



## MARIETTE EL KHOURY

Née le 07-05-1987

36 Quai Mayaud

49400 Saumur

06.72.80.35.01

mariette.elkhoury@gmail.com

## PhD. Microbiologie

### CURSUS

2014

Doctorat en Sciences de la Vie et de la Santé, Œnologie  
Université de Bordeaux

2011

Master 2 Recherche ,  
Œnologie et Environnement  
Vitivinicole  
Faculté d'œnologie,  
Université de Bordeaux

2009

Licence Biologie Cellulaire  
et Physiologie. Options :  
microbiologie, virologie  
Université de Strasbourg

### EXPÉRIENCES D'ENSEIGNEMENT

\* ATER IUT Univ. D'angers  
(2020-2021) (192 h) DUT 1  
et 2, LP

\* Doctorant contractuel  
(10/12 – 09/14)

136h TP/TD~150 étudiants  
DNO et M1 viticulture  
œnologie

### EXPÉRIENCES D'ENCADREMENT

Formation de 3 doctorants  
étrangers à des techniques  
de génotypage

Encadrement de stagiaires  
de M1 (5), BTS (1) et BP (1)

### LANGUES

Français

Anglais courant

Libanais bilingue

### EXPÉRIENCES DE RECHERCHE

**INRAe**

**Institut de Recherche  
en Horticulture et  
Semences**

**ATER (09/20 – 08/20) Equipe EmerSys**

Caractérisation génomique de souches de la bactérie *Pantoea agglomerans* associées au microbiote de la graine

**Pernod Ricard**

**U.R. Œnologie  
Univ. de Bordeaux**

**Post- doctorat (09/16-10/17)**

Etude de la dynamique des populations microbiennes au cours de l'élaboration du cognac et particulièrement la FML

**U.R. Œnologie**

**Univ. de Bordeaux**

**Post-doctorat (02/15 – 04/15)**

Biogéographie des souches d'*O. oeni* isolées au cours du projet CASDAR LevainBio et du projet européen WildWine (*El Khoury et al. 2016, AEM*)

**U.R. Œnologie**

**Univ. de Bordeaux**

**Doctorat (09/11 – 10/14)**

Diversité des souches d'*Oenococcus oeni* responsables de la fermentation malolactique des vins dans différentes régions vitivinicoles

- Identification de souches génétiquement adaptées à certains types de vins
- Mise au point de protocole pour l'aide à la maîtrise des fermentations en agriculture biologique.

### AUTRES EXPÉRIENCES

**Agence nationale  
de la recherche  
(ANR)**

**Chargée de projets scientifiques (03/18 – 03/19)**

Comité Alimentation et Systèmes Alimentaires  
Département Environnements, Ecosystèmes et  
Ressources Biologiques.

Suivi d'un portefeuille de projets de recherche  
Organisation de comité de sélection. Rédaction du texte  
d'un appel à projets (Ecophyto-Maturation).

### COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES

**Microbiologie** Isolement et identification de microorganismes indigènes de différentes matrices alimentaires fermentées

