

Sept. 2014

Liste des publications et des communications scientifiques



Articles de revues scientifiques à comité de lecture

1. 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.
2. Akraim F., Nicot M.-C., Weill P. & Enjalbert F. (2006). **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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Bauchart D., Gobert M., Habeau 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.
7. 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.
8. 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.
9. Blanchard H., Kloareg M., d'Andréa S., Daval S., Rioux V., Legrand P. & Pédrone 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.
10. Blanchard H., Legrand P. & Pédrone F. (2010). **Fatty Acid Desaturase (Fads3) is a singular member of the Fads cluster.** *Biochimie*, 93, 87-90.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. 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.

16. 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.
 17. 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.
 18. 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.
 19. 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.
 20. 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.
 21. Doreau M., Aurousseau E. & Martin C. (2009a). **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.
 22. Doreau M., Laverroux S., Normand J., Chesneau G. & Glasser F. (2009b). **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.
 23. 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.
 24. 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.
 25. 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.
 26. 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.
 27. Guillevic M., Kouba M. & Mourot J. (2009a). **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.
 28. Guillevic M., Kouba M. & Mourot J. (2009b). **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.
 29. 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.
 30. 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.
 31. 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.
-

32. 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.
 33. 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.
 34. 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.
 35. Laurain J., Chesneau G., Mairesse G., Guillevic M., Hirshberg N. & Weill P. (2011). **Improving milk nutritional and environmental value with flaxseed supplemented diets.** *World Review of Nutrition and Dietetics*, 102, 212-220.
 36. 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.
 37. 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.
 38. Malpuech-Brugere C., Mouriot J., Boue-Vaysse C., Combe N., Peyraud J.-L., LeRuyet P., Chesneau G., Morio B. & Chardigny J.-M. (2010). **Differential impact of milk fatty acid profiles on cardiovascular risk biomarkers in healthy men and women.** *European Journal of Clinical Nutrition*, 64(7), 752-759.
 39. 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 linseed or rapeseed of grass silage- or pasture based diets.** *Proceedings of the New Zealand Society of Animal Production*, 71, 243-247.
 40. 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.
 41. 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.
 42. 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.
 43. 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.
 44. Morise A., Hermier D., Combe N., Legrand P., Mourot J., Fénart E. & Weill P. (2005a). **Effet de la dose d'acide alpha-linolénique alimentaire sur le métabolisme lipidique.** *Oléagineux Corps Gras Lipides*, 12(5), 400-406.
 45. Morise A., Mourot J., Riottot M., Weill P., Fenart E. & Hermier D. (2005b). **Dose effect of alpha-linolenic acid on lipid metabolism in the hamster.** *Reproduction Nutrition Development*, 45(4), 405-418.
 46. 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.
 47. 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.
 48. 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.
49. Nguyen T. T. H., van der Werf H. M. G., Eugène M., Veyssset 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.
50. 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.
51. 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 practices for greenhouse gas mitigation and subsequent alternative land use on environmental impacts of beef cattle production systems.** *Animal*, 7(5), 860-869.
52. Pédrone 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.
53. 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.
54. 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.
55. 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.
56. 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.
57. 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.
58. Weill P., Schmitt B. & Legrand P. (2001). **Evolution des paramètres lipidiques sanguins chez l'homme secondaire à l'introduction de lin, riche en acide alpha-linolénique (n-3), dans l'alimentation d'animaux destinés à la consommation humaine.** *Oléagineux Corps Gras Lipides*, 8(4), 333-335.
59. 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.
60. 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.
61. Weill P. & Mairesse G. (2010). **Le lin, son huile, sa graine... et notre santé.** *Phytothérapie*, 8(2), 84-88.
62. 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.
63. 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.
64. 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.
-

