# CALIS – Articles sans comité de lecture, rapports d’études

## 2017

1. Angellier-Coussy H, Guillard V, Buche P, Gontard N (2017) Barquettes agro-sourcées à base de sous-produits des industries agro-alimentaires : Projet FP7 EcoBioCAP. Innovations Agronomiques, 58:61-67. <https://hal.inrae.fr/hal-02617552>
2. Bonny J-M, Sinding C, Thomas–Danguin T (2017) Functional MRI and sensory perception of food. Modern Magnetic Resonance, Springer International Publishing AG. [10.1007/978-3-319-28275-6\_132-1](https://doi.org/10.1007/978-3-319-28275-6_132-1)
3. Charmet G, Abecassis J, Bonny S, Fardet A, Forget F, Lullien-Pellerin V (2017) Agriculture et alimentation durables. Trois enjeux dans la filière céréales. Editions Quae, Collection Matière à débattre et décider. <https://www.quae.com/produit/1425/9782759226252/agriculture-et-alimentation-durables>
4. Clerjon S, Bonny J-M (2017) NMR imaging of meat. Modern Magnetic Resonance, Editions Springer. 978-3-319-28275-6. [⟨10.1007/978-3-319-28275-6\_131-1⟩](https://dx.doi.org/10.1007/978-3-319-28275-6_131-1)
5. de Montera B (2017) L'hérédité en biologie et la contribution à l'héritage reçu. Rev. Univ. Cathol.  Lyon, 31: 19‐22.
6. de Montera B (2017) Pre‐Political Topology Emerging from Biotechnology’s Secretions. SubStance. 46 (1), Issue 142: 124‐139.
7. Denis C (2017) Influence de la structure des globules gras et de leur composition en acides gras sur les cinétiques de lipolyse de laits maternels au cours de leur digestion in vitro statique. Rapport fin d’étude. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01603203>
8. Dictionnaire permanent- Santé, bioéthique, biotechnologies
* Publication de l’arrêté sur le nutri-score : un logo nutritionnel d’application volontaire en débat, 2017.
* Décision de la Cour de cassation du 24 octobre 2017 : Responsabilité pénale des grossistes répartiteurs du fait d’allégations de santé apposées sur un complément alimentaire et une crème cosmétique, 2017.
* La CJUE confirme le refus de plusieurs allégations de santé incitant à la consommation de glucose (CJUE, 8 juin 2017, aff. C-296/16, Dextro Energy c/ Commission), 2017.
* Etiquetage nutritionnel : bientôt un nouveau logo. Bull n°280, Avril 2017, p 9-10.
1. Dupont D Petherick A (2017) Holder Pasteurization May Alter the Digestion of Human Milk. SPLASH! milk science update October 2017. Issue: Milk Genomics and Human Health: A Report from the 14th Symposium. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01617671>
2. Friant Perrot M (2017) La publication de l’arrêté sur le nutri-score : un logo nutritionnel d’application volontaire en débat, in Dictionnaire permanent- Santé, bioéthique, biotechnologies.
3. Friant Perrot M (2017) Décision de la Cour de cassation du 24 octobre 2017 : Responsabilité pénale des grossistes répartiteurs du fait d’allégations de santé apposées sur un complément alimentaire et une crème cosmétique, Dictionnaire permanent- Santé, bioéthique, biotechnologies.
4. Friant Perrot M (2017) La CJUE confirme le refus de plusieurs allégations de santé incitant à la consommation de glucose (CJUE, 8 juin 2017, aff. C-296/16, Dextro Energy c/ Commission), Dictionnaire permanent- Santé, bioéthique, biotechnologies.
5. Friant Perrot M (2017) Etiquetage nutritionnel : bientôt un nouveau logo, Dictionnaire permanent- Santé, bioéthique, biotechnologies, bull n°280, Avril 2017, p 9-10.
6. Guillermin M, Magnin T (2017) Big data for biomedical research and personalised medicine: an epistemological and ethical cross‐analysis. Human and Social Studies.  6 (3):13‐36.
7. Guillermin M, Magnin T (2017) Big data et vie privée. Rev. Univ. Cathol. 31: 9‐16.
8. Guyon E, Delenne J-Y, Radjai F (2017) Matière en grains. Editions Odile Jacob. <https://www.odilejacob.fr/catalogue/sciences/physique-chimie/matiere-en-grains_9782738138576.php>
9. Halabi A (2017) Etude in vitro des performances nutritionnelles de produits laitiers destinés aux séniors. Rapport bibliographique. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01603149>
10. Joubert M, Lullien-Pellerin V, Morel MH (2017) Blés durs : quelles teneurs en protéines des grains pour fabriquer des pâtes alimentaires de bonne qualité ? Industries des Céréales, 200:34-35. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01608735>
11. Laleg K, Cassan D, Barron C, Cordelle S, Schlich P, Walrand S, Micard V (2017) Qualités culinaires, sensorielles et nutritionnelles de pâtes alimentaires sans gluten à base de légumineuses [Cooking, sensory and nutritional properties of gluten free legume pasta]. Innovations Agronomiques, vol: 60: 145-156. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01608160>
12. Mabilat M, Narayanane G (2017) Etude de l’évolution de la qualité nutritionnelle des produits du secteur des Produits traiteurs frais entre 2010 et 2018, Rapport de l’Observatoire de la Qualité de l’Alimentation (Oqali), 506 p. <https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>
13. Magnin T (2017) Prendre soin de l’humain robuste et vulnérable au temps des technosciences. Plastir. 47:1‐11.
14. Magnin T (2017) Penser l’humain au temps de l’Homme augmenté. Face aux défis du transhumanisme. Albin Michel, Paris.
15. Marze S (2017) Modeling of food digestion. Modeling of Microscale Transport in Biological Processes. 353-374.
16. Narayanane G (2017) Etude de l’évolution de la qualité nutritionnelle des produits du secteur des bares céréalières entre 2010 et 2016, Rapport de l’Observatoire de la Qualité de l’Alimentation (Oqali), 148 p. <https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>
17. Roussel C, Cordonnier C, Livrelli V, Van de Wiele T, Blanquet-Diot S (2017) Enterotoxigenic and enterohemorrhagic Escherichia coli: survival and modulation of virulence in the human gastrointestinal tract. Infectious Diseases. Escherichia coli- Recent Advances on Physiology, Pathogenesis and Biotechnological applications. Book Chapter 1. Ed. Dr Amidou Samie. InTechOpen.
18. Schlich P, Pineau N (2017) Temporal dominance of sensations. Time-Dependent Measures of Perception in Sensory Evaluation:283-320. [10.1002/9781118991640](https://doi.org/10.1002/9781118991640)
19. Wolpe P. et 45 co‐auteurs parmis lesquels Magnin T (2017) Ethical principles for use of human cellular biotechnologies. Nature Biotechnology, Springer. 35 (11):1050‐1058

