

Maître de Conférences – Hors Classe

Institut Universitaire de la Vigne et du Vin

Bureau 222

Tél : 00(33)380396192

Fax : 00(33)080396265

tourdot@u-bourgogne.fr



THEMATIQUES DE RECHERCHE

Physiologie des micro-organismes du vin – Les levures non-*Saccharomyces* en oenologie

CURSUS

DEA – Sciences des Aliments – Université de Bourgogne- ENSBANA - 1987

Doctorat en Microbiologie « Etude du métabolisme de l'acide malique chez *Leuconostoc oenos* » Université de Bourgogne – ENSBANA - 1991

HDR en Sciences des Aliments « Gestion du stress chez *Oenococcus oeni* - Etude des mécanismes physiologiques d'adaptation de la bactérie lactique du vin aux conditions environnementales » – Université de Bourgogne - 2008

PARCOURS PROFESSIONNEL

Les dates clés en Recherche

1987 –1990 – Allocataire M.R.T. 1

1992 – Attachée Temporaire d'Enseignement et de Recherche au Laboratoire d'Oenologie – Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) – Université de Bourgogne puis nommée Maître de Conférences – Laboratoire d'Oenologie IUVV – Université de Bourgogne (CNU 68^{ème} Section)

1994 : Formation post-doctorale à l'UCL (Louvain-la-Neuve) dans le laboratoire « Unité de Biochimie Physiologique » dirigé par André Goffeau

1995 : Rattachement au Laboratoire de Microbiologie UMR UB/INRA1232 (ENSBANA) au titre de la recherche

2007 : Disparition de l'UMR Microbiologie UB/INRA et rattachement à l'Equipe d'Accueil Recherche en Vigne et Vin

■ Responsable scientifique depuis cette date des Contrats de Projets de recherche (CPR / PARI) avec création de programmes transversaux de recherche entre les Laboratoires ReVV et GPMA -Université de Bourgogne

2010 : Membre du Conseil fondateur de l'UMR Université de Bourgogne/AgroSup Dijon « Procédés Alimentaires Microbiologiques »

■ Depuis **janvier 2012**, co-responsable scientifique au sein de cette UMR de l'axe de recherche « **Nature, fonction et dynamique des réponses des micro-organismes aux perturbations environnementales** » devenu en 2018 « **Domestication des micro-organismes** »

Les dates clés en Enseignement

2004 : Création d'un Master 2 International **Procédés Fermentaires pour l'Agro-alimentaire** - Mention Nutrition Sciences des Aliments

■ Gestion administrative et pédagogique de ce master

■ Membre du bureau de gestion du Master Nutrition Sciences des aliments – Université de Bourgogne

Les dates clés à l'International

1999-2007 : Chargée de mission ENSBANA pour les échanges en Enseignement et Recherche avec les Pays d'Europe Centrale et Orientale dans le cadre des actions soutenues par l'Agence Universitaire de la Francophonie

2005-2008 : Présidente du Pôle Ingénieurs des filières francophones PECO de l'Agence Universitaire de la Francophonie ► Coordinatrice des actions Est-Ouest (accueil étudiants et enseignants / missions d'enseignement) de 14 filières francophones de formation Ingénieurs en Roumanie, Moldavie, Bulgarie

Depuis 2005 : Responsable Relations Internationales IUUV

► Participation à la création en 2006 de la Chaire UNESCO Culture et Traditions du Vin, portée par l'Université de Bourgogne

► Chargée de mission pour l'organisation scientifique du 1^{er} Workshop parrainé par la Chaire « Vignes et vins au Vietnam : Potentialités et Avenir » Institut Polytechnique de Hanoï (juin 2008)

► Correspondante pour l'IUVV des programmes Erasmus +

Responsabilités collectives

2001-2004 : Membre élu au Conseil Scientifique de l'ENSBANA

De 2005 à 2017 : Membre élu au Conseil d'Administration de l'IUVV

1995-2008 : Membre élu à la Commission de Spécialistes – Université de Bourgogne – 68^{ème} section