Communications orales avec actes publiés

1. Baeza E., Chartrin P., Gigaud V., Tauty S., Météau K., Lessire M. & Berri C. (2013). **Effet d'un enrichissement alimentaire avec des acides gras n-3 sur la qualité de la viande fraîche et transformée de poulets standards et label rouge.** *Journées de la Recherche Avicole et Palmipèdes à Foie Gras*, 10, 404-208.
 2. Blanchard H., Kloareg M., d'Andréa S., Daval S., Rioux V., Legrand P. & Pédrone 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.
 3. 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(Supplément 1), S48-S49.
 4. 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).
 5. de Quelen F., Mourot J. & Boudry G. (2010). **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, Hepatology and Nutrition*, Istanbul, Turkey, European Society of Pediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition (ESPGHAN).
 6. de Quelen F., Boudry G. & Mourot J. (2011a). **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).
 7. de Quelen F., Ferret-Bernard S., Mourot J. & Boudry G. (2011b). **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(Supplément 2), S35-S36.
 8. 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.
 9. 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(Supplément 1), S36-s37.
 10. Giger-Reverdin S., Le Pierres J. L., duvaux-Ponter C., Morand-Fehr P., Tessier J., Dupas G., Martin O., Rouzeau A. & Sauvant D. (2001). **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.
 11. Gobert M., Bourguet C., Terlouw C., Deiss V., Parafita-Thomas E., Bauchart D. & Durand D. (2008). **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 : 12^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes*, 59-60.
 12. Guillevic M., Damon M., Blochet J.-E., Le Minous A.-E. & Mourot J. (2006). **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(Supplément 2), S88-S88.
 13. Guillevic M., Le Minous A.-E., Blochet J.-E., Damon M. & Mourot J. (2007). **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.
14. Guillevic M., Blochet J.-E., Le Minous A.-E., Robin G. & Mourot J. (2008a). **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 : 12^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 57-58.
 15. 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(Supplément 1), S39-S39.
 16. Legrand P. (2008). **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.
 17. Mairesse G., Benet M., Méteau K., Juin H., Durand D. & Mourot J. (2010a). **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 : 13^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 41-42.
 18. 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 peroxydation des viandes enrichies en acides gras poly-insaturés n-3 ?** Journées de la Recherche Porcine, 42, 197-204.
 19. Mairesse G., Chesneau G., Labbé L. & Weill P. (2012). **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 : 14^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 17-18.
 20. Mourot B.-P., Gruffat D., Durand D., Chesneau G., Mairesse G. & Andueza D. (2013). **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.
 21. 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.
 22. Musella M., Douard V., Corino C. & Mourot J. (2006). **Effets de régime riches en acides gras oméga 3 sur la composition de la longe de porcs abattus à 110 et 160kg p.v.** Viandes et Produits Carnés, Hors Série : 11^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 83-84.
 23. Nguyen T. T. H., Van der Werf H., Eugène M., Veysset P., Devun J., Chesneau G. & Doreau M. (2011). **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.
 24. 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.
 25. 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.
 26. Quiniou N., Goues T., Vautier A., Nassy G., Chesneau G., Weill P., Etienne M. & Mourot J. (2010). **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.
-

27. 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.

Communications affichées avec actes publiés

1. Avezard C., Guillevic M., Gariépy C. & Mourot J. (2008). **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.** *Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 12^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes*, 69-70.
2. Avezard C., Guillevic M., Gariépy 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: *4^{ème} Congrès de la Société Française de Nutrition*, Montpellier, France, Société Française de Nutrition (SFN), 79-79.
3. Bauchart D., de La Torre A., Durand D., Gruffat D., Peyron A. & Peiniau P. (2003). **L'apport en graine de lin riche en acide linoléique favorise le dépôt de CLA principalement dans les triglycérides du muscle chez le bouvillon.** *Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 9^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes*, 63-64.
4. 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.
5. 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.
6. Benatmane F., Kouba M., Fillaut M., Robin G. & Mourot J. (2010a). **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 : 13^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes*, 53-54.
7. Benatmane F., Kouba M. & Mourot J. (2010b). **Effets des acides gras n-3 sur la synthèse des lipides chez le lapin.** *Nutrition Clinique et Métabolisme*, 24(Supplement 1), S95-S95.
8. 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.
9. Blanchard H., Catheline D., Rioux V., Monthéan N., Legrand P. & Pédrone 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.
10. Boudry G., Douard V., Lallès J. P., Mourot J. & Luron I. (2004a). **Un régime riche en oméga 3 pendant la gestation limite l'immaturation du tube digestif chez les porcelets de petits poids à la naissance.** *Nutrition Clinique et Métabolisme*, 18(Supplement 1), S30-S30.
11. Boudry G., Douard V., Lallès J. P., Mourot J. & Luron I. (2004b). **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.
12. 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.
13. 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.
14. Brochot A., Abreu S., Macaire J. P., Weill P., Grynberg A. & Rousseau D. (2008a). **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.

