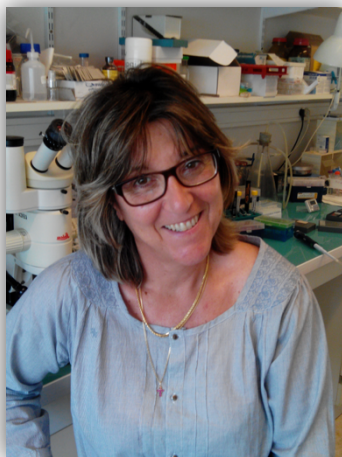




COMITE D'ORGANISATION

Marie-Noël ROSSO, Elise COURVOISIER-DEZORD, El Hassan
AJANDOUZ et Marc MARESCA

COMITE SCIENTIFIQUE



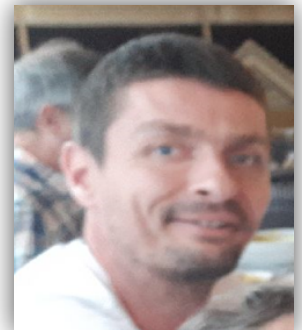
Josette Perrier est docteur en immunologie et professeur des universités en biologie à Aix Marseille Université, Faculté des Sciences. Elle est membre de l'Institut des Sciences Moléculaire de Marseille, UMR7313 Aix-Marseille Université/CNRS/Ecole Centrale, équipe BiosCiencs, qui se situe à l'interface Chimie-Biologie. Elle a une expertise en biologie, physiologie intestinale. Elle anime un groupe de recherche « peptide » qui étudie les molécules antimicrobiennes comme les peptides antimicrobiens du microbiote intestinal nécessaires à la lutte contre des bactéries pathogènes intestinales. Elle développe également des études sur la biosynthèse, la structure et la fonction de nouveaux PAM et molécules antimicrobiennes avec pour objectif de les valoriser en les utilisant comme alternative aux antibiotiques actuels. Ses travaux combinent des méthodes de microbiologie et d'écologie microbienne, de biologie cellulaire in vitro et in vivo, de microscopie, de biochimie des peptides et protéines ainsi que de biologie moléculaire.

Dr El Hassan Ajandouz. Après sa thèse en 1993 sur le mode d'action d'alpha-amylases, El Hassan Ajandouz a enseigné et conduit des recherches dans les domaines de la biochimie de la nutrition et des sciences et sécurité des aliments, notamment par l'encadrement d'une demi-douzaine de thèses. Il est responsable de master dans ces domaines depuis 2007.



Dr. Michael Lafond est Maître de Conférences en biochimie et biologie moléculaire à Aix-Marseille Université depuis 2014. Après avoir présenté sa thèse de doctorat en 2010 et durant ses années de post-doctorats, il s'est intéressé à la découverte et à la caractérisation de nouvelles familles d'enzymes fongiques. Depuis 2014, il travaille sur la découverte et l'utilisation thérapeutique potentielle de peptides antimicrobiens et autres métabolites secondaires d'origines bactérienne ou fongique et sur l'implication d'oxydoréductases dans les mécanismes de pathogénicité fongique.

Dr. Marc Maresca est actuellement maître de conférence en biochimie à Aix-Marseille Université. Après avoir défendu une thèse en 2003 sur les effets des mycotoxines alimentaires (notamment le désoxynivalénol, l'ochratoxine A et la fumonisine) sur les fonctions de l'intestin humain, il s'est par la suite intéressé à l'impact des mycotoxines sur d'autres organes, dont le cerveau. Plus récemment, il a travaillé sur l'utilisation thérapeutique potentielle des métabolites secondaires fongiques et sur l'utilisation de composés chimiques ou naturels à action antifongique afin de réduire le risque lié aux mycotoxines.



