

Maître de Conférences

Bureau 105, 1^{er} étage, Institut Universitaire de la Vigne et du Vin

Tel : 33 0(3) 80 39 62 61

Fax : 33 0(3) 80 36 62 65

sandrine.rousseau@u-bourgogne.fr



THEMATIQUES DE RECHERCHE

Ecologie microbienne de la baie de raisin au vin : flore technologique et d'altération

L'écologie microbienne et l'impact de facteurs anthropiques sur différentes communautés microbiennes sont les thématiques majeures de mes travaux de recherche. Tout en étudiant principalement l'évolution de communautés dans différents environnements (sol, cep de vigne, baie, mout de raisin ou vin), au cours de mes travaux, j'étudie de façon plus spécifique différents micro-organismes (espèces d'intérêt œnologiques ou d'altération).

Ces travaux de recherche sont abordés par des approches globales d'étude de la diversité (microbiologie classique et biologie moléculaire) ou par la mise au point de technique de caractérisation et d'identification jusqu'à la souche.

CURSUS

Doctorat des Sciences de la Terre de l'Université de Bourgogne (1997-2001)

"Diversité taxonomique, génotypique et physiologique des souches bactériennes dégradant l'atrazine dans les sols. Impacts d'apports de boues de station d'épuration et essai de bioremédiation".

UMR MGS/INRA 1229, Dijon.

DEA Sciences Agronomiques ENSAIA-INPL, Nancy. (1996-1997)

"Etude du stress engendré par l'application de deux pesticides (l'atrazine et le DNOC) sur la diversité de la microflore du sol".

UMR MGS/INRA 1229, Dijon

PARCOURS PROFESSIONNEL

Maître de Conférences, Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (depuis sept 2004)

ATER (1/2 poste 2001-2003)

Enseignement de la Microbiologie à l'UFR Sciences Vie (niveaux Licences, Master 1et 2)

Recherche au Laboratoire de Microbiologie, UMR Université de Bourgogne/INRA 1232 sur le thème

"Impacts de facteurs environnementaux sur le développement de pathogènes dans du compost".

ENSEIGNEMENT

Viticulture : pathologie, techniques viticoles, gestion des effluents viti-vinicoles, microbiologie du sol

RESPONSABILITES COLLECTIVES

Responsable pédagogique de la seconde année de Master professionnel Vigne-Vin-Terroir (depuis 2007)

Responsable pédagogique du Diplôme Universitaire Viticulture et Enjeux Environnementaux (DU ViEE) (depuis 2007)

Responsable des échanges IUUV et Ecole de Changins, Nyon, Suisse (depuis 2010)

Membre du Conseil d'Administration de l'IUVV (depuis 2010)

Membre de la commission de proposition 68^{ème} section et du bureau 68^{ème} section (de 2012-2014)

Présidente de la commission de la pédagogie de l'IUVV (depuis mai 2015)

Membre élu au Conseil d'Administration de l'uB (depuis mars 2016)

Quelques publications caractéristiques du domaine

Longin C, Petitgonnet C, **Rousseaux S**, Guilloux-Benatier M, Alexandre H (2016) Application of flow cytometry to wine microorganisms. *Food Microbiology in press*. **(IF 3.89)**

Longin C, Julliat F, Serpaggi V, Maupeu J, Bourdon G, **Rousseaux S**, Guilloux-Benatier M, Alexandre A (2016) Evaluation of three *Brettanomyces* qPCR commercial kits: results from an interlaboratory study. *OenoOne in press*.

