One Earth, one Health

De la Santé du Sol à la Santé des Hommes, comment BLEU-BLANC-COEUR s'est construit.

La face cachée de l'iceberg Bleu-Blanc-Cœur

On n'a jamais raison tout seul :
25 ans de recherche collaborative.

BLEU BLANC COEUR

OUI on a tous le droit de bien manger.fr

Peer-reviewed journal articles

1. Mendowski, S., P. Chapoutot, A. Ferlay, G. Chesneau, F. Enjalbert, A. Germain and P. Nozière (in press). "Effects of replacing soybean meal by extruded faba bean or extruded lupin seeds on nitrogen partitioning in dairy cows." Journal of Dairy Science.
2. Meignan, T., A. Madouasse, F. Beaudeau, J. M. Ariza, C. Lechartier and N. Bareille (2019). "Does feeding extruded linseed to dairy cows improve reproductive performance in dairy herds? An observational study." Theriogenology 125: 293-301.
3. Bellenger, J., S. Bellenger, Q. Escoula, C. Bidu and M. Narce (2019). "N-3 polyunsaturated fatty acids: An innovative strategy against obesity and related metabolic disorders, intestinal alteration and gut microbiota dysbiosis." Biochimie.
4. Villot, C., B. Meunier, J. Bodin, C. Martin and M. Silberberg (2018). "Relative reticulo-rumen pH indicators for subacute ruminal acidosis detection in dairy cows." Animal 12(3): 481-490.
5. Schmitt, B., C. Ferry, G. Mairesse, N. Kerhoas, G. Chesneau, P. Weill and J. Mourot (2018). "The choice of animal feeding system influences fatty acid intakes of the average French diet." Oléagineux Corps Gras Lipides 25(2): D205.
6. de Tonnac A., Guillevic M. & Mourot J. (2018). Fatty acid composition of several muscles and adipose tissues of pigs fed n-3 PUFA rich diets. Meat Science, 140, 1-8.
7. 2. Andueza D., Mourot B. P., Hocquette J. F. & Mourot J. (2017). Phenotyping of Animals and Their Meat: Applications of Low-Power Ultrasounds, Near-Infrared Spectroscopy, Raman Spectroscopy, and Hyperspectral Imaging. In: Lawrie's Meat Science. F. Toldra. United Kingdom, Nikki Levy, 501-519.
8. de Tonnac A. & Mourot J. (2017a). Effect of dietary sources of n-3 fatty acids on pig performance and technological, nutritional and sensory qualities of pork. Animal, 20, 1-9.
9. De Tonnac A., Karim-Luisset S. & Mourot J. (2017b). Effect of different dietary linseed sources on fatty acid composition in pig tissues. Livestock Science, 203, 124-131.
10. Faulconnier Y., Bernard L., Boby C., Domagalski J., Chilliard Y. & Leroux C. (2017). Extruded linseed alone or in combination with fish oil modifies mammary gene expression profiles in lactating goats. Animal, 1-12.
11. Guillevic M., Dourmad J. Y., Mourot J., Schmitt B. & Weill P. (2017). L'empreinte végétale de notre consommation de protéines animales en question. Pratiques en nutrition, 51, 25-30.
12. Meignan T., Lechartier C., Chesneau G. & Bareille N. (2017). Effects of feeding extruded linseed on production performance and milk fatty acid profile in dairy cows: A meta-analysis. J Dairy Sci, 100(6), 4394-4408.
13. Mourot J. (2017). Nature et importance des matières grasses animales dans l'alimentation humaine. Cahiers de Nutrition et de Diététique, 52(6), 295-300.
14. Schmitt B., Ferry C., Mairesse G., Kerhoas N., Chesneau G., Weill P. & Mourot J. (2017). The choice of animal feeding system influences fatty acid intakes of the average French diet. Oléagineux Corps Gras Lipides.
15. Villot C., Meunier B., Bodin J., Martin C. & Silderberg M. (2017). Relative reticulo-rumen pH indicators for subacute ruminal acidosis detection in dairy cows. Animal.

16. Coelho C. R., Pernollet F. & van der Werf H. M. (2016). Environmental Life Cycle Assessment of Diets with Improved Omega-3 Fatty Acid Profiles. PLoS One, 11(8), 1-11.

17. De Tonnac A., Labussiere E., Vincent A. & Mourot J. (2016). Effect of alpha-linolenic acid and DHA intake on lipogenesis and gene expression involved in fatty acid metabolism in growing-finishing pigs. British Journal of Nutrition, 116(1), 7-18.

18. Mourot J. (2016). La composition en acides gras des animaux d'élevage peut-elle être améliorée ? Pratiques en nutrition, 12(48), 29-33.

19. Andueza D., Mourot B. P., Ait-Kaddour A., Prache S. & Mourot J. (2015). Utilisation de la spectroscopie dans le proche infrarouge et de la spectroscopie de fluorescence pour estimer la qualité et la traçabilité de la viande. INRA Productions Animales, 28(2), 197-208.

20. Baeza E., Chartrin P., Lessire M., Meteau K., Chesneau G., Guillevic M. & Mourot J. (2015a). Is it possible to increase n-3 fatty acid content of meat without affecting its technological and/or sensory quality and the growing performance of chickens? Br Poult Sci, 56(5), 543-550.

21. Baeza E., Chartrin P., Lessire M., Meteau K., Chesneau G., Guillevic M. & Mourot J. (2015b). Is it possible to increase the n-3 fatty acid content of eggs without affecting their technological and/or sensorial quality and the laying performance of hens? Br Poult Sci, 56(6), 748-754.

22. Bernard L., Leroux C., Rouel J., Delavaud C., Shingfield K. J. & Chilliard Y. (2015). Effect of extruded linseeds alone or in combination with fish oil on intake, milk production, plasma metabolite concentrations and milk fatty acid composition in lactating goats. Animal, 9(5), 810-821.

23. Doreau M. & Ferlay A. (2015). Linseed: a valuable feedstuff for ruminants. Oléagineux Corps Gras Lipides, 22(6), D611.

24. Livingstone K. M., Humphries D. J., Kirton P., Kliem K. E., Givens D. I. & Reynolds C. K. (2015). Effects of forage type and extruded linseed supplementation on methane production and milk fatty acid composition of lactating dairy cows. Journal of Dairy Science.

25. Marchix J., Choque B., Kouba M., Fautrel A., Catheline D. & Legrand P. (2015). Excessive dietary linoleic acid induces proinflammatory markers in rats. J Nutr Biochem, 26(12), 1434-1441.

26. Mourot B. P., Gruffat D., Durand D., Chesneau G., Mairesse G. & Andueza D. (2015a). Breeds and muscle types modulate performance of Near-Infrared Reflectance Spectroscopy to predict the fatty acid composition of bovine meat. Meat Science, 99, 104-112.

27. Mourot J. & Guillevic M. (2015b). Effect of introducing hemp oil into feed on the nutritional quality of pig meat. Oléagineux Corps Gras Lipides, 22(6), D612.

28. Mourot J. & de Tonnac A. (2015c). The Bleu Blanc Cœur path: impacts on animal products and human health. Oléagineux Corps Gras Lipides, 22(6), D610.

29. Zachut M. (2015). Short communication: Concentrations of the mammalian lignan enterolactone in preovulatory follicles and the correlation with intrafollicular estradiol in dairy cows fed extruded flaxseed. Journal of Dairy Science.

30. Desaldeleer C., Ferret-Bernard S., de Quelen F., Le Normand L., Perrier C., Savary G., Rome V., Michel C., Mourot J., Le Huerou-Luron I. & Boudry G. (2014). Maternal 18:3n-3 favors piglet intestinal passage of LPS and promotes intestinal anti-inflammatory response to this bacterial ligand. Journal of Nutritional Biochemistry, 25(10), 1090-1098.

31. Meynier A., Leborgne C., Viau M., Schuck P., Guichardant M., Rannou C. & Anton M. (2014). n-3 fatty acid enriched eggs and production of egg yolk powders: An increased risk of lipid oxidation? Food Chemistry, 153(0), 94-100.

32. Mourot B. P., Gruffat D., Durand D., Chesneau G., Prache S., Mairesse G. & Andueza D. (2014). New approach to improve the calibration of main fatty acids by near-infrared reflectance spectroscopy in ruminant meat. Animal Production Science, 54(10), 1848-1852.

33. Baeza E., Chartrin P., Gigaud V., Tauty S., Meteau K., Lessire M. & Berri C. (2013). Effects of dietary enrichment with n–3 fatty acids on the quality of raw and processed breast meat of high and low growth rate chickens. Br Poult Sci, 54(2), 190-198.

34. Hurtaud C., Chesneau G., Coulmier D. & Peyraud J. L. (2013). Effects of extruded linseed or alfalfa protein concentrate in interaction with two levels of concentrates on milk production and composition in dairy cows. Livestock Science, 158(1–3), 64-73.

35. Nguyen T. T. H., Doreau M., Corson M. S., Eugène M., Delaby L., Chesneau G., Gallard Y. & Van der Werf H. M. G. (2013a). Effect of dairy production system, breed and co-product handling methods on environmental impacts at farm level. Journal of Environmental Management, 120, 127-137.

36. Nguyen T. T. H., Doreau M., Eugène M., Corson M. S., Garcia-Launay F., Chesneau G. & Van der Werf H. M. G. (2013b). Effect of farming pratices for greenhouse gas mitigation and subsequent alternative land use on environmental impacts of beef cattle production systems. Animal, 7(5), 860-869.

37. Rioux V., Pedrono F., Blanchard H., Duby C., Boulier-Monthean N., Bernard L., Beauchamp E., Catheline D. & Legrand P. (2013). Trans-vaccenate is Delta13-desaturated by FADS3 in rodents. Journal of Lipid Research, 54(12), 3438-3452.

38. Nguyen T. T. H., van der Werf H. M. G., Eugène M., Veysset P., Devun J., Chesneau G. & Doreau M. (2012). Effects of type of ration and allocation methods on the environmental impacts of beef-production systems. Livestock Science, 145(1-3), 239-251.

39. Benatmane F., Kouba M., Youyou A. & Mourot J. (2011). Effect of a linseed diet on lipogenesis, fatty acid composition and stearoyl-CoA-desaturase in rabbits. Animal, 5(12), 1993-2000.

40. Blanchard H., Legrand P. & Pédrono F. (2011). Fatty Acid Desaturase (Fads3) is a singular member of the Fads cluster. Biochimie, 93, 87-90.

41. de Quelen F., Chevalier J., Rolli-Derkinderen M., Mourot J., Neunlist M. & Boudry G. (2011). N-3 polyunsaturated fatty acids in the maternal diet modify the post-natal development of nervous regulation of intestinal permeability in piglets. The Journal of Physiology, 589(17), 4341-4352.

42. Eugène M., Martin C., Mialon M. M., Krauss D., Renand G. & Doreau M. (2011). Dietary linseed and starch supplementation decreases methane production of fattening bulls. Animal Feed Science and Technology, 166-167, 330-337.

43. Kouba M. & Mourot J. (2011). A review of nutritional effects on fat composition of animal products with special emphasis on n-3 polyunsaturated fatty acids. Biochimie, 93(1), 13-17.

44. Laurain J., Chesneau G., Mairesse G., Guillevic M., Hirshberg N. & Weill P. (2011). Improving milk nutritional and environmental value with flaxseed-supplemented diets. World Rev Nutr Diet, 102, 212-220.

45. Mairesse G., Benet M., Méteau K., Juin H., Durand D. & Mourot J. (2011). Effect of plant antioxidant in n-3 polyunsaturated fatty acid-enriched diet on fatty acid composition and sensorial attributes of dry-cured ham. International Journal of Food Science & Technology, 46(12), 2656-2662.

46. Martin C., Pomiès D., Ferlay A., Rochette Y., Martin B., Chilliard Y., Morgavi D. P. & Doreau M. (2011). Methane output and rumen microbiota in dairy cows in response to long-term supplementation with linssed or rapeseed of grass silage- or pasture based diets. Proceedings of the New Zealand Society of Animal Production, 71, 243-247.

47. Pillin I., Kervoelen A., Bourmaud A., Goimard J., Montrelay N. & Baley C. (2011). Could oleaginous flax fibers be used as reinforcement for polymers? Industrial Crops and Products, 34(3), 1556-1563.

48. Zachut M., Arieli A. & Moallem U. (2011). Incorporation of dietary n-3 fatty acids into ovarian compartments in dairy cows and the effects on hormonal and behavioral patterns around estrus. Reproduction, 141(6), 833-840.

49. Bauchart D., Gobert M., Habeanu M., Parafita E., Gruffat D. & Durand D. (2010). Influence des acides gras polyinsaturés n-3 et des antioxydants alimentaires sur les acides gras de la viande et la lipoperoxydation chez le bovin en finition. Cahiers de Nutrition et de Diététique, 45(6), 301-309.

50. Bernard L., Mouriot J., Rouel J., Glasser F., Capitan P., Pujos-Guillot E., Chardigny J. M. & Chilliard Y. (2010). Effects of fish oil and starch added to a diet containing sunflower-seed oil on dairy goat performance, milk fatty acid composition and in vivo #9-desaturation of [13C]-vaccenic acid. British Journal of Nutrition, 104(3), 346-354.

51. Cannata S., Ratti S., Meteau K., Mourot J., Baldini P. & Corino C. (2010). Evaluation of different types of dry-cured ham by Italian and French consumers. Meat Science, 84(4), 601-606.

52. Dawson L. E. R., Fearon A. M., Moss B. W. & Woods V. B. (2010). Effects of substitution of a proportion of the concentrate in grass silage/concentrate-based diets with extruded linseed on performance and meat quality of dairy bulls. Animal Feed Science and Technology, 156(1-2), 10-18.

53. de Quelen F., Boudry G. & Mourot J. (2010). Linseed oil in the maternal diet increases long chain-PUFA status of the foetus and the newborn during the suckling period in pigs. British Journal of Nutrition, 104(4), 533-543.