## 2018

1. Angellier-Coussy H, Guillard V, Gastaldi E, Peyron S, Gontard N (2018) Lignocellulosic fibres-based biocomposites materials for food packaging. In: Kalia S, ed. Lignocellulosic Composite Materials. Cham: Springer International Publishing: 389-413. <https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-319-68696-7_10>
2. Champion M (2018) Etude de l’évolution de la qualité nutritionnelle des produits du secteur des plats appertisés entre 2010 et 2016, Rapport de l’Observatoire de la Qualité de l’Alimentation (Oqali), 274 p. <https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>
3. Combris P, Lange C, Issanchou S (2018) Assessing the effect of information on the reservation price for champagne: What are consumers actually paying for? Handbook of the Economics of Wine, Chapter 24: 517-533. <https://doi.org/10.1017/S1931436100000109>
4. Desclaux D, Samson, M-F, Chiffoleau, Y (2018) Gluten Mythe ou réalité ? A la recherche des personnes hypersensibles. The Concersation. <https://theconversation.com/gluten-mythe-ou-realite-a-la-recherche-des-personnes-hypersensibles-91945>
5. Deuscher Z, Andriot I, Gourrat K, Sémon E, Repoux M, Guichard E, Preys S, Boulanger R, Labouré H, Le Quéré J-L (2018) Organoleptic propoerties of dark chocolates investigated by direct-injection mass spectrometry (PTR-To-MS) and GC-olfactometry. Flavour Science. Proceedings of the 15th Weurman Flavour Research Symposium, Graz, Autriche. Verlag der Technischen Universität Graz. [10.3217/978-3-85125-593-5](https://doi.org/10.3217/978-3-85125-593-5)
6. Garde A, Gokani N, Friant-Perrot M (2018) Children’s rights, childhood obesity and health inequalities. UNSCN (United Nations System Standing Committee on Nutrition) News 43, p 65-74. <https://www.unscn.org/uploads/web/news/UNSCN-News43-WEB.pdf>
7. Issanchou S, Martin C (2018) Analyse sensorielle du fromage. Le fromage. 789-818
8. Llanos JHR, Tadini CC, Gastaldi E (2018) Nanostructured biopolymers obtained from blends by extrusion. TechConnect Briefs, 3:8-11. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02154401/>
9. Roux J (2018) Etude de l’évolution de la qualité nutritionnelle des produits du secteur des Plats cuisinés frais entre 2010 et 2016, Rapport de l’Observatoire de la Qualité de l’Alimentation (Oqali), 294 p. <https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>

