



Camille Duc

R&D œnologie
Microbiologie et Biotechnologies



Informations générales

560 rue de Las Sorbes, Apt B1-6,
34070, Montpellier
Tel : 06 75 60 30 00
E-mail : duc.camille@gmail.com
29 ans
Permis B

Expériences professionnelles

2018 Chargé de projet R&D œnologie, INRA de Montpellier, UMR Sciences pour l'Œnologie, Montpellier, France

Coordination et mise en œuvre du projet NV² (partenaires industriels et publics) : Effets de la nature de l'azote sur la production de composés aromatiques lors de la fermentation alcoolique

2014 Chargé de projet R&D œnologie, microbiologie, Lallemand SAS, Montpellier Supagro, Blagnac et Montpellier, France

Doctorat : Bases physiologiques et génétiques de la résistance des levures aux carences nutritionnelles en fermentation alcoolique (Duc et al., 2019 & Duc et al., 2017)

2013 Chargé de projet R&D œnologie, microbiologie, Lallemand SAS à l'UE Pech Rouge, INRA, Gruissan, France

Mémoire d'ingénieur : Protection des vins contre l'oxydation par l'utilisation de dérivés de levures, participation à la mise au point du produit PURE-LEES™ LONGEVITY

2012 Stage de recherche, Département de chimie de l'Université de Carleton, Ottawa, Canada

Stage ingénieur : L'activité antioxydante de la graine de lin par différentes méthodes biochimiques et évaluation de l'activité prébiotique de cette graine dans une boisson à base de lait fermenté (HadiNezhad M., Duc C. et al., 2013)

Diplômes et Formations

2014 Doctorat en microbiologie et biotechnologies, Montpellier Supagro, INRA de Montpellier, Ecole doctorale GAIA, Montpellier, France

2010 Ingénieur agroalimentaire spécialisé en microbiologie, Agrosup Dijon, Dijon, France

2008 Classes préparatoires aux grandes écoles BCPST, Lycée Carnot, Dijon, France



Compétences

Conduite de projet R&D



Coordination & gestion de projet • animation de réunions • interface public – privé • encadrement de techniciens et de stagiaires • travail en équipe • mise au point de stratégies expérimentales • veille scientifique et stratégique

Fermentation



Culture en fermenteur • scale-up (échelle laboratoire et pilote) • suivi de fermentation • gestion de la nutrition des levures œnologiques

Analyses post-fermentaires



Analyses d'arômes (GC-MS) et de métabolites (HPLC) • retraitement de données • analyse sensorielle • analyses statistiques

Biotechnologies



Screening & sélection de souches œnologiques • cytométrie en flux • analyse transcriptomique & génétique • QTL • extractions d'ADN et d'ARN • transformation de levures • métabolisme & physiologie de la levure • analyses statistiques

Communication



Présentations orales scientifiques et vulgarisées en français et anglais • rapports et synthèses écrites en français et anglais • articles scientifiques

(4 présentations en congrès scientifique (2 internationaux, 2 nationaux); 2 posters présentés en congrès scientifique (1 international, 1 national); auteur de 2 articles scientifiques, co-auteur de 2 articles scientifiques)

Langues

Anglais : courant (TOEIC 980)
Espagnol : bonnes connaissances

Informatique

Suite Office, R, Galaxy, Xcalibur



Intérêts

Sports individuels et collectifs

Capitaine d'équipe de badminton

Musique (guitare basse)

Membre du Comité d'organisation de la journée de l'Ecole Doctorale, juin 2016 (conférences, 100 participants)

Membre de la Commission d'organisation du Gala d'AgroSup Dijon, 2013 (contacts, budget, logistique)