15. Brochot A., Abreux S., Macaire J.-P., Weill P., Grynberg A. & Rousseau D. (2008b). **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.
 16. 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 adrénérgiques et les récepteurs à la ryanodine cardiaques.** Archives of Cardiovascular Diseases, 102(Supplement 1), S106-S106.
 17. Brunshwig P., Augéard 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.
 18. Brunshwig 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.
 19. Brunshwig 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.
 20. Brunshwig 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.
 21. 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, World Rabbit Science Association, 771-777.
 22. 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 : 10^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 59-60.
 23. 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.
 24. Chesneau G., Burban S., Millet F. & Weill P. (2009a). **Qualité du traitement des graines oléagineuses par cuisson-extrusion : matière grasse disponible.** Rencontres Recherches Ruminants, 16, 62-62.
 25. Chesneau G., Guillevic M. & Mourot J. (2009b). **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.
 26. 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.
 27. 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.
 28. Colin M., Ragueneas N., Le Berre G., Charrier S., Prigent A.-Y. & Perrin G. (2005). **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, 11, 163-166.
 29. Colin M., Teillet B. & Prigent A.-Y. (2010). **Qualités nutritionnelles de la viande de lapin recevant un aliment riche en acide alpha-linolénique.** Nutrition Clinique et Métabolisme, 24(Supplement 1), S97-S97.
-

30. 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(Supplément 2), S103-S103.
 31. 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 environnementale du lait de vache ?** Nutrition Clinique et Métabolisme, 24(Supplément 1), S99-S99.
 32. 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 : 12^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 75-76.
 33. de Quelen F., Boudry G. & Mourot J. (2008). **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(Supplément 1), S59-S59.
 34. 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: *4^{ème} Congrès de la Société Française de Nutrition*, Montpellier, France, Société Française de Nutrition (SFN), 81-81.
 35. 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.
 36. de Quelen F., Boudry G., Fillaut M. & Mourot J. (2010a). **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.
 37. de Quelen F., Boudry G. & Mourot J. (2010b). **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(Supplément 1), S68-S69.
 38. de Quelen F., Ferret-Bernard S. & Boudry G. (2011). **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, Hepatology and Nutrition*, Sorrento, Italy, European Society of Pediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition (ESPGHAN), 205-205.
 39. de Quelen F., Boudry G. & Mourot J. (2012a). **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.
 40. de Quelen F., Ferret-Bernard S., Mourot J. & Boudry G. (2012b). **Effet de l'incorporation de graines de lin extrudées dans l'alimentation de la truie sur la fonction de barrière intestinale du porcelet.** Journées de la Recherche Porcine, 44, 185-186.
 41. 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.
 42. 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.
 43. 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 : 13^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 47-48.
 44. 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(Supplément 1), S96-S97.
-

45. 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 : 9^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 65-66.
 46. 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.
 47. 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.
 48. Eugène M., Martin C., Mialon M. M., Krauss D., Renand G. & Doreau M. (2009a). **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.
 49. Eugène M., Martin C., Mialon M.-M., Krauss D., Renand G. & Doreau M. (2009b). **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.
 50. 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.
 51. 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.
 52. 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.
 53. Giger-Reverdin S., Weill P., Duvaux-Ponter C., Morand-Fehr P., Rouzeau A. & 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 lait de chèvre en début de lactation.** Rencontres Recherches Ruminants, 8, 101-101.
 54. 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.
 55. Gobert M., Bauchart D., Bonnefoy J.-C. & Durand D. (2008). **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 lipopéroxydation plasmatique.** Rencontres Recherches Ruminants, 15, 124-124.
 56. Guelzim N., Mariotti F., Lasserre F., Mathé V., Azzout D., Pineau T., Huneau J. F. & Hermier D. (2008a). **Regulation of arginine metabolism by dietary fatty acids: involvement of PPAR α .** Proceedings of the Nutrition Society, 67(OCE4), null-null.
 57. 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 PPAR-alpha.** In: *Congrès de la Fédération des Sociétés Américaines de Biologie Expérimentale*, San-Diego, 1093.1097.
 58. 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.
 59. Guelzim N., Mariotti F. & Hermier D. (2011). **Effect of a diet rich in a-linolenic acid on nitric oxide synthesis.** In: *FENS*, Madrid.
-

