

PROGRAMME CBL 2024

MERCREDI 12 JUIN

12h30-13h30 : Accueil des participants

13h30 : Discours d'ouverture

14h-14h45 : Conférence introductive

Par Michèle Guilloux-Bénatier (IUVV Dijon) : « L'histoire de la fermentation malolactique dans les vins »

14h45-16h15 : Session « Phages »

Modérateurs : Claire Le Hénaff & Yves Waché

Conférence plénière par Adeline Goulet (CNRS Aix/Marseille) : « A structural discovery journey into the LEGO-like adhesion devices of phages infecting lactic acid bacteria »

- Florencia Oviedo* « Phage bacteria co-evolution in wine. The virulent Krappator 27 phage selects for unique genomic changes in the lactic acid bacterium *Oenococcus oeni* »
- Noël Grosset* « Caractérisation d'un mécanisme de défense chez *Propionibacterium freudenreichii* pour résister à l'infection de phages filamenteux »
- Marie-Pierre Chapot-Chartier « Molecular mechanisms underlying the structural diversity of rhamnose-rich cell wall polysaccharides in lactococci »

16h15-17h : Pause café

17h-18h : Session « Biotechnologie »

Modérateurs : Cosette Grandvalet & Pascal Le Bourgeois

- Annie Frelet-Barrand « *Lactococcus lactis* as a promising factory to express & characterize membrane proteins »
- Elsa Fristot* « Development of genetic modules for lactobacilli engineering and application in cancer therapy »
- Chloé Gapp* « Serial fermentation in milk generates functionally diverse community lineages with different degrees of structure stabilization »

- Simon Begrem* « Développement d'outils microfluidiques pour étudier la croissance et la colonisation du microenvironnement par des bactéries lactiques »

18h15 : dégustation vins-fromages à l'institut Jules Guyot (<https://iuvv.u-bourgogne.fr/>) et visite des plateaux techniques de l'UMR PAM (<https://umr-pam.fr/>)

JEUDI 13 JUIN

8h00-8h45 : accueil des participants

8h45-12h : Session « Bactéries lactiques et fermentations »

Modérateurs : Françoise Rul & Marie-Line Daveran-Mingot

Conférence plénière par Christèle Humblot (IRD Montpellier) : « Les aliments fermentés végétaux pour l'alimentation humaine, de la tradition à l'innovation pour relever les défis nutritionnels »

- Pascal Fourcassé « Plant-based fermentation : decipher lactic acid bacteria potential »
- Jana Rudolf* « The identification and characterisation of an *Oenococcus oeni* sub-lineage specific to Cognac distillation wines »
- Farida Bendali « Développement d'un jus d'orange fermenté à base de la souche probiotique *Lactiplantibacillus plantarum* F2 »

10h15-11h : Pause café / Session posters pairs

Modérateurs : Stéphanie Deutsch & Céline Delbès

- Christel Couderc* « Impact of the use of an indigenous starter on microbial community structuring and aromatic profile of Rocamadour PDO cheese »
- Anna Grizon* « Exploration de la diversité intra-espèces pour optimiser l'impact des ferments autochtones sur la typicité des fromages »
- Amandine Martin* « Couleur et hétérogénéité des fromages à croûte lavée »
- Reshad Fantelli* « Impact de l'essuyage des fromages sur l'aérosolisation des communautés microbiennes dans les caves d'affinage en conditions expérimentales »

12h-14h : Repas

14h-16h45 : Session « Bactéries lactiques et mécanismes moléculaires »

Modérateurs : Frédéric Borges & Marina Crétenet

Conférence plénière par Rozenn Gardan (INRAE Institut Micalis) : « Les systèmes de quorum sensing RRNPPA chez *Streptococcus thermophilus*: de la molécule aux écosystèmes, du mécanisme aux applications »

- Manjyot Kaur* « Auto-aggregation and biofilm formation in Lactobacilli: two distinct lifestyles »
- Tiffany Bellanger* « Étude de l'activité lipochaperon de Lo18 de *O. oeni*: contribution de la composition membranaire et de quatre résidus conservés chez les sHSPs »

15h15-16h : Pause café / [Session posters impairs](#)

Modérateurs : Jean-Marie Laplace & Hélène Licandro

- Camille Eicher* « Exploring the *O. oeni* citrate locus expression : Impact on acid tolerance and functionality of CitR »
- Françoise Rul « Métabolisme carboné chez *S. thermophilus* : diversité et régulation au sein de l'espèce »
- Armelle Cochu-Blachère « Investigation of sucrose-negative mutants of *S. thermophilus* »

16h45-18h : [Session Avenir de la recherche sur les bactéries lactiques](#)

Modérateur : Stéphanie Weidmann

- Ferment du Futur « Ferments du Futur : un partenariat public-privé pour accélérer la recherche et l'innovation sur les ferments, des aliments fermentés et de la biopréservation »

Animateurs : Claire Le Hénaff & Eric Guédon

- Table ronde « Avenir du CBL / Recherche sur les bactéries lactiques »

19h30 : repas de gala au caveau des ducs (<https://caveaudesducs.fr/>)

VENDREDI 14 JUIN

8h00-8h45 : accueil des participants

8h45-12h : [Session Bactéries lactiques et Santé](#)

Modérateurs : Eric Guédon & Aurélie Rieu

Conférence plénière par Bruno Pot (Yakult Europe, Pays-Bas) : « Dietary microbes »

- Philippe Gérard « Impact of consumption of a cheese containing three Lactic Acid Bacteria on the oral microbiota of rats »
- Juliana Guimares Laguna* « Immunomodulatory effects of Extracellular Vesicles derived by probiotic *Propionibacterium freudenreichii* and their mechanism of interaction with the host cells »
- Pierre Lapaquette « Membrane vesicles of the food grade bacteria *Lactobacillus helveticus* stimulate autophagy *in vitro* and *in vivo* in aged mice »

10h15-11h : Pause café

Modérateurs : Luis Bermudez & Pierre Lapaquette

- Eugénie Huilliet « *Faecalibacterium duncaniae* A2-165 regulates the expression of butyrate synthesis, ferrous iron uptake, and stress-response genes based on acetate consumption »
- Riadh Ben-Salah « A novel probiotic strain, *Lactiplantibacillus plantarum* LC38, isolated from Tunisian camel milk promoting wound healing in Wistar diabetic rats »
- Christel Béra-Maillet « Impact du jus de soja fermenté par *S. thermophilus* sur la composition et l'activité métabolique du microbiote intestinal »
- Naourez Ktari : « Probiotic properties of lactic acid bacteria from «CALEMBO» wastewater »

12h-13h00 : Remise du prix de la meilleure communication orale par Qualiment et du prix de la meilleure communication affichée par Ferments du Futur.

Clôture du CBL

* présentateurs éligibles au prix de la meilleure communication orale