54. Fremont S., Moneret-Vautrin D. A., Franck P., Morisset M., Croizier A., Codreanu F. & Kanny G. (2010). Prospective study of sensitization and food allergy to flaxseed in 1317 subjects. Eur Ann Allergy Clin Immunol, 42(3), 103-111.

55. Gobert M., Gruffat D., Habeanu M., Parafita E., Bauchart D. & Durand D. (2010). Plant extracts combined with vitamin E in PUFA-rich diets of cull cows protect processed beef against lipid oxidation. Meat Science, 85(4), 676-683.

56. Hurtaud C., Faucon F., Couvreur S. & Peyraud J.-L. (2010). Linear relationship between increasing amounts of extruded linseed in dairy cow diet and milk fatty acid composition and butter properties. Journal of Dairy Science, 93(4), 1429-1443.

57. Legrand P., Schmitt B., Mourot J., Catheline D., Chesneau G., Mireaux M., Kerhoas N. & Weill P. (2010). The consumption of food products from linseed-fed animals maintains erythrocyte omega-3 fatty acids in obese humans. Lipids, 45(1), 11-19.

58. Massiera F., Barbry P., Guesnet P., Joly A., Luquet S., Moreilhon-Brest C., Mohsen-Kanson T., Amri E. Z. & Ailhaud G. (2010). A Western-like fat diet is sufficient to induce a gradual enhancement in fat mass over generations. Journal of Lipid Research, 51(8), 2352-2361.

59. Pédrono F., Blanchard H., Kloareg M., D'andrea S., Daval S., Rioux V. & Legrand P. (2010). The fatty acid desaturase 3 gene encodes for different FADS3 protein isoforms in mammalian tissues. Journal of Lipid Research, 51, 472-479.

60. Weill P. & Mairesse G. (2010). Le lin, son huile, sa graine… et notre santé. Phytothérapie, 8(2), 84-88.

61. Zachut M., Arieli A., Lehrer H., Livshitz L., Yakoby S. & Moallem U. (2010a). Effects of increased supplementation of n-3 fatty acids to transition dairy cows on performance and fatty acid profile in plasma, adipose tissue, and milk fat. Journal of Dairy Science, 93(12), 5877-5889.

62. Zachut M., Dekel I., Lehrer H., Arieli A., Arav A., Livshitz L., Yakoby S. & Moallem U. (2010b). Effects of dietary fats differing in n-6:n-3 ratio fed to high-yielding dairy cows on fatty acid composition of ovarian compartments, follicular status, and oocyte quality. Journal of Dairy Science, 93(2), 529-545.

63. Blanchard H., Kloareg M., d'Andréa S., Daval S., Rioux V., Legrand P. & Pédrono F. (2009). Expression of fatty acid desaturase 3 (FADS3) in rat tissues: From the gene to the protein. Chemistry and Physics of Lipids, 160(s1), 23.

64. Boudry G., Douard V., Mourot J., Lalles J. P. & Le Huerou-Luron I. (2009). Linseed oil in the maternal diet during gestation and lactation modifies fatty acid composition, mucosal architecture, and mast cell regulation of the ileal barrier in piglets. Journal of Nutrition, 139(6), 1110-1117.

65. Brochot A., Guinot M., Auchere D., Macaire J.-P., Weill P., Grynberg A. & Rousseau-Ralliard D. (2009). Effects of alpha-linolenic acid vs. docosahexaenoic acid supply on the distribution of fatty acids among the rat cardiac subcellular membranes after a short- or long-term dietary exposure. Nutrition & Metabolism, 6(1), 1-15.

66. Chilliard Y., Martin C., Rouel J. & Doreau M. (2009). Milk fatty acids in dairy cows fed whole crude linseed, extruded linseed, or linseed oil, and their relationship with methane output. Journal of Dairy Science, 92(10), 5199-5211.

67. Doreau M., Laverroux S., Normand J., Chesneau G. & Glasser F. (2009a). Effect of linseed fed as rolled seeds, extruded seeds or oil on fatty acid rumen metabolism and intestinal digestibility in cows. Lipids, 44(1), 53-62.

68. Doreau M., Aurousseau E. & Martin C. (2009b). Effects of linseed lipids fed as rolled seeds, extruded seeds or oil on organic matter and crude protein digestion in cows. Animal Feed Science and Technology, 150(3-4), 187-196.

69. Gobert M., Martin B., Ferlay A., Chilliard Y., Graulet B., Pradel P., Bauchart D. & Durand D. (2009). Plant polyphenols associated with vitamin E can reduce plasma lipoperoxidation in dairy cows given n-3 polyunsaturated fatty acids. Journal of Dairy Science, 92(12), 6095-6104.

70. Guillevic M., Kouba M. & Mourot J. (2009a). Effect of a linseed diet on lipid composition, lipid peroxidation and consumer evaluation of French fresh and cooked pork meats. Meat Science, 81(4), 612-618.

71. Guillevic M., Kouba M. & Mourot J. (2009b). Effect of a linseed diet or a sunflower diet on performances, fatty acid composition, lipogenic enzyme activities and stearoyl-CoA-desaturase activity in the pig. Livestock Science, 124(1-3), 288-294.

72. Kliem K. E., Aikman P. C., Humphries D. J., Morgan R., Shingfield K. J. & Givens D. I. (2009). Effect of replacing calcium salts of palm oil distillate with extruded linseeds on milk fatty acid composition in Jersey and Holstein cows. Animal, 3(12), 1754-1762.

73. Moallem U. (2009). The effects of extruded flaxseed supplementation to high-yielding dairy cows on milk production and milk fatty acid composition. Animal Feed Science and Technology, 152(3-4), 232-242.

74. Mourot J. (2009). Optimising the nutritional and sensorial profile of pork. In: Improving the sensory and nutritional quality of fresh meat. P. Kerry and D. Ledward, Woodhead Publishing in Food Science, Technology and Nutrition 166, 342-355.

75. Musella M., Cannata S., Rossi R., Mourot J., Baldini P. & Corino C. (2009). Omega-3 polyunsaturated fatty acid from extruded linseed influences the fatty acid composition and sensory characteristics of dry-cured ham from heavy pigs. Journal of Animal Science, 87(11), 3578-3588.

76. Shapira N., Weill P., Sharon O., Loewenbach R. & Berzak O. (2009). n-3 PUFA fortification of high n-6 PUFA farmed tilapia with linseed could significantly increase dietary contribution and support nutritional expectations of fish. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 57(6), 2249-2254.

77. Corino C., Musella M. & Mourot J. (2008). Influence of extruded linseed on growth, carcass composition, and meat quality of slaughtered pigs at one hundred ten and one hundred sixty kilograms of liveweight. Journal of Animal Science, 86(8), 1850-1860.

78. Duvaux-Ponter C., Rigalma K., Roussel-Huchette S., Schawlb Y. & Ponter A. A. (2008). Effect of a supplement rich in linolenic acid, added to the diet of gestating and lactating goats, on the sensitivity to stress and learning ability of their offspring. Applied Animal Behaviour Science, 114(3-4), 373-394.

79. Kouba M., Benatmane F., Blochet J. E. & Mourot J. (2008). Effect of a linseed diet on lipid oxidation, fatty acid composition of muscle, perirenal fat, and raw and cooked rabbit meat. Meat Science, 80(3), 829-834.

80. Razminowicz R. H., Kreuzer M., Leuenberger H. & Scheeder M. R. L. (2008). Efficiency of extruded linseed for the finishing of grass-fed steers to counteract a decline of omega-3 fatty acids in the beef. Livestock Science, 114(2-3), 150-163.

81. Shapira N., Weill P. & Loewenbach R. (2008). Egg fortification with n-3 polyunsaturated fatty acids (PUFA): nutritional benefits versus high n-6 PUFA Western diets, and consumer acceptance. The Israel Medical Association Journal, 10, 262-265.

82. Weill P., Mourot J., Schmitt B., Kerhoas N. & Legrand P. (2008). L'obésité, une maladie nutritionnelle ? Nature ou quantité des lipides, l'effet des oméga-3 existe-t-il ? Obésité, 3(3), 115-119.

83. Ayalew-Pervanchon A., Rousseau D., Moreau D., Assayag P., Weill P. & Grynberg A. (2007). Long-term effect of dietary alpha-linolenic acid or decosahexaenoic acid on incorporation of decosahexaenoic acid in membranes and its influence on rat heart in vivo. American Journal of Physiology Heart and Circulatory Physiology, 293(4), 2296-2304.

84. Bas P., Berthelot V., Pottier E. & Normand J. (2007). Effect of level of linseed on fatty acid composition of muscles and adipose tissues of lambs with emphasis on trans fatty acids. Meat Science, 77(4), 678-688.

85. Morise A., Mourot J., Boué C., Combe N., Amsler G., Gripois D., Quignard-Boulangé A., Yvan-Charvet L., Fénart E., Weill P. & Hermier D. (2007). Gender-related response of lipid metabolism to dietary fatty acids in the hamster. British Journal of Nutrition, 95(4), 709-720.

86. Ailhaud G., Massiera F., Weill P., Legrand P., Alessandri J. M. & Guesnet P. (2006). Temporal changes in dietary fats: Role of n-6 polyunsaturated fatty acids in excessive adipose tissue development and relationship to obesity. Progress in Lipid Research, 45(3), 203-236.

87. Akraim F., Nicot M.-C., Weill P. & Enjalbert F. (2006a). Effects of preconditioning and extrusion of linseed on the ruminal biohydrogenation of fatty acids. 2. In vitro and in situ studies. Animal Research, 55(4), 261-271.

88. Akraim F., Nicot M.-C., Weill P. & Enjalbert F. (2006b). Effects of preconditioning and extrusion of linseed on the ruminal biohydrogenation of fatty acids. 1. In vivo studies. Animal Research, 55(2), 83-91.

89. De La Torre A., Gruffat D., Durand D., Micol D., Peyron A., Scislowski V. & Bauchart D. (2006). Factors influencing proportion and composition of CLA in beef. Meat Science, 73(2), 258-268.

90. Morise A., Mourot J., Riottot M., Weill P., Fenart E. & Hermier D. (2005a). Dose effect of alpha-linolenic acid on lipid metabolism in the hamster. Reproduction Nutrition Development, 45(4), 405-418.

91. Morise A., Hermier D., Combe N., Legrand P., Mourot J., Fénart E. & Weill P. (2005b). Effet de la dose d'acide alpha-linolénique alimentaire sur le métabolisme lipidique. Oléagineux Corps Gras Lipides, 12(5), 400-406.

92. Hermier D., Morise A., Ferezou M., Riottot M., Fénart E. & Weill P. (2004). Influence de la forme d'apport des lipides de la graine de lin sur le métabolisme du cholestérol chez le hamster. Oléagineux Corps Gras Lipides, 11(3), 230-236.

93. Morise A., Combe N., Boué C., Legrand P., Catheline D., Delplanque B., Fénart E., Weill P. & Hermier D. (2004). Dose effect of α-linolenic acid on PUFA conversion, bioavailability, and storage in the hamster. Lipids, 39(4), 325-334.

94. Poncet C., Rémond D., Lepage E. & Doreau M. (2003). Comment mieux valoriser les protéagineux et oléagineux en alimentation des ruminants. Fourrages, 174, 205-229.

95. Weill P., Schmitt B., Chesneau G., Daniel N., Safraou F. & Legrand P. (2002). Effects of introducing linseed in livestock diet on blood fatty acid composition of consumers of animal products. Ann Nutr Metab, 46(5), 182-191.

Communication in scientific congress

1. Guillevic, M., M. Lessire, A. Germain, H. Juin and G. Chesneau (2019). Des graines oléo-protéagineuses comme alternative au tourteau de soja dans l'aliment des volailles JRA. Tours. 13: 252-256.
2. Kouakou, N. D., F. K. Koffl, E. K. Amoikon and M. Kouba (2019). Qualité nutritionelle des oeufs de consommation de cailles (Coturnix coturnix japonica) produits en Côte d'Ivoire. JRA. Tours. 13: 406-410.
3. Villot, C., C. Martin, J. Bodin, D. Durand, B. Graulet, A. Ferlay, M. M. Mialon, E. Trevisi and M. Silberberg (2018). Combination of rumen peripheral parameters to detect sub-acute ruminal acidosis in dairy cows. 10th International Symposium on the Nutrition of Herbivores, 2-8 September 2018, Clermont-Ferrand, France.
4. Noziere, P., S. Mendowski, P. Chapoutot, D. Sauvant and G. Cantalapiedra-Hijar (2018). A model of urinary nitrogen exretion : a way to assess diet protein value at individuel level ? 10th International Symposium on the Nutrition of Herbivores, 2-8 September 2018, Clermont-Ferrand, France.
5. Guillevic, M., G. Mairesse and G. Chesneau (2018). Intérêt pour la truie et sa portée de l'apport en acides gras n-3 dans l'alimentation gestante et allaitante : impact de la durée de distribution. Journées Francophones de Nutrition. Nice: 118.
6. Guillevic, M., H. Juin, A. Germain, G. Chesneau and M. Lessire (2018). L'introduction de graines oléo-protéagineuses locales dans l'alimentation des poules pondeuses améliorent la durabilité des élevages ainsi que la qualité de l'oeuf. Rencontres Francophones sur les Légumineuses. Toulouse. 2: 247-248.
7. Chapoutot, P., O. Dhumez, A. Germain, E. Certenais and G. Chesneau (2018). Inclusion of reducing sugar before extrusion influences rumen degradability of faba bean blends. 69th Annual Meeting of the European Federation of Animal Science (EAAP), Dubrovnik, Croatia.
8. Dhumez, O., P. Chapoutot, A. Germain, E. Certenais and G. Chesneau (2018). Chestnut tannin inclusion and extrusion conditions influence rumen degradability of faba bean blends. 69th Annual Meeting of the European Federation of Animal Science (EAAP), Dubrovnik, Croatia.
9. Chapoutot, P., D. Dhumez, G. Chesneau, A. Germain, S. Mendowski and P. Nozière (2018). Influence de l'extrusion sur la dégradabilité de l'azote de mélanges à base de féverole ou lupin et effet de la distribution granulométrique des produits. Rencontres Recherche Ruminants, Paris, 5-6 Novembre 2018.
10. Burel, C., G. Chesneau, M. Guillevic, A. Germain, F. Terrier, F. Sandres, A. Lanuque, A. Surget, L. Larroquet, G. Pegourie and H. Juin (2018). Impact des traitements technologiques sur la valeur nutritionnelle de la graine de fév erole pour la truite arc-en-ciel. Rencontres Francophones sur les Légumineuses. Toulouse. 2: 254-255.
11. Bougouin, A., J. A. D. Ranga Niroshan Appuhamy, A. Ferlay, E. Kebreab, C. Martin, P. J. Moate, C. Benchaar, P. Lund and M. Eugène (2018). Prediction of methane emissions by milk fatty acids from Holstein dairy cows fed a wide range of diets. 10th International Symposium on the Nutrition of Herbivores, 2-8 September 2018, Clermont-Ferrand, France.

