

## PUBLICATIONS DE L'USC GRAPPE

### ANNEE 2021

#### ARTICLES DANS DES REVUES INTERNATIONALES OU NATIONALES AVEC COMITE DE LECTURE REPERTORIEES DANS LES BASES DE DONNEES INTERNATIONALES (ACL)

Goka, M. G. L., Dufrechou, M., Picouet, P., Soncy, K., & Ameyapoh, Y. (2021). Determinants of postharvest losses in Tomato production in the savannah region of Togo. **European Journal of Agriculture and Food Sciences**, 3(5). doi: 10.24018/eifood.2021.3.5.358.

Braud, A., Lourtoux, F., Picouet, P., & Maitre, I. (2021). Food-related oral discomfort: a cross sectional survey assessing the sensory dimension of oral discomfort in French independently living adults. **Journal of Oral Rehabilitation**. <https://doi.org/10.1111/joor.13177>.

Chen, J., Lancon-Verdier, V., Le Signor, C., She, Y. M., Kang, Y., & Verdier, J. (2021). Genome-wide association study identified candidate genes for seed size and seed composition improvement in *M. truncatula*. **OPEN ACCESS**. 11(4224). doi: doi.org/10.1038/s41598-021-83581-7

Didier, P., Nguyen-The, C., Martens, L., Foden, M., Dumitrascu, L., Mihalache, A. O., Nicolau, A. I., Skuland, S., Truninger, M., Junqueira, L. & Maitre, I. (2021). Washing hands and risk of cross contamination during chicken preparation among domestic practitioners in five European countries. **FOOD CONTROL**. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108062>

Gabrielli, M., Lancon-Verdier V., Picouet, P., & Maury, C. (2021) Hyperspectral imaging to characterize table grapes. **Chemosensors**. 9 (4), 71 <https://doi.org/10.3390/chemosensors9040071>.

Gentil-Sergent, C., Basset-Mens, C., Renaud-Gentie, C., Mottes, C., Melero, C., Launay, A., & Fantke, P. (2021). Introducing ground cover management in pesticide emission modeling. **Open Access**. <https://doi.org/10.1002/ieam.4482>

Gott'liebe Goka, M., Dufrechou, M., Picouet, P., & Ameyapoh, Y. (2021). Evaluation of the microbiological and physico-chemical characteristics of local tomato 'Solanum lycopersicum' puree produced on a small scale in Togo. **African Journal of Food Science**, 15 (8), 304-312. <https://doi.org/10.5897/AJFS2019.1862>

Koenig, L., Cariou, V., Symoneaux, R., coulou-Leroy, C., & Vigneau, E. (2021). Additive trees for the categorization of a large number of objects, with bootstrapping strategy for stability assessment. Application to the free sorting of wine odor terms. **Food Quality and Preference**, 89, 104137. doi: doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.104137.

Maitre, I., Sulmont Rosse, C., Van Wymelbeke, V., Cariou, V., Bailly, N., Ferrandi, JM., Salle, A., Cardon, P., Amand, M., Manckoundia, P., Symoneaux, R., Issanchou, S., & Vigneau, E. (2021). Food perception, lifestyle, nutritional and health status in the elderly: Typologies and factors associated with aging well. **APPETITE**. Vol 164, 105223, ISSN 0195-6663. DOI:[10.1016/j.appet.2021.105223](https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105223)

Màj lb : 30/11/2022

Mihalache, A. O., Moretro, T., Borda, D., Dumitrascu, L., Neagu, C., Nguyen, C., Maitre, I., Didier, P., Teixeira, P., Junqueira L., Truninger, M., Izso, T., Kasza, G., Skuland, S., Langsrud, S., & Nicolau, A. I. (2021). Kitchen layouts and consumers' food hygiene practices: Ergonomics versus safety. **FOOD CONTROL**, 131 (108433). <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108433>

Moretro, T., Nguyen-The, C., Didier, P., Maitre, I., Izso, T., Kasza, G., Skuland, S., Cardoso, M., Ferreira, V., Teixeira, P., Borda, D., Dumitrascu, L., Neagu, C., Nicolau, A. I., Anfruns-Estrada, E., Foden, M., Voysey, P., Langsrud, S. (2021). Consumer's practices and prevalence of *Campylobacter*, *Salmonella* and norovirus in kitchens from six European countries. **International Journal of Food Microbiology**, Vol 347, <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2021.109172>