60. Guillevic M., Blochet J.-E., Le Minous A.-E. & Mourot J. (2006). **Qualité nutritionnelle des lipides du pâté de campagne.** *Viandes et Produits Carnés, Hors Série : 11^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes*, 97-98.
 61. Guillevic M., Damon M., Robin G. & Mourot J. (2007). **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.
 62. Guillevic M., Fillaut M., Kouba M. & Mourot J. (2008). **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 : 12^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes*, 83-84.
 63. 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: *4^{ème} Congrès de la Société Française de Nutrition*, Montpellier, France, Société Française de Nutrition (SFN), 79-80.
 64. Guillevic M., de Quelen F., Mourot J. & Chesneau G. (2010a). **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.
 65. 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 l'amélioration de la qualité nutritionnelle de leur viande** *Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 13^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes*, 51-52.
 66. 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 une amélioration de la qualité nutritionnelle de la viande.** *Nutrition Clinique et Métabolisme*, 24(Supplement 1), S99-S99.
 67. Guillevic M., Mourot J. & Chesneau G. (2010d). **Intérêts nutritionnels de l'introduction de la graine de lin extrudée dans l'aliment 1^{er} âge du porcelet.** *Journées de la Recherche Porcine*, 42, 141-142.
 68. 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.
 69. 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 : 14^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes*, 31-32.
 70. 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).
 71. 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.
 72. 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.
 73. Hurtaud C., Faucon F. & Peyraud J.-L. (2006a). **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.
 74. Hurtaud C., Faucon F. & Peyraud J. L. (2006b). **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.
 75. 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.
 76. 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.
77. 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.
78. 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.
79. 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.
80. 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.
81. Kerhoas N., Fischler C., Weill P., Debuquet 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.
82. 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.
83. 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.
84. 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.
85. 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.
86. 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 : 12^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 87-88.
87. 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 : 13^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 63-64.
88. Mairesse G., Fillaut M. & Mourot J. (2008a). **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 : 12^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 89-90.
89. 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 linoléique (LA) et alpha-linolénique (ALA) dans l'aliment ?** Nutrition Clinique et Métabolisme, 22(Supplement 1), S75-S75.
90. Mairesse G., Robin G. & Mourot J. (2008c). **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.
91. 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: 4^{ème} Congrès de la Société Française de Nutrition, Montpellier, France, Société Française de Nutrition (SFN), 80-80.
92. Mairesse G., Benet M. & Mourot J. (2010a). **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 : 13^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 53-54.
93. Mairesse G., Chesneau G. & Weill P. (2010b). **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.
94. 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.
95. Mairesse G., Chesneau G., Aguirre P., Médale F. & Weill P. (2012a). **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 : 14^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 27-28.
96. Mairesse G., Chesneau G., Labbé L. & Weill P. (2012b). **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: 3^{ème} Journées de la Recherche Filière Piscicole, 3-4 Juillet 2012, Paris, France, 79-80.