Elise Courvoisier-Dezord est ingénieur en biotechnologie dans l'Unité Mixte de Recherche 7313 /Aix-Marseille Université / Ecole Centrale « Institut des Sciences Moléculaires de Marseille ». Elle débute sa carrière en 2010 en tant que responsable technique d'une plateforme de Biotechnologies mutualisée entre l'iSm2 et l'IMBE où elle propose ses services dans les domaines de l'analyse génétique, de la fermentation en milieu liquide et solide (bactérie, levure et champignon filamentueux), de la purification de protéines ou de métabolites d'intérêt et du screening d'activité antimicrobienne de composés de synthèse ou naturels.



Dupuy Nathalie est docteur en chimie analytique et professeur en chimie analytique et chimiométrie à la faculté des sciences d'Aix-Marseille Université. Elle a rejoint l'IMBE (Institut Méditerranéen de Biodiversité et Ecologie Marine et Continentale) et l'équipe « Biotechnologie et Chemométrie" en 2016. Elle développe des méthodologies avancées dans le traitement analytique des données (chimiométrie) et les approches de chimie analytique (spectroscopie et chromatographie). Elle participe à deux domaines de recherche principaux : le développement de biopesticides d'origine fongique et la reconnaissance de l'authenticité des aliments. Elle est coauteure de 132 publications, 53 conférences.

Nadira Taïeb est maître de conférences en biologie des organismes à l'université d'Aix-Marseille. Sa thèse, soutenue en 1996, portait sur l'écophysiologie digestive d'un Gastéropode herbivore, *Aplysia punctata* et l'impact de la consommation d'une algue verte tropicale, réputée toxique, *Caulerpa taxifolia*, sur la structure et la fonction de la glande digestive. Depuis, elle s'est intéressée aux interactions de la membrane cellulaire avec des micro-organismes potentiellement pathogènes et aux effets de leurs toxines (cyanotoxines, mycotoxines) sur des organes cibles. Dernièrement son activité de recherche **au sein de l'équipe BEC (Biotechnologie et Chimiométrie) de l'IMBE (Institut Méditerranéen de Biodiversité et Ecologie Marine et Continentale)**, s'inscrivait dans le cadre d'un projet de lutte biologique en utilisant des bactéries lactiques (BAL) pour contrôler du niveau d'ochratoxine A (OTA) sur les grains de café. Elle a étudié l'interaction physique BAL-champignon ochratoxinogène ainsi que ses effets délétères sur 2 souches d'*Aspergillus* et la production d'OTA.





Rayhane HAMROUNI est docteur en « sciences chimiques » à l'université Aix Marseille et « sciences biologiques » à la faculté des sciences de Tunis. Sa thèse soutenue en 2019 portait sur l'étude de la physiologie de croissance et métabolisme des champignons filamenteux pour la production des métabolites secondaires antifongiques par fermentation en milieu solide (FMS). Actuellement elle est en post-doc à l'IMBE (Institut Méditerranéen de Biodiversité et Ecologie Marine et Continentale) sur le projet Alcove (**AgricuLture bioContrôle biOfertilisant ViticolEs**) qui a pour but de développer de nouvelles pratiques agricoles respectueuses de la santé humaine. Elle participe au développement de 3 axes de recherche (i) Production du cocktail de Produits de biocontrôles des phytopathogènes de la vigne par FMS, (ii) Extraction et caractérisation des métabolites antifongiques de Trichoderma et (iii) Evaluation de la génotoxicité des produits de fermentation principalement les métabolites antifongiques (peptaïboles, 6-pentyl-alpha-pyrone, Viridines, Koningines...).

Sevastianos ROUSSOS, DR1 émérite IRD. Titulaire d'un BTS en analyses médicales, d'une maîtrise en Biochimie structurale et métabolique, docteur en sciences naturelles (1985) en biotechnologie des champignons filamenteux. Il a travaillé sur les moisissures post récolte de blé (Tunisie), des olives (Maroc) du café (Côte d'Ivoire et Mexique) et a dirigé plusieurs thèses sur les moisissures mycotoxinogènes. Actuellement il poursuit ses recherches en Biocontrôle et étudie la sporulation et le métabolisme primaire et secondaire des moisissures cultivées en milieux solides dans un fermenteur à usage unique pour produire des biofertilisants, des biostimulants et des biopesticides.





