

PROGRAMME DOCTOLEG 20 MARS 2026

9h15 ouverture de la visio et accueil des participants

Nom	Prénom	Année de thèse	Discipline	Laboratoire(x)	Titre	LIEN HAL de la présentation au Séminaire si diffusable	Thème
VALADON	Anne-Solenn	3ème année	Biologie végétale	IJPB (Versailles) & Agroécologie	Exploring the Diversity, Evolution and Genetic Determinism of Specialized Metabolites in Pea (<i>Pisum spp.</i>) Seeds		agro génétique
ARCIA-RUIZ	Irving	3ème année	Génétique et amélioration	INRAE URP3F	Structuration génétique et trajectoires de domestication dans le complexe <i>Medicago sativa</i>	https://hal.science/hal-05584190 https://doi.org/10.1002/tpg2.70155	agro génétique
AFFICHARD	Manu	3ème année	Phytopathologie	UMR IGEPP INRAE - Institut A	Impact de l'association interspécifique sur la croissance et la dispersion de l'antracnose et de l'ascochytose du pois	https://hal.science/hal-05584169	agro génétique
SOULARD	Chloé	2ème année	Biologie	IJPB (INRAE Versailles) & ANS	L'édition des génomes par CRISPR-Cas9 chez le pois ouvre la voie à une meilleure compréhension des strigolactones		agro génétique
PARIS	Théo	2ème année	Génétique et amélioration	UMR Agroécologie	Architecture génétique de la résistance aux bruches chez les légumineuses à graines et compromis entre résistance et performance globale de la plante		agro génétique
Pause 10h55 - 11h10							
COSTA	Rodrigo	3ème année	Microbiologie des aliments	UMR Sayfood - COMIAL	Etude de l'intérêt de bioprocédés enzymatiques, fermentaires et leur association pour améliorer la durabilité d'ingrédients riches en protéines végétales		transformation
GRECHI GARCIA	Sofia	3ème année	Sciences des aliments	UMR SayFood	Formulation de matrices gélifiées à base de pois suivie d'une fermentation d'affinage de type fromager		transformation
BENATALLAH	Amina	2ème année	Chimie, Science des aliments	INRAE – Unité BIA – Equipe P	Oxydation des tannins condensés en milieu complexe et modèle, impact sur leurs propriétés d'interaction avec des protéines modèles	https://hal.science/hal-05587017	transformation
MZE HAMADI	Faidat	3ème année	Sciences des Aliments	BIA-INRAE & GRAPPE/ESA	Etude des propriétés fonctionnelles des graines de lentilles : influence et prédiction		transformation
Pause 12h20 - 13h40							
KAVOUKDJIAN-DETO	Noé	2ème année	Ecophysiologie et modélisation	INRAE AGIR	Identification et spatialisation des principaux facteurs limitants agronomiques et climatiques du rendement de six légumineuses à graines en France, en climat actuel et futur	https://hal.inrae.fr/hal-05587655	pratiques agro
RENAULT	Blandine	2ème année	Agronomie	UMR Agronomie (Université P	Produire des légumineuses à graines en vue d'une transformation : une étude articulant ateliers, expérimentation à la ferme et traque aux innovations		pratiques agro
GRUMEL	Arman	3ème année	Ecophysiologie végétale	UR-P3F	Interactions plante-plante lors de la culture de blé dans un mulch vivant de luzerne et impacts de la régulation mécanique		pratiques agro
SAINMONT	Lucile	3ème année	Agro-écologie / Génétique	AGE (ISARA) & IMP (UMR 522 sativum)	Évaluation de la qualité nutritionnelle d'un panel diversifié de pois (<i>Pisum sativum</i>) : composition en protéines et minéraux dans plusieurs fermes de la région lyonnaise (France)		pratiques agro
BAGCI	Ada	3ème année	Psychologie sociale	GREPS (Groupe de Recherche	Représentations sociales des légumineuses : un regard psychosocial sur un objet alimentaire en retour		conso, senso, perception, marketing
VOISIN	Renaud	3ème année	Sciences de la conception	UMR SayFood	Intégration de la durabilité environnementale dans la conception de produits à base de légumineuses		conso, senso, perception, marketing
DEBRAINE	Lucas	2ème année	Bromatologie, Science	CSGA	Meilleure compréhension des problématiques de off-notes dans des matrices type crème-dessert et dessert fermenté à base de légumineuses		conso, senso, perception, marketing
Pause 15h45 - 16h05							
TREBOSSSEN	Ewen	2ème année	Microbiologie, Immunologie	UMR1253 STLO & UR1268 BI	Screening of 103 probiotic and proteolytic bacterial strains for lupin-based food applications targeting allergy modulation	https://hal.science/hal-05565935	nutrition, santé, sécurité
BOMPART	Catherine	2ème année	Biologie-Santé	Laboratoire ASMS (UNH)	Qualité nutritionnelle, digestibilité et propriétés immunomodulatrices des protéines végétales issues de céréales et de légumineuses		nutrition, santé, sécurité
ZANETTI	Marine	3ème année	Microbiologie aliment	INRAE SQPOV UMR 408	How food processing and storage affect <i>Bacillus cereus</i> presence in pea protein-based products?		nutrition, santé, sécurité
Fin du webinaire 17h							