97. 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: 3^{ème} Journées de la Recherche Filière Piscicole, 3-4 Juillet 2012, Paris, France, 77-78.
98. Mairesse G., Douzenel P., Mourot J., Vautier A., le Page R., Goujon J.-M., Poffo L., Sire O. & Chesneau G. (2012d). **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.
99. Mairesse G., Douzenel P., Mourot J., Vautier A., le Page R., Goujon J.-M., Poffo L., Sire O. & Chesneau G. (2012e). **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 : 14^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 39-40.
100. 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.
101. 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.
102. Mathieu Y., Fougere M., Bergot Y., Demerle P., Brunshwig 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.
103. Mathieu Y., Fougere M., Bergot Y., Demerle P., Brunshwig 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.
104. Météau 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.
105. 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.
106. 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.
107. 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.
108. Mourot B.-P., Gruffat D., Durand D., Chesneau G., Mairesse G. & Andueza D. (2013a). **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.
109. Mourot B.-P., Gruffat D., Durand D., Chesneau G., Mairesse G. & Lebert A. (2013b). **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.
110. 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 : 11^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 89-90.
111. 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 : 11^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 99-100.
112. 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.
113. 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.
114. Mourot J., Arturo-Schaan M. & Foret R. (2010b). **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 : 13^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 57-58.
115. Mourot J., Arturo-Schaan M. & Foret R. (2010c). **Effet de la durée d'apport d'antioxydants végétaux avec un régime riche en acides gras n-3 chez le porc sur la peroxydation des lipides d'un produit de charcuterie.** Nutrition Clinique et Métabolisme, 24(Supplement 1), S95-S96.
116. Mourot J., Arturo-Schaan M., Bebin K. & Briens C. (2011a). **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.
117. Mourot J., Arturo-Schaan M., Fillaut M., Robin G. & Foret R. (2011b). **Effet de la durée d'incorporation d'antioxydants végétaux dans un régime alimentaire riche en acides gras n-3 sur la peroxydation des lipides dans le tissu adipeux et les produits transformés de porc.** Journées de la Recherche Porcine, 43, 59-60.
118. Mourot J., Meteau K., Arturo-Schaan M., Bebin K. & Briens C. (2011c). **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.
119. 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.
120. 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.
121. 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.
122. Nguyen T. T. H., Mairesse G. & Van der Werf H. (2011a). **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.
123. Nguyen T. T. H., Van der Werf H., Eugène M., Veyssset P., Devun J., Chesneau G. & Doreau M. (2011b). **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.
124. Nguyen T. T. H., doreau M., Eugène M., Corson M. S. & Van der Werf H. (2012). **Effect of farming practices 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.
125. 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 : 12^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes*, 91-92.
126. Ponter A. A., Parsy A.-E., Saade M., Rebours D., Mialot J.-P. & Grimard 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.
127. 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.
128. 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 : 13^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes*, 137-138.
129. Quiniou N., Goues T., Mourot J. & Etienne M. (2010a). **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.
130. Quiniou N., Vautier A., Chesneau G., Goues T., Weill P., Nassy G. & Mourot J. (2010b). **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.
131. 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.
132. 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.
133. 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.
-