Grangeteau C, Roullier-Gall C, **Rousseaux S**, Gougeon RD, Schmitt-Kopplin P, Alexandre H, Guilloux-Benatier M (2016). Wine microbiology is driven by vineyard and winery anthropogenic factors. *Microbial Biotechnology in press*. **(IF 3.99)**

Longin C, Degueurce C, Julliat F, Guilloux-Benatier M, **Rousseaux S**, Alexandre H (2016) Efficiency of population-dependent sulfite against *Brettanomyces bruxellensis* in red wine. *International Journal of Food Microbiology in press*. **(IF 3.94)**

Grangeteau C, Gerhards D, von Wallbrunn C, Alexandre H, **Rousseaux S**, Guilloux-Benatier M (2016). Persistence of two Non-Saccharomyces yeasts (*Hanseniaspora* and *Starmerella*) in the cellar *Frontiers in Microbiology* 7 article 268. **(IF 3,989)**

Grangeteau C, Gerhards D, Terrat S, Dequiedt S, Alexandre H, Guilloux-Benatier M, von Wallbrunn C, **Rousseaux S** (2016). FT-IR spectroscopy : a powerful tool for studying the inter- and intraspecific biodiversity of cultivable non-Saccharomyces yeasts isolated from grape must *Journal of Microbiological Methods* 121 : 50-58. **(IF 2,338)**

Grangeteau C, Gerhards D, **Rousseaux S**, von Wallbrunn C, Alexandre H, Guilloux-Benatier M (2015). Diversity of yeast strains of the genus *Hanseniaspora* in the winery environment: What is their involvement in grape must fermentation? *Food Microbiology* 50 : 70-77. **(IF 3.89)**

Liu Y, **Rousseaux S**, Tourdot-Maréchal R, Sadoudi M, Gougeon R, Schmitt-Kopplin P, Alexandre H (2015). **A review** Wine microbiome, a dynamic world of microbial interactions. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* **(IF 6.26)** DOI: [10.1080/10408398.2014.983591](https://doi.org/10.1080/10408398.2014.983591)

David V, Terrat S, Herzine K, Claisse O, **Rousseaux S**, Tourdot-Marechal R, Masneuf-Pomarede I, Ranjard L, Alexandre H. (2014) High-throughput sequencing of amplicons for monitoring yeast biodiversity in must and during alcoholic fermentation; *Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology* 41: 811-821. **(IF 2.73)**

Rousseaux S, Diguta CF, Radoi-Matei F, Alexandre H and Guilloux-Bénatier M (2014). Non-*Botrytis* grape-rotting fungi responsible for earthy and moldy off-flavours and mycotoxins. **A review**. *Food Microbiology* 38: 104-121. **(IF 3.89)**

Salma M, **Rousseaux S**, Sequeira-Le Grand A, Divol B, Alexandre H (2013) Characterization of the viable but non culturable (VBNC) state of *Saccharomyces cerevisiae*. *PLOSOne* 8(10) e77600. **(IF 4.24)**

Salma M, **Rousseaux S**, Sequeira-Le Grand A, Alexandre H Cytofluorometric detection of wine lactic acid bacteria: application to the monitoring of malolactic fermentation. (2013) *Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology* 40: 63-73. **(IF 2.73)**

Sadoudi M, Tourdot-Maréchal R, **Rousseaux S**, Steyer D, Gallardo-Chacón JJ, Ballester J, Vichi S, Schneider R, Caixach J and Alexandre H (2012) Yeast-yeast interactions revealed by aromatic profile analysis of Sauvignon wine fermented by single or co-culture of non-*Saccharomyces* and *Saccharomyces* yeasts. *Food Microbiology* 32: 243-53. **(IF 3.89)**

Diguta CF, Vincent B, Guilloux-Bénatier M, and **Rousseaux S** (2011) PCR ITS-RFLP: a useful method for identifying filamentous fungi isolates on grapes. *Food Microbiology* 28:1145-1154. **(IF 3.89)**

Diguta CF, **Rousseaux S**, Weidmann S, Bretin N, Vincent B, Guilloux-Bénatier M and Alexandre H (2010) Development of a qPCR assay for specific quantification of *Botrytis cinerea* on grapes. *FEMS Microbiology Letters* 313: 81-87. **(IF 2.29)**