Rouiai, N., Symoneaux, R., & Taddei, J. (2021). L'oenotourisme, nouvel allié de la transition écologique au sein des vignobles ? Exemple en Val de Loire. **NOROIS**, 257(2020/4), 37-54. <https://doi.org/10.4000/norois.10539>

Thomas, C., Maitre, I., Picouet, P., & Symoneaux, R. (2021). Organic buyers' perceptions of the environmental impacts of food overlap only partially with those considered by life cycle assessment. **Journal of Cleaner Production**. 298 (126676). <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2021.126676>

Thomas, C., Maitre, I., & Symoneaux, R. (2021). Consumer-led eco-development of food products: a case study to propose a framework. **British Food Journal**. DOI:[10.1108/BFJ-11-2020-1050](https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2020-1050)

Ugalde, D., Renaud-Gentié, C., & Symoneaux, R. (2021). Perception of French wine buyers regarding environmental issues in wine production. **Journal of Wine Research**, 32(2), 77-102. <https://doi.org/10.1080/09571264.2021.1940902>

Valentin, D., Valente, C., Ballester, J., Symoneaux, R., Smith, I., Bauer, F., & Nieuwoudt, H. (2021). The impact of "Wine country of origin" on the perception of wines by South African and French wine consumers: a cross-cultural comparison. **FOODS**, 10(1710). <https://doi.org/10.3390/foods10081710>

Hssaini, L., Hernandez, F., Viuda-Martos, M., Charafi, J., Razouk, R., Houmanat, K., Ouaabou, R., Ennahli, S., Elothmani, D., Hmid, I., Fauconnier, M.L., Hanine, H (2021). Survey of phenolic acids, flavonoids and in vitro antioxidant potency between fig peels and pulps : chemical and chemometric approach. **MOLECULES**, 26. <https://doi.org/10.3390/molecules26092574>

Goka, M. G. L., Mensah, R. T., Dufrechou, M., Picouet, P., Karou, S. D., & Ameyapoh, Y. (2021). Importance socio-économique de la production et propriétés nutritionnelles de la tomate (*solanum lycopersicum* L.) au Togo : synthèse bibliographique. **J. Rech. Sci. Univ. Lomé**, 3(23).

Zio, S., Tarnagda, B., Guira, F., Elothmani, D., Le Meurlay, D., Lançon-Verdier, V., Picouet, P., Savadogo, A. (2021). Study on antioxidant activity of crude peanut oils and refined cottonseed oils from Burkina Faso. **Agriculture and Food**, 6(4), 920-931.

Mihalache, O. A., Møretre, T., Borda, D., Dumitrascu, L., Neagu, C., Nguyen-The, C., Maitre, I., Didier, P., Teixeira, P., Luis Orlando Lopes Junqueira, Truninger, M., Izsó, T., Kasza, G., Skuland, S.E., Langsrud, S. & Nicolau, A. I. (2021). Data on European kitchen layouts belonging to vulnerable consumers (elderly

Màj lb : 30/11/2022

people and young families with children or pregnant women) and risk-takers (young single men). **Data in Brief**. Manuscript N° : DIB-D-21-01155R1. Accepté le 8 septembre 2021.

Nitschelm, L., Flipo, B., Auberger, J., Chambault, H., Dauguet, S., Espagnol, S., Gac, A., Le Gall, C., Malnoe, C., Perrin, A., Ponchant, P., Renaud-Gentie, C., Tailleur, A. & Van Der Werf, H. (2021). Life cycle assessment data of French organic agricultural products. **Data in brief**. doi: doi.org/10.1016/j.dib.2021.107356. Accepté le 6 septembre 2021.

#### ARTICLES DANS DES REVUES AVEC COMITE DE LECTURE NON REPERTORIEES DANS DES BASES DE DONNEES INTERNATIONALES (ACLN)

Neethling, E., Goulet, E., & Quénot, H. (2021). Evolution des précipitations et du bilan hydrique dans le contexte du réchauffement climatique. Quelles tendances et enjeux spatiaux pour les terroirs viticoles ? **Revue des Oenologues**, 181 spécial, novembre 2021

Pelle de Qeral, A., Siret, R., & Ermenault, A. (2021). L'analyse en continu des vins sur l'étape d'élevage, pourquoi ? Analyse et synthèse des données des clients d'ONAFIS en vue d'établir des préconisations personnalisées. **Revue Française d'œnologie**, 308, 34 - 37.