134. Schmitt B., Weill P., Legrand P., Kerhoas N., Daniel N. & Ferry C. (2003a). **Effects of two ω 3 naturally enriched diets on diabetic and anthropometric parameters of type 2 diabetics.** Diabetes/Metabolism Research and Reviews, 19(2), S9-S9.
 135. Schmitt B., Weill P., Legrand P., Kerhoas N., Daniel N. & Ferry C. (2003b). **Effet de 2 régimes naturellement enrichis en ω 3 sur les paramètres lipidiques, anthropométriques et du diabète chez des diabétiques de type 2.** Diabetes & Metabolism, 29(Supplement 1), S7-S103.
 136. 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.
 137. 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.
 138. 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.
 139. 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.
 140. 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.
 141. 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.
 142. Weill P., Schmitt B. & Legrand P. (2000). **Emploi du lin en alimentation animale, effets sur les paramètres lipidiques sanguins du consommateur de produits d'élevage.** Nutrition Clinique et Métabolisme, 14(Supplement 2), 130-130.
 143. Weill P., Brunschwig P. & Lepage E. (2002a). **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.
 144. Weill P., Schmitt B., Chesneau G. & Daniel N. (2002b). **The advantages of various strategies for enriching diets in alpha-linolenic acid.** In: *European Symposium : Health Molecules and Ingredients*, Rennes, France, CBB Développement, 117-127.
 145. Weill P., Schmitt B., Chesneau G., Daniel N. & Legrand P. (2002c). **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.
 146. Weill P., Schmitt B., Kerhoas N., Daniel N. & Ferry C. (2002d). **Introduction de graines de lin cuites dans du pain et dans les régimes des animaux d'élevage. Effets sur certains paramètres sanguins du diabète non insulino-dépendant.** Nutrition Clinique et Métabolisme, 16(Supplement 1), 11-11.
 147. Weill P., Chesneau G., Normand J., Mourot J. & Colin M. (2004a). **Qualité lipidique des viandes : effets du régime, de l'espèce ? Quelques observations.** Nutrition Clinique et Métabolisme, 18(Supplément 1), S71-S71.
 148. Weill P., Normand J., Chesneau G., Bastien D., Durand D., Bauchart D., Farrié J. P., Joulie A., Le Pichon D. & Renon J. (2004b). **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.
 149. 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.
 150. 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.
151. 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.
152. Weill P., Kerhoas N., Chesneau G., Schmitt B., Legrand P. & Renaud J.-P. (2008a). **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.
153. Weill P., Schmitt B., Mourot J., Kerhoas N., Chesneau G., Mireaux M. & Legrand P. (2008b). **La composition en acides gras des hématies des obèses présente des caractéristiques spécifiques.** Nutrition Clinique et Métabolisme, 22(Supplement 1), S97-S97.
154. Weill P., Renaud 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.
155. 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.
156. Wilfart A., Ferreira J. M., Mounier A. & Mourot J. (2004a). **Effet de différents 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.
157. Wilfart A., Ferreira J. M., Mounier A., Robin G. & Mourot J. (2004b). **Effet de différents 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.
158. Wilfart A., Ferreira J. M., Robin G., Mounier A. & Mourot J. (2004c). **Effet de différents teneurs en acides gras n-3 sur la qualité nutritionnelle de la viande de porc.** Viandes et Produits Carnés, Hors-Série : 10^{èmes} Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes, 61-62.
-

