquitaine, accélérateurs de votre processus d'innovation. Alina, Bordeaux, 28 sept 2023
- **Gaborit P (2023).** Performance des gels acides à l'égouttage, compréhension des mécanismes et des facteurs d'influence, développement d'outils de prédiction et de maîtrise – Projet HOWMEGA. Journée technique ACTALIA Produits Laitiers, Surgères, 3 mai 2023.
- **Morel L (2023).** L'amélioration continue des données ACV nationales (Agribalyse). Journée technique ACTALIA Produits Laitiers, Surgères, 3 mai 2023.
- **Morel L (2023).** Les centres ACTIA en appui à l'écoconception. Journée technique Environnement ACTIA Nouvelle-Aquitaine, Estillac, 17 Octobre 2023
- **Morel L (2023).** Quand les filières se mobilisent pour réduire leur impact : exemple de la filière Beurre Charentes-Poitou (projet ECOQUALINA). Journée technique Environnement ACTIA Nouvelle-Aquitaine, Estillac, 17 Octobre 2023
- **Rouault A, Morel L (2023).** Affichage environnemental des produits alimentaires en France : où en est-on ? Alina, Bordeaux, 27 sept 2023
- **Rouault A (2023).** Affichage environnemental : pourquoi calculer un score environnemental ? Quels sont les outils et les méthodes disponibles ? Journée technique ACTALIA Produits Laitiers, Surgères, 3 mai 2023.
- **Rouault A (2023).** Analyse du Cycle de Vie au service de l'Eco-conception des produits alimentaires. BreizhCarnoTech. 5 Décembre 2023, Rennes.

- **Sabick C** (2023). Y a-t-il un contexte commun à l'apparition du grasseux ? Identification microbiologique du défaut et présentation des essais en cours. 12e Rencontres du Fromage Fermier, Carmejane, 14 octobre 2023.
- **Sabick C** (2023). Le fumage des fromages. 12e Rencontres du Fromage Fermier, Carmejane, 14 octobre 2023.
- **Tonglet H** (2023). Etude du report de l'affinage des fromages PPNC de vache, chèvre et brebis, sous-vide et à basse température. 12e Rencontres du Fromage Fermier, Carmejane, 14 octobre 2023.
- **Tonglet H** (2023). Maîtriser l'égouttage des fromages lactiques de brebis. 12e Rencontres du Fromage Fermier, Carmejane, 14 octobre 2023.
- **Tonglet H** (2023). L'égouttage des fromages lactiques de brebis / Le salage du lait : mise en œuvre et impacts sur les produits. 6e Journée technique fromagère régionale Occitanie / Bassin Sud-Ouest, Montégut, 28 novembre 2023.

### Posters

- Cousin J, Warther L, Romand S, Recour M, Petite C, **Michel V**, Font S, Flammier V, Bethier A, **BEL N** (2023). Etude de l'impact de la présence de produits d'hygiène de traite dans le lait cru sur son acidification lors des premières phases de la transformation fromagère dans les filières AOP/IGP des Fromages de Savoie. Colloque Lait Cru « Fromages au lait cru, du pré à l'assiette, l'indispensable approche globale », Aurillac, France - 16 et 17 novembre 2023.
- Lecaude C, Polturat B, Pignol C, **Bel N**, **Chuzeville S**, **Bertry A** (2023). Quel effet des méthodes de maturation du lait sur les microbiotes du lait, des fromages et les qualités organoleptiques de la Tomme de Savoie ? Séminaire régional ADAMOS, La Roche sur Foron, 28 novembre 2023.
- Polturat B, Lecaude C, Flammier V, **Bel N**, **Chuzeville S**, **Bertry A** (2023). Un nouveau regard sur la diversité microbienne de ferments indigènes et leur influence sur les qualités organoleptiques des fromages. Exemple du Beaufort. Séminaire régional ADAMOS, La Roche sur Foron, 28 novembre 2023.
- 

2022
------

### Publications scientifiques

- Gagnaire V, Lecomte X, **Richoux R**, Genay M, Jardin J, Briard-Bion V, **Kerjean JR**, Thierry A (2022). Little Impact of NaCl Reduction in Swiss-Type Cheese. *Frontiers in Nutrition*, 9, article 888179. doi: 10.3389/fnut.2022.888179
- Caillat H, Delagarde R, Ferlay A, Barre P, Disenhaus C, **Gaborit P**, Giger-Reverdin S, Jacquot A-L, Jénot F, Leroux B, Wimmer-Bonneau E, Verdier G, Jost J (2022). PSDR4 Flèche - L'herbe

: un atout pour les élevages caprins du Grand Ouest. Innovations Agronomiques, 86, p 231-245

- NOTZ E, **BEL N**, BUCHE P, **PAYSANT B**, POLTURAT B, CHARLES C, COUTEAUX J (2022). DOCaMEx - Développement d'un prOgiciel de Capitalisation et de Mobilisation du savoir-faire et de l'Expérience fromagers en filière valorisant leur terroir. Innovations Agronomiques 85, 104-117.