## 2019

1. Benit P, Bortoli S, Huc L, Schiff M, Gimenez-Roqueplo AP, Rak M, Gressens P, Favier J, Rustin P (2019) A new threat identified in the use of SDHIs pesticides targeting the mitochondrial succinate dehydrogenase enzyme. bioRxiv 2019. <https://doi.org/10.1101/289058>
2. Champion M (2019) Contributions de l’offre et de la demande à l’évolution de la qualité nutritionnelle de l’alimentation, Rapport de l’Observatoire de la Qualité de l’Alimentation (Oqali), 47 p. <https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>
3. de Montera B. et Magnin T (2019) Vulnérabilité et responsabilité au temps de l’homme augmenté, Dans : La Vulnérabilité au prisme de la technologie : enjeux éthiques, THIEL, MJ. (dir.), Presses universitaires de Strasbourg.
4. Dulieu J, Fialon M (2019) Etude de l’évolution de la qualité nutritionnelle des produits du secteur des Bouillons et potages entre 2011 et 2017, Rapport de l’Observatoire de la Qualité de l’Alimentation (Oqali), 254 p. <https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>
5. Exbrayat JM et de Montera B (2019) L’Homme et les êtres biologiques face à leur liberté. Dans Personne et Liberté ? Longère F et Copain C (éd.).
6. Herbreteau V, Barrier Guillot B, Schlich P (2019) Enrichissement en fibres des produits céréaliers : aspects sensoriels. Projet Céréfibres [Fiber enrichment in cereal food products: sensory dimension. Céréfibres Project]. Innovations Agronomiques. 78:41-54. <https://hal.inrae.fr/hal-02621970>
7. Mackie A, Dupont D, Torcello-Gomez A, Jardin J, Deglaire A (2019) Report on EFSA project OC/EFSA/GMO/2017/01 “In vitro protein digestibility” (Allergestion). Technical Report EFSA project OC/EFSA/GMO/2017/01. <https://hal.inrae.fr/hal-02789096>
8. Martinovic L, Landreau M, Tayeau M (2019) Etude de l’évolution de la qualité nutritionnelle des produits du secteur des Sauces chaudes entre 2010 et 2017, Rapport de l’Observatoire de la Qualité de l’Alimentation (Oqali), 180 p. <https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>
9. Régnier F, Caillavet F, Badji I (2019) Saisonnalité et contre-saisonnalité pour une alimentation durable. INRA Sciences Sociales n°5-6, novembre 2019.
10. Régnier F, Caillavet F, Badji I, Dalstein A.-L, Rouballay C, 2019, Diet4Trans, Saisonnalité et contre-saisonnalité pour une alimentation durable. Rapport pour l’ADEME juillet 2019.
11. Schlich P (2019) Enrichissement en fibres des produits céréaliers : des améliorations possibles mais complexes. Industries des Céréales.213 (août-septembre-octobre 2019):36-39. <https://hal.inrae.fr/hal-02620233>