12. Villot, C. (2018). New tools based on non-invasive indicators to improve sub-acute ruminal acidosis in dairy cows. 10th International Symposium on the Nutrition of Herbivores, 2-8 September 2018, Clermont-Ferrand, France.Mendowski, S., P. Chapoutot, A. Ferlay, G. Chesneau, F. Enjalbert, V. Largeau, L. Genestoux and P. Noziere (2018). Influence of extruded faba bean-linseed or lupin-linseed blends on nitrogen partitioning in dairy cows. 10th International Symposium on the Nutrition of Herbivores, 2-8 September 2018, Clermont-Ferrand, France.

13. Mendowski, S., P. Chapoutot, A. Ferlay, G. Chesneau, F. Enjalbert, A. Germain, V. Largeau, L. Genestoux, S. Rudel and P. Nozière (2018). Utilisation digestive des graines protéagineuses traitées et leur valorisation par les vaches laitières. Rencontres Francophones sur les Légumineuses. Toulouse. 2: 60-61.

14. Meignan, T., A. Madouasse, F. Beaudeau, C. Lechartier, G. Chesneau, V. Chatellier and N. Bareille (2018). Effets favorables de l'introduction de graines de lin extrudées dans la ration sur la production de lait et la reproduction des vaches laitières. Rencontres Recherche Ruminants.

15. Mairesse, G., H. M. G. Van der Werf, G. Chesneau and N. Kerhoas (2018). Effets du mode de production sur l'impact environnemental de différents menus : importance du choix de l'unité fonctionnelle. Journées Francophones de Nutrition. Nice: 46.

16. Mairesse, G., G. Chesneau and N. Kerhoas (2018). NUTRI-SCORE : quelle place pour les éleveurs engagés dans l'amélioration de la qualité nutritionnelle des produits animaux ? Journées Francophones de Nutrition. Nice: 47.

17. Guillevic, M., M. Lessire, A. Germain, H. Juin, G. Mairesse and G. Chesneau (2018). Amélioration de l'autonomie protéique du poulet de chair par l'incorporation de graines oléo-protéagineuses en substitution du tourteau de soja d'importation. Journées Francophones de Nutrition. Nice: 51.

18. Escoula, Q., S. Bellenger, A. Geissler, L. Lagrost, M. Narce and J. Bellenger (2018). Endogenous omega 3 fatty acids prevent gut microbiota dysbiosis, colon mucus layer thickness alteration and endoplasmic reticulum stress induced by high fat diet. 13th Congress Of The International Society For The Study Of Fatty Acids And Lipids (ISSFAL), Las Vegas.

19. Chesneau, G., T. Meignan, A. Madouasse, F. Beaudeau, V. Chatellier, G. Mairesse and N. Barielle (2018). Effets favorables de l'introduction de graines de in extrudées dans la ration sur les performances et la santé des vaches laitières. Journées Francophones de Nutrition. Nice: 50.

20. Chesneau, G. and H. Juin (2018). PRODIVAL® : une solution nouvelle et innovante pour développer l'usage des graines oléo-protéagineuses dans les filières d'élevages afin de répondre aux défis sociétaux de notre Agriculture. Rencontres Francophones sur les Légumineuses. Toulouse. 2: 54-55.

21. Bougouin, A., C. Martin, M. Doreau and A. Ferlay (2018). Effects of starch-rich or lipid-supplemented diets that induce milk fat depression on lipid metabolism and methane emissions in Holstein lactating dairy cows. 10th International Symposium on the Nutrition of Herbivores, 2-8 September 2018, Clermont-Ferrand, France.

22. 4. Escoula Q., Bellenger J., Geissler A., Lagrost L., Narce M. & Bellenger J. (2017a). Les oméga 3 préveviennent l'altération de la couche de mucus, le stress du réticulum endoplasmique et l'inflammation induits par un régime obésogène au niveau du colon de souris fat-1. Journées Francophones de Nutrition. Nantes: 46-46.

23. 5. Escoula Q., Bellenger S., Geissler A., Lagrost L., Narce M. & Bellenger J. (2017b). Omega 3 fatty acids prevent mucus layer thickness alteraation, reticulum endoplasmic stress and

inflammation induced by high fat diet in the colon of fat-1 mice. In: 13th GERLI Lipidomics Meeting - Fatty Acids and Lipopolysaccharides from health to diseases, 23-25 october 2017, Dijin, France, 33-33.

24. 6. Guillevic M., Juin H., Chesneau G. & Lessire M. (2017a). Peut-on améliorer la qualité de l'oeuf et la durabilité des élevages de poules pondeuses par l'introduction de matières premières locales ? Journées Francophones de Nutrition. Nantes: 92-92.
25. 7. Guillevic M., Mairesse G., Dourmad J. Y., Mourot J., Schmitt B. & Weill P. (2017b). Quelle est la quantité de protéines végétales consommables par l'homme pour produire 1kg de protéines animales. Journées Francophones de Nutrition. Nantes: 91-91.
26. 8. Mairesse G., Schmitt B., Ferry C., Chesneau G., Kerhoas N. & Mourot J. (2017a). Impact d'une alimentation animale différenciée sur les apports lipidiques d'un menu moyen français - Focus sur les produits porcins. Journées de la Recherche Porcine. Paris. 49.
27. 9. Mairesse G., Schmitt B., Ferry C., Chesneau G., Kerhoas N. & Mourot J. (2017b). Effet du mode de production sur la composition lipidique des oeufs et de la viande de volaille : impact sur les apports nutritionnels du menu moyen des fran¸cais. Journées de la Recherche Avicole et Palmidèdes à Foie Gras. Tours. 12: 1060-1063.
28. 10. Meignan T., Lechartier C., Chesneau G. & Barielle N. (2017a). Effects of feeding extruded linseed on milk production and milk fatty acid profile in dairy cows: a meta-analysis. In: 68th Annual Meeting of the European Federation of Animal Science (EAAP), Tallinn, Estonia 2017.
29. 11. Meignan T., Madouasse A., Beaudeau F., Lechartier C. & Barielle N. (2017b). Does feeding extruded linseed to dairy cows improve reproductive performance ? A large-scale observationel study. In: 68th Annual Meeting of the European Federation of Animal Science (EAAP), Tallinn, Estonia 2017.
30. 12. Mourot B. P., Normand J., Picard B., El Jabri M., Listrat A., Mairesse G., Gobert C. & Andueza D. (2017). Use of near-infrared spectroscopy to predict biochemical and structural components of bovine meat. In: 63rd International Congress of Meat Science and Technology, Cork, Ireland, Wageningen Academic Publishers, 234-235.
31. 13. Schmitt B. & Ferry C. (2017). Intérêt nutritionnel des oeufs enrichis en iode et en acides gras oméga-3 chez les sujets hypercholestérolémiques. Journées de la Recherche Avicole et Palmidèdes à Foie Gras. Tours. 12: 494-498.
32. 14. Villot C., Martin C., Richard M. M. & Silderberg M. (2017a). Relative rumen pH thresholds to predict subacute ruminal acidosis (SARA) in dairy cows. In: 8th European Conference on Precision Livestock Farming, 12-14 Septembre 2017, Nantes, France.
33. 15. Villot C., Bodin J., Ferlay A., Trevisi E., Mialon M. M., Martin C. & Silberberg M. (2017b). Non-invasive peripheral indicators could improve SARA diagnostic in dairy cow. In: ADSA, 25-28 Juin 2017, Pittsburgh Pennsylvanie.
34. 16. Besnier E., Rouillé B., Gaillard A., Jacqueroud M. P., Chesneau G. & Dollé J. B. (2016). Quelle(s) méthode(s) de prédiction du méthane entérique pour inciter les éleveurs laitiers à réduire leurs émissions de GES ? In: Rencontre Recherche Ruminants, Paris, 226.
35. 17. Bougouin A., Ferlay A., Doreau M., Rochette Y., Rudel S., Lascoux C. & Martin C. (2016). Effect of concentrate type (starch vs. fiber) and bicarbonate addition in grass silage-based diets on performance, diet digestibility and enteric methane emissions in lactating dairy cows. In: Joint Annual Meeting ASAS-ADSA-CSAS-WSASAS, Salt Lake City, USA.

36. 18. Chapoutot P., Dhumez D., Germain A. & Chesneau G. (2016). Influence of extrusion on nitrogen degradability of faba bean or lupine blends including urea. 67th Annual Meeting of the European Federation of Animal Science. Belfast, United-Kingdom. 67.

37. 19. Chesneau G., Bebin K., Minetto A., Guillevic M. & Rocaboy G. (2016a). Changement de menu pour les volailles Un procédé thermomécanique spécifique appliqué à la féverole remplace le tourteau de soja tout en améliorant les performances technico-économiques de volailles label. Rencontres Francophones Légumineuses. Dijon. 1: 91-91.

38. 20. Chesneau G., Juin H., Dimarsky P. Y. & Guillon C. (2016b). PROLEVAL (PRotéagineux, OLEagineux, VALorisation animale) : Intégration pérenne des oléo-protéagineux français dans l'alimentation des animaux d'élevage via la chaîne alimentaire, du végétal à l'homme, dans l'objectif de répondre aux attentes sociétales. Rencontres Francophones Légumineuses. Dijon. 1.

39. 21. Chesneau G., Maupetit D., Guillon C., Goumand E., Mairesse G. & Renand G. (2016c). Evaluation de la variation du méthane entérique par le système Greenfeed suite à l'incorporation de lin extrudé Tradi-Lin dans la ration de taurillons à l'engraissement. In: Rencontre Recherche Ruminants, Paris, 229.

40. 22. De Tonnac A., Meteau K., Guillevic M., Chesneau G., Mairesse G. & Mourot J. (2016). Influence de la nature des acides gras n-3 sur les critères de performances de croissance du porc et sur les qualités nutritionnelle et sensorielle de la viande. Journées de la Recherche Porcine. Paris. 48: 279-284.

41. 23. Durand D., Mourot B. P., Normand J., Guillon C., Mairesse G., Chesneau G., Bage A. S., Thomas A. & Gruffat D. (2016). Santé animale et viande de qualité : une apporche possible chez le bovin. In: Rencontre Recherche Ruminants, Paris, 311.

42. 24. Faulconnier A., Chesneau G., Waché Y. & DeConinck J. (2016). Influence de la granulometrie sur la croissance des microorganismes. Rencontres Francophones Légumineuses. Dijon. 1: 92-92.

43. 25. Gruffat D., Mourot B. P., Durand D. & Berthelot V. (2016). Prédiction de la composition en acides gras de la viande bovine en fonction de l'alimentation des animaux par méta-analyse. Viandes et Produits Carnés, Hors-série : 16èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 67-68.

44. 26. Mairesse G., Schmitt B., Ferry C., Chesneau G., Kerhoas N. & Mourot J. (2016a). Choice for animal production system is a solution to get closer to the French Population Reference Intakes for fatty acids. In: Proceedings of the 62st International Congress of Meat Science and Technology, Bangkok.

45. 27. Mairesse G., Ferry C., Schmitt B., Van der Werf H., Chesneau G., Kerhoas N. & Mourot B. P. (2016b). Impact des produits Bleu-Blanc-Coeur sur les apports en acides gras du menu moyen français et impact environnemental. Viandes et Produits Carnés, Hors-série : 16èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 103-104.

46. 28. Mairesse G., Certenais E., Normand J., Mourot B. P., Thomas A., Gruffat D., Guillon C., Le Page R., Kerhoas N. & Chesneau G. (2016c). Performance de mesure de la composition en acides gras de la bavette de flanchet par spectroscopie proche infrarouge. Viandes et Produits Carnés, Hors-série : 16èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 75-76.

47. 29. Mairesse G., Schmitt B., Ferry C., Chesneau G., Kerhoas N. & Mourot B. P. (2016d). Amélioration des apports lipidiques du menu moyen français par le choix du mode de production

animale - Focus sur les produits de ruminants de la filière Bleu-Blanc-Coeur. In: Rencontre Recherche Ruminants, Paris, 52.