Rouiai, N., Symoneaux, R., & Taddei, J. (2021). De la transition agroécologique à l'oenotourisme durable ? **Revue des Oenologues**, 181, octobre 2021.

#### ARTICLES DANS DES REVUES SANS COMITE DE LECTURE (ASCL)

#### CONFERENCES DONNEES A L'INVITATION DU COMITE D'ORGANISATION DANS UN CONGRES NATIONAL OU INTERNATIONAL (INV)

Maitre, I. (2021) From the sensory properties of products to the full sensory experience: Take the consumer's voice into account in product innovation for a healthy and environmentally friendly diet. CIAGRO congress, Brasil, 10 and 11th of June 2021.

#### COMMUNICATIONS AVEC ACTES DANS UN CONGRES INTERNATIONAL (ACTI)

Gabrielli, M., Chretien P., Le Meurlay D., Grelier, C., Lancon-Verdier, V., Rolle L, & Maury C. (2021). Impact of electrolyzed water applied as an alternative treatment in vineyard on grape and wine quality, **Macrowine**, Online conference, 23-30 June 2021.

#### COMMUNICATIONS AVEC ACTES DANS UN CONGRES NATIONAL (ACTN)

#### COMMUNICATIONS ORALES SANS ACTE DANS UN CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL (COM)

Khiari, R., Zemni, H., Le Meurlay, D., Patron, C., Symoneaux, R., Mihoubi, D., & Maury, C. (2021). Application of a traditional pre-treatment as a green method to improve the quality of raisins. **3rd Mediterranean Forum for PhD students and young researchers Conférence MEDFORUM: Understanding Mediterranean Agriculture Food Systems and their Supply Chain Actors under Local, Regional and Global Uncertainty**. CIHEAM, MONTPELLIER - Virtuel. 6-7 juillet 2021.

Màj lb : 30/11/2022

Renaud-Gentié, C., Garrigues, E., Renouf, M. A., Rouault, A., Julien, S., Perrin, A., & Jourjon, F. (2021). Ecoconception collective et évaluation des pratiques d'intérêt environnemental - Des outils et méthodes au service de l'écoconception. **Séminaire final du projet ECO3VIC**, ON LINE, 15 janvier 2021.

Renaud-Gentié, C., Rouault, A., Perrin, A., Julien, S., & Renouf, M. A. (2021). Conception participative d'itinéraires techniques viticoles plus respectueux de l'environnement : développement du jeu sérieux Vitipoly®. **LES RENCONTRES DU VEGETAL, 11e édition, Thème de l'édition : Être acteur des changements économiques, sociétaux et environnementaux dans les filières du végétal spécialisées**. En distanciel. 30-31 mars 2021.

Rouiai, N. (2021). Session 3 : Oenotourisme et consommateurs de vin, alliés de la transition agroécologique ? Un paysage riche en biodiversité, atout pour l'oenotourisme ? Etude de cas en Val de Loire. Colloque international : **Oenotourisme & développement agroécologique**, ON LINE, 18 juin 2021.

Ugalde, D., & Symoneaux, R. (2021). Session 3 : Oenotourisme et consommateurs de vin, alliés de la transition agroécologique ? La sensibilité des consommateurs de vin face aux pratiques favorables à l'environnement. Colloque International : **Oenotourisme & développement agroécologique**, ON LINE, 18 juin 2021.

Durand, T., Coulon-Leroy, C., Fabre, B., & Symoneaux, R. (2021). Environmental attributes on winebottles a preliminary study. **1st Wine Marketing Research Symposium**, Montpellier. 25 novembre 2021.

Maitre, I., Cardon, P., Mathieu, M., & Fingerová, M. (2021). Table ronde - Quels axes d'innovations pour adapter des aliments (goût texture, portion...). FOOD PACK FOR SENIORS, Le Technocampus Alimentation co-organise en partenariat avec Ligepack une journée dédiée à l'emballage et aux produits alimentaires pour les seniors à domicile. ON LINE, 9 décembre 2021.

Maitre, I. (2021). FoodTech et Sensoriel : quelle est la place des nouvelles technologies entre la gastronomie et les "consumers sciences" ? **ESAFOODTECH : Gastronomie et Technologies : qu'est-ce qui change ?**, ESA, Angers, 25 novembre 2021.

