

Valorisations projet Omega

Publications

1. Mathieu-Resuge, Margaux, Pablo Brosset, Fany Sardenne, Philippe Soudant, Fabienne Le Grand, Quentin Schull, et Christophe Lebigre. « How Membrane Fatty Acids Influence Sardine Size across Diverse Marine Environments ». *Progress in Oceanography* 221 (février 2024): 103209. <https://doi.org/10.1016/j.pocean.2024.103209>
2. Mathieu-Resuge, Margaux, Fabienne Le Grand, Pablo Brosset, Christophe Lebigre, Philippe Soudant, Marie Vagner, Laure Pecquerie, et Fany Sardenne. « Red Muscle of Small Pelagic Fishes' Fillets Are High-Quality Sources of Essential Fatty Acids ». *Journal of Food Composition and Analysis* 120 (juillet 2023): 105304. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2023.105304>.
3. Sardenne, Fany, Eleonora Puccinelli, Marie Vagner, Laure Pecquerie, Antoine Bideau, Fabienne Le Grand, et Philippe Soudant. « Post-Mortem Storage Conditions and Cooking Methods Affect Long-Chain Omega-3 Fatty Acid Content in Atlantic Mackerel (*Scomber scombrus*) ». *Food Chemistry* 359 (octobre 2021): 129828. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129828>.
4. Sardenne, Fany, Thomas Raynon, Jean-Marie Munaron, Carl D. Van Der Lingen, Oumar Sadio, Khady Diop, Pablo Brosset, et al. « Lipid-Correction Models for $\delta^{13}C$ Values across Small Pelagic Fishes (Clupeiformes) from the Atlantic Ocean ». *Marine Environmental Research* 192 (novembre 2023): 106213. <https://doi.org/10.1016/j.marenvres.2023.106213>.

Conférences

1. Bertrand, Mathilde, Pablo Brosset, Philippe Soudant, et Christophe Lebigre. « Changes in the diet of Bay of Biscay sardines according to sampling location and age, through fatty acid composition ». Présenté à Small Pelagic Fish Symposium: New Frontiers in Science and Sustainable Management, Lisbon, Portugal, 2022.
2. Bertrand, Mathilde, Quentin Queiros, Fabienne Le Grand, Luisa Metral, Eric Gasset, Gilbert Dutto, Claire Sarau, Philippe Soudant, et Marie Vagner. « Effects of Different Sizes and Quantities of Food on the N-3 Highly Unsaturated Fatty Acid Content of Sardine Muscle ». Montpellier, France, 2022.
3. Bertrand, Mathilde, Quentin Queiros, Fabienne Le Grand, Luisa Metral, Eric Gasset, Gilbert Dutto, Claire Sarau, Philippe Soudant, et Marie Vagner. « Variations of n-3 highly unsaturated fatty acid (n-3 HUFA) content in muscle of sardines fed with different sizes and quantities of food ». Montpellier, France, 2022.
4. Bertrand, Mathilde, Quentin Queiros, Victor Simon, Philippe Soudant, et Marie Vagner. « Protocols for measuring the routine metabolism and specific dynamic action of a group of sardines. » Présenté à Respirometry for physiologically oriented questions (RespFest), RESPFEST, La Rochelle, mai 2023.
5. Bertrand, Mathilde, Victor Simon, et Marie Vagner. « La sardine *Sardina pilchardus* : une nouvelle espèce modèle? » Présenté à Colloque RESAMA (Réseau d'Etudes Sanitaire des Animaux Modèles), Colloque RESAMA, Plouzané, novembre 2023.
6. Cubber, Lola de, Grea Groenewald, Matt Horton, Terry Ouzara, Eline Le Moan, Laure Pecquerie, Carl D. Van Der Lingen, et Olivier Maury. « A generalized Dynamic Energy Budget model including 3D shape changes for modeling small pelagic fish growth ». Présenté à Small Pelagic Fish Conference, Lisbon, Portugal, 2022.
7. Ghinter, Leopold, Mathilde Bertrand, Victor Simon, Karine Salin, Christophe Lebigre, Laure Pecquerie, et Marie Vagner. « Les secrets énergétiques du cœur : des lipides pour graisser les performances mitochondriales chez la sardine ». Présenté à Colloque Ecophysiologie Animale, CEPA, Tours, novembre 2023.
8. Ghinter, Leopold, Mathilde Bertrand, Victor Simon, Karine Salin, Christophe Lebigre, Philippe Soudant, Fabienne Le Grand, Pecquerie, Laure, et Vagner, Marie. « The heart's energy secrets: lipids to grease mitochondrial performance in sardines, *Sardina pilchardus*. » Présenté à Society of Experimental Biology annual conference, SEB, Prague, juillet 2024.
9. Gutiérrez, Mariano, Jesús Angulo, Anibal Aliaga, Salvador Peraltilla, Laure Pecquerie, Marie Vagner, Daniel Grados, et Pepe Espinoza. « Variations in fish length, distribution, biomass, and omega 3 content of anchovy (*Engraulis ringens*) off the Peruvian coast between 1998 and 2022 with repercussions to fishery management ». Présenté à EBUS: Open Science Conference on Eastern Boundary Upwelling Systems : Past, Present and Future, Lima, Peru, 2022.
10. Le Moan, Eline, Terry Ouzara, Jorge Flores, Lola de Cubber, Clara Menu, Grea Groenewald, Gonçalo M. Marques, et al. « Ecological diversity of small pelagic fish and impact of bottom-up

