

Dr. Mariem ELLOUZE,
19, Avenue du Général de Gaulle,
94 700 Maisons Alfort, France.
ellouzemariem@yahoo.fr

Docteur Ingénieur **Microbiologie des aliments - Appréciation quantitative des risques**

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

- 03/ 2010 - Responsable de projets en Microbiologie des aliments et Microbiologie Prévisionnelle**
IFIP, Maisons Alfort, France.
- Montage, conduite de projets de recherche à l'échelle nationale et Européenne, rédaction et suivis de conventions de partenariats et accords de consortia.
 - Organisation du congrès international de microbiologie prévisionnelle ICPMF8, 145 soumissions, 220 participants de trente pays.
 - Organisation d'essai inter-laboratoires pour la quantification des salmonelles
 - Participation au groupe de travail pour la révision de la norme AFNOR V01-009 test de croissance et du groupe de travail **ISO/TC 34/SC 9/WG 19 " Guidelines for conducting challenge tests "**
 - Membre du RMT : Expertise pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments.
 - Membre du RMT Qualima : Maitrise de la qualité microbiologique des aliments.
 - Réalisation de prestations auprès des professionnels de l'agro-alimentaire pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments (test de vieillissement, test de croissance, microbiologie prévisionnelle)
 - Réalisation de formations auprès des professionnels de l'agro-alimentaire
 - Mise en place d'une base de données du comportement de différents micro-organismes dans les aliments.
 - Encadrement d'ingénieurs juniors et de stagiaires (Master 2, Licence, BTS).
- 11/2006-12/2009 Chef de Projet Microbiologie Prévisionnelle et Analyse des risques**
(Thèse CIFRE) CRYOLOG / ENVA, Maisons Alfort/ Nantes, France.
- Caractérisation microbiologique (test de croissance et de vieillissement) et physico-chimique d'aliments.
 - Caractérisation des états physiologiques de stress de pathogènes.
 - Mise en place de modèles d'appréciation de l'exposition pour pathogènes et germes d'altération.
 - Mise en place d'un modèle de réponse et de paramétrage d'ITT biologiques.
 - Analyse de sensibilité des modèles développés selon la méthode de Saltelli, 2002.
 - Encadrement de deux techniciennes et d'une stagiaire M1.
 - Budgétisation et gestion des différentes étapes du projet
- 2009-2014 Vacations en Microbiologie alimentaire et prévisionnelle, statistiques et modélisation.**
- Master 2 "Analyse des risques des bio-contaminants liés à l'alimentation humaine et animale" (ENVA, Paris VI),
 - Licence professionnelle Biologie Industrielle (Ecole Supérieure des Techniques Biologiques Appliquées).
 - Licence professionnelle Qualité Sécurité Recherche et Environnement (Ecole Supérieure des Techniques Biologiques Appliquées).

FORMATION ACADEMIQUE

2006-2009	Agro ParisTech (INA-PG), Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort <i>Doctorat en Microbiologie Prévisionnelle.</i>	Paris, France
2007-2008	Ecole Nationale des Ponts et Chaussées <i>Introduction to Master and Business Administration (MBA) Docteurs pour l'entreprise</i>	Paris, France
2005- 2006	Université de Bretagne Occidentale <i>Master 2 Génie des systèmes et procédés industriels, Option Innovation et Modélisation</i>	Quimper, France
2000-2005	Institut National des Sciences Appliquées et de Technologies <i>Diplôme National d'Ingénieur en Biologie Industrielle.</i>	Tunis, Tunisie

LANGUES & COMPETENCES EN INFORMATIQUE

Langues : Anglais : Bilingue (910 au TOEIC), Italien : Bonnes notions, Arabe : Langue maternelle

Logiciels : Bureautique & Bibliographie : Word, Excel, PowerPoint, Access, EndNote, Reference Manager.

Programmation & statistiques : Matlab, R, @Risk, Stagraphics, SAS, Sphinx.