48. 30. Meignan T., Lechartier C., Couvreur S., Chesneau G. & Bareille N. (2016). Méta-analyse des effets de l'introduction de graines de lin extrudées dans la ration sur les performances laitières et la composition en acides gras du lait de la vache laitière. In: Rencontre Recherche Ruminants, Paris, 54.
49. 31. Mourot B.-P., Mairesse G., Normand J., Durand D., Certenais E., El Jabri M., Guillon C., Kerhoas N. & Gruffat D. (2016). Prédiction du profil en acides gras polyinsaturés n-6 et n-3 à partir des acides gras majeurs dans la viande bovine. Viandes et Produits Carnés, Hors-série : 16èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 69-70.
50. 32. Normand J., Certenais E., El Jabri M., Mairesse G., Falguere C., Manceau D., Guillon C., Durand D., Gruffat D., Le Page R., Kerhoas N. & Chesneau G. (2016). Classification par spectroscopie proche infrarouge des gros bovins ou des carcasses suivant le profil en acides gras des viandes. Viandes et Produits Carnés, Hors-série : 16èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 81-82.
51. 33. Villot C., Meunier B., Martin C. & Silberberg M. (2016). Détermination de nouveaux indicateurs de l'acidose ruminale subaiguë basés sur la cinétique d'évolution du pH ruminal chez la vache laitière. In: Rencontre Recherche Ruminants, Paris, 305.
52. 34. Baeza E., Chartrin P., Lessire M., Meteau K., Chesneau G., Guillevic M. & Mourot J. (2015a). Effects of different dietary sources of n-3 fatty acids on the growth performance and technological, nutritional and sensorial quality of chicken meat. Egg Meat 2015 - XXII European Symposium on the Quality of Poultry Meat - XVI European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products. Nantes. 22: 1-7.
53. 35. Baeza E., Chartrin P., Lessire M., Meteau K., Chesneau G., Guillevic M. & Mourot J. (2015b). Effects of different dietary sources of n-3 fatty acids on the laying performance and technological, nutritional and sensorial quality of eggs. Egg Meat 2015 - XXII European Symposium on the Quality of Poultry Meat - XVI European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products. Nantes. 22: 1-6.
54. 36. Besnier E., Kerhoas N. & Chesneau G. (2015). P004 - Quels efforts des différents systèmes de producton de lait pour atteindre une qualité nutritionnelle satisfaisante toute l'année ? Journées Francophones de Nutrition. Marseille: 130-131.
55. 37. Chartrin P., Baeza E., Lessire M., Meteau K., Chesneau G., Guillevic M. & Mourot J. (2015a). Effet de différentes sources alimentaires en acides gras n-3 sur les performances de croissance et la qualité technologique, nutritionnelle et sensorielle de la viande de poulets. Journées de la Recherche Avicole et Palmidèdes à Foie Gras. Tours. 11: 1154-1159.
56. 38. Chartrin P., Baeza E., Lessire M., Meteau K., Chesneau G., Guillevic M. & Mourot J. (2015b). Effet de différentes sources alimentaires en acides gras n-3 sur les performances de ponte et la qualité technologique, nutritionnelle et sensorielle des oeufs. Journées de la Recherche Avicole et Palmidèdes à Foie Gras. Tours. 11: 1128-1132.
57. 39. Coelho C., Mairesse G. & Van der Werf H. (2015). O19 - Impacts environnementaux et équilibres nutritionnels de menus omnivores et végétarieux enrichis en acides gras oméga-3. Journées Francophones de Nutrition. Marseille: 62-63.

58. 40. de Tonnac A., Azzopardi M., Le Noc J. L., Perrier C., Robin G. & Mourot J. (2015a). Effect of introducing different n-3 fatty acids into pig feed on the nutritional quality of the meat and processed products. In: Proceedings of the 61st International Congress of Meat Science and Technology, Clermont-Ferrand, INRA Centre de Recherche Auvergne Rhône-Alpes, 115.

59. 41. de Tonnac A., Perrier C., Robin G. & Mourot J. (2015b). P146 - Estimation de la rétroconversion et du dépôt de DHA dans la viande de porc en fonction des acides gras ingérés. Journées Francophones de Nutrition. Marseille: 296.

60. 42. de Tonnac A., Guillevic M., Chesneau G. & Mourot J. (2015c). P140 - Influence de la nature des acides gras n-3 sur la qualité nutritionnelle de la viande de porc. Journées Francophones de Nutrition. Marseille: 290.

61. 43. Guillevic M., Kerhoas N., Fer J.-N. & Chesneau G. (2015). P017 - Un apport en graine de lin extrudée chez la caille améliore la qualité nutritionnelle de la viande. Journées Francophones de Nutrition. Marseille: 145.

62. 44. Hurtaud C., Vanbergue E., Buchin S., Duboz G., Beuvier E., Guillevic M. & Mourot J. (2015). O66 - Effet de différentes formes d'apport d'oméga 3 sur le profil en acides gras des laits de vaches et les propriétés sensorielles des fromages et des beurres. Journées Francophones de Nutrition. Marseille: 121.

63. 45. Jacquot H., Kerhoas N., Chesneau G., Guillevic M., Ferry C., Schmitt B. & Mourot J. (2015a). What is the contribution of a change of production of animals in daily intake of fatty acids? Euro Fed Lipid. Florence. 13: 1-1.

64. 46. Jacquot H., Kerhoas N., Weill P., Chesneau G., Guillevic M., Ferry C., Schmitt B. & Mourot J. (2015b). Change the feed diet of animals allow to approach the nutritional recommendations for consumers without changing their eating habits. Euro Fed Lipid. Florence. 13: 1-1.

65. 47. Merdji H. & Certenais E. (2015). P012 - Sensibilité du consommateur français à l'égard des messages portant sur la santé, l'environnement, l'identification de l'origine et du mode de production des aliments. Journées Francophones de Nutrition. Marseille: 139-140.

66. 48. Pernollet F., Coelho C., Mairesse G., Kerhoas N. & Van der Werf H. (2015a). P003 - Impact environnemental des productions animales issues de la filière Bleu-Blanc-Coeur. Journées Francophones de Nutrition. Marseille: 128-129.

67. 49. Pernollet F., Avadi A. & Van der Werf H. (2015b). TH161 - Simplified modelling of environmental impacts of foods. SETAC. Barcelona. 25.

68. 50. Vanbergue E., Mourot J., Debournoux P., Guillevic M., Huchet N., Perrier C. & Hurtaud C. (2015a). Effects of different sources of omega 3 fatty acids on cow milk spontaneous lipolysis. IDF World Dairy Summit. Vilnius, Lithuania: 1-1.

69. 51. Vanbergue E., Mourot J., Perrier C., Huchet N., Guillevic M. & Hurtaud C. (2015b). O23 - Effet de l'apport de concentrés riches en oméga 3 dans les rations des vaches laitières sur le lipolyse spontanée du lait. Journées Francophone de Nutrition. Marseille: 68.

70. 52. Baéza E., Chartrin P., Lessire M., Méteau K., Chesneau G., Guillevic M. & Mourot J. (2014). P003: Effet de différentes sources alimentaire en acides gras n-3 sur les performances de ponte et la qualité technologique, nutritionnelle et sensorielle des œufs. Nutrition Clinique et Métabolisme, 28, S68-S69.

71. 53. Chartrin P., Baéza E., Lessire M., Méteau K., Chesneau G., Guillevic M. & Mourot J. (2014). O48: Effet de différentes sources alimentaire en acides gras n-3 sur les performances de croissance et la qualité technologique, nutritionnelle et sensorielle de la viande de poulets. Nutrition Clinique et Métabolisme, 28, S54-S55.

72. 54. De Tonnac A. & Mourot J. (2014). P011: Effet de teneur en acide linolénique ou en acide docosahexaénoïque dans le régime sur la synthèse des lipides chez le porc. Nutrition Clinique et Métabolisme, 28, S73.

73. 55. Guriec N., Colin M., Delarue J., Prigent A., Guttierez G. & Saliba C. (2014). P013: Effets d'un extrait d'algue riche en maltanediénol dans l'alimentation de la poule sur le niveau d'enrichissement en vitamine E et en sélénium de l'œuf. Nutrition Clinique et Métabolisme, 28, S74.

74. 56. Mairesse G., Certenais E., Chesneau G., Normand J., Ferrand M., Mourot B. P., Thomas A., Durand D., Guillon C., Manceau D., Leguillon Y. & Kerhoas N. (2014a). Effet du mode de broyage sur la prédiction par Spectroscopie Proche Infrarouge des acides gras de la bavette de flanchet chez le bovin. Nutrition Clinique et Métabolisme, 28, S70-S71.

75. 57. Mairesse G., Certenais E., Chesneau G., Normand J., Ferrand M., Mourot B. P., Thomas A., Durand C., Guillon C., Manceau D., Leguillon Y. & Kerhoas N. (2014b). Prédiction du profil en acides gras de la bavette de flanchet par spectroscopie proche infrarouge. Viandes et Produits Carnés, Hors-série : 14èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 67-68.

76. 58. Mourot B. P., Durand D., Corraze G., Médale F., Mairesse G., Andueza D. & Gruffat D. (2014a). Performance Appraisal of NIRS to Predict Polyunsaturated Fatty Acid Content in Beef and Fish. In: Proceedings of the 30th Biennial Conference of the Australian Society of Animal Production, Animal Production in Australia, 122.

77. 59. Mourot J., de Tonnac A., Azzopardi M., Le Noc J. L., Robin G. & Perrier C. (2014b). Amélioration de la qualité nutritionnelle des produits transformés du porc en relation avec l'alimentation des animaux. Viandes et Produits Carnés, Hors-série : 14èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 73-74.

78. 60. Normand J., Cartes A., Ferrand M., Manceau D., Mairesse G., Thomas A., Mourot B. P., Guillon C., Durand D., Le Page R., Kerhoas N. & Chesneau G. (2014a). Prédiction de la composition en acides gras des carcasses bovines par spectroscopie proche infrarouge : choix du site de mesure. Nutrition Clinique et Métabolisme, 28, S71.

79. 61. Normand J., Cartes A., Ferrand M., Manceau D., Mairesse G., Thomas A., Mourot B. P., Guillon C., Durand D., Gruffat D., Le Page R., Goujon J. M., Kerhoas N. & Chesneau G. (2014b). Prédiction de la composition en acides gras des carcasses bovines par spectroscopie proche infrarouge : choix du site de mesure. Viandes et Produits Carnés, Hors-série : 14èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 51-52.

80. 62. Pernollet F., Thornes J. & Van der Werf H. M. G. (2014). Impacts environnementaux de produits carnés et améliorations possibles. Viandes et Produits Carnés, Hors-série : 15èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 7-8.

81. 63. Vanel P., Weill P., Poilvet J. M., Gaillard A., Guillevic M. & Schmitt B. (2014). Certaines pratiques d'élevages en Agriculture Biologique permettent de produire un lait au profil lipidique amélioré sans apport de lin dans l'alimentation. Nutrition Clinique et Métabolisme, 28, S76.

82. 64. Baeza E., Chartrin P., Gigaud V., Tauty S., Meteau K., Lessire M. & Berri C. (2013). Effet d'un enrichissement alimentaire avec des acides gras n-3 sur la qualité de la viande fraiche et transformée

de poulets standards et label rouge. Journées de la Recherche Avicole et Palmipèdes à Foie Gras, 10, 404-208.

83. 65. Colin M., Licois D. & Prigent A. Y. (2013). Etude quantitative et qualitative des excrétions oocystales d'un élevage de lapins utilisant différentes stratégies de prévention contre les coccidies. Relations avec les performances zootechniques. Journées de la Recherche Cunicole. Le Mans. 15: 225-228.

84. 66. de Quelen F., Guillevic M., Schmitt B., Weill P. & Kerhoas N. (2013a). The method of farming influences the nutritional quality of animal products. 8th international congress taste nutrition health. Dijon. 8: 23.

85. 67. de Quelen F., Guillevic M., Chesneau G., Schmitt B., Weill P. & Kerhoas N. (2013b). The dairy cow feeding can improve the nutritional and sensory quality and the environmental impact of the butter. 8th international congress taste nutrition health. Dijon. 8: 28.

86. 68. Guillevic M., Chesneau G., Bordais E. & Kerhoas N. (2013a). Tous les systèmes d'élevages garantissent-ils une qualité nutritionnelle régulière ? Cahiers de Nutrition et de Diététique, 48(Hors-série 1), S57.

87. 69. Guillevic M., Mourot J., Blochet J. E., le Minous A.-E. & Chesneau G. (2013b). Effect of high-linolenic acid diets on sensory and nutritional qualities of pork products. 8th international congress taste nutrition health. Dijon: 28-29.

88. 70. Jacquot H., Kerhoas N., Weill P., Chesneau G., Guillevic M., Ferry C., Schmitt B. & Mourot J. (2013a). Un changement de mode d'alimentation des animaux permet de se rapprocher des recommandations nutritionnelles chez l'homme sans changer les habitudes alimentaires. Cahiers de Nutrition et de Diététique, 48(Hors-série 1), S62.

89. 71. Jacquot H., Kerhoas N., Weill P., Chesneau G., Guillevic M., Ferry C., Schmitt B. & Mourot J. (2013b). Quelle contribution d'un changement de mode de production des animaux dans les apports journaliers d'acides gras. Cahiers de Nutrition et de Diététique, 48(Hors-série 1), S63.

90. 72. Mairesse G., Jacquot H., Schmitt B., Chesneau G., Kerhoas N. & Mourot J. (2013). Impact du mode de production du lait sur la qualité nutritionnelle des repas français habituels et sur leur émission de méthane à iso-consommation de produits laitiers. Cahiers de Nutrition et de Diététique, 48(Hors-série 1), S60.

91. 73. Mourot B.-P., Gruffat D., Durand D., Chesneau G., Mairesse G. & Lebert A. (2013a). Prediction of polyunsaturated fatty acid content in bovine muscle. In: 64th Annual Meeting of The European Federation of Animal Science, Nantes, France, Wageningen Academic Publishers, 193-193.

92. 74. Mourot B.-P., Gruffat D., Durand D., Chesneau G., Mairesse G. & Andueza D. (2013b). Prédiction de la composition en acides gras des lipides de la viande bovine par spectroscopie proche infrarouge (SPIR). Cahiers de Nutrition et de Diététique, 48(Hors-série 1), S45.

93. 75. Théry A., Chesneau G., Besnier E. & Couvreur S. (2013). Milk FA profile measured by MIRS as an indicator of ketosis status in dairy cow: a preliminary study. In: 64th Annual Meeting of The European Federation of Animal Science, Nantes, France, Wageningen Academic Publishers, 443-443.

94. 76. de Quelen F., Ferret-Bernard S., Mourot J. & Boudry G. (2012a). Effet de l'incorporation de graines de lin extrudées dans l'alimentation de la truie sur la fonction de barrirère intestinale du porcelet. Journées de la Recherche Porcine, 44, 185-186.