forcing conditions: comparative approach and bioenergetic modelling ». In *Poster*. Brest, France, 2022.

11. Pecquerie, Laure. « What do we learn with Dynamic Energy Budget (DEB) models for small pelagic fish? » Invited Talk présenté à Small Pelagic Fish Symposium: New Frontiers in Science and Sustainable Management, Lisbon, Portugal, 2022.
12. Sardenne, Fany, Carl van der Lingen, Yonela Geja, Eleonora Puccinelli, Antoine Bideau, Fabienne Le Grand, Philippe Soudant, Marie Vagner, et Laure Pecquerie. « Contrasting diet and nutritional health of small pelagic fish in South Africa ». Présenté à EBUS: Open Science Conference on Eastern Boundary Upwelling Systems : Past, Present and Future, Lima, Peru, 2022.
13. Villalobos, Hector, Edouard Kraffe, Marie Vagner, Laure Pecquerie, Simon Jaffres, O. Arjona, C. Rodríguez-Jaramillo, C. Quiñones-Velázquez, et E. Palacios Mechetnov. « Efectos de la escasez trófica de ácidos grasos OMEGA 3 de cadena larga en los pelágicos menores y las poblaciones humanas: desarrollo de un marco interdisciplinario que combina enfoques físicos, biológicos, económicos y sociológicos: el proyecto OMEGA ». Présenté à XXX Taller de pelagicos menores, 14-16 junio 2022, Mexico, 2022.

Rapports de stage / internships

1. Thomas, Raphael. « Effet d'une alimentation carencée en DHA sur le comportement de la sardine européenne (*Sardina pilchardus*) ». Master 2. Plouzané: LEMAR, juillet 2024.
2. Nolleau, Louise. « Sources de variabilité des compositions nutritionnelles et toxicologiques des produits de la mer d'Afrique de l'Ouest et Centrale ». Master 2. LEMAR Plouzané: Sorbonne Université, Paris, 2024
3. Cire Bah, Mariama. « Effet de la qualité alimentaire sur la maturation gonadique des sardinelles sénégalaises *Sardinella aurita* et *Sardinella maderensis* ». Master 2. LEMAR, Plouzané: Université de Montpellier, 2023.
4. Libaud, Noa. « Comparaison de l'écologie trophique de deux espèces de sardinelles, *Sardinella aurita* et *Sardinella maderensis*, au large des côtes du Sénégal ». Master 2. Sénégal et LEMAR Plouzané: Université Littoral Côte d'Opale, 2023.
5. Permatin, Nino. « Optimiser les méthodes d'analyses lipidiques sur la plateforme ». Master 2. LEMAR Plouzané (plateforme LIPIDOCEAN), 2022.
6. 2 étudiantes. « Analyses d'entretiens consommateurs portant sur les différents corpus d'entretiens réalisés en amont. » Master 1. Université Sorbonne Nouvelle, Paris, 2022.
7. Le Moan, Eline. « Caractérisation de la variabilité des traits de vie des espèces d'anchois du genre *Engraulis* spp. par une approche de modélisation de type DEB (Dynamic Energy Budget) ». Master 2. LEMAR, Plouzané: Sorbonne Université, Paris, 2022.
8. Jaffres, Simon. « Study of Fatty Acids in Sardines from the California Upwelling. » Master 2. CIBNOR (Centro de Investigaciones Biológicas del NORoeste, S.C.): Université de Bretagne Occidentale, 2022.
9. 4 étudiants. « Représentation psycho-sociales de l'impact des changements environnementaux sur les ressources alimentaires marines, selon trois profils alimentaires (flexitarien, végétarien, omnivores). » Master 1. Université Bretagne Occidentale, 2021.
10. Andrieux, Charlotte. « Analyse comparative des traits de vie de deux populations de sardines *Sardinops sagax* du Golfe de Californie (Mexique) et du sud du Benguela (Afrique du sud) en vue d'une paramétrisation d'un modèle de cycle de vie de type Dynamic Energy Budget (DEB) ». Master 1. LEMAR Plouzané: Université Paul Sabatier, Toulouse, 2021.
11. Guillou, Héloïse. « Comparative Analysis of the European Sardine (*Sardina Pilchardus*) Energy Density Seasonality in Link to Their Environment and Reproductive Strategy ». Master 1. LEMAR Plouzané: Université de Bretagne Occidentale, 2021.