Communications sans actes publiés

1. Bernard L., Mourirot J., Capitan P., Lyan B., Loreau O., Chardigny J. M. & Chilliard Y. (2009). **Mesure in vivo de la synthèse mammaire d'acide ruménique chez la chèvre supplémentée en lipides.** In: 3. *Journées d'Animation Scientifique du Département PHASE*, Tours (FRA), 131.
2. Blanchard H., Pédrone F., Catheline D., Kloareg M., Rioux V. & Legrand P. (2008). **Gender dependance of PUFA biosynthesis in rat tissues, correlated with the Fads gene expression.** In: *GERLI*, Compiègne (FRA).
3. Blanchard H., Kloareg M., d'Andréa S., Daval S., Rioux V., Legrand P. & Pédrone 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.
4. Blanchard H., Monthéan N., Rioux V., Lagadic-Gossman D., Legrand P. & Pédrone F. (2010). **The FADS3 protein is secreted by rat hepatocytes and displays specific intracellular and extracellular localization.** In: *GERLI*, Biarritz (FRA).
5. Boué-Vaysse C., Morise A., Combe N., Delplanque B., Fénart E., Weill P. & Hermier D. (2003). **Acide alpha-linolénique : indicateurs biologiques de consommation et de bioconversion.** In: *1^{er} congrès de Lipidomique: Diversité Moléculaire et Physiopathologie*, Paris, France, Groupe d'Etude et de Recherche en Lipidomique (GERLI).
6. Boué-Vaysse C., Morise A., Delplanque B., Hermier D., Fénart E., Weill P. & Combe N. (2005). **Alpha-linolenic acid (ALA) bioavailability in relation to the level of ALA intake and the hormonal status related to gender.** In: *26th World Congress and Exhibition on the International Society for Fat Research* Prague, Czech Republic, The International Society for Fat Research.
7. Bougon M. & Protais J. (1999). **Variations des taux d'acides gras polyinsaturés w3 dans l'oeuf en fonction de la composition de l'aliment des pondeuses.** In: *Journée Nationale Oeuf de Consommation*, Ploufragan, France, AFSSA, 1-6.
8. Colin M., Raguene N., Le Berre G. & Prigent A.-Y. (2007). **Influence of the increase of omega 3 fatty acid level in the feed by extruded flax seed incorporation (Tradi-Lin®) on meat lipids and hedonic characteristics of the rabbit retail cuts.** In: *32 Symposium de Cunicultura de ASECU*, Vila-Real, Portugal, Asociacion Espanola de Cunicultura, 21-25.
9. Colin M., Camino Callarisa C., Teillet B., Varella E. & Prigent A.-Y. (2011). **Nutritional quality of the rabbit meat fed with a feed enriched in Omega 3.** In: *36 Symposium de Cunicultura de ASECU*, Peniscola, Portugal, Asociacion Espanola de Cunicultura.
10. de Quelen F. & Guillevic M. (2008). **J'ai toujours rêvé d'être un oméga 3 !** In: *Journée des Doctorants en Biologie Animale du Centre de Rennes*, Rennes (FRA), 1.
11. Giger-Reverdin S., Duvaux-Ponter C., Weill P. & Sauvart D. (2003). **Les graines de lin : un atout pour gérer les risques en alimentation animale.** In: *Les 2èmes rencontres de l'Institut National Agronomique : Le risque dans nos activités de recherche et développement*, Institut National Agronomique.
12. Ginon E., Enderli G., Chabanet C. & Combris P. (2009). **Consumer acceptance of nutritional innovation in traditional cheeses : effect of omega-3 information on liking and valuation.** In: *8th Pangborn Sensory Science Symposium*, Florence, Italy.
13. Guelzim N., Mariotti F. & Hermier D. (2011). **Effect of a diet rich in alpha-linolenic acid on arginine secondary metabolism.** In: *Journées Chevreul - Lipids & Brain*, Paris.
14. Guillevic M., Ezanno H. & Mourot J. (2008). **Effect of PUFA on adipoconversion of piglet's preadipocytes in primary culture.** In: *5^{ème} congrès de Lipidomique: Les lipides du futur, des agroressources à la santé humaine*, Compiègne, France, Groupe d'Etude et de Recherche en Lipidomique (GERLI), 104-104.
15. Kerhoas N., Schmitt B., Weill P., Chesneau G., Mireaux M., Mourot J., Corbin G., Botton V. & Legrand P. (2007). **Une valeur faible du ratio entre acides gras saturés et n-3 (ratio AGS/n-3) dans nos régimes semble liée à une amélioration des paramètres de l'obésité.**

