



## Curriculum Vitae

---

### Nathalie DESMASURES

Unité des Micro-organismes d'Intérêt Laitier et Alimentaire (MILA)

IFR 146 Interactions Cellules Organismes Environnement (ICORE)

Université de Caen Basse-Normandie

Esplanade de la paix

14032 CAEN cedex

☎ 02 31 56 55 22

📠 02 31 56 61 79

[nathalie.desmasures@unicaen.fr](mailto:nathalie.desmasures@unicaen.fr)

Membre de la Société Française de Microbiologie (SFM),

Membre l'Association Française d'Ecologie Microbienne (AFEM),

### FORMATION UNIVERSITAIRE

#### 1995 Thèse de Doctorat de l'Université de Caen

Etude de laits de haute qualité : caractéristiques et aptitude microbiologique à la transformation en camembert au lait cru.

Directeur de thèse : Dr. Micheline GUEGUEN

### RESPONSABILITES SCIENTIFIQUES

Responsable scientifique du volet de travail « *Population dynamics of the smear* » dans le cadre du programme européen QLK1-CT-2001-02228 « *Biodiversity and anti-listerial activity of surface microbial consortia from Limburger, Reblochon, Livarot, Tilsit and Gubbeen cheese* ». (Acronyme SCM, septembre 2001 – août 2004)

Responsable scientifique pour l'unité MILA et responsable scientifique du volet de travail « *Développement d'outils pour une approche transcriptomique et métabolomique des interactions microbiennes* » dans le cadre du projet ANR-PNRA « *Bénéfices et risques associés aux bactéries à Gram négatif au sein des communautés microbiennes des fromages* ». (Acronyme GRAMME, janvier 2008 – décembre 2010)

### SELECTION DE COMMUNICATIONS SCIENTIFIQUES INTERNATIONALES

**Desmasures N, Bazin F, Guéguen M.** 1997. Microbiological composition of raw milk from selected farms in the Camembert region of Normandy. *Journal of Applied Microbiology* **83**, 53-58.

**Desmasures N, Guéguen M.** 1997. Monitoring the microbiology of high quality raw milk by monthly sampling over two years. *Journal of Dairy Research* **64**, 271-280.

Corrolier D, Mangin I, **Desmasures N**, Guéguen M. 1998. An ecological study of wild lactococci isolated from raw milk in the RDO Camembert cheese area. *Applied and Environmental Microbiology* **64**, 4729-4735.

Gente S, **Desmaures N**, Panoff J-M, Guéguen M. 2002. Genetic diversity among *Geotrichum candidum* strains from various substrates studied using RAM and RAPD-PCR. *Journal of Applied Microbiology*, **91**, 1-11.

Panoff JM, **Desmaures N**, Thammavongs B, Guéguen M. 2002. *In situ* protection of microbial diversity is under consideration. *Microbiology SGM*, **148**, 625. IF<sub>2002</sub> = 2,846

Larpin S, Mondolini C, Goerges S, Vernoux J-P, Guéguen M, **Desmaures N**. 2006. *Geotrichum candidum* dominates yeast population dynamics in Livarot, a French red-smear cheese. 2006. *FEMS Yeast Research*, **6**, 1243-1253.

Bora N, Vancanneyt M, Gelsomino R, Swings J, Larpin S, **Desmaures N**, Elikases Lechner F, Kroppenstedt R M, Ward A C, Goodfellow M. 2007. *Agrococcus casei* sp. nov., isolated from the surfaces of smear-ripened cheeses. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, **57**, 92-97.

Gente S, Larpin S, Cholet O, Guéguen M, Vernoux J-P, **Desmaures N**. 2007. Development of primers for detecting dominant yeasts in smear-ripened cheeses. *Journal of Dairy Research*, **74**, 137-145. IF<sub>2006</sub> = 1,407

Dubernet S, **Desmaures N**, Guéguen M. 2008. Diversity and dynamics of lactobacilli populations during ripening of RDO Camembert cheese. *Canadian Journal of Microbiology*, **54**, 218-228.

**Desmaures N**, Amiel C, Denis C, Lemoine M, Coton M, Lohéac C, Guéguen M. Clonal relationships of strains belonging to either lactic acid bacteria, staphylococci or coryneform bacteria isolated from raw milk and environment samples. A soumettre à *Journal of Applied Microbiology*.

Larpin S, Bonaïti C, Bora N, Gelsomino R, Goerges S, Irlinger F, Goodfellow M, Ward A, Vancanneyt M, Swings J, Scherer S, Guéguen M, **Desmaures N**. Surface microbial consortia from Livarot, a French smear ripened cheese: about current knowledge in cheese microbiology. A soumettre.