## 2020

1. Ay J-S, Marette S, Martin C, Saïdi M (2020) Les consommateurs face à l'évolution des Appellations d'Origine Contrôlée. INRAE Sciences sociales. 3:1-4. <https://www.inrae.fr/actualites/consommateurs-face-levolution-appellations-dorigine-controlee>
2. Caillavet F, Fadhuile A (2020) Inégalités et politiques publiques pour une alimentation durable. INRAE Sciences Sociales n° 1, avril 2020.
3. Champion M, Molle O (2020) Etude de l’évolution de la qualité nutritionnelle des produits du secteur des Céréales pour le petit-déjeuner entre 2010 et 2018, Rapport de l’Observatoire de la Qualité de l’Alimentation (Oqali), 284 p. <https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>
4. Flutre T, Le Cunff L, Fodor A, Launay A, Romieu C, Berger G, Bertrand Y, Beccavin I, Bouckenooghe V, Roques M, Pinasseau L, Verbaere A, Sommerer N, Cheynier N, Bacilieri R, Boursiquot J, Lacombe T, Laucou V, This P, Péros J, Doligez A (2020) Genome-wide association and prediction studies using a grapevine diversity panel give insights into the genetic architecture of several traits of interest. BioRxiv.

 <https://www.biorxiv.org/content/10.1101/2020.09.10.290890v1>

1. Friant-Perrot M, Gokani N (2020) Human Rights and Health Inequalities in Childhood Obesity. Dans Ending Childhood Obesity: A Challenge at the Crossroads of International Human Rights and Economic Law, Garde A, Curtis J, De Schutter O (eds.), Edward Elgar Publishing, p 90-110. <https://doi.org/10.4337/9781788114028.00009>
2. Halonen JI, Erhola M, Furman E, Haahtela T, Jousilahti P, Barouki R, Bergman Å, Billo NE, Fuller R, Haines A, Kogevinas M, Kolossa-Gehring M, Krauze K, Lanki T, Vicente JL, Messerli P, Nieuwenhuijsen M, Paloniemi R, Peters A, Posch KH, Timonen P, Vermeulen R, Virtanen SM, Bousquet J, Antó JM. The Helsinki Declaration 2020: Europe that protects. Lancet Planet Health. 4(11) :E503-E505. Matériel éditorial. [https://doi.org/10.1016/S2542-5196(20)30242-4](https://doi.org/10.1016/S2542-5196%2820%2930242-4)
3. Landreau M (2020) Etude de la qualité nutritionnelle des produits du secteur de la confiserie, Rapport de l’Observatoire de la Qualité de l’Alimentation (Oqali), 97p.

<https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>

1. Mathiot H, Narayanane G (2020) Suivi du Nutri-Score par l'Oqali : Analyse à 3 ans, Rapport de l’Observatoire de la Qualité de l’Alimentation (Oqali), 57 p. <https://www.oqali.fr/Publications-Oqali/Etudes-sectorielles>
2. Méchin V, Reymond M, Legland D, Fanuel M, El Hage F, Baldy A, Griveau Y, Jacquemot MP, Coursol S, Devaux MF, Rogniaux H, Guillon F (2020) Puissance de l’imagerie dans l’étude des tissus de la biomasse lignocellulosique. Chap 17. Dans: Stéphanie Baumberger, Chimie Verte et Industries Agroalimentaires, vers une bioéconomie durable. Collection Sciences et techniques agroalimentaires, ISBN : 978-2-7430-2513-7. Cachan, FRA : Lavoisier TEC & DOC.
3. Mezni F, Martine L, Khouja ML, Berdeaux O, Khaldi A (2020) Identification and quantitation of tocopherols carotenoids and triglycerides in edible *Pistacia lentiscus* oil from Tunisia. Journal of Materials and Environmental Sciences. 11(1):79-84.
4. Ropartz D, Ralet MC (2020) Pectin structure. Dans: Pectin : technological and physiological properties. Springer Natuer Switzerland. Kontogiornos V (ed.). pp 17-36. <https://doi.org/10.1007/978-3-030-53421-9>
5. Schlich P (2020) Vins et fromages, innover en analyse sensorielle pour mieux étudier leur association : Communiqué du service de presse INRA rédigé par Caroline THOMAS pour publication dans le magazine électronique, et pour diffusion sur le site internet INRAE. <https://hal.inrae.fr/hal-02788965>
6. Talantikite M, Stimpson TC, Gourlay A, Le Gall S, Moreau C, Cranston ED, Moran-Mirabal J, Cathala B (2020) Bioinspired thermo-responsive xyloglucan-cellulose nanocrystal hydrogels. ChemRxiv <https://doi.org/10.26434/chemrxiv.12759449.v1>