UMR 1163

Biodiversité et

Biotecnologie

Fongiques



Marie-Noëlle Rosso s'intéresse aux mécanismes de colonisation des tissus végétaux par les microorganismes eucaryotes. Suite à une thèse de doctorat (1993-1996) réalisée à l'Institut Sophia Agrobiotech et à l'Université de Wageningen aux Pays-Bas, elle a étudié les déterminants du pouvoir pathogène de nématodes biotrophes parasites de plantes, les enzymes de dégradation de parois végétales sécrétées pendant l'infection et les effecteurs impliqués dans la répression des défenses basales de la plante. En 2011, elle a rejoint l'unité Biodiversité et Biotechnologie Fongiques à Marseille, pour se concentrer sur les mécanismes d'adaptation des champignons filamenteux à la colonisation de substrats végétaux récalcitrants à la dégradation.

Anne Favel est Docteur en Pharmacie et Docteur en Sciences. Elle enseigne la Botanique et la Mycologie à la Faculté de Pharmacie de Marseille. Après avoir développé des travaux de recherche dans le domaine de la Mycologie médicale, elle a rejoint l'UMR Biodiversité et Biotechnologie Fongique INRAE/AMU. Depuis plus de 10 ans, elle met son expertise au service du CIRM-CF, un Centre de Ressources Biologiques dédié aux champignons filamenteux d'intérêt agro-industriel et à leur valorisation.





David Navarro est Ingénieur en biotechnologie fongique, dans l'Unité Mixte de Recherche 1163 INRAE/Aix-Marseille Université « Biodiversité et Biotechnologie Fongiques ». Il débute sa carrière en 1998 où il s'intéresse aux voies de biotransformation fongique des composés aromatiques (dérivés des acides cinnamiques) en molécules à haute valeur ajoutée, de type arômes ou antioxydants. Par la suite, ses travaux portent plus largement sur l'exploration de la biodiversité fonctionnelle des champignons filamenteux, et en particulier sur la compréhension des mécanismes enzymatiques de transformation des lignocelluloses, notamment des polysaccharides d'origine végétale. Titulaire d'un Master en Microbiologie, Biologie Végétale et Biotechnologie, puis d'un Diplôme Universitaire de Mycologie, il développe au laboratoire BBF des approches de taxonomie moléculaire, de fermentation et de secréto-miques comparatives, pour mettre en évidence de nouvelles enzymes clés dans la déstructuration des biomasses végétales. Il est impliqué depuis sa création dans le CRB CIRM-CF (Centre International de Ressources Microbiennes -Champignons Filamenteux, www.cirm-fungi.fr) dont il est aujourd'hui Directeur-Adjoint. Le CIRM-CF met à disposition de la communauté scientifique (académique et industrielle) plus de 3,000 souches fongiques caractérisées, d'espèces et d'origines variées, ainsi que plusieurs services associés.

Quentin ALBERT est docteur en pharmacie et maître de conférences en mycologie à la faculté de Pharmacie d'Aix-Marseille Université. Il a rejoint l'unité INRAE Biodiversité et Biotechnologie Fongique (UMR 1163) et le CIRM-CF en 2020. Il a travaillé sur l'adaptation des champignons aux stress par les métaux et leur utilisation pour la biodépollution des sols contaminés par les éléments traces métalliques. Il développe actuellement une nouvelle thématique centrée sur l'adaptation des champignons aux stress environnementaux biotiques et abiotiques et leurs influences sur le métabolisme fongique. Un des objectifs est de valoriser la biodiversité fongique et ses métabolites pour leurs activités antibactériennes.