PUBLICATIONS SCIENTIFIQUES

- **Ellouze, M.**, Minvielle, B., Guillier, L. (2015). Evaluation of the quality and safety of pig carcasses transported at core temperatures above the regulatory 7°C. *Meat Science*. En preparation.
- Delhalle, L., **Ellouze, M.**, Taminiau, B., Nezer, C., Daube, G. (2015). Predictive microbiology combined with metagenomic analysis targeted on the 16S ribosomal DNA : A new approach for food quality. *Food Microbiology*. En preparation.
- **Ellouze, M.** and Tenenhaus Aziza, F. (2015). Highlights from the 8th International Conference on Predictive Modelling in Food (ICPMF8), *Food Microbiology*, 45 : 160-161.
- Tenenhaus Aziza, F. and **Ellouze, M.** (2015). Software in Predictive Microbiology and risk assessment : a comparative analysis of the software presented at the ICPMF8 Software Fair, *Food Microbiology*, 45 : 290-299.
- Coroller, L., Jeuge, S., Couvert, O. Christieans, S. **Ellouze M.** (2015) Extending the gamma concept to non-thermal inactivation: an innovative model to predict the fate of *Salmonella* during the dried sausages process, *Food Microbiology*, 45: 266-275.
- Kyösti, P., Focas, C., Kumpusalo-Sanna, V., Keskitalo-Vuokko, K., Taloustutkimus, O., Matullat, I., **Ellouze, M.** Pentikäinen, S., Smolander, M., Korhonen, V., Ollila, M. (2015). European Consumers' Perceptions of Time Temperature Indicators in Food Packaging. *Packaging Technology and Science* 28 (4) 303-323.
- Delhalle, L., **Ellouze, M.**, Yde, M., Clinquart, A., Daube, G. et Korsak, N. (2013) Retrospective analysis of a *Listeria monocytogenes* contamination episode in raw milk goat cheese using quantitative microbial risk assessment tools. *Journal of Food Protection*, sous presse.
- **Ellouze, M.**, Gauchi, J.-P., Augustin, J.-C (2011). Use of global sensitivity analysis in quantitative microbial risk assessment: Application to the evaluation of a biological time temperature integrator as a quality and safety indicator for cold smoked salmon. *Food Microbiology*. 28, 755-769.
- **Ellouze, M.** et Augustin, J.-C. (2010). Applicability of biological time temperature integrators as quality and safety indicators for meat products. *International Journal of Food Microbiology*, 138 :119-129.
- **Ellouze, M.**, Gauchi, J.-P. et Augustin, J.-C. (2010). Global sensitivity analysis applied to a contamination assessment model of *Listeria monocytogenes* in cold smoked salmon at consumption. *Risk Analysis*. 30(5): 841-852.
- **Ellouze, M.**, Pichaud, M., Bonaiti, C., Coroller, L., Couvert, O., Thuault, D. et Vaillant, R. (2008). Modelling pH evolution and lactic acid production in the growth medium of a lactic acid bacterium: Application to set a biological TTI. *International Journal of Food Microbiology* 128, 101-107.

PUBLICATIONS TECHNIQUES

- **Ellouze, M.**, Jeuge, S. (2014). Développement d'un enrobage comestible pour les viandes fraîches. *Les cahiers de l'IFIP*, 1 (1).
- **Ellouze, M.** Quantifier les Salmonelles : quelles performances pour les laboratoires. *Revue des ENIL* n° 330 - Mars / Avril 2014, p31-33.
- Feurer, C., **Ellouze, M.** La biopréservation, complémentaire à la réfrigération pour garantir la qualité microbiologique de la viande de porc fraîche. *Revue Générale du Froid et du conditionnement d'air*. XXXX 2014.
- **Ellouze, M.**, Jeuge, S. (2013). Développement d'outils intelligents pour les produits réfrigérés et surgelés. *Revue Générale du Froid et du conditionnement d'air*. Décembre 2013.
- Denis, C., Stahl, V., Augustin, J.-C., Beaufort, A., Cerani, B., Christieans, S., **Ellouze, M.**, Farrokh, C., Garry, P., Giuliani, L., Guillemant, A., Guilier, L., Jamet, E., Lebois, S., Majou, D., Michel, V., Pinon, A., Servais, J.-P., Thuault, D (2011). Le RMT « Expertise pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments ». *Revue Générale du Froid* 1113, 53-57
- **Ellouze, M.** (2010) Les Outils de Traçabilité de la chaîne du froid. *Revue. Générale du Froid*, 1113, 35-43.
- **Ellouze, M.**, Bonaiti, C. et Augustin, J.-C. (2010). Utilisation des intégrateurs temps température microbiologiques dans la chaîne du froid. *Revue Générale du Froid* 1101, 66-73.

ACTIVITES SCIENTIFIQUES ET D'EXPERTISE

- Auditeur technique en microbiologie pour la norme ISO 17025.
- Membre du Comité international de microbiologie prévisionnelle dans les aliments.
- Membre du Comité Scientifique et Technique de Sym'Previus,
- Membre du Groupement d'Intérêt Scientifique de Sym'Previus.
- Membre de la commission V08B "Microbiologie des Aliments"
- Membre de la commission AFNOR V01C « Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène »
- Partenaire du Réseau Mixte Technologique "Expertise pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments".
- Membre de la Société Française de Microbiologie, SFM.
- Membre de l'Association Magrèbine pour la Sécurité Sanitaire des Aliments, AMSSA.
- Membre de l'Association Tunisienne des Sciences Biologiques, ATSB.