Maitre, I. (2021). Protéines végétales : réalités sensorielles et perceptions des consommateurs. **Colloque GPN "Développement des protéines végétales et injonctions paradoxales"**, Visioconférence, 30 novembre 2021.

Maury, C. (2021). O3Vins : Etude de l'efficacité de traitements à l'eau ozonée et à l'eau électrolysée comme alternative aux produits phytosanitaires. **La Recherche vous parle - Restitution des actions et expérimentations viti-vinicoles du Val de Loire**, Angers. 10 décembre 2021.

Neethling, E. (2021). Impact de l'acide sorbique sur la qualité des vins effervescents en Val de Loire. **La Recherche vous parle - Restitution des actions et expérimentations viti-vinicoles du Val de Loire**, Angers. 10 décembre 2021.

Patron, C., Symoneaux, R., & Brasse, C. (2021). Réalisation de l'entraînement d'un panel expert par visio dans le cadre d'une caractérisation sensorielle de tomate. **Workshop « Les experts et consommateurs en dehors du labo »** - SFAS, Société Française d'Analyse Sensorielle. Paris, le 25 novembre 2021.

Màj lb : 30/11/2022

Symoneaux, R., Koenig, L., Coulon-Leroy, C., Cariou, V., Vigneau, E., & Poulzagues, N. (2021). Development of a Hierarchical Rate-All-That-Apply (HRATA) methodology for the aromatic characterization of wine. **OENOVITI INTERNATIONAL - SPRINT MEETING - Developing objective measures of wine sensory complexity**. ON LINE. 10 novembre 2021.

#### COMMUNICATIONS PAR AFFICHE DANS UN CONGRES INTERNATIONAL OU NATIONAL (AFF)

Baillet, V., Suire, R., Julien, S., Pain, G., & Renaud-Gentié, C. (2021). Une méthode pour l'Analyse du Cycle de Vie (ACV) des pratiques viticoles à l'échelle du territoire pour l'écoconception participative. **LES RENCONTRES DU VEGETAL, 11e édition, Thème de l'édition : Être acteur des changements économiques, sociétaux et environnementaux dans les filières du végétal spécialisées**. En distanciel. 30-31 mars 2021.

Bertrand, L., Bacle, I., Cealti, M., Charles, M., De Taffin de Tilques, D., Gilbert, B., Gilbert, L., Koenig, L., Mursic, C., Parizel, O., Symoneaux, R., Thomas, A. (2021). Sensory claims relevance: how do consumers interpret sensory vocabulary? Methodological approach. **Collaboration sur un travail méthodologique avec la SFAS (Société Française d'Analyse Sensorielle)**. Juin 2021.

Dufrechou, M., Bertin, E. et Thomas, F. (2021). Développement d'un dessert végétal innovant à base de légumineuses (bébés de 10 à 18 mois) **Les Rencontres Francophones Légumineuses 2021 - RFL3, VIRTUEL**, 24 et 25 février 2021.

Khari, R., Zemni, H., Le Meurlay, D., Patron, C., Symoneaux, R., Maury, C., & Mihoubi, D. (2021). The application of sun drying and traditional pre-treatment as a green method for raisin making. **The Advanced Materials and Green Energy Conference (AMGEC)**, Hammamet, TUNISIE, 4 - 7 février 2021.

Patron, C., Brasse, C., Bardonnaud, E., Seger, A., & Maitre, I. (2021). Développement d'outils sensoriels pour la caractérisation d'extraits protéiques de légumineuses. **Les Rencontres Francophones Légumineuses 2021 - RFL3, VIRTUEL**, 24 et 25 février 2021.

#### OUVRAGES SCIENTIFIQUES (OU CHAPITRES DE CES OUVRAGES) (OS)

Segond, N., Symoneaux, R., & Maignant, A. (2021). Chapitre about Sensory and Consumer Sciences applied on Ornamental Plants. **Non-food Sensory Practices - 1st Edition**. 1<sup>er</sup> juin 2021.

