

1. Articles dans périodiques a comité de lecture

Biaudet, H., Mavelle, T., Debry, G., 1994. Mean daily intake of N-nitrosodimethylamine from foods and beverages in France in 1987-1992. Food and Chemical Toxicology. 417-421.

Biego, G.H., **Biaudet, H.**, Joyeux, M. Debry, G., 1996. Détermination de la teneur en étain des fruits, des légumes et de leur jus selon leur mode de conditionnement. Science des Aliments. 16 : 623-630.

Biaudet, H., Mouillet, L., Debry, G., 1997. Migration of nitrosamines from condoms to physiological secretions. Bulletin of Environmental Contamination and Toxicologie. 847-853.

Raoul, S., Gremaud, E., **Biaudet, H.**, Turesky, R.J., 1997. Rapid solid-phase extraction method for the detection of volatile nitrosamines in food. Journal of Agricultural Food Chemistry. 4706-4713.

Mihoub, F., **Boubetra, A., Billaux, F.**, Leveau, J.Y., 2003. Effets des basses températures sur la viabilité de *Listeria monocytogenes* et *Salmonella Typhimurium* en carottes râpées et en crème pâtissière. Ind. Alim. Agr. 119 : 11-15.

Mihoub, F., Mistou, M. Y., Guillot, A., J-Y, Leveau, J.Y., **Boubetra, A., Billaux, F.**, 2003. Cold adaptation of *Escherichia coli*: microbiological and proteomic approaches. International Journal of Food Microbiology, Vol.89, Issue 2-3, pp 171-184.

Boubetra, A., Billaux, F., 2005. Revivification de spores de *Clostridium perfringens* stressées par un traitement thermique sublétal, dans une matrice alimentaire, avant analyse microbiologique. Sciences des Aliments. 25: 175-184.

Briandet, R., Dubois-Brissonnet, F., Naitali, N., Meylheuc, T., Herry, J.M., **Boubetra, A.**, Bellon-Fontaine, M.-N., 2006. La microbiologie des surfaces dans les bio-industries. Bull. Soc. Fr. Microbiol. 21 (2) : 93-98.

Boubetra, A., Billaux, F., Kobilinsky, A., 2006. Etude des conditions de revivification pour deux espèces bactériennes stressées thermiquement. Sciences des Aliments. 26: 315-323.

Yao, W., Simmonet, C., **Boubetra, A., Le Foll, A.P.**, Bouix, M., 2008. Évaluation d'une méthode alternative pour la détection de *Salmonella* spp dans les aliments par cytométrie en flux. Sciences des Aliments. 28 : 415-431.

Bridier, A., Dubois-Brissonnet, A., **Boubetra, A.**, V.Thomas, V., Briandet, R., 2010. The biofilm architecture of sixty opportunistic pathogens deciphered using a high throughput CLSM method. Journal of Microbiological Methods, Volume 82, Issue 1, Pages 64-70.

Quiel,A., Jürgen,B., Piechotta, G., **Le Foll, A..P.**, Ziebandt, A-K., Christian Kohler, Köster, D., Engelmann, S., Erck, C., Hintsche, R., Wehland, J., Hecker, M., Schweder, T., 2010. Electrical protein array chips for the detection of staphylococcal virulence factors. *Applied Microbiology and Biotechnology*, Volume 85, Number 5, Pages 1619-1627.

Boubetra, A., Le Nestour, F., Allaert, C., Feinberg, M., 2011. Validation of alternative methods for the control of drinking water : application to *Escherichia coli*. *Applied Environmental Microbiology*, volume 77, Number 10, Pages 3360-3367.

2. Articles dans périodiques sans comité de lecture

2.1 Rapports diplômants

2.1.1 Thèses

Mihoub, F., 2003.

Influence de la conservation au froid des échantillons alimentaires sur la viabilité des microorganismes présents. Essais de cryoprotection : approches microbiologique et protéomique. Nouveau doctorat, ENSIA Université Technologique de Compiègne

2.1.2 DESS et MASTER

Provoost, K., 1997.

Qualité microbiologique des emballages : optimisation d'une méthode de contrôle. DESS Technologies appliquées aux organes végétaux de l'Université Pierre et Marie Curie Paris VI.

Benvel, C., 2000.

Etude de l'impact des traitements de transformations complexes sur la détection des OGM. DESS Technologies appliquées aux organes végétaux de l'Université Pierre et Marie Curie Paris VI.

Le Foll, A. P., 2002.

Etude du stress froid chez *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* Typhimurium. Effet de l'ajout de cryoprotecteurs sur la viabilité des microorganismes après congélation. DESS Technologies appliquées aux organes végétaux de l'Université Pierre et Marie Curie Paris VI.

Malattia, D., 2003.

Essais de préparation de matériaux de référence microbiologiques en utilisant des matrices alimentaires type carottes râpées et viande hachée. DESS Technologise appliquées aux organes végétaux de l'Université Pierre et Marie Curie Paris VI.

Fauquet, C., 2003.

Optimisation d'un protocole de contamination des emballages à faibles concentrations par *Bacillus cereus*. DESS Technologies appliquées aux organes végétaux de l'Université Pierre et Marie Curie Paris VI.

De Cools, A., 2004.