**Biologie moléculaire** Mise au point de méthodes de génotypage (SNP), MLVA

**Bioinformatique** Génomique comparative, Phylogénomique

**Fermentation** Caractérisation, sélection et production de souches

## PUBLICATIONS

---

1. **Mariette El Khoury**, Benoit Colonna-Ceccaldi, Aline Lonvaud-Funel, Marina Bely. La fermentation malolactique dans les vins de base de cognac: Une étape peu suivie mais très fréquente. Avril 2020. Revue des œnologues N°175
2. Franquès J, Araque I, **El Khoury M**, Lucas P, Reguant C, Bordons A. Selection and characterization of autochthonous strains of *Oenococcus oeni* for vinification in Priorat (Catalonia, Spain). OENO one 2018 Vol 52 No 1
3. Lucas P, Masneuf I, Legras J.L, Bely M, Miot-Sertier C, Claisse O, **El Khoury M**, Campbell-Sills H, Börlin M, Maupeu J, Vallet-Courbin A, Pladeau V, Becquet S, Chovelon M, Bauduin R, Cottureau P, Coarer M, Vinsonneau E, Colosio M-C. Des outils pour fiabiliser les fermentations des vins et cidres biologiques en utilisant les levures et bactéries indigènes. Innovations Agronomiques 63 (2018), 279-291
4. Campbell-Sills H, **El Khoury M**, Gammacurta M, Miot-Sertier C, Dutilh L, Vestner J, Capozzi V, Sherman D, Hubert C, Claisse O, Spano G, de Revel G, Lucas P. Two different *Oenococcus oeni* lineages are associated to either red or white wines in Burgundy: genomics and metabolomics insights. OENO one 2017 Vol 51 No 3
5. **El Khoury M**, Campbell-Sills H, Salin F, Guichoux E, Claisse O, Lucas PM. Biogeography of *Oenococcus oeni* reveals distinctive but non-specific populations in wine-producing regions. Appl Environ Microbiol. 2016 AEM.02322-16
6. Campbell-Sills H, **Khoury ME**, Favier M, Romano A, Biasioli F, Spano G, Sherman D, Bouchez O, Coton E, Coton M, Okada S, Tanaka N, Dols-Lafargue M, and Lucas P. Phylogenomic analysis of *Oenococcus oeni* reveals specific domestication of strains to cider and wines. Genome Biol Evol 2015 7:1506–1518.
7. Garofalo C, **El Khoury M**, Lucas P, Bely M, Russo P, Spano G, Capozzi V. Autochthonous starter cultures and indigenous grape variety for regional wine production. Journal of Applied Microbiology. 2015 Apr 8. DOI:10.1111/jam.12789.
8. Bordas M, Araque I, Alegret JO, **El Khoury M**, Lucas P, Rozès N, Reguant C, Bordons A. Isolation, selection, and characterization of highly ethanol-tolerant strains of *Oenococcus oeni* from south Catalonia. International Microbiology. 2013 Jun;16(2):113-23.

## ARTICLE DE CONGRÈS

---

**El Khoury M**, Claisse O, Campbell-Sills H, Lucas P. Distribution of *Oenococcus oeni* strains during malolactic fermentation over regions and products in France and Lebanon. Proceedings of the 10th international symposium of enology of Bordeaux.

## COMMUNICATIONS ORALES

---

**El Khoury M**, Les souches indigènes d'*Oenococcus oeni*, diversité et spécificité. Séminaire sur la fermentation malolactique: verrous et actualités. Université Saint Esprit Kaslik, Beyrouth, Liban, 30 Mars 2016.

**El Khoury M**, Claisse O, Lucas P. Intérêts et limites de l'utilisation des pieds de cuve « malo » et souches « à façon ». Journée technique micro-organismes indigènes, Bordeaux, 10 Avril 2014

## COMMUNICATIONS AFFICHÉES

---

1. **El Khoury M**, Campbell-Sills H, Guichoux E, Salin F, Claisse O, Lucas P. Distribution of *Oenococcus oeni* strains during malolactic fermentation over regions and products in France and Lebanon. 10th international symposium of enology of Bordeaux. Bordeaux, France. 29 June – 1 st July 2015.
2. **El Khoury M**, Campbell-Sills H, Guichoux E, Salin F, Claisse O, Lucas P. Diversity and dissemination of *Oenococcus oeni* in the oenological environment. ICFMH Food Micro. Nantes 1-4 September 2014.
3. **El Khoury M**, Claisse O, Lucas P. Diversity of *Oenococcus oeni* strains in five wine-producing regions and selection for the production of indigenous malolactic starters. PSS1.18, Microbial Diversity 2013, Microbial Interactions in Complex Ecosystems. Turino, Italy. 13-25 October 2013.
4. H. Campbell-Sills, **M. El Khoury**, M. Favier, A. Romano, G. Spano, D. Sherman, O. Bouchez, M. Dols-Lafargue, P. Lucas. Phylogenetic relationships and genetic characteristics of *O. oeni* strains from diverse origins as revealed by comparative genomics. 19eme colloque du Club des Bactéries Lactiques. 16-18 Octobre 2013. Bordeaux.