95. 77. de Quelen F., Boudry G. & Mourot J. (2012b). Effet de différents taux d'acides alpha-linolénique dans l'alimentation maternelle sur le transfert des acides gras polyinsaturés n-3 entre la truie et le porcelet nouveau-né. Nutrition Clinique et Métabolisme, 26(Supplément 1), S100-S101.

96. 78. Desaldeleer C., Ferret-Bernard S., Le Normand L., Perrier C., Savary G., de Quelen F., le Huerou-Luron I. & Boudry G. (2012). La supplémentation du régime maternel en C18:3 n-3 modifie l'éducation du système immunitaire intestinal vis-à-vis du LPS chez le porcelet. Nutrition Clinique et Métabolisme, 26(Supplément 1), S51-S52.

97. 79. Guillevic M., Kervevan P., Kerhoas N. & Chesneau G. (2012a). Amélioration de la qualité nutritionnelle de la viande de canard de barbarie par l'introduction de graines de lin extrudées dans l'alimentation. Viandes et Produits Carnés, Hors Série : 14èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 31-32.

98. 80. Guillevic M., Kervevan P., Kerhoas N. & Chesneau G. (2012b). Amélioration de la qualité nutritionnelle de la viande de canard de barbarie par l'introduction de graines de lin extrudées dans l'alimentation. Nutrition Clinique et Métabolisme, 26(Supplément 1).

99. 81. Hurtaud C., Buchin S., Berodier F., Duboz G. & Beuvier E. (2012). Effet de combinaisons d'aliments riches en acides gras oméga 3 sur le profil en acides gras du lait et les caractéristiques physico-chimiques et sensorielles d'un fromage de type pâte pressée cuite. Rencontres Recherches Ruminants, 19, 418-418.

100. 82. Mairesse G., Douzenel P., Mourot J., Vautier A., le Page R., Goujon J.-M., Poffo L., Sire O. & Chesneau G. (2012a). Détermination en abattoir du profil en acides gras des bardières de porc à l'aide d'un spectromètre proche infrarouge portatif. Viandes et Produits Carnés, Hors Série : 14èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 39-40.

101. 83. Mairesse G., Douzenel P., Mourot J., Vautier A., le Page R., Goujon J.-M., Poffo L., Sire O. & Chesneau G. (2012b). La spectroscopie proche infrarouge : outil d'analyse rapide sur carcasse de la teneur en acides gras polyinsaturés n-3 des gras de bardière du porc charcutier. Journées de la Recherche Porcine, 44, 211-212.

102. 84. Mairesse G., Chesneau G., Médale F. & Weill P. (2012c). Digestibilité de différentes matières premières à base de graines de lin extrudées chez la truite arc-en-ciel. In: 3ème Journées de la Recherche Filière Piscicole, 3-4 Juillet 2012, Paris, France, 77-78.

103. 85. Mairesse G., Chesneau G., Labbé L. & Weill P. (2012d). Substitution partielle d'huile de poisson par de la graine de lin extrudée chez la truite arc-en-ciel : effet sur les performances de croissance, les rendements de transformation et le profil en acides gras des filets. In: 3ème Journées de la Recherche Filière Piscicole, 3-4 Juillet 2012, Paris, France, 79-80.

104. 86. Mairesse G., Chesneau G., Labbé L. & Weill P. (2012e). Substitution partielle d'huile de poisson par de la graine de lin extrudée chez la truite arc-en-ciel - Effet sur les performances de croissance, les rendements de transformation et le profil en acides gras des filets. Viandes et Produits Carnés, Hors Série : 14èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 17-18.

105. 87. Mairesse G., Chesneau G., Aguirre P., Médale F. & Weill P. (2012f). Digestibilité de différents produits à base de graines de lin extrudées chez la truite arc-en-ciel et effet à court terme sur le profil en acides gras des poissons. Viandes et Produits Carnés, Hors Série : 14èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 27-28.

106. 88. Nguyen T. T. H., Doreau M., Eugène M., Corson M., Garcia-Launay F., Chesneau G. & Van der Werf H. M. G. (2012a). Effect of farming practices and alternative land uses on greenhouse

gas emissions of beef production systems. In: 63rd Annual Meeting EAAP, August 27-3, Bratislava, Slovakia, 339.

107. 89. Nguyen T. T. H., doreau M., Eugène M., Corson M. S. & Van der Werf H. (2012b). Effect of farming pratices for green house gas mitigation and subsequent alternative land-use on environmental impacts of beefcattle production systems. In: Proceedings of the 8th International Conference on Life Cycle Assessment in the Agri-Food Sector (LCA FOOD 2012), Saint-Malo, France, INRA, Rennes, France, 605-609.

108. 90. Benatmane F., Mourot J., Youyou A. & Kouba M. (2011). Effet de l'apport d'acides gras n-3 sur la synthèse des lipides chez le lapin. Journées de la Recherche Cunicole, 14, 89-92.

109. 91. Chesneau G., Mourot J., Douzenel P., Lahaye E., Mairesse G. & Sire O. (2011). Analyse rapide par spectroscopie proche infrarouge des acides gras des tissus adipeux du porc charcutier. Journées de la Recherche Porcine, 43, 57-58.

110. 92. Colin M., Delarue J., Teillet B., Besson M., Le Minous A.-E., Grimoult E. & Prigent A.-Y. (2011). Enrichissement de la viande de lapin en DHA à partir d'une source végétale. Nutrition Clinique et Métabolisme, 25(Supplement 2), S103-S103.

111. 93. de Quelen F., Ferret-Bernard S. & Boudry G. (2011a). Supplementation of the maternal diet with C18:3n-3 has long term effect on offspring gut immune function in pig. In: 44th Annual Meeting of the European Society of Pediatric Gastroenterology, Hepathology and Nutrition, Sorrento, Italy, European Society of Pediatric Gastroenterology, Hepathology and Nutrition (ESPGHAN), 205-205.

112. 94. de Quelen F., Boudry G. & Mourot J. (2011b). Effect of different content of alpha-linolenic acid in maternal diet on fatty acid composition of newborn tissue. In: 11th European Nutrition Conference, Madrid (ESP).

113. de Quelen F., Ferret-Bernard S., Mourot J. & Boudry G. (2011c). Impact de l'acide alpha-linolénique dans l'alimentation maternelle sur le développement de la barrière intestinale du porcelet nouveau-né. Nutrition Clinique et Métabolisme, 25(Supplement 2), S35-S36.

114. Guelzim N., Mariotti F. & Hermier D. (2011). Effect of a diet rich in a-linolenic acid on nitric oxide synthesis. In: FENS, Madrid.

115. Guillevic M., de Quelen F., Mourot J. & Chesneau G. (2011). Influence de l'apport en acides gras essentiels dans l'alimentation de la truie sur le statut inflammatoire du porcelet au sevrage. Journées de la Recherche Porcine, 43, 287-288.

116. Hurtaud C., Coulmier D., Chesneau G. & Peyraud J. L. (2011). Effet du niveau d'apport de concentrés sur la réponse à un apport de graines de lin extrudées ou à de l'extrait protéique de luzerne sur le profil en acides gras des laits. Rencontres Recherches Ruminants, 18, 201-201.

117. Mairesse G., Douzenel P., Mourot J., Vautier A., Le Page R., Goujon J.-M., Poffo L., Sire O. & Chesneau G. (2011). La spectroscopie proche infrarouge : un outil fiable et rapide pour déterminer précocement le profil en acides gras de la viande de porc. Nutrition Clinique et Métabolisme, 25(Supplement 2), S99-S99.

118. Meteau K., Juin H., Mourot J., Arturo-Schaan M., Bebin K., Briens C., Grenet L., Lartigue L. & Rousseau C. (2011). Effet de l'apport d'acides gras n-3 et d'antioxydants végétaux dans l'aliment sur les qualités sensorielles de la viande de lapin. Journées de la Recherche Cunicole, 14, 97-100.

119. Mourot J., Arturo-Schaan M., Fillaut M., Robin G. & Foret R. (2011a). Effet de la durée d'incorporation d'antioxydants végétaux dans un régime alimentaire riche en acides gras n-3 sur la péroxydation des lipides dans le tissu adipeux et les produits transformés de porc. Journées de la Recherche Porcine, 43, 59-60.

120. Mourot J., Arturo-Schaan M., Bebin K. & Briens C. (2011b). Effet de l'apport d'antioxydants végétaux dans l'aliment sur la peroxydation des lipides de la viande de lapin. Journées de la Recherche Cunicole, 14, 93-96.

121. Mourot J., Arturo-Schaan M., Bebin K. & Briens C. (2011c). Effet de l'apport d'antioxydants végétaux dans l'aliment sur la peroxydation des lipides de la viande de lapin. Journées de la Recherche Cunicole. Le Mans. 14: 93-96.

122. Mourot J., Meteau K., Arturo-Schaan M., Bebin K. & Briens C. (2011d). Effet de l'apport d'acides gras n-3 et d'antioxydants végétaux dans l'aliment sur les qualités nutritionnelles et sensorielles de la viande de lapin. Nutrition Clinique et Métabolisme, 25(Supplement 2), S100-S101.

123. Nguyen T. T. H., Van der Werf H., Eugène M., Veysset P., Devun J., Chesneau G. & Doreau M. (2011a). Effect of the enrichment of ruminant rations with omega 3 fatty acids on the environmental impacts of beef production systems. In: Eighth International Symposium on the Nutrition of Herbivores, Aberystwyth, Wales, UK, 268-268.

124. Nguyen T. T. H., Mairesse G. & Van der Werf H. (2011b). Effet de l'enrichissement de rations de porcs et volailles avec des acides gras riches en oméga 3 sur les impacts environnementaux. Nutrition Clinique et Métabolisme, 25(Supplement 2), S101-S101.

125. Nguyen T. T. H., Van der Werf H., Eugène M., Veysset P., Devun J., Chesneau G. & Doreau M. (2011c). L'effet de l'enrichissement des rations en oméga 3 sur les impacts environnementaux des systèmes de production de viande bovine. Rencontres Recherches Ruminants, 18, 166-166.

126. Shapira N. (2011). Egg modifications vs. disease risk : the effect depends on the composition. In: XIVth European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Leipzig, Germany, 34-34.

127. Teillet B., Colin M., Armengol J. & Prigent A. Y. (2011). Effet d'un extrait de graines de caroube partiellement décortiquées sur les performances de viabilité et de croissance chez le lapin. Journées de la Recherche Cunicole. 14: 5-8.

128. Weill P., Cousin O., Chatellier V., Teyssier R., Lanoë Y., Milier E., Chesneau G. & Mairesse G. (2011). L'amélioration de la qualité nutritionnelle des laits profite-t-elle à la santé et à la fertilité des vaches ? Nutrition Clinique et Métabolisme, 25(Supplement 2), S100-S100.

129. Benatmane F., Kouba M. & Mourot J. (2010a). Effets des acides gras n-3 sur la synthèse des lipides chez le lapin. Nutrition Clinique et Métabolisme, 24(Supplement 1), S95-S95.

130. Benatmane F., Kouba M., Fillaut M., Robin G. & Mourot J. (2010b). Effet de l'apport de graines de lin dans le régime sur la qualité nutritionnelle de la viande de lapin. Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 13èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 53-54.

131. Blanchard H., Catheline D., Rioux V., Monthéan N., Legrand P. & Pédrono F. (2010). Effect of diets enriched in linoleic or alpha-linolenic acids: a focus on Delta-5 and Delta-6 Désaturases. In: 9th Conference of the International Society for the Study of Fatty Acids and Lipids : Lipids in Metabolic Health and Disease, Maastricht, Netherlands, ISSFAL, 161-162.

132. Colin M., Teillet B. & Prigent A.-Y. (2010). Qualités nutritionnelles de la viande de lapin recevant un aliment riche en acide alpha-linolénique. In: Journées Francophones Nutrition, Lille, S97-S97.

133. Couvreur S., Kerhoas N., Chesneau G., Chatellier V., Paquet D., Chardigny J.-M., Legrand P., Schmidely P. & Weill P. (2010). Le profil en acides gras peut-il être un outil prédictif de la valeur nutritionnelle et environnemtale du lait de vache ? Nutrition Clinique et Métabolisme, 24(Supplement 1), S99-S99.

134. de Quelen F., Mourot J. & Boudry G. (2010a). Supplementation of the maternal diet with alpha-linolenic acid (ALA) modifies the development of the enteric nervous system with functional consequences on intestinal permeability in newborn piglets In: 43rd Annual Meeting of the European Society of Pediatric Gastroenterology, Hepathology and Nutrition, Istanbul, Turkey, European Society of Pediatric Gastroenterology, Hepathology and Nutrition (ESPGHAN).

135. de Quelen F., Boudry G., Fillaut M. & Mourot J. (2010b). Variation de la composition en acides gras du lait de truie au cours de la lactation en fonction de la teneur en acide alpha-linolénique du régime. Journées de la Recherche Porcine, 42, 139-140.

136. de Quelen F., Boudry G. & Mourot J. (2010c). Effet de différents taux d'acide alpha-linolénique dans l'alimentation maternelle sur le métabolisme hépatique des acides gras polyinsaturés n-3 de porcelet nouveau-né. Nutrition Clinique et Métabolisme, 24(Supplement 1), S68-S69.

137. De Sousa R., Fillaut M., Robin G. & Mourot J. (2010a). Effet du sexe sur la biodisponibilité des acides gras n-3 chez le porc Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 13èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 47-48.

138. De Sousa R., Robin G., Fillaut M. & Mourot J. (2010b). Effet du sexe sur l'accumulation des acides gras n-3 dans la viande de porc. Nutrition Clinique et Métabolisme, 24(Supplement 1), S96-S97.

139. Eugène M., Martin C., Mialon M.-M., Krauss D., Renand G. & Doreau M. (2010). Dietary linseed and starch supplementation decreases methane production of fattening bulls. In: 4th International Conference on Greenhouse Gases and Animal Agriculture, Banff, Canada, The Greenhouse Gases & Animal Agriculture (GGAA), 90-91.

