



**CORRIEU Georges**  
**Né le 12 septembre 1946**  
**à LA LLAGONNE (Pyrénées Orientales)**  
**Marié**

## **DIPLOMES**

- 1969 Ingénieur de l'INSTITUT NATIONAL DES SCIENCES APPLIQUEES de TOULOUSE. Option Génie Microbiologique et Alimentaire.
- 1975 Docteur Ingénieur. Mention très bien. Université de DIJON.
- 1990 Habilitation à Diriger des Recherches (H.D.R.) auprès de l'Institut National Agronomique PARIS-GRIGNON.

## **SITUATION MILITAIRE**

1/6/72 - 31/8/73 Service National Actif. Coopérant technique à l'Institut de la Recherche Agronomique Tropicale. BAMBEY - SENEGAL.

## **SITUATION à l'INRA et à l'INA-PG/AgroParisTech (GRADES et FONCTIONS)**

Sept. 69- Février 70	Ingénieur. Détaché par la Société BIOLAFITE à la Station de Génie Microbiologique. DIJON.
Fév. 70 - Octobre 76	Ingénieur. Station de Génie Microbiologique. DIJON.
Janv. 76 - Sept. 85	Directeur (fondateur) du Laboratoire de Génie Industriel Alimentaire. LILLE.
Janv. 85 - Décembre 94	Directeur (fondateur) du Laboratoire de Génie des Procédés Biotechnologiques Agro-Alimentaires. GRIGNON.
Oct. 91 - Décembre 94	Directeur du Laboratoire de Technologie Alimentaire - INRA-INA PG, GRIGNON.
Janvier 95 - Décembre 1998	Directeur du laboratoire de Génie et Microbiologie des Procédés Alimentaires (fusion des 2 précédents) - INRA-INA PG/AgroParisTech, GRIGNON.
Juillet 1993 - Août 07 et de	Professeur Consultant à AgroParisTech. Responsable du Groupe d'Enseignement Recherche « Technologies et Procédés Alimentaires (GER-TPA) ».
Janvier 1999 - Août 07	Directeur de l'UMR INRA/AgroParisTech « Génie et Microbiologie des Procédés Alimentaires »
Septembre 07 – Sept 09	Directeur de Recherches INRA (UMR GMPA)
Octobre 2009 - Sept 10	Retraité. Chargé de mission INRA auprès de l'UMR GMPA INRA Grignon
Depuis Juin 2010	Président fondateur de la start up BIOVAL PROCESS

## **GRADES**

Février 1970	Ingénieur 3 A
Juillet 1976	Chargé de Recherches 2è classe
Juillet 1979	Chargé de Recherches 1è classe
Janvier 1982	Directeur de Recherches 2è classe
Juin 1990	Directeur de Recherches 1è classe
Juillet 2006	Directeur de Recherches classe exceptionnelle

## **ACTIVITES SCIENTIQUES et ENSEIGNEMENT**

### **Enseignement- Formation par la recherche**

- Professeur Consultant à AgroParisTech (responsable de 2 UV ; 50 h/an d'enseignement ; encadrement d'INIP et stages de fin d'étude).
- Correspondant au titre de l'INA PG du DEA Stratégies d'Exploitation des Fonctions Biologiques (cohabilitation avec l'UTC, l'USTL et l'ENSIA).
- Cours et conférences destinés aux étudiants d'établissements Français d'enseignement supérieur
- Responsable scientifique, depuis 1976, de nombreux stagiaires, de 26 DEA ou Master et de 40 thèses.
- Nombreuses conférences destinées aux professionnels des IAA dans le cadre de journées d'études.

### **Champs d'expertise scientifique :**

- Transfert d'oxygène en fermentation
- Traitement thermique des produits alimentaires (pasteurisation, stérilisation)
- Maîtrise de l'encrassement et du nettoyage des échangeurs de chaleur.
- Développement de capteurs et de systèmes de mesure et d'automatisation des procédés alimentaires (oenologie, brasserie, fermentations lactiques, fabrication fromagère),
- Maîtrise des cultures mixtes de bactéries lactiques (physiologie, dynamique et équilibre des populations...).
- Amélioration de la fabrication fromagère (sélection de souches, automatisation, mécanismes d'affinage).