- **Ellouze, M.**, Le Roux, A., Bozec, A., Minvielle, B. 2011. Evaluation of the impact of the refrigerated transport of pig carcasses loaded above 7°C on their microbial quality and safety. Communication orale. 57ème ICOMST. International Congress on Meat Science and Technology, Ghent, Belgique.
- Bozec A., Zuliani V., Le Roux A., **Ellouze M.** Shelf life Evaluation of pork meat stored under different packaging atmospheres. Poster. 57ème ICOMST. International Congress on Meat Science and Technology, Ghent, Belgique.
- **Ellouze, M.**, Zuliani, V., Bozec, A., Le Roux, A. 2011. Incidence du mode de conditionnement sur la durée de vie de la viande de porc en UVCI. Poster. 91^{ème} Congrès annuel du Conseil des Viandes du Canada. Halifax, Canada.
- Denis, C., **Ellouze, M.**, Garry P., Stahl V. 2011. Réseau Mixte Technologique « expertise pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments ». Poster. 91^{ème} Congrès annuel du Conseil des Viandes du Canada. Halifax, Canada.
- **Ellouze, M.**, Le Roux, A., Bozec, A., Garry, P., Minvielle, B. 2013. Evaluation of the impact of the refrigerated transport of pig carcasses loaded above 7°C on their microbial quality and safety. Communication orale. I3S : International Symposium on *Salmonella* and Salmonellosis. Saint-Malo, France.
- **Ellouze, M.**, Michel, V., Giroud, A., Sage, C., Denis, C., Stahl, V., Augustin, J-C. 2013. An Inter-laboratory proficiency trial for *Salmonella* enumeration. Poster. I3S. Saint-Malo, France.
- **Ellouze, M.**, Jeuge, S., Feurer, C., Minvielle, B. 2013. Besoins et pratiques pour la quantification des salmonelles. 9^{ème} Congrès National de la SFM, Lille, France
- Feurer, C., Zuliani, V., Guizard, C., Godin, S., **Ellouze, M.** 2012. Use of the natural flora of fresh pork in biopreservation. Communication orale, FoodMicro, Istanbul, Turquie.
- **Ellouze, M.**, Zuliani, V., Augustin, J-C. 2012. Quantitative risk assessment to evaluate the efficiency of a protective culture sprayed on cooked ham against *Listeria monocytogenes*. Poster, FoodMicro, Istanbul, Turquie.
- EL Jabri M., Pinon A., **Ellouze M.**, Stahl V., Denis C., Thuault D., Guillier L., Augustin J.C. Taking into account variability and uncertainty in models for assessing the microbiological shelf-life in foods. Application to Sym'Previous probabilistic module. Poster, Agrostat, 2012, Paris France.
- **Ellouze, M.**, Garry, P., Commeau, N., Guillier, L. 2011. Modélisation probabiliste du devenir de *Listeria monocytogenes* au cours de la chaîne de fabrication des lardons et de leur conservation. Communication orale, colloque restitution Quan't HACCP, Maisons Alfort, France.
- Delhalle L., **Ellouze M.**, Clinquart A , Daube G, Yde M, Korsak N. 2011. Development of a quantitative risk assessment model for cheese made from raw goat milk contaminated by *Listeria monocytogenes*. Poster, 7th ICPMF, Septembre 2011, Dublin, Irlande.
- **Ellouze, M.**, Augustin, J.-C. Exemple d'utilisation de la microbiologie prévisionnelle pour l'évaluation de la contamination bactérienne des aliments à la consommation. Communication orale. 21^{èmes} journées de l'ATSB, 15-18 Mars 2010, Mahdia , Tunisie. Session Microbiologie.
- **Ellouze, M.** Quelles applications industrielles pour la microbiologie prévisionnelle ? Communication orale, **Conférence invitée**, 13^{èmes} journées des sciences du muscle et technologies des viandes (JSMTV), 19-20 octobre 2010, Clermont-ferrand- session : qualités microbiologique et chimique : p. 141-146.
- **Ellouze, M.**, Zuliani, V., Bozec, A., Le Roux, A. (2010). Incidence du mode de conditionnement sur la durée de vie de la viande de porc en UVCI (poster n° 2/2). 13^{èmes} journées des sciences du muscle et technologies des viandes (jsmtv), 19-20 octobre 2010, à clermont-ferrand- session : qualités microbiologique et chimique : communications - poster, p. 173-174
- Bozec, A. Zuliani, V., **Ellouze, M.**, Le Roux, A. (2010). Incidence du mode de conditionnement sur la durée de vie de la viande de porc en UVCI. 13^{èmes} journées des sciences du muscle et technologies des viandes (jsmtv), 19-20 octobre 2010, à clermont-ferrand- session : Qualités microbiologique et chimique : communications - poster, p. 171-172.
- **Ellouze, M.**, Gauchi, J.-P. et Augustin, J.-C. *Sensitivity Analysis (SA) applied to an exposure assessment model of Listeria monocytogenes in cold smoked salmon*. Communication orale, 6th ICPMF, Septembre 2009, Washington D.C
- **Ellouze, M.**, et Augustin, J.-C. *Biological Time Temperature Integrators as quality and safety indicators of refrigerated products*. Communication orale, 6th ICPMF, Septembre 2009, Washington D.C.
- **Ellouze, M.**, et Augustin, J.-C. *Biological time temperature integrators as effective tools to ensure food safety: Cold smoked salmon as a case study*. Poster, Food Micro, Septembre 2009, Aberdeen.
- **Ellouze, M.**, Pichaud, M., Bonaiti, C., et Coroller, L. *Development of a biological TTI for monitoring temperature control during the cold chain*. Communication orale, 3rd International Cold Chain Management Workshop, Juin 2008, Bonn.
- **Ellouze, M.**, Pichaud, M., Bonaiti, C., Coroller, L., Couvert, O., Thuault, D. et Vaillant, R. *Modeling pH and lactic acid production in the growth medium of a lactic bacterium. Application to set a biological TTI*. Communication orale, 5th ICPMF (International Conference of Predictive Microbiology in Foods), Septembre 2007, Athènes.