#### OUVRAGES DE VULGARISATION (OU CHAPITRES DE CES OUVRAGES) (OV)

#### DIRECTIONS D'OUVRAGES OU DE REVUES (DO)

/

#### AUTRES PRODUCTIONS : BASES DE DONNEES, LOGICIEL ENREGISTRES, TRADUCTIONS, COMPTE-RENDUS D'OUVRAGES, RAPPORT DE FOUILLES, GUIDES TECHNIQUES, CATALOGUES D'EXPOSITION, RAPPORTS INTERMEDIAIRES DE GRANDS PROJETS INTERNATIONAUX, ETC. (AP)

Peyroche, M., & Symoneaux, R. (2021a). Perception des consommateurs français face aux affichages environnementaux des produits alimentaires (p. 3) [Synthèse]. ADEME.

Màj lb : 30/11/2022

<https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/etude-esa-perception-consommateurs-synthese.pdf>

Peyroche, M., & Symoneaux, R. (2021b). Perception des consommateurs français face aux affichages environnementaux des produits alimentaires (p. 53) [Rapport croisé avec deux études qualitatives et une étude quantitative]. ADEME.

<https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/etude-esa-perception-consommateurs-rapport-croise-etudes.pdf>

Koenig, L. (2021). Structuration d'un lexique sensoriel et application d'une démarche taxonomique à la caractérisation sensorielle des vins par une approche HRATA. Atelier du Sensolier, ON LINE, 14 janvier 2021.

Renaud-Gentié, C., & Suire, R. (2021). Animation d'un atelier autour d'un jeu de plateau pour l'écoconception des itinéraires techniques viticoles. Séminaire final du projet ECO3VIC, ON LINE, 15 janvier 2021.

Symoneaux, R., Brasse, C., Geffroy, S., Hingant, S., S, O.-B., & Poupard, P. (2021). Jus de pomme à base de pommes à cidre projet "Jinnov". Webinaire Entretiens cidricoles 2021, 14 janvier 2021.

#### THESE SOUTENUE

**GOKA Mawuena Gott'Liebe.** Contribution à la valorisation des agro-ressources : Cas du Solanum lycopersicum L. cultivé au Togo. Thèse dirigée par le Professeur Yaovi Blaise Ameyapoh (Université du Togo), Pierre Picouet, co-directeur et Marie Dufrechou. Soutenance le 17 décembre 2021

#### HDR SOUTENUE

/

#### TRAVAUX ENCADRES DES STAGIAIRES DE L'UNITE BAC+5

**Thibault DURAND** (Stage MFE, Esa Angers) : Comment valoriser les pratiques agroécologiques auprès des consommateurs dans la filière viticole ? Du 08/02/2021 au 24/07/2021 et du 16/08/2021 au 27/08/2021. Sous la direction de Ronan Symoneaux.

**Victor ROZIER** (MFE Food Identity, Esa Angers) : Acceptabilité des légumes fermentés. Du 25/01/2021 au 09/07/2021 puis du 16/08/2021 au 27/08/2021. Sous la direction de Ronan Symoneaux.

#### TRAVAUX ENCADRES DES STAGIAIRES DE L'UNITE BAC+4

**Clara KIMMERLE** (Stage RI, Esa Angers) : Evaluation de l'aptitude des poires à la transformation par imagerie hyper-spectrale. Du 25/05/2021 au 23/07/2021 puis du 16/08/2021 au 10/09/2021. Sous la direction de Marie Dufrechou.

#### TRAVAUX ENCADRES DES STAGIAIRES DE L'UNITE BAC+2 ET BAC+3

**Emmanuel Fara KADOUNO** (3<sup>ème</sup> année Environnement et Energie fin du cycle ingénieur, IMT Mines Alès) : Accompagner les transitions agroécologiques pour l'écoconception : pour une meilleure prise en compte des émissions azotées dues à la fertilisation et aux engrais verts dans les ACV viticoles. Du

Màj lb : 30/11/2022

29/03/2021 au 23/07/2021 et du 16/08/2021 au 15/10/2021. Sous la direction de Christel Renaud-Gentié.

**Antoine LEPAGE** (Licence 3 Chimie, Université d'Angers) : Compréhension de la sapidité de certains vins blancs élevés en barriques. Du 03/05/2021 au 23/07/2021. Sous la direction de Chantal Maury.

#### AUTRES STAGES

**Emma ALBRAND** (1<sup>ère</sup> année BTS BioAC, Lycée Jean Moulin, Angers) : Participation à la mise en œuvre d'analyses permettant d'évaluer les propriétés fonctionnelles des protéines végétales, dans le cadre du projet de recherche AAPRO. Du 25/05/2021 au 02/07/2021. Sous la direction de Marie Dufrechou.