Utilisation de matrices alimentaires pour la fabrication de matériaux de référence pour les essais d'aptitude en microbiologie. DESS Technologies appliquées aux organes végétaux de l'Université Pierre et Marie Curie Paris VI.

Ben ayed, L., 2005.

Utilisation de matrices alimentaires pour la fabrication de matériaux de référence pour les essais d'aptitude en microbiologie. Master de Sciences et Technologie mention Biologie Intégrative et physiologie de l'Université Pierre et Marie Curie Paris VI.

Abdelli, M., 2006.

Utilisation de matrices alimentaires pour la fabrication de matériaux de référence pour les essais d'aptitude en microbiologie. Certificat de fin d'étude ISAA1 : Qualité et Sécurité Microbiologique des Aliments. AgroParisTech.

Natouri, N., 2010.

Utilisation de matrices alimentaires pour la fabrication de matériaux de référence pour les essais d'aptitude en microbiologie des aliments. Master génie agronomique et alimentaire. Université de Haute Alsace (Mulhouse et Colmar).

Alves, E., 2010.

Développement d'une méthode de détection de microorganismes pathogènes dans les produits alimentaires par filtration par micro-tamis. Master analyse des risques. Université Paris –Est Val- de Marne UFR sciences et technologie.

Jean, D., 2011.

Développement d'une méthode de détection de microorganismes pathogènes dans une matrice alimentaire par filtration par micro-tamis et observation par microscopie à épifluorescence. Ingéniorat Sciences et Techniques du vivant. CNAM (Paris).

Bouak, S.H., 2011

Evaluation de la sécurité sanitaire des systèmes d'humidification implantés dans les rayons fruits et légumes. Master génie agronomique et alimentaire. Université de Haute Alsace (Mulhouse et Colmar).

2.2 Synthèse scientifique

Billaux, F., Leroy, S., Deleau, F., 1988. *Listeria monocytogenes* : recouvrement dans les produits carnés. V.P.C, Vol.9 (5), pp 254-256.

Briandet, R., Dubois-Brissonnet, F., Naitali, N., Meylheuc, T., Herry, J.M., **Boubetra, A.**, Bellon-Fontaine, M.-N., 2003. La vie microbienne sur les surfaces. Salles propres 25 : 18-23.

3. Communications dans des congrès et symposium (poster (P), communication (C))

Billaux, F., Boubetra, A., Denis, C., Garry, P., Jehanno, D., Kobilinsky, A., 1999 (P).

Recommending for the revival of injured microbes with intent to their detection and counting. Symposium Microbial Stress and Recovery in Food, Quimper 14-16 juin 1999.

Boubetra, A., 2000 (C).

Organismes génétiquement modifiés : l'effet de la matrice sur la détection des transgènes. Journées ASFILAB, Paris 16-17 novembre 2000.

Boubetra, A., 2003 (C).

Qualité microbiologique des emballages : optimisation des méthodes de contrôle. Journée Technique LNE, Paris avril 2003.

Billaux, F., 2003 (C).

Exigence de la norme NF EN ISO/CEI 17025 en matière d'incertitudes de mesure : témoignage d'un laboratoire du secteur de l'analyse microbiologique. Journée Technique Bipéa, Paris juin 2003.

Billaux, F., 2004 (C).

Aspects normatifs et pratiques du calcul des incertitudes en microbiologie. Journée Technique ASFILAB, Paris septembre 2004.

Le Brun, G., Lorient, C., Ponthus, J., Kotanian, C., **Boubetra, A.**, Tabet, J.C., 2005 (P).

Microorganisms identification by Py-MAB-Tof-MS: a new method used for characterizing biological contaminants on packaging. 3rd Conference on mass spectrometry applied to biological and chemical warfare agents, Proceedings.

Billaux, F., 2006. (C).

L'expérience d'un laboratoire de microbiologie : application des méthodes préconisées dans le FD V-08-601. Journée Technique CFM, Paris février 2006.

Boubetra, A., 2006. (C).

Contrôle de surface en microbiologie : un point sur les méthodes d'analyse. Journée Recherche-Industrie, Biocontamination des matériaux au contact des aliments GIFEA, LNE, ECRIN et SSHA, Paris mars 2006.

Boubetra, A., Le Foll, A.P., Boeffard, V., Daguin, M. Simon, F., Thepaut, J., 2006 (P).

SMS™ : « Simple Method for Salmonella » Study for Afnor's validation according to NF EN ISO 16140 standard for the rapid detection of *Salmonella* in all food and animal feeding stuffs and environmental samples. International Symposium Salmonella and Salmonellosis, St Malo 10-12 mai 2006.

Allion, A., Van Hecke, B., **Boubetra, A., Mathia, o.,** 2011. (C).

Methodological approach of antimicrobial surfaces characterization. 7 th European Conferences stainless steels – Science ans market, Como 21-23 September 2011.

Boubetra, A., Berken, B., 2011. (P).

Microbiology proficiency testing scheme on “Real” meat samples. EURACHIM Conference, Istanbul 3-6 October 2011.

Boubetra, A., Brunelliere, J., 2011 (C).

Test d'efficacité antimicrobienne : état de l'art. BIOAH 2011, Nice 12-14 octobre 2011

Le Nestour, F., 2011 (C).

Détection des bactéries pathogènes : évolution des méthodes en microbiologie des aliments. Convétion Secur'Food, Issy Les Moulineaux 29-30 novembre 2011.