



**INRA, UMR408 Sécurité et Qualité des Produits d'Origine Végétale**

### Description du partenaire

Présentation/Activité - Dans une optique d'alimentation durable L'UMR408 SQPOV étudie des traitements de transformation des fruits et légumes calculés au plus juste, permettant d'améliorer la qualité nutritionnelle, de respecter la sécurité microbiologique de ces produits, et en visant une valorisation totale de la biomasse utilisée.

Au sein du projet OPTICOLD, l'UMR 408 SQPOV étudie d'une part l'impact du froid sur le risque microbiologique par une meilleure compréhension de l'adaptation de bactéries pathogènes aux basses températures, et d'autre part l'impact du froid sur l'altération des salades découpées.

### L'EQUIPE (intervenant dans le projet)



**Christophe NGUYEN-THE**, *Directeur de Recherche*

Coordinateur du projet OPTICOLD. Microbiologiste des aliments, j'étudie le comportement de bactéries pathogènes en relation avec les conditions de transformation et de conservation des aliments.



**Véronique BROUSSOLLE**, *Chargée de Recherche*

Responsable de la Tache 1.3 « Improved knowledge on cold adaptation », j'étudie les mécanismes d'adaptation de B.cereus à basse température, avec un focus dans le projet sur les phases précoces de développement et à l'échelle de la cellule unique



**Frédéric CARLIN**, *Directeur de Recherche*

Chercheur en Microbiologie des aliments. Je m'intéresse à la prévision de la survie et de la croissance des bactéries pathogènes et d'altération des aliments dans les procédés de transformation et de conservation.



**Stéphanie ORIOL**, *Adjoint Technique principal*

Adjoint en microbiologie. Je réalise des suivis en cellules uniques par dilution limite en microplaques à des températures basses.



**Catherine RENARD**, *Directrice de Recherche*

Chercheur en physico-chimie des aliments, je m'intéresse à l'impact des déstructurations tissulaires sur les déterminants chimiques des qualités des fruits et légumes, en particulier parois cellulaires, polyphénols et autres micronutriments.



**Jean-François MAINGONNAT**, *Directeur de recherche*

Chercheur en génie des procédés alimentaires. Je m'intéresse aux propriétés rhéologiques et mécaniques des aliments et des tissus végétaux.



**Barbara GOUBLE**, *Ingénieur d'Etude*

Physiologiste de formation, je caractérise la matière première végétale avant conservation ou transformation. Mesures des paramètres physiologiques (respiration, éthylène) et physiques (couleur, texture).



**Patrice RELING**, *Technicien de Recherche*

Physiologiste, je caractérise la matière première végétale : mesures des paramètres physiologiques (respiration, éthylène), physiques (couleur, texture) avant/pendant la conservation, les process, mise en place d'essais de conservation...



**Marina FRANÇOIS**, *Doctorante*

Dans le cadre de ma thèse de doctorat financée par le projet ANR-Opticold, j'étudie les phases précoces d'adaptation de *B. cereus* à basse température, à l'échelle de la cellule unique.

**CONTACT**

**Prénom NOM** Christophe NGUYEN-THE  
**e-mail** [christophe.nguyen-the@avignon.inra.fr](mailto:christophe.nguyen-the@avignon.inra.fr)  
**N° Tél** +33 (0)4 32 72 25 21  
**Site web** <http://www6.paca.inra.fr/sqpov>