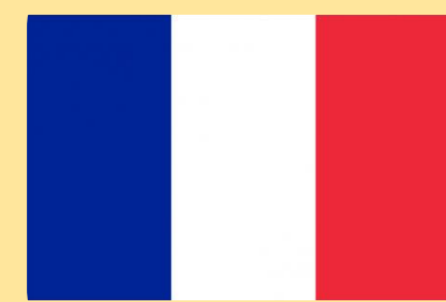


Campus Agro Paris-Saclay, Palaiseau (91)

www.linkedin.com/in/julia-gendre-001a50196

Julia Gendre
Doctorante
 Julia.gendre@inrae.fr



Début du projet : janvier 2022

A PROPOS DE MOI

- ❖ DUT Génie Biologique option ABB
Université de Toulon
- ❖ Licence 3 Physiologie et Genomique fonctionnelle
Aix-Marseille Université
- ❖ Master Biologie Structurale et Génomique
Aix-Marseille Université



Équipe CoMIAI

Communautés Microbiennes Alimentaires

Superviseurs : Sophie Landaud, Eric Dugat-Bony

Mots-clés

Bactériophage, microbiologie, végétaux fermentés, métagénomique, bioinformatique

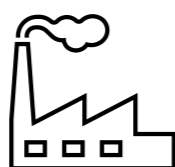
Etudier l'impact des bactériophages sur la dynamique microbienne et les propriétés biochimiques des aliments fermentés d'origine végétale

Graphical abstract

Consommation des végétaux fermentés

Production maison

Production semi industrielle



Fermentation hétérogène

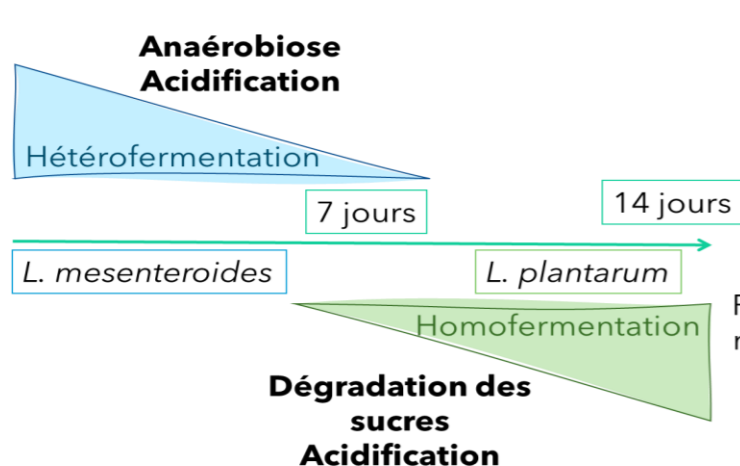
Fermentation standardisée

Mieux comprendre l'écologie microbienne

le contrôle du processus de fabrication

La fermentation du chou

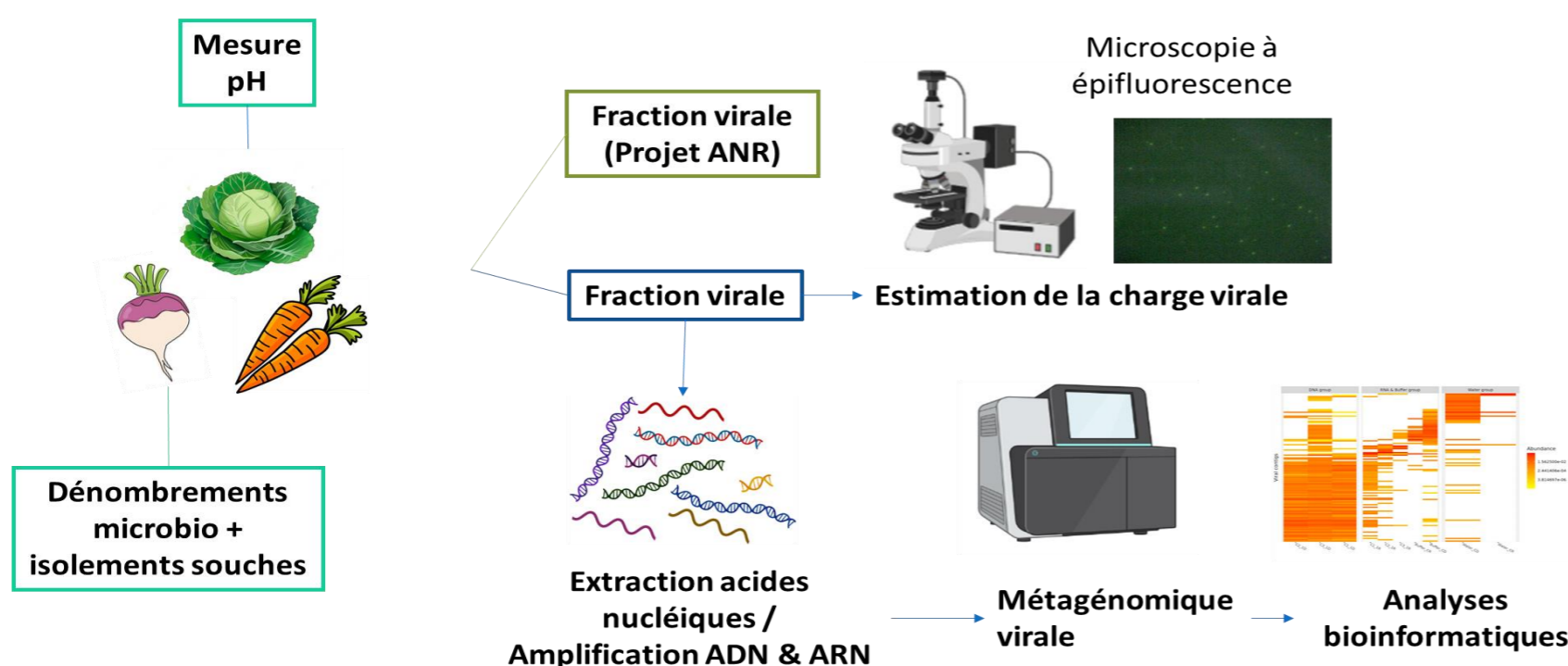
Production d'acide lactique + autres produits (CO₂, Acide acétique, mannitol)



La communauté bactérienne est bien connue et montre une dynamique.

Quand est-il de celle des bactériophages? Peuvent-ils impacter cette dynamique?

Principales analyses effectuées pour caractériser la communauté virale des végétaux fermentés



Objectifs

- Constitution de **bio-banque de phages**
- Estimation de la **charge virale** des végétaux fermentés
- Analyses **métagénomiques** de la communauté virale sur produit fini et en cours de fermentation

Techniques utilisées

- Microbiologie
- Virologie microbienne
- Biologie moléculaire
- Génomique/Métagénomique
- Bioinformatique

Financiers & Collaborateurs



Unité de recherche œnologie EA4577 - USC 1366 INRA



Pour en savoir plus ...