### Publications techniques

- **Bel N** (2022). DOCAMEX : Un outil numérique innovant aux multiples usages pour les professionnels. Revue des ENIL, 354, p 37-38.
- **Fatet E** (2022). Le recueil des savoir-faire fromagers : une diversité de sources et de méthodes. Revue des ENIL, 354, p 12-14.
- **Tonglet H** (2022). La formation laitière à ACTALIA Produits laitiers. Revue des ENIL, 354, p 31.
- **Tonglet H** (2022). La recette pour une « glace parfaite ». La Chèvre, 369, p 40-41.
- **Tonglet H, Gaborit P** (2022). Le projet HERBIC. Résonance Elevage, juin, p 45-46.
- **Richoux R** (2022). La Documentation Fromagère Résumée. Revue des ENIL, 354, p 27.

### Communications orales

- **BEL N** (2022) DOCaMEx : Capitaliser les Savoir-Faire. Perspectives mondiales sur les Indications Géographiques Montpellier, France - 5 au 8 juillet, 2022.
- **Cartier A, (2022)**. Minimeau. Présentation des outils proposés par le projet à destination des IAA. Journée technique ACTALIA Produits Laitiers, Surgères, 23 Juin 2022.
- **Clochet J, (2022)**. Analyse de Profil de la Texture des fromages par double compression. Méthode TPA. Journée technique ACTALIA Produits Laitiers, Surgères, 23 Juin 2022.
- **Gaborit P, Demars PA (2022)**. Intérêts et effets de plantes à métabolites secondaires bioactifs dans l'alimentation des chèvres et des brebis laitières sur les qualités des laits et des fromages. **Focus sur les composés d'intérêt nutritionnel et la perception des consommateurs vis-à-vis des produits issus de systèmes agricoles « raisonnés »**. Journée technique ACTALIA Produits Laitiers, Surgères, 23 Juin 2022.
- **Gaborit P, Richoux R, Demars PA (2022)**. HOWmEGA, Aptitude à l'égouttage des gels acides. Compréhension et maîtrise. Journée technique ACTALIA Produits Laitiers, Surgères, 23 Juin 2022.
- **Moreno A, Rouault A (2022)**. Les scores environnementaux: Enjeux, expérimentation et outils. Journée technique ACTALIA Produits Laitiers, Surgères, 23 Juin 2022.
- **Moreno A, Cartier A, Rouault A (2022)**. L'Eco-conception: Théorie et projets. Journée technique ACTALIA Produits Laitiers, Surgères, 23 Juin 2022.

- Le Bars M, Vors C, Humbert L, Gauliard E, **Gaborit P et al.** (2022). Impact of milk polar lipid supplementation on postprandial bile acid composition. 2022 AOAC Annual meeting. 1-4 mai, Atlanta (Georgie, USA)
- **Rouault A, Cartier A, Moreno A** (2022). Analyse du Cycle de Vie au service de l'Eco-conception des produits alimentaires. BreizhCarnoTech. 8 Novembre, Rennes.
- **Sabik C** (2022). Webinaire : Diversité fromagère et laitière au lait de brebis. Réseau thématique : Système Ovin-lait hors bassins traditionnels, 10 novembre 2022.
- **Tonglet H** (2022). Rapports d'études : Impact du pré-égouttage sur la qualité des fromages lactiques fermiers, au lait de petits ruminants & Etude du report de l'affinage des PPNC de vache, chèvre et brebis, sous vide et à basse température. 5<sup>ème</sup> journée technique fromagère régionale Occitanie / Bassin Sud-Ouest. 24 novembre, Lodève.
- **Richoux R (2022)**. Projet COUTELASS : COmportement et Usage TEchnologiques des LAits issus de Systèmes de production Spécifiques. Journée technique ACTALIA Produits Laitiers, Surgères, 23 Juin 2022.

### Posters

- Caillat H, **Gaborit P** (2022). Plantes bioactives, alicament et effets anthelminthiques. Journée Technique caprin Cap'Vert, Inrae Lusignan, 13 octobre 2022.
- Caillat H, **Gaborit P** (2022). Évaluation d'un régime à base d'un foin de sainfoin sur les performances laitières, les strongles gastro-intestinaux et les qualités fromagères. Journée Technique caprin Cap'Vert, Inrae Lusignan, 13 octobre 2022.
- Caillat H, **Gaborit P** (2022). Le pâturage de plantes à métabolites secondaires bioactifs : sainfoin » Et les fromages dans tout ça ? Journée Technique caprin Cap'Vert, Inrae Lusignan, 13 octobre 2022.
- Caillat H, **Gaborit P** (2022). Le pâturage de plantes à métabolites secondaires bioactifs : Plantain lancéolé » et les fromages dans tout ça ? Journée Technique caprin Cap'Vert, Inrae Lusignan, 13 octobre 2022.
- Caillat H, **Gaborit P** (2022). Plantes bioactives, alicament et effets anthelminthiques. Journée Technique caprin Cap'Vert, Inrae Lusignan, 13 octobre 2022.