140. Félix B., Tardivel C. & Mourot J. (2010). Les acides gras n-3 du régime modulent la prise alimentaire mais aussi la neurotrophine Brain-Derived Neurotrophic Factor plasmatique chez le porcelet en croissance. Nutrition Clinique et Métabolisme, 24(Supplement 1), S36-s37.

141. Guelzim N., Huneau J.-F., Tome D. & Hermier D. (2010). Role of PPAR{alpha} in the regulation of glutathione metabolism. In: Congrès de la Fédération des Sociétés Américaines de Biologie Expérimentale, Anaheim, 997.994.

142. Guillevic M., Mourot J. & Chesneau G. (2010a). Intérêts nutritionnels de l'introduction de la graine de lin extrudée dans l'aliment 1er âge du porcelet. Journées de la Recherche Porcine, 42, 141-142.

143. Guillevic M., Mairesse G., Weill P., Guibert J. M. & Chesneau G. (2010b). Un apport en graines de lin extrudées chez le poulet et la dinde participe à une amélioration de la qualité nutritionnelle de la viande. Nutrition Clinique et Métabolisme, 24(Supplement 1), S99-S99.

144. Guillevic M., Mairesse G., Weill P., Guibert J. M. & Chesneau G. (2010c). Un apport en graines de lin extrudées chez le poulet et la dinde participe à l'amélioration de la qualité nutritionnelle de

leur viande Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 13èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 51-52.

145. Guillevic M., de Quelen F., Mourot J. & Chesneau G. (2010d). Influences de l'apport en acides gras essentiels dans l'alimentation de la truie sur le statut inflammatoire du porcelet au sevrage. Nutrition Clinique et Métabolisme, 24(Supplement 1), S69-S69.

146. Kerhoas N., Guillevic M., Bordais E., Chesneau G. & Weill P. (2010). Le mode de production influence la composition lipidique de l'oeuf. Nutrition Clinique et Métabolisme, 24(Supplement 1), S98-S98.

147. Laurain J., Chesneau G., Mairesse G., Guillevic M., Hirshberg N. & Weill P. (2010). Improving milk nutritional and environmental value with flaxseed supplemented diets. In: 4th International Conference on Greenhouse Gases and Animal Agriculture, Banff, Canada, The Greenhouse Gases & Animal Agriculture (GGAA), 102-103.

148. Lebert A., Mairesse G. & Mourot J. (2010). Prédiction des quantités d'acides gras présentes dans des tissus en fonction de la quantité d'acides gras ingérée par des porcs. Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 13èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 63-64.

149. Mairesse G., Chesneau G. & Weill P. (2010a). La substitution partielle d'huile de poisson par de la graine de lin extrudée améliore la composition en acides gras des filets de truite. Nutrition Clinique et Métabolisme, 24(Supplement 1), S96-S96.

150. Mairesse G., Benet M., Méteau K., Juin H., Durand D. & Mourot J. (2010b). L'ajout d'antioxydants végétaux dans l'alimentation des porcs permet-il de limiter la péroxydation des viandes enrichies en acides gras poly-insaturés n-3 ? Journées de la Recherche Porcine, 42, 197-204.

151. Mairesse G., Benet M. & Mourot J. (2010c). Prévention de l'oxydation des lipides de la viande de porc enrichie en acides gras n-3 par l'ajout d'antioxydants naturels dans la ration. Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 13èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 53-54.

152. Mairesse G., Benet M., Meteau K., Juin H., Durand D. & Mourot J. (2010d). Amélioration de la qualité nutritionnelle des jambons secs enrichis en acides gras polyinsaturés n-3 par l'introduction d'antioxydants d'origine végétale dans la ration. Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 13èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 41-42.

153. Mourot J., Arturo-Schaan M., Bebin K. & Briens C. (2010a). Effets de l'apport d'antioxydants végétaux dans l'aliment du lapin sur la peroxydation des lipides de la viande. Nutrition Clinique et Métabolisme, 24(Supplement 1), S98-S98.

154. Mourot J., Arturo-Schaan M. & Foret R. (2010b). Effet de la durée d'apport d'antioxydants végétaux avec un régime riche en acides gras n-3 chez le porc sur la péroxydation des lipides d'un produit de charcuterie. Nutrition Clinique et Métabolisme, 24(Supplement 1), S95-S96.

155. Mourot J., Arturo-Schaan M. & Foret R. (2010c). Effet de la durée de distribution dans le régime d'antioxydants végétaux sur l'oxydation des acides gras de la viande de porc et des produits transformés. Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 13èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 57-58.

156. Nguyen T. H. T., Eugène M., Van der Werf H., Chesneau G., Mialon M.-M. & Doreau M. (2010a). Comparing environmental impacts of bull-fattening system feeding diets either rich in fiber

or rich in starch and lipids. In: 4th International Conference on Greenhouse Gases and Animal Agriculture, Banff, Canada, The Greenhouse Gases & Animal Agriculture (GGAA), 113-114.

157. Nguyen T. H. T., Eugène M., van der werf H. M. G., Chesneau G., Mialon M.-M. & Doreau M. (2010b). Comparaison des impacts environnementaux d'un système d'engraissement de taurillons utilisant une ration riche en fibres ou riche en amidon et lipides. Rencontres Recherches Ruminants, 17, 361-361.

158. Popova M., Martin C., Eugène M., Mialon M.-M., Doreau M. & Morgavi D. P. (2010). Effect of fibre- and starch-rich finishing diets on methanogenic Archaea diversity and activity in the rumen of feedlot bulls. In: 4th International Conference on Greenhouse Gases and Animal Agriculture, Banff, Canada, The Greenhouse Gases & Animal Agriculture (GGAA), 131-132.

159. Portanguen S., Lebert A., Bauchart D. & Kondjoyan A. (2010). Effet de l'alimentation et de la cuisson sur la couleur de la viande de boeuf. Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 13èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 137-138.

160. Quiniou N., Goues T., Vautier A., Nassy G., Chesneau G., Weill P., Etienne M. & Mourot J. (2010a). Consequence of extruded linseed incorporation in sows and/or pigs' diet on performance. In: 61st Annual Meeting of the European Association for Animal Production, Heraklion, Crete Island, Greece, European Federation for Animal Science, 1-5.

161. Quiniou N., Goues T., Mourot J. & Etienne M. (2010b). Effet de l'enrichissement des aliments de gestation/lactation avec 1,4% en lipides provenant d'huile de palme ou de graine de lin extrudée sur le déroulement des mises bas et la survie des porcelets. Journées de la Recherche Porcine, 42, 137-138.

162. Quiniou N., Vautier A., Chesneau G., Goues T., Weill P., Nassy G. & Mourot J. (2010c). Effets de l'incorporation de graine de lin extrudée dans les aliments truies et/ou porcs sur les performances de croissance et la qualité de carcasse. Journées de la Recherche Porcine, 42, 143-144.

163. Saint-Dizier M., Grimard B., Joly C., Humblot P. & Ponter A. A. (2010). Une augmentation de l'apport alimentaire en acides gras de type oméga 3 ne modifie pas la qualité des ovocytes et embryons produits par OPU/FIV chez des génisses Holstein Rencontres Recherches Ruminants, 17, 165-165.

164. Schmitt B., Legrand P., Weill P., Mourot J., Chauveau P. & Kerhoas N. (2010a). Pertinence de la baisse du rapport oméga6/oméga3 en prévention des maladies cardio-vasculaires et métaboliques. Nutrition Clinique et Métabolisme, 24(Supplement 1), S94-S95.

165. Schmitt B. & Weill P. (2010b). L'amélioration du ratio oméga-6/oméga-3 et l'apport de CLA 9cis, 11trans diminuent les facteurs de risque du diabète de type 2. Diabetes & Metabolism, 36(Supplement 1), A60-A60.

166. Avezard C., Guillevic M., Gariepy C. & Mourot J. (2009). Effet des acides gras n-3 de l'aliment sur le développement des adipocytes intra-musculaires et sur la composition en acides gras des lipides polaires et neutres du muscle de porc. In: 4ème Congrès de la Société Française de Nutrition, Montpellier, France, Société Française de Nutrition (SFN), 79-79.

167. Blanchard H., Kloareg M., d'Andréa S., Daval S., Rioux V., Legrand P. & Pédrono F. (2009). Expression of fatty acid desaturase 3 (FADS3) in rat tissues: From the gene to the protein. Chemistry and Physics of Lipids, 160(s1), 23.

168. Brochot A., Weill P., Grynberg A. & Rousseau-Ralliard D. (2009). Impact de la longueur de chaîne des acides gras polyinsaturés n-3 alimentaires sur les récepteurs adrénergiques et les

récepteurs à la ryanodine cardiaques. Archives of Cardiovascular Diseases, 102(Supplement 1), S106-S106.

169. Chesneau G., Guillevic M. & Mourot J. (2009a). Impact des paramètres technologiques de cuisson-extrusion des graines de lin sur la composition en acides gras des tissus musculaires et adipeux du porc charcutier. Journées de la Recherche Porcine, 41, 63-64.

170. Chesneau G., Burban S., Millet F. & Weill P. (2009b). Qualité du traitement des graines oléagineuses par cuisson-extrusion : matière grasse disponible. Rencontres Recherches Ruminants, 16, 62-62.

171. de Quelen F., Boudry G. & Mourot J. (2009a). Effet de différents taux d'acide alpha-linolénique dans l'alimentation sur la composition en acides gras du lait de truie au cours de la lactation. In: 4ème Congrès de la Société Française de Nutrition, Montpellier, France, Société Française de Nutrition (SFN), 81-81.

172. de Quelen F., Perrier C. & Boudry G. (2009b). Post-natal development of cholinergic and VIPergic regulation of jejunal permeability in the neonatal piglet. In: Digestive Disease Week (DDW), Bethesda (USA), Chicago (USA), American Gastroenterological Association (AGA), 272.

173. Eugène M., Martin C., Mialon M.-M., Krauss D., Renand G. & Doreau M. (2009a). Réduction des émissions de méthane en début d'engraissement chez le taurillon alimenté avec des rations riches en concentrés et supplémentées en graine de lin. Rencontres Recherches Ruminants, 16, 246-246.

174. Eugène M., Martin C., Mialon M. M., Krauss D., Renand G. & Doreau M. (2009b). Methane production by growing bulls fed diets supplemented or not with extruded linseed. In: 11th International Symposium on Ruminant Physiology, Clermont-Ferrand, France, Wageningen Academic Publishers, 154-155.

175. Guillevic M., Mourot J. & Chesneau G. (2009). Intérêts nutritionnels de l'introduction de la graine de lin extrudée dans l'alimentation du porcelet au sevrage. In: 4ème Congrès de la Société Française de Nutrition, Montpellier, France, Société Française de Nutrition (SFN), 79-80.

176. Legrand P. (2009). L'amélioration de la nutrition lipidique de l'animal peut bénéficier à l'homme : l'exemple de la filière «Lin» sur la disponibilité en oméga 3, sur la reprise de poids et sur les paramètres lipidiques sanguins chez l'obèse. Revue de Nutrition Pratique, 23, 67-70.

177. Mairesse G., Benet M. & Mourot J. (2009). Réduction de l'oxydation des lipides de la viande de porc enrichie en acides gras polyinsaturés n-3 par l'utilisation d'antioxydants végétaux dans les rations. In: 4ème Congrès de la Société Française de Nutrition, Montpellier, France, Société Française de Nutrition (SFN), 80-80.

178. Martin C., Ferlay A., Chilliard Y. & Doreau M. (2009). Decrease in methane emissions in dairy cows with increase in dietary linseed content. In: Annual Conference of the British Society of Animal Science, Southport (GBR), 35.

179. Weill P., Rennaud J.-P. & Chesneau G. (2009). Quelle relation entre production de méthane par les vaches et profil en acides gras du lait ? Rencontres Recherches Ruminants, 16, 245-245.

180. Avezard C., Guillevic M., Gariepy C. & Mourot J. (2008). Effet des acides gras n-3 de l'aliment sur le développement des adipoyctes intra-musculaires et sur la composition en acides gras des lipides polaires et neutres du muscle de porc. Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 12èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 69-70.

181. Benatmane F., Blochet J. E., Fillaut M., Robin G. & Mourot J. (2008). Amélioration de la qualité nutritionnelle de la viande de lapin : impact de l'apport de graines de lin dans l'aliment. Nutrition Clinique et Métabolisme, 22(Supplement 1), S74-S75.

182. Brochot A., Abreux S., Macaire J.-P., Weill P., Grynberg A. & Rousseau D. (2008a). Distribution des acides gras entre les différentes membranes cellulaires pour des rats ayant reçu un régime enrichi en acide alpha-linolénique (ALA), en acide docosahexaénoïque ou sans apport d'oméga-3 pendant deux ou six mois. Nutrition Clinique et Métabolisme, 22(Supplement 1), S70-S71.

183. Brochot A., Abreu S., Macaire J. P., Weill P., Grynberg A. & Rousseau D. (2008b). Distribution of fatty acids among the different cardiac subcellular membranes in rats fed for 2 or 6 months diets containing either alpha-linolenic acid (LNA) or docosahexaenoic acid (DHA) or no n-3 PUFA. Chemistry and Physics of Lipids, 154(Supplement 1), S22-S22.

184. Chesneau G., Kerhoas N., Bazin F., Billoir X., Adam J., Archer T. & Weill P. (2008). Effet d'un rapport régulier de C18:3 n-3 dans le régime de vaches laitières sur la composition en acides gras des produits laitiers. Nutrition Clinique et Métabolisme, 22(Supplement 1), S72-S73.

185. De Broucker T., Le Minous A.-E., Blochet J.-E., Guillevic M. & Mourot J. (2008). Impact de la nature des acides gras dans l'alimentation des porcs sur la qualité des produits de charcuterie - Partie 3 : Effet sur les propriétés fonctionnelles des viandes. Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 12èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 75-76.

186. de Quelen F., Boudry G. & Mourot J. (2008a). Effet d'une supplémentation en acide alpha-linolénique dans l'alimentation maternelle pendant la gestation sur la composition en acides gras des tissus du nouveau-né à la naissance. Nutrition Clinique et Métabolisme, 22(Supplement 1), S48-S49.