► Vice-Présidente de 2001 à 2004

2008-2012 : Membre élu et membre du bureau de la commission de proposition en 68^{ème} section

2004-2019 : Membre élu au Conseil National des Universités 68^{ème} section : Biologie des Organismes

► De **2011 à 2019**, assesseure, puis Vice- présidente du Bureau de la 68^{ème} section CNU (groupe X)

Quelques travaux caractéristiques des domaines de spécialité

Publications

T. M. H. TO, C. GRANDVALET and R. TOURDOT-MARÉCHAL (2011) Cyclopropanation of membrane unsaturated fatty acids is not primordial in acid stress response of *Lactococcus lactis*. Appl. Environ. Microbiol., 77, Issue 10, 3327-3334

M. SADOUDI, R. TOURDOT-MARECHAL, S. ROUSSEAU, D. STEYER, J. GALLARDO-CHACON, J. BALLESTER, S. VICHI, R. GUERIN-SCHNEIDER, J. CAIXACH and H. ALEXANDRE (2012) Yeast-yeast interactions revealed by aromatic profile analysis of Sauvignon Blanc wine fermented by single or co-culture of non-*Saccharomyces* and *Saccharomyces* yeasts. Food Microbiology, 32, 243-253

Y. LIU, S. ROUSSEAU, R. TOURDOT-MARECHAL, M. SADOUDI, R. GOUGEON, P. SCHMITT-KOPPLIN and H. ALEXANDRE (2015). Wine microbiome, a dynamic world of microbial interactions. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(4), doi10.1080/10408398.2014.983591

M. SADOUDI, S. ROUSSEAU, V. DAVID, H. ALEXANDRE and R. TOURDOT-MARECHAL (2017) *Metschnikowia pulcherrima* influences the expression of genes involved in PDH bypass and glyceropyruvic fermentation in *Saccharomyces cerevisiae*. *Frontiers in Microbiology* 8 article 1137

A. GOBERT, R. TOURDOT-MARECHAL, C. MORGE, C. SPARROW, Y. LIU, B. QUINTANINILLA-CASAS, S. VICHI and H. ALEXANDRE (2017) Non-*Saccharomyces* yeasts nitrogen source preferences: Impact on sequential fermentation and wine volatile compounds profile. *Frontiers in Microbiology*, 06 November 2017 | 8 article 2175 <https://doi.org/10.3389/fmicb.2017.02175>

S. SIMONIN, H. ALEXANDRE, M. NOKOLANTONAKI, C. COELHO and R. TOURDOT-MARECHAL (2018) Inoculation of *Torulaspora delbrueckii* as a bio-protection agent in winemaking, May 2018, 107, 451-461 *Food Research International*

A. CAMARA, R. TOURDOT-MARECHAL, P.-A. MARECHAL and F. HUSSON (2018) Dehydration stress responses of yeasts *Torulaspora delbrueckii*, *Metschnikowia pulcherrima* and *Lachancea thermotolerans*: effects of glutathione and trehalose biosynthesis. *Food Microbiology*, <https://doi.org/10.1016/j.fm.2018.12.008>

Communications auprès des professionnels

R. TOURDOT-MARECHAL (2016) La gestion des fermentations malolactiques : peut-on innover ? Workshop « La maîtrise de la fermentation malolactique : Verrous et Actualités » Avril 2016 – USEK - Beyrouth Liban.

S. SIMONIN, H. ALEXANDRE and R. TOURDOT-MARECHAL (2017) – Bio-protection in Oenology – Présentation des travaux de recherche aux Conventions AEB Group – (26 avril 2017 : La Chapelle de Guinchay - France, 4 et 10 mai 2017 : Brescia – Italie, 17 juin 2017 : Barcelone - Espagne)