### **Publications et communications :**

- Publication de 160 articles originaux dans des revues internationales à Comité de lecture.
- Titulaire de 15 brevets et 8 licences d'exploitation de Savoir-Faire.
- Participation à environ 135 manifestations nationales et internationales. Présentation de 30 conférences sur invitation dans des congrès.

### **RESPONSABILITES PARTICULIERES**

#### **⇒ *Au sein de l'INRA***

- **Dès mon recrutement (1970) :** Responsable de la halle de fermentation et des ateliers d'électronique et de mécanique de la Station de Génie Microbiologique de Dijon (2 ingénieurs - 5 techniciens).
- **A partir de janvier 1975 :** Chargé de la création et de la direction de deux laboratoires de recherches spécialisés en génie des procédés, alimentaires pour le premier (1976-1985), microbiologiques pour le second (1985-1994). Directeur du laboratoire de Technologie Alimentaire (1991-1994) puis chargé de la fusion créant le laboratoire de Génie et Microbiologie des Procédés Alimentaires. Mise en place de l'UMR GMPA.  
Responsable de la gestion administrative des laboratoires et de leur activité scientifique: définition, développement et animation des thèmes de recherches, formation des jeunes chercheurs et des agents techniques; chargé des relations extérieures des laboratoires : contrats avec les laboratoires de recherche français et européens, relations industrielles, valorisation de la recherche.
- Président du Centre de Recherches de Lille (1981 -1984) . (10 services, 150 agents).
- Président de la Commission Scientifique Spécialisée n°12 "Sciences de l'Ingénieur, Informatique. Biométrie" (1986-1989).
- Président de nombreux jurys de recrutement et d'avancement de techniciens. Membre de la CAPL du CR de Versailles
- Membre de différents Conseils Scientifiques (INA-PG, CR Versailles Grignon, Département TPA).

#### **⇒ *Hors INRA***

- \* Expert du Ministère de la Recherche (comités : Capteur, GIA, TAA, Qualité des Aliments, Aliment 2000, A.Q.S.).
- \* Expert du Ministère de l'Agriculture et de la Forêt (DGER).
- \* Expert de l'ANVAR. Instruction de 25 dossiers d'innovation.
- \* Expert CIFRE.
- \* Expert du CTICS (La Réunion).
- \* Expert EUROPOL'AGRO (Reims).
- \* Membre du Comité de lecture des revues Le Lait et Sciences des Aliments.

- \* Membre du Directoire des Editions LAVOISIER. Co ordonnateur de l'ouvrage « Bactéries lactiques et Probiotiques »
- \* Membre du Comité Scientifique des 1er, 2è, 4è, 7è et 9è Congrès Français de Génie des Procédés.
- \* Jury de concours de recrutement, de thèses et de HDR.
- \* Membre de Commissions Scientifiques d'Evaluation d'unités CNRS, INRA, CEMAGREF.
- \* Expert de l'ANR (Inserm Transfert ; innovation en biotechnologie)
- \* Responsable du pilier scientifique du projet européen (6° PCRD) TRUEFOOD (depuis Sept 2004) ; phases de montage, négociation, suivi.
- \* Responsable scientifique du projet européen Smart Ripe (7° PCRD) relatif à la maîtrise des conditions d'affinage des fromages

