

Assistante Ingénieur en microbiologie

Institut Universitaire de la Vigne et du Vin, Bureau 218, 2^{ème} étage

Tél : 33 0(3) 80 39 61 94

Fax : 33 0(3) 80 39 62 65

vanessa.david@u-bourgogne.fr



THEMATIQUES DE RECHERCHE

Etude des flores d'altération du raisin et du vin

Etude de la biodiversité des microorganismes du raisin et du vin

Analyse génétique de ces populations

CURSUS

2005 Formation en œnologie, UE10 de L3 Science de la Vigne – Universitaire de Bourgogne – Dijon

2002 DEST des sciences et Techniques du vivant, CNAM de Dijon

1996 2^{ème} année d'IUT de Biologie appliquée, option : Industrie alimentaire et biologique – Dijon

1995 BTS de Biotechnologies – Versailles

PARCOURS PROFESSIONNEL

IUVV Institut Jules Guyot, Laboratoire d'œnologie Université de Bourgogne (Dijon, 21)

Assistante Ingénieur Recherche et Formation en Microbiologie

Depuis 2007 :

- Conduite d'études inscrites dans des programmes de recherche en microbiologie du vin développés par les enseignants-chercheurs du service (rapports et présentations)
- Gestion du parc analytique : Suivi métrologique des appareils, planning d'utilisation, formation des utilisateurs
- Préparation des travaux pratiques d'œnologie et assistance des enseignants
- Encadrement des étudiants élèves-œnologues et des étudiants en recherche (Doctorants, Post Doctorants, Master, BTS, IUT)
- Mise en place de l'assurance qualité : Inventaire technique, étalonnage, rédaction de fiches de sécurité et d'utilisation des appareils, cahiers métrologiques.
- Gestion des stocks produits et appareillages : Inventaires, appel d'offre, commandes
- Analyses microbiologiques et biologie moléculaire (Extraction d'ADN, d'ARN, PCR, RT QPCR, RAPD) appliquées au vin et matériel vinaire
- Rédaction de protocoles et suivi de projets dans le cadre de la recherche et de la formation
- Jury de recrutement d'Adjoint technique Principal 2^{ème} classe externe

Membre du bureau du conseil scientifique de l'uB depuis juin 2012

MICROVITIS, Laboratoire de microbiologie appliqué au vin et à la viticulture (Dijon, 21)

Responsable du laboratoire de microbiologie et de biologie moléculaire

De 2003 à 2007 (4 ans):

- Gestion du laboratoire : Analyses microbiologiques (Dénombrements, Microscopie) et biologie moléculaire (Extraction d'ADN, PCR, RAPD, PFGE, RFLP) appliquées au vin et matériel vinaire, planification des analyses, gestion des dossiers clients, gestion du matériel et appareillage.
- Formation de stagiaires et apprentis : BTS, IUT, Master 2, DNO.
- Formatrice pour professionnels : Microbiologie appliquée à l'œnologie (cours et travaux pratiques)
- Mise en place de protocoles et suivi de projets dans le cadre de la recherche et du développement.

EUROGERM, Améliorants de panification, Saint Apollinaire (21)

Responsable du laboratoire d'évaluation sensorielle

De 2002-03 (10 mois)

- Mise en place, formation et suivi de trois jurys d'experts.
- Contrôle des produits de panification et mise en place de veilles produit.
- Mise à jour des documents qualité (version 2000) relatifs à l'évaluation sensorielle.
- Animation du pôle sensorielle.

J.-C. BOISSET, Grands Vins et Spiritueux, Nuits-Saint-Georges (21)
De 1996-2002 (6 ans et demi)

Responsable du laboratoire qualité (2000-02, site de Dijon).

- Mise en place du laboratoire qualité: achats d'appareils, formation du personnel, création et mise à jour des documents qualité (modes opératoires, procédures..).
- Contrôle qualité et analyse de l'ensemble des spiritueux: des matières premières aux produits finis. Analyses sur chromatographie en phase liquide (HPLC) et phase gazeuse (CPG) sur logiciel Millénium 32 (Windows NT)
- Gestion et validation des documents d'enregistrement du laboratoire
- Suivi technique des appareils de contrôle de mesures et d'essais pour le site.

Technicienne au laboratoire de recherche et de contrôle (1996-2000, site de Nuits-St-Georges)

ENSEIGNEMENT et FORMATION

L2 SVT EPX : Travaux pratiques de microbiologie 64H en 2012

Formation en microbiologie du vin destinée aux professionnels de la filière

BIBLIOGRAPHIE

ARTICLES PUBLIES DANS DES REVUES SCIENTIFIQUES NATIONALES ET INTERNATIONALES A COMITE DE LECTURE

PILATTE E., RION M., **DAVID V.**, ALEXANDRE H., 2005 Etude de la diversité qualitative et quantitative des moisissures au cours de la maturation du Pinot noir. Rev. Fr. Oenol., 214 : 12-16.

TCHOBANOV I., **DAVID V.**, BAMBALOV G., ALEXANDRE H. et GUILLOUX-BENATIER M., 2009 Diversité clonale de la flore de *Saccharomyces cerevisiae* de deux caves de la région de Plovdiv en Bulgarie : Rôle dans la notion de terroir, Rev. Fr. Oenol., 130, 38-40.

BONNIN-JUSSERAND M., GRANDVALET C., **DAVID V.**, ALEXANDRE H., 2011 Molecular cloning, heterologous expression, and characterization of the *ornithine decarboxylase* from *Oenococcus oeni*.

J. Food Protection, en révision.

ARTICLES PUBLIES DANS DES REVUES SCIENTIFIQUES NATIONALES SUITE A UN CONGRES

GAUDIN A., **DAVID V.**, NEDJMA M., GUILLOUX-BENATIER M. et ALEXANDRE H., 2007 Contrôle de l'implantation de *Oenococcus oeni*. Dans : Lonvaud A, Geny L, Mietton-Peuchot, Darriet Ph, Lucas P, de Revel G et PL Teissedre, Oeno 2007 Tome 2, 8^{ème} Symposium International d'Œnologie de Bordeaux, p. 254-257.

ARTICLES PUBLIES DANS UN CHAPITRE D'OUVRAGE NATIONAL

ALEXANDRE H., GRANDVALET C., GUILLOUX-BENATIER M., REMIZE-BARNAVON F. et TOURDOT-MARECHAL R., 2008 Les bactéries en œnologie. Tec & Doc, Lavoisier Ed., Paris, 173 pages.

COMMUNICATIONS AFFICHEES

PILATTE E., CHOURAKI J., **DAVID V.**, ALEXANDRE H., 2007 Identification of grape moulds by PCR techniques. Symposium International d'œnologie, Bordeaux, Juin 2007.

BRIDIER J., CLAISSE O., COTON M., DESMARAIS C., MIOT-SERTIER C., **DAVID V.**, ALEXANDRE H., COTON E., LONVAUD-FUNEL A., 2010 Diversité génétique intraspécifique de l'espèce *Oenococcus oeni*. Présentation 17^{ème} colloque du Club des Bactéries Lactiques, de Nancy, 27-29 octobre 2010.

HERZINE K., **DAVID V.**, ROUSSEAUX S., TOURDOT-MARECHAL R. and ALEXANDRE H., 2012 Influence of the farming system on yeast biodiversity on grapes, in must and wine, septembre 2012.