- In: *Journées d'Etudes de l'ADLF*, Marseille, France, Association des Diététiciens de Langue Française.
16. Legrand P., Schmitt B., Mourot J., Catheline D., Chesneau G., Mireaux M., Kerhoas N. & Weill P. (2009). **Effect of dietary animal products obtained from flaxseed fed animals on red blood cell fatty acid composition, weight and plasma lipid parameters in obese human.** In: *6^{ème} congrès de Lipidomique: Lipides bioactifs, nutrition et santé*, Rennes, France, Groupe d'Etude et de Recherche en Lipidomique (GERLI).
 17. Iyan B., Joly C., Mouriot J. & Pujos-Guillot E. (2008). **Analyse d'acides gras par GC/MS : apport de la dérivation par le disulfure de méthyle.** In: *Journée scientifique de l'IMBL*, Lyon.
 18. Mairesse G., Fillaut M. & Mourot J. (2008). **Effect of different dietary linoleic acid (LA)/alpha-linolenic acid (ALA) ratios on fatty acids composition of pig liver.** In: *5^{ème} congrès de Lipidomique: Les lipides du futur, des agroressources à la santé humaine*, Compiègne, France, Groupe d'Etude et de Recherche en Lipidomique (GERLI), 103-103.
 19. Mouriot J., Compagnon J.-M., Chardigny J. M. & Malpuech-Brugere C. (2007a). **Effect of 2 different sources of trans fatty acid (milk fat vs hydrogenated oil) on the postprandial triacylglycerol-rich lipoproteins metabolism and their implications on the cardiovascular disease risk incidence in healthy male volunteers.** In: *5th European meeting on lipid*, Göteborg.
 20. Mouriot J., Malpuech-Brugere C. & Chardigny J. M. (2007b). **Effets de la variation des taux d'acides gras trans et des taux d'acides gras saturés dans la matière grasse laitière sur le risque de maladie cardiovasculaire chez le volontaire sain.** In: *7^{ème} journée de l'animation transversale "Glande mammaire, lait" du département PHASE*, Jouy.
 21. Mouriot J., Malpuech-Brugere C., Peyraud J.-L., Combe N., LeRuyet P., Chesneau G., Morio J.-M. & Chardigny J.-M. (2008). **Projet TransQual : impact de la qualité des acides gras de la matière grasse laitière sur les facteurs de risque de maladie cardiovasculaire chez l'homme. Un regard particulier sur les acides gras trans des ruminants.** In: *CEREL*, Rennes.
 22. Mouriot J., Bernard L., Capitan P., Joly C., Loreau O., Chardigny J. M. & Chilliard Y. (2009). **Quantitative estimation of the endogenous synthesis of ruminic acid in goats fed lipid supplements.** In: *11. International Symposium on Ruminant Physiology*, Wageningen (NLD) Clermont-Ferrand (FRA), Wageningen Academic Publisher, 448-449.
 23. Pédrone F., Blanchard H., Kloareg M., D'andrea S., Daval S., Rioux V. & Legrand P. (2009). **The FADS3 encodes for three different FADS3 proteins in rodent tissues.** In: *GERLI*, Rennes (FRA).
 24. Schmitt B., Weill P., Mireaux M., Kerhoas N., Chesneau G., Mouriot J. & Legrand P. (2008). **The BBC pathway : when organoleptic improvements goes with a better consumers' health.** In: *4^{ème} Congrès International Goût Nutrition Santé*, Dijon, France, Pôle de Compétitivité VITAGORA.
-

Thèses

1. 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.**
 2. Brochot A. (2009). **Rôles des acides gras polyinsaturés n-3 sur la fonction cardiovasculaire : impact de la longueur de chaîne et de la durée du régime.** Paris, Université de Paris 11 et Paris Sud. **Thèse: 221.**
 3. de Quelen F. (2011). **Impact de l'acide alpha-linolénique dans l'alimentation maternelle sur la régulation de la barrière intestinale par le système nerveux entérique chez le porcelet nouveau-né.** Rennes, Agrocampus-Ouest. **Thèse: 267.**
 4. 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.**
 5. 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.**
 6. 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.**
 7. 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.**
-

Articles scientifiques dans la presse spécialisée

1. Ailhaud G., Massiera F., Weill P., Legrand P., Alessandri J. M. & Guesnet P. (2005). **Fat intake, polyunsaturated fatty acids and adipose tissue development : a reappraisal.** PUFA Newsletter, 10(4), 4-7.
 2. Mourot J., Mourot B.-P. & Kerhoas N. (2009). **Comment consommer d'avantage d'acides gras n-3 sans modifier nos pratiques alimentaires ?** NAFAS Science, 7(4), 3-11.
 3. Quiniou N., Goues T., Mourot J. & Etienne M. (2010). **Effets sur la truie et sa portée d'un enrichissement en lipides des aliments par incorporation d'huile de palme ou de graines de lin.** TechniPorc, 33(3), 9-17.
 4. Schmitt B., Weill P., Legrand P., Chesneau G. & Daniel N. (2001). **Effet de l'introduction du lin, riche en acide alpha-linolénique, dans l'alimentation des animaux destinés à la consommation humaine.** NAFAS Science, 3, 51-55.
 5. Schmitt B. & Weill P. (2008). **Obésité : une nouvelle approche par l'amélioration qualitative de la chaîne alimentaire ? La filière lin : résultats d'études cliniques et perspectives d'avenir.** NAFAS Science, 6(1), 3-18.
 6. Schmitt B. (2010). **Le rapport oméga-6/oméga-3 dans l'équilibre alimentaire : biochimie, métabolisme et conséquences physiopathologiques.** Nutrition et Endocrinologie, 8(47), 135-142.
-