ATELIERS ET FORMATIONS TECHNIQUES

Date	Sujet	Public et lieu
03/06/2014	Impact de la formulation et du process sur le devenir des salmonelles dans le saucisson sec	Etudiants professionnels de l'agro-alimentaire, consultants en sécurité des aliments, France.
03/06/2014	La microbiologie prévisionnelle et Sym'previus	Etudiants professionnels de l'agro-alimentaire, consultants en sécurité des aliments, France.
12/13-05-2014	Predictive Modelling and Risk Assessment in Food Microbiology	Etudiants, chercheurs de Yildiz Technical University, professionnels de l'agro-alimentaire, Turquie.
06-05-2014	Predictive Microbiology and ComBase	Etudiants, professeurs, membres du gouvernement. Hongrie.
31/03-02/04-2014	Malette pédagogique pour déterminer la durée de vie microbiologique des aliments	Agents inspecteurs DGAL, ENSV, France.
15-17/01/2013	Application of predictive modelling and use of the ComBase tool	Agents de l'autorité nationale de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement, Angleterre.
26/09/2013	Apports de la microbiologie prévisionnelle pour valider et vérifier la durée de vie microbiologique des aliments	Agents inspecteurs DGAL, ENSV, France.
19/09/2012	Formation Durée de vie microbiologique des aliments	Professionnels produits traiteurs et produits de la mer adhérents à Adepace CITPPM – Synafap, France.
29/06/2012	Outils utilisables pour la détermination de la durée de vie des aliments	Agents de la sous direction sécurité de l'alimentation, de la Mission des urgences sanitaires et du bureau de coordination des laboratoires de la DGAL, France.
22/05/2012	La microbiologie prévisionnelle des applications pratiques pour les professionnels de l'agro-alimentaire	Entreprises de l'agro-alimentaire, France.
3/05/2012	Outils utilisables pour la détermination de la durée de vie des aliments	Personnes ressources référents de la DGAL, France.
20/03/2012	Déterminer la DLC/DLUO des produits à base de viande	Entreprises de l'agro-alimentaire, France.
7,22/03/2012	Appréciation de l'exposition et utilisation des nouvelles métriques pour gérer le danger <i>L. monocytogenes</i> avec la grande distribution	Collaborateurs d'une entreprise privée, France.
19/01/2012	contexte réglementaire et détermination de la durée de vie pour les professionnels de l'agro-alimentaire	Entreprises de l'agro-alimentaire CERVIA, France.
4-5/12/2011	La microbiologie prévisionnelle en pratique	Consultants vétérinaires, France.
12/10/2010	Journée technique Sym'Previus : un outil d'aide opérationnel pour la détermination de la DVM des aliments et pour l'optimisation de la formulation et des procédés	Professionnels de l'agro-alimentaire membres de CITPPM, France.
29/09/2010	Utilisation de la microbiologie prévisionnelle de façon concrète à travers des études de cas	Professionnels de l'agro-alimentaire membres de l'Adepace, France.