### **LISTE de PUBLICATIONS RECENTES (2011-2019)**

- CORRIEU, G., PERRET , B., KAKOURI, A., PAPPAS, D., SAMELIS, J. 2018. Positive effects of sequential air ventilation on cooked hard Gravière cheese ripening in an industrial ripening room. *Journal of Food Engineering*, 222, 162–168. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2017.11.021>
- CORRIEU, G., LECLERCQ-PERLAT MN, PICQUE, D. 2018. Cinétiques d'affinage, évolutions microbiologiques et biochimiques. *Le fromage*. Ed. J.C. Gillis, A. Ayerbe, Lavoisier, Paris. Chap. 9, pp. 466–486.
- CORRIEU, G., PICQUE, D. 2018. Mesures et automatisation des procédés fromagers. *Le fromage*. Ed. J.C. Gillis, A. Ayerbe, Lavoisier, Paris. Chap. 17, pp. 707–725.
- GILLIS, J.C., CORRIEU, G. 2018. Manutentions et transferts en fromagerie. *Le fromage*. Ed. J.C. Gillis, A. Ayerbe, Lavoisier, Paris. Chap. 17, pp. 725–733.
- CORRIEU, G., LECLERCQ-PERLAT MN, PICQUE, D., CANAL JP, PERRET B. 2018. Local air velocity, a key factor governing the Raclette cheese mass loss in an industrial ripening room. *J Food Process Eng*. 2018;e12822. <https://doi.org/10.1111/jfpe.12822>
- CORRIEU G., BEAL, C. 2016. Yogurt: The Product and its Manufacture. In: Caballero, Finglas, and Toldrá (eds.). *The Encyclopedia of Food and Health* vol. 5, 617-624. Oxford: Academic Press.
- LECLERCQ-PERLAT, M.N., SICARD, M., TRELEA, I. C., PERROT, N., PICQUE, D., CORRIEU, G. 2015. Temperature and relative humidity influence the ripening descriptors of Camembert type cheeses throughout ripening. *Journal of Dairy Science*. 98, 1325–1335.
- LECLERCQ-PERLAT, M.N., PICQUE, D., CORRIEU, G. 2013. Camembert cheese: processing and ripening. *Handbook of Cheese in Health: Production, Nutrition and Medical Sciences*. 21, 299-312.
- LECLERCQ-PERLAT, M. N., SICARD, M., TRELEA I. C., PICQUE, D., CORRIEU, G. 2012. Temperature and relative humidity influence the microbial and physicochemical characteristics of Camembert-type cheese ripening. *Journal of Dairy Science*. 95, 4666-4682.
- MIRADE P.-S., PERRET B., GUILLEMIN H., PICQUE, D., DESSERRE B., MONTEL M.C., CORRIEU, G. 2012. Quantifying energy savings during cheese ripening after implementation of sequential air ventilation in an industrial cheese making plant. *Energy*. 46, 248-258.
- GAUCEL, S., GUILLEMIN, H., CORRIEU, G. 2012. A generalised model for cheese mass loss determination during ripening. *Journal of Food Engineering*. 110,1,109-116.
- SICARD, M., LECLERCQ-PERLAT, M. N., BAUDRIT, C., CORRIEU, G., PERROT, N. 2011. Toward integration of experts' skills and instrumental data to control food processes. Application to Camembert-type cheese. *Journal of Dairy Science*. 94, (1), 1-13.
- CALLON, C., PICQUE, D., MONTEL M.C., CORRIEU, G. 2011. Ripening conditions: a tool for the control of *Listeria monocytogenes* in uncooked pressed type cheese. *Food Control*. 22,1911-1919.

### **Logiciels déposés**

- PERRET B., GUILLEMIN H., CORRIEU G., Logiciel WICE, 2018. Logiciel firmware de gestion des données iCinac en mode sans fil. N°IDDN.FR.001.500006.000.R.P.2015.000.10200.
- PERRET B., GUILLEMIN H. CORRIEU G., Logiciel WiCinac, 2018. Logiciel implémentant la coordination de sondes iCinac équipées de module radio 'sans fil' et du logiciel firmware WICE., N°IDDN FR 001.180019.001.R.A. 2017.000.20700
- PERRET B., GUILLEMIN H., CORRIEU G. Logiciel iCRIC\_RT, 2015. Innovative CRIC RunTime, n°IDDN FR.001.500008.000.R.C.2015.000.30600.