187. de Quelen F., Chesneau G., Le Huerou-Luron I., Weill P., Mourot J. & Boudry G. (2008b). Effect of n-3 polyunsaturated fatty acid (PUFA) supplementation in maternal diet on the nervous regulation of intestinal barrier of newborn. In: 3. World Congress of Pediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition, Iguazu falls (BRA).

188. de Quelen F., Boudry G. & Mourot J. (2008c). Une supplémentation en acide alpha-linolénique dans l'alimentation maternelle permet de garder des niveaux de DHA constants dans le cerveau du porcelet nouveau-né dans les premières semaines de vie. Nutrition Clinique et Métabolisme, 22(Supplement 1), S59-S59.

189. Enjalbert F., Chesneau G., Troegeler-Meynadier A. & Nicot M.-C. (2008). Effets du préconditionnement sur la disponibilité structurale et la biohydrogénation ruminale in vitro des lipides de la graine de lin extrudée. Rencontres Recherches Ruminants, 15, 298-298.

190. Félix B., Guillevic M., Tardivel C. & Mourot J. (2008). Les acides gras polyinsaturés de l'alimentation modulent de façon significative les taux plasmatiques du brain derived neurotrophic factor (BDNF) chez le porc. Nutrition Clinique et Métabolisme, 22(Supplement 1), S60-S61.

191. Gobert M., Bauchart D., Bonnefoy J.-C. & Durand D. (2008a). L'apport d'extraits végétaux riches en polyphénols associé à de la vitamine E protège efficacement les vaches recevant des rations riches en AGPI n-3 de la lipoperoxydation plasmatique. Rencontres Recherches Ruminants, 15, 124-124.

192. Gobert M., Bourguet C., Terlouw C., Deiss V., Parafita-Thomas E., Bauchart D. & Durand D. (2008b). Un apport d'antioxydants alimentaires chez le bovin en finition peut prévenir la

lipoperoxydation des viandes, y compris chez des animaux subissant un stress avant l'abattage. Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 12èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 59-60.

193. Guelzim N., Mariotti F., Lasserre F., Mathe V., Azzout D., Pineau T., Huneau J.-F. & Hermier D. (2008a). Regulation of arginine metabolism by dietary fatty acids. Involvement of PPAR-alpha. In: Congrès de la Fédération des Sociétés Américaines de Biologie Expérimentale, San-Diego, 1093.1097.

194. Guelzim N., Mariotti F., Lasserre F., Mathé V., Azzout D., Pineau T., Huneau J. F. & Hermier D. (2008b). Regulation of arginine metabolism by dietary fatty acids: involvement of PPARα. Proceedings of the Nutrition Society, 67.

195. Guillevic M., Fillaut M., Kouba M. & Mourot J. (2008a). L'augmentation de la durée de distribution en acide alpha-linolénique se répercute t-elle dans les tissus du porc ? Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 12èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 83-84.

196. Guillevic M., Ezanno H. & Mourot J. (2008b). La nature des acides gras influence-t-elle l'adipoconversion des préadipocytes en culture primaire chez le porcelet ? Nutrition Clinique et Métabolisme, 22(Supplement 1), S39-S39.

197. Guillevic M., Blochet J.-E., Le Minous A.-E., Robin G. & Mourot J. (2008c). Impact de la nature des acides gras dans l'alimentation des porcs sur la qualité des produits de charcuterie - Partie 1 : Effet sur la qualité nutritionnelle. Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 12èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 57-58.

198. Kerhoas N., Fischler C., Weill P., Debucquet G., Masson E. & Merdji H. (2008a). Perception des allégations nutritionnelles par le consommateur en fonction de son profil social, alimentaire et médical et selon la catégorie d'aliment considérée. Nutrition Clinique et Métabolisme, 22(Supplement 1), S90-S91.

199. Kerhoas N., Weill P., Schmitt B., Mourot J., Chesneau G., Mireaux M. & Legrand P. (2008b). La composition en acides gras du régime en phase hypocalorique semble avoir un effet ultérieur sur la reprise de poids en phase post régime. Nutrition Clinique et Métabolisme, 22(Supplement 1), S100-S101.

200. Le Minous A.-E., De Broucker T., Blochet J.-E., Guillevic M. & Mourot J. (2008). Impact de la nature des acides gras dans l'alimentation des porcs sur la qualité des produits de charcuterie - Partie 2 : Effet sur le profil sensoriel et l'acceptabilité des produits. Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 12èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 87-88.

201. Mairesse G., Robin G. & Mourot J. (2008a). Effet de la supplémentation en antioxydant d'une ration enrichie en acides gras polyinsaturés sur la qualité nutritionnelle des côtes de porc crues et cuites chez des porcs soumis à un stress avant abattage. Nutrition Clinique et Métabolisme, 22(Supplement 1), S75-S75.

202. Mairesse G., Robin G. & Mourot J. (2008b). Les activités des enzymes de la lipogenèse au niveau du tissu adipeux et musculaire du porc sont-elles affectées par des rapports différents en acide linoleique (LA) et alpha-linolénique (ALA) dans l'aliment ? Nutrition Clinique et Métabolisme, 22(Supplement 1), S75-S75.

203. Mairesse G., Fillaut M. & Mourot J. (2008c). Effet de la compétition entre l'acide alpha-linolénique (ALA) et l'acide linoléique (LA) sur la composition en acides gras du tissu adipeux sous-

cutané et du muscle chez le porc charcutier. Viandes et Produits Carnés, Hors Série : 12èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 89-90.

204. Mathieu Y., Fougere M., Bergot Y., Demerle P., Brunschwig P. & Chatellier V. (2008). Effet sur la composition du lait et les performances des vaches laitières de la distribution d'un concentré à base de graines de lin extrudées Rencontres Recherches Ruminants, 15, 117-117.

205. Mourot J., Guillevic M., Fillaut M. & Robin G. (2008). Effet de l'incorporation d'huile de chanvre dans le régime sur les performances de croissance et la qualité nutritionnelle de la viande de porc. Journées de la Recherche Porcine, 40, 87-88.

206. Noblet J., Jacquelin-Peyraud Y., Quemeneur B. & Chesneau G. (2008). Valeur énergétique de la graine de lin chez le porc : impact de la technologie de cuisson-extrusion. Journées de la Recherche Porcine, 40, 203-208.

207. Parafita-Thomas E., Vialter S., Gobert M., Durand D., Terlouw C., Bauchart D. & Peyron A. (2008). Un apport d'antioxydants alimentaires chez le bovin en finition peut améliorer la stabilité de couleur des viandes, même chez des animaux ayant subi un stress avant l'abattage. Viandes et Produits Carnés, Hors Série : 12èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 91-92.

208. Weill P., Schmitt B., Mourot J., Kerhoas N., Chesneau G., Mireaux M. & Legrand P. (2008a). La composition en acides gras des hématies des obèses présente des caractéristiques spécifiques. Nutrition Clinique et Métabolisme, 22(Supplement 1), S97-S97.

209. Weill P., Kerhoas N., Chesneau G., Schmitt B., Legrand P. & Rennaud J.-P. (2008b). Existe-t-il un lien entre production de méthane par les vaches laitières et profil en acides gras des laits ? Nutrition Clinique et Métabolisme, 22(Supplement 1), S71-S72.

210. Colin M., Binet E. & Pringent A. Y. (2007). Influence de l'incorporation d'un concentré fibreux riche en lignine sur la mortalité, la croissance et le rendement à l'abattage du lapin. Journées de la Recherche Cunicole. Le Mans. 12: 113-116.

211. Guillevic M., Le Minous A.-E., Blochet J.-E., Damon M. & Mourot J. (2007a). Effet de rations enrichies en acides gras n-3 ou n-6 chez le porc : impacts sur la qualité nutritionnelle et la qualité sensorielle des produits transformés. Journées de la Recherche Porcine, 9, 223-230.

212. Guillevic M., Damon M., Robin G. & Mourot J. (2007b). Influence of a high-linolenic acid diet on lipogenesis in muscle and adipose tissue of growing domestic pig (Sus domesticus). Annals of Nutrition and Metabolism, 51(Supplement 1), 356-357.

213. Hurtaud C., Delaby L. & Peyraud J.-L. (2007). Effet de l'apport de lin sous forme extrudée en association avec de l'ensilage de maïs ou du pâturage sur la production de matières grasses par la vache laitière. Rencontres Recherches Ruminants, 14, 343-343.

214. Mouriot J., Malpuech-Brugere C. & Chardigny J. M. (2007). Effects of the variation of trans fatty acids/saturated fatty acids ratio in dairy products on the cardiovascular risk in healthy volunteers. In: 11ème congrès de la Société Francophone de Nutrition, Lille.

215. Mourot J., Guillevic M., Blochet J.-E. & Le Minous A.-E. (2007). Lutter contre les croyances : une nouvelle évaluation de l'intérêt nutritionnel des charcuteries. Revue de Nutrition Pratique, 19, 20-26.

216. Musella M., Mourot J., Mounier A., Cannata S. & Corino C. (2007). Influence of a high-linolenic acid diet on fatty acid composition of muscle and adipose tissue in the heavy pig. Annals of Nutrition and Metabolism, 51(Supplement 1), 269-269.

217. Weill P., Kerhoas N., Mireaux M., Chesneau G., Mourot J., Schmitt B. & Legrand P. (2007a). A high value for the ratio between saturated and n-3 fatty acids in our diets is linked to a deterioration in the parameters for obesity. Annals of Nutrition and Metabolism, 51(Supplement 1), 337-337.

218. Weill P., Kerhoas N., Mireaux M., Chesneau G., Mourot J., Schmitt B. & Legrand P. (2007b). Regular consumption of 5 grams of extruded linseed could improve certain parameters of metabolic syndrome such as insuline-resistance. Annals of Nutrition and Metabolism, 51(Supplement 1), 368-368.

219. Guillevic M., Blochet J.-E., Le Minous A.-E. & Mourot J. (2006a). Qualité nutritionnelle des lipides du pâté de campagne. Viandes et Produits Carnés, Hors Série : 11èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 97-98.

220. Guillevic M., Damon M., Blochet J.-E., Le Minous A.-E. & Mourot J. (2006b). Effet d'un régime riche en acide gras n-3 chez le porc : impact sur la qualité nutritionnelle des produits de charcuterie. Nutrition Clinique et Métabolisme, 20(Supplement 2), S88-S88.

221. Hurtaud C., Faucon F. & Peyraud J.-L. (2006). Effet de différentes formes d'apport de lin et de colza dans l'alimentation des vaches laitières sur les propriétés physiques et sensorielles du beurre. Rencontres Recherches Ruminants, 13, 332-332.

222. Kerhoas N., Schmitt B., Weill P., Chesneau G., Mireaux M., Mourot J. & Legrand P. (2006). Etude des corrélations au sein d'une population d'obèses entre la composition en acides gras (AG) et certains paramètres anthropométriques. Nutrition Clinique et Métabolisme, 20(Supplement 2), S131-S131.

223. Kouba M., Blochet J.-E. & Mourot J. (2006). Effet de l'introduction de graines de lin dans l'alimentation du lapin : conséquences sur la qualité nutritionnelle de la viande. Nutrition Clinique et Métabolisme, 20(Supplement 2), S139-S139.

224. Mourot J., Blochet J.-E. & Kouba M. (2006a). Effet des acides gras n-3 sur la qualité nutritionnelle de la viande de lapin. Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 11èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 89-90.

225. Mourot J., Guillevic M., Mounier A., Kerhoas N. & Weill P. (2006b). Effet de la cuisson ou de la transformation sur la teneur en acides gras n-3 de quelques produits animaux. Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 11èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 99-100.

226. Musella M., Douard V., Corino C. & Mourot J. (2006). Effets de régime riches en acides gras omega 3 sur la composition de la longe de porcs abattus à 110 et 160kg p.v. Viandes et Produits Carnés, Hors Série : 11èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 83-84.

227. Boudry G., Douard V., Lalles J. P., Mourot J. & Huerou-Luron I. L. (2005). N-3 PUFA during pregnancy improves hydrolysis capacity without altering barrier function of newborns piglets intestine and limits the small intestine immaturity of very low birth weight individuals. Journal of Pediatric Gastroenterology & Nutrition, 40(5), 629-630.

228. Colin M., Guttierez G., Pinaut M., Pringent A. Y. & Saliba C. (2005a). Influence d'un activateur des protéines de stress (HSP), extrait de la Figue de Barbarie, sur la croissance et la mortalité du lapereau sevré. Journées de la Recherche Cunicole. Paris. 11: 213-216.

229. Colin M., Raguenes N., Le Berre G., Charrier S., Pringent A. Y. & Perrin G. (2005b). Influence d'un enrichissement de l'aliment en acides gras oméga 3 provenant de graines de lin extrudées (Tradi-Lin®) sur les lipides et les caractéristiques hédoniques de la viande de Lapin. Journées de la Recherche Cunicole. Paris. 11: 163-165.

230. Normand J., Bastien D., Bauchart D., Chaigneau F., Chesneau G., Doreau M., Farrié J. P., Joulie A., Le Pichon D., Peyronnet C., Quinsac A., Renon J., Ribaud D., Turin F. & Weill P. (2005). Produire de la viande bovine enrichie en acides gras polyinsaturés oméga 3 à partir de graines de lin : quelles modalités d'apport du lin, quelles conséquences sur la qualité de la viande ? Rencontres Recherches Ruminants, 12, 359-366.

231. Rousseau D., Ayalew A., Moreau D. & Grynberg A. (2005). Long term effect of dietary alpha-linolenic (ALA) or docosahexaenoic acid (DHA) on the incorporation of DHA in membranes and its influence in vivo on the rat heart. Chemistry and Physics of Lipids, 136(2), 142-142.

232. Boudry G., Douard V., Lallès J. P., Mourot J. & Luron I. (2004a). Un régime riche en oméga 3 pendant la gestation améliore les capacités d'hydrolyse de la muqueuse intestinale des porcelets nouveau-nés sans altérer sa fonction de barrière. Nutrition Clinique et Métabolisme, 18(Supplement 1), S30-S31.

