



# Camille Duc

Chargé de projet R&D  
Biotechnologies & Microbiologie alimentaire



## 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, INRA de Montpellier, UMR Sciences pour l'Œnologie, Montpellier, France**

*Coordination et mise en œuvre du projet NV<sup>2</sup> (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 microbiologie, œnologie, 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 microbiologie, œnologie, 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 industrielle



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

### Biotechnologies



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

### Analyses chimiques



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