Activité de médiation / Outreach

Posters :

1. Bertrand, Mathilde, et Terry Ouzara. « Projet OMEGA. Science en Theizh. » Médiation, 2022. <https://sharedocs.huma-num.fr/wl/?id=aYIXpHHSN8iLtI0Q3cSEhbDhWr8IWg3l>.
2. Jaffres, Simon. « ¿Omega-3 cuáles son los retos para el futuro? » Médiation scientifique, La Paz, Mexico, 2022. <https://sharedocs.huma-num.fr/wl/?id=K7WDCwtJAXTekhBpDIqUCs1354yh9XVT>.

Articles :

3. A la recherche des lipides. Grand Public. IRD Le Mag', s. d. <https://www.youtube.com/watch?v=un5LGi0iyh4&t=89s>.
4. Oméga 3: du phytoplancton au biberon. Grand Public. IRD Le Mag', 2022. <https://www.youtube.com/watch?v=IQ6ylyPLOao&t=175s>.

Capsules vidéos :

5. L'axe 2 du projet: Effet de la teneur trophique en oméga 3 sur la physiologie et le comportement d'une espèce de petit pélagique: la sardine du Golfe de Gascogne. 3 min, Grand public, 2023. <https://www.youtube.com/watch?v=CJYLAX9UHcs&t=191s>.
6. L'axe 4 du projet: Comprendre comment les pratique de peche peuvent influencer les oméga 3 dans les poissons. Comment la teneur en oméga 3 et les attributs santé peuvent avoir un impact sur les choix de consommation. Grand public, 2023. <https://www.youtube.com/watch?v=brElyeK6L18&t=62s>.
7. L'axe 6 du projet: Actions de médiation. Grand public, 2023. <https://www.youtube.com/watch?v=is2aP38uD8>.
8. Les oméga 3 c'est pas sorcier. Ecole Doctorale des Sciences de la Mer, Humoristique, 2022. <https://www.youtube.com/watch?v=QjZ0VUIttVs>.

Restitution de formation - Capacity building

1. Lien axe 4 et axe 5 du projet: Restitution du PIM OMEGA POLLS. Restitution d'atelier. LEMAR, 2024. <https://www.youtube.com/watch?v=xV17O7Sn01s&t=4s>

Webinaires / webinars

1. Brosset, Pablo, et Mathilde Bertrand. Variations spatiales et ontogénétiques des conditions d'alimentation de la sardine dans le Golfe de Gascogne à travers la composition en acides gras. Webinar, 2022.
2. Gutiérrez, Mariano. Adaptive and preventive management of Peruvian anchovy in Peru and its importance for global aquaculture. Webinar, 2022. <https://sharedocs.huma-num.fr/wl/?id=Fz4GPGRgFelixCwicgR6XAdAl3mkBMZiw>.
3. Kochalsky, Sophia. Social Perceptions of Freshwater Fish and Implications for Conservation: Results of a Representative Online Survey in Four European Countries. Webinar, 2023. <https://sharedocs.huma-num.fr/wl/?id=FDmSDYbHVPMOee8hdTxxMLgJw5zdT4BC>.
4. Nichols, Peter D. Marine Lipid studies down under and Development of a novel oilseed source of the marine-derived, health benefitting, long-chain Omega-3 oils. Webinar, 2023. <https://sharedocs.huma-num.fr/wl/?id=pp980pnCeCQB3y7BH9BZ6rat05YfHOjB>.