233. Boudry G., Douard V., Lallès J. P., Mourot J. & Luron I. (2004b). Un régime riche en oméga 3 pendant la gestation limite l'immaturité du tube digestif chez les porcelets de petits poids à la naissance. Nutrition Clinique et Métabolisme, 18(Supplement 1), S30-S30.

234. Boué-Vaysse C., Morise A., Combe N., Delplanque B., Fénart E., Weill P. & Hermier D. (2004). Acide alpha-linolénique : indicateurs biologiques de consommation et de bioconversion. Cahiers de Nutrition et de Diététique, 39(1), 72-73.

235. Castellini C., Dal Bosco A., Cardinali R., Mugnai C. & Sciascia E. (2004). Effect of dietary n-3 fatty acids on the composition of doe's milk and tissues of suckling rabbits. In: 8th World Rabbit Congress, Puebla, Mexico, Wordl Rabbit Science Association, 771-777.

236. Chesneau G., Quemeneur B. & Weill P. (2004). Qualité nutritionnelle des lipides de viandes : écarts liés à l'espèce, écarts liés à l'alimentation : quelques observations. Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 10èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 59-60.

237. Chilliard Y., Rouel J., Leloutre L., Bruneteau E., Capitan P., Lauret A. & Ferlay A. (2004). Effects of extruded linseed substitution to linseed oil and/or soybean meal, on milk yield and fatty acid (FA) composition in goats receiving a high-forage diet. In: 55th Annual Meeting of the European Association for Animal Production, Slovenia, Wageningen Academic Publishers, 154-154.

238. Ferry C., Schmitt B., Weill P., Daniel N., Kerhoas N. & Legrand P. (2004). Effets biologiques d'un régime à base d'aliments de la filière lin sur des diabétiques non insulino-dépendants. Nutrition Clinique et Métabolisme, 18(Supplement 1), S31-S31.

239. Gladine C., Durand D., Leloutre L. & Bauchart D. (2004). Amélioration de la valeur santé des acides gras de la viande bovine. Cahiers de Nutrition et de Diététique, 39(1), 56-56.

240. Morise A., Weill P., Fénart E. & Hermier D. (2004). Métabolisme intestinal des lipides : influence du sexe. Cahiers de Nutrition et de Diététique, 39(1), 78-78.

241. Schori F., Fragnière C., Schaeren W. & Stoll W. (2004). Influence de la distribution de graines de tournesol, de lin et de lin extrudé en complément d'une ration à base de foin sur la production et la qualité du lait chez la vache laitière. Rencontres Recherches Ruminants, 11, 272-272.

242. Weill P., Normand J., Chesneau G., Bastien D., Durand D., Bauchart D., Farrié J. P., Joulie A., Le Pichon D. & Renon J. (2004a). Effets de l'introduction de graines de lin dans les régimes de gros bovins sur le profil lipidique des viandes. Modulation de la réponse en fonction du système de production. Nutrition Clinique et Métabolisme, 18(Supplement 1), S35-S35.

243. Weill P., Chesneau G., Normand J., Mourot J. & Colin M. (2004b). Qualité lipidique des viandes : effets du régime, de l'espèce ? Quelques observations. Nutrition Clinique et Métabolisme, 18(Supplément 1), S71-S71.

244. Weill P., Pouillard P., Grynberg A., Touati G. & Chesneau G. (2004c). Effets de l'alimentation du porc sur certains paramètres nutritionnels sanguins et sur la fonctionnalité cardiaque. Nutrition Clinique et Métabolisme, 18(Supplement 1), S30-S30.

245. Wilfart A., Ferreira J. M., Mounier A. & Mourot J. (2004a). Effet de différentes teneurs en oméga 3 du régime sur la qualité nutritionnelle de la viande de porc. Cahiers de Nutrition et de Diététique, 39(1), 56-56.

246. Wilfart A., Ferreira J. M., Mounier A., Robin G. & Mourot J. (2004b). Effet de différentes teneurs en acides gras n-3 sur les performances de croissance et la qualité nutritionnelle de la viande de porc. Journées de la Recherche Porcine, 36, 195-202.

247. Wilfart A., Ferreira J. M., Robin G., Mounier A. & Mourot J. (2004c). Effet de différentes teneurs en acides gras n-3 sur la qualité nutritionnelle de la viande de porc. Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 10èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 61-62.

248. Wilfart A., Robin G. & Mourot J. (2004d). Effet des Omega 3 sur la taille et le nombre d'adipocytes de la bardière de porc. Cahiers de Nutrition et de Diététique, 39(1), 72-72.

249. Bauchart D., de La Torre A., Durand D., Gruffat D., Peyron A. & Peiniau P. (2003). L'apport en graine de lin riche en acide linolénique favorise le dépôt de CLA principalement dans les triglycérides du muscle chez le bouvillon. Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 9èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 63-64.

250. Brunschwig P., Lamy J.-M., Weill P., Lepage E. & Nerrière P. (2003). Le lupin broyé ou extrudé comme correcteur unique de rations pour vaches laitières. Rencontres Recherches Ruminants, 10, 383-383.

251. Durand D., Gruffat-Mouty D., Scislowski V. & Bauchart D. (2003). Influence de la supplémentation de la ration en huiles végétales riches en acides gras polyinsaturés sur la lipopéroxydation plasmatique et musculaire chez le bouvillon en finition. Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 9èmes Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 65-66.

252. Schmitt B., Weill P., Legrand P., Kerhoas N., Daniel N. & Ferry C. (2003a). Effects of two ω3 naturally enriched diets on diabetic and anthropometric parameters of type 2 diabetics. Diabetes/Metabolism Research and Reviews, 19(2), S9-S9.

253. Schmitt B., Weill P., Legrand P., Kerhoas N., Daniel N. & Ferry C. (2003b). Effet de 2 régimes naturellement enrichis en ω3 sur les paramètres lipidiques, anthropométriques et du diabète chez des diabétiques de type 2. Diabetes & Metabolism, 29(Supplement 1), S7-S103.

254. Vorin V., Mourot J., Delion M., Weill P., Robin G., Mounier A. & Peiniau P. (2003). Effet de l'apport d'acides gras oméga 3 dans l'alimentation du porc sur les performances de croissance et la qualité de la viande. Journées de la Recherche Porcine, 35, 251-256.

255. Bayourthe C., Moncoulon R., Weill P. & Enjalbert F. (2002). Effets de l'adaptation de vaches laitières à un mélange extrudé à base de graines de lin sur la biohydrogénation de ses acides gras et la dégradation de ses protéines dans le rumen. Rencontres Recherches Ruminants, 9, 327-327.

256. Morise A., Combe N., Mourot J., Legrand P. & Hermier D. (2002). Biodisponibilité et effets métaboliques de l'acides alpha-linolénique issu du lin chez le hamster. Nutrition Clinique et Métabolisme, 16(Supplement 1), 30-30.

257. Vorin V., Mourot J., Weill P., Robin G., Mounier A. & Peiniau P. (2002). Effet de l'apport d'acides gras oméga 3 dans l'alimentation du porc sur les performances de croissance et la qualité de la viande. Nutrition Clinique et Métabolisme, 16(Supplement 1), 17-17.

258. Weill P., Schmitt B., Chesneau G., Daniel N. & Legrand P. (2002a). Introduction de graines de lin cuites dans du pain. Effets sur les paramètres lipidiques sanguins de consommateurs réguliers de pain. Nutrition Clinique et Métabolisme, 16(Supplement 1), 16-16.

259. Weill P., Brunschwig P. & Lepage E. (2002b). Introduction de lupin broyé ou extrudé dans des régimes vaches laitières. Effets sur la composition lipidique du lait. Nutrition Clinique et Métabolisme, 16(Supplement 1), 25-25.

260. Weill P., Schmitt B., Kerhoas N., Daniel N. & Ferry C. (2002c). Introduction de graines de lin cuites dans du pain et dans les régimes des animaux d'élevage. Effets sur certains paramètes sanguins du diabète non insulino-dépendant. Nutrition Clinique et Métabolisme, 16(Supplement 1), 11-11.

261. Weill P., Schmitt B., Chesneau G. & Daniel N. (2002d). The advantages of various strategies for enriching diets in alpha-linolenic acid. European Symposium : Health Molecules and Ingedients. Rennes, France, CBB Developpement: 117-127.

262. Duvaux-Ponter C., Roussel S., Giger-Reverdin S., Morand-Fehr P. & Sauvant D. (2001). Influence du degré d'insaturation des matières grasses alimentaires (lin vs colza) sur la composition en acides gras de la matière grasse du colostrum caprin et le transfert passif de l'immunité chez le chevreau nouveau-né. Rencontres Recherches Ruminants, 8, 102-102.

263. Giger-Reverdin S., Le Pierres J. L., duvaux-Ponter C., Morand-Fehr P., Tessier J., Dupas G., Martin O., Rouzeau A. & Sauvant D. (2001a). Influence of the degree of dietary fatty acid unsaturation on rumen fermentation parameters. In: Séminaires Méditerranéens : Nutrition and feeding strategies of sheep and goats under harsh climates, Hammamet, Tunisia, CIHEAM-IAMZ, 67-71.

264. Giger-Reverdin S., Weill P., Duvaux-Ponter C., Morand-Fehr P., Rouzeau A. & Sauvant D. (2001b). Influence du degré d'insaturation des matières grasses alimentaires (lin vs colza) sur la composition en acides gras de la matière grasse du lait de chèvre en début de lactation. Rencontres Recherches Ruminants, 8, 101-101.

265. Ponter A. A., Parsy A.-E., Saade M., Rebours D., Mialot J.-P. & Grimart B. (2001). Effet de la modification du rapport acides gras oméga-3/oméga-6 dans le régime de vaches laitières sur la composition en acides gras du lait et la croissance folliculaire ovarienne. Rencontres Recherches Ruminants, 8, 298-298.

266. Schmitt B., Weill P., Legrand P., Chesneau G., Daniel N., Safraou M. F. & Corbin G. (2000). Prevention of diabetic cardiovascular risk by a new alpha-linolenic (ALA) acid-rich diet procedure. Diabetes Research and Clinical Practice, 50(Supplement 1), 243-243.

267. Weill P., Schmitt B. & Legrand P. (2000). Emploi du lin en alimentation animale, effets sur les paramètes lipidiques sanguins du consommateur de produits d'élevage. Nutrition Clinique et Métabolisme, 14(Supplement 2), 130-130.

268. Brunschwig P., Kernen P. & Weill P. (1998). Effets d'une supplémentation en acides gras polyinsaturés sur les performances de vaches laitières en milieu de lactation. Rencontres Recherches Ruminants, 5, 262-262.

269. Mathieu Y., Fougere M., Bergot Y., Demerle P., Brunschwig P. & Chatellier V. (1998). Effet sur la composition du lait et les performances des vaches laitières de la distribution d'un concentré à base de graines de lin extrudées. Rencontres Recherches Ruminants, 15, 117-117.

270. Brunschwig P., Kernen P. & Weill P. (1997). Effets de l'apport d'un concentré enrichi en acides gras polyinsaturés sur les performances de vaches laitières à l'ensilage de maïs. Rencontres Recherches Ruminants, 4, 361-361.

271. Brunschwig P., Augeard P., Weill P. & Chilliard Y. (1995). Effets de l'apport d'un concentré enrichi en matières grasses sur les performances de vaches laitières à l'ensilage de maïs. Rencontres Recherches Ruminants, 2, 215-218.

Thesis

1. Meignan T. (2018). Evaluation des effets de l'utilisation de la graine de lin extrudée en élevages bovins laitiers, Université Bretagne Loire. Thèse: 152.
2. Villot C. (2017). Evaluation multiparamétrique de l'acidose ruminale subaiguë (ARSA) chez le vache laitière, Université de Clermont Auvergne - INRA. Thèse: 201.
3. de Tonnac A. (2016). Effet d'un apport en ALA et en DHA sur le métabolisme lipidique et la qualité de la viande de porc. Caractérisation par la SPIR de la composition en acides gras. Rennes, Agrocampus-Ouest. Thèse: 247.
4. Mourot B. P. (2015). Comment déterminer par une approche innovante et rapide des indicateurs prédictifs de la valeur nutritionnelle de la viande bovine ?, INRA. Thèse: 184.
5. Guelzim N. (2012). Régulation du métabolisme secondaire de l'arginine et de l'acide alpha-linolénique. Implication dans la physiopathologie du syndrome métabolique., AgroParisTech. Thèse: 210.
6. Nguyen T. T. H. (2012). Analyse de cycle de vie de la production bovine : exploration de pratiques et de changements de système pour réduire les impacts environnementaux, INRA. Thèse: 217.
7. Blanchard H. (2011). Biosynthèse et disponibilité tissulaire et métabolique des acides gras polyinsaturés à longue chaîne des familles n-6 et n-3 : étude des Delta5- et Delta6-désaturases et de fads3. Rennes, Agrocampus Ouest. Thèse: 225.
8. de Quelen F. (2011). Impact de l'acide alpha-linolénique dans l'alimentation maternelle sur la régulation de la barrière intestinale par le système nerveau entérique chez le porcelet nouveau-né. Rennes, Agrocampus-Ouest. Thèse: 267.
9. Brochot A. (2009). Rôles des acides gras polyinsaturés n-3 sur la fonction cardiovasculaire : impact de la longeur de chaine et de la durée du régime. Paris, Université de Paris 11 et Paris Sud. Thèse: 221.
10. Guillevic M. (2009). Effets des acides gras n-3 sur la construction de la qualité nutritionnelle de la viande de porc et sur le métabolisme des lipides. Rennes, Institut Supérieur des Sciences Agronomiques, Agro-alimentaires, Horticoles et du Paysage. Thèse: 214.
11. Mouriot J. (2009). Acides gras trans d'origine naturelle : Impact sur les facteurs de risques cardiovasculaires chez l'Homme & Modulation et compréhension du métabolisme de l'acide vaccénique chez la chèvre laitière. Clermont-Ferrand, Université Blaise Pascal. Thèse: 171.