

Sommaire

Remerciement

Dédicace

Résumé

Abstract

Liste des abréviations

Liste des figures

Liste des tableaux

Introduction 1

Première partie : Synthèse bibliographie

1.	Étude de la plante.....	3
1.1	Famille des amaranthacees ou chenopodiacees :	3
1.1.1	Végétation :	3
1.1.2	Classification :	4
1.1.3	Distribution :	4
1.2	Genre de salicornia	5
1.2.1	Présentation d'espèce étudiée salicornia fruticosa.....	7
1.2.1.1	Taxonomies.....	8
2.	Les huiles essentielles	9
2.1	Generalites:	9
2.2	Composition et qualite des huiles essentielles	10
2.2.1	Composition chimique des huiles essentielles:.....	10
2.2.2	Variabilité de la composition chimique des huiles essentielles:.....	10
2.3	Les methodes d'extraction des huiles essentielles:.....	11
2.3.1	L'hydro-distillation:.....	11
2.3.2	Hydro-distillation sous pression	12
2.3.3	Hydrodistillation assistée par ultrasons	12
2.3.4	Extraction par décoction	12
2.3.5	Extraction par lixiviation ou percolation	12
2.3.6	Extraction par percolation type soxhlet	13
2.3.7	Extraction par entraînement à la vapeur d'eau	13
2.3.8	L'expression au solvant volatil :.....	13
2.3.8.1	Expression à froid :	14
2.3.8.2	L'enfleurage :.....	14
2.3.8.3	L'extraction au CO ₂ supercritique:	14
2.4	Conservation des huiles essentielles:	15
2.5	Domaines d'application des huiles essentielles:.....	15
2.5.1	Propriétés pharmacologiques des huiles essentielles:.....	15
3.	Champignons et la mycotoxine	17
3.1	Les moisissures	17
3.1.1	Classification	17
3.1.1.1	Le genre aspergillus	17
3.1.1.1.1	Aspergillus flavus :	18
3.1.1.1.2	Aspergillus ochraceus :	19
3.1.1.1.3	Aspergillus niger :	20
3.1.1.2	Le genre alternaria	21
3.1.1.2.1	Alternaria alternata	22
3.1.1.3	Le genre rhizopus	23
3.1.1.3.1	Rhizopus stolonifer.....	23

3.2	Mycotoxines:	23
3.2.1	Origine des mycotoxines	24
3.2.2	Les principales mycotoxines.....	25
3.2.2.1	Les aflatoxines :	25
4.	Les levures	28
4.1	Le genre candida.....	29
4.1.1	Candida albicans :	29
5.	Activite antioxydante.....	29
5.1	Historique:	29
5.2	Stress oxydant :	30
5.3	Les radicaux libres:.....	30
5.4	Les antioxidants:.....	31
5.4.1	Les antioxydants enzymatiques:	31
5.4.2	Système enzymatique: (piquet et hebutterne, 2007; smythies, 1998).....	32
5.4.3	Antioxydants non enzymatiques:.....	33
5.4.4	Antioxydants d'origine végétale:.....	34
5.4.5	Les antioxydants synthétiques:	34
5.5	Evaluation in vitro de l'activite antioxydante:.....	35
5.5.1	Méthodes de piégeage des radicaux stables et évaluation de leur Capacité de réduction:	36
5.5.1.1	Piégeage du radical 2.2 diphényle-1-picrylhydrazyl (dpph):.....	36
5.5.1.2	Puissance antioxydante de réduction du fer (analyse frap):	36
5.5.1.3	Acide ascorbique (vitamine c) :	37
5.5.1.4	Tocophérols (dont la vitamine e):.....	37
5.5.1.5	Les caroténoïdes :	38
5.6	Antioxydants naturels	39
5.6.1	Les flavonoïdes:	39
	Capillaires et préviennent l'infiltration dans les tissus voisins. (lecerf et ragot, 2006).....	39
5.6.2	Les tannins:	40
5.6.3	Les coumarines	41
5.6.4	Les phénols:	41
5.6.5	Les xanthones:	41

Deuxième partie : Matériel et méthodes

1.	Objectif	42
2.	Matériel végétal	42
2.1	Description de la zone de prélèvements	43
2.2	Broyage et conservation de la plante.....	44
2.3	Extraction des composés phénoliques.....	45
2.3.1	Préparation des extraits bruts méthanoliques	45
3.	Les microorganismes utilisés.....	46
3.1	Les souches de moisissures	46
3.2	Les souches de levure.....	47
4.	Analyses mycologiques	47
4.1	Identification des moisissures.....	47
4.1.1	Confirmation du genre.....	48

4.1.2 Confirmation de l'espèce	48
4.2 Essais d'activités antifongiques de l'extrait "salicornia fruticosa" sur les souches testées ..	49
4.2.1 Méthode de contact direct	49
5. Analyses mycotoxicologiques	50
5.1 Recherche des souches productrices d'aflatoxines	50
5.2 Détection visuelle des souches productrices de mycotoxine.....	51
5.3 Test d'activité antiaflatoxinogénique de l'extrait	51
5.3.1 Analyse chromatographique par c.c.m	53
5.3.2 Séparation chromatographique des mycotoxine.....	54
6.Test d'activité antifongique de extrait (salicornia fruticosa) vis-vis candida albicans.....	54
6.1 Détermination de la concentration minimale inhibitrice cmi par la méthode des microdilutions sur milieu liquide.....	54
6.2 Détermination de la concentration minimale fongicide (cmf)	59
7. Les méthodes d'évaluation de l'activité antioxydantes	59
7.1 Piégeage du radical 2,2-diphényl-1-picrylhydrazyl (dpph)	60
7.2 Le pouvoir réducteur de l'ion ferrique (frap): (ferric reducing antioxidant power)	61

Troisième partie : Résultats et interprétation

1. Rendement en extrait	64
2. Identification et confirmation des moisissures	64
3. Test d'activité antifongique	66
3.1 Méthode de contact direct.....	67
3.1.1 L'activité de l'extrait du <i>salicornia fruticosa</i>	67
3.1.1.1 L'activité inhibitrice de l'extrait à 0,05 mg/ml.....	68
3.1.1.2 L'activité inhibitrice de l'extrait à 0,125 mg/ml	68
3.1.1.3 L'activité inhibitrice de l'extrait à 0,25 mg/ml.....	69
3.1.1.4 L'activité inhibitrice de l'extrait à 0,5 mg/ml.....	69
3.1.1.5 L'activité inhibitrice de l'extrait à 1,25 mg/ml.....	69
3.1.1.6 L'activité inhibitrice de l'extrait à (2,5 -5) mg/ml	69
3.2 L'effet de l'extrait du <i>salicornia fruticosa</i> vis-à-vis la masse mycélienne	70
3.3 Test d'activité anti-aflatoxinogénique de l'extrait	71
3.4 Détermination des concentrations minimales inhibitrices (cmi) et fongicides (cmf) par la Méthode des microdilutions sur milieu liquide	72
4. Etude de l'activité antioxydante	73
4.1 Réduction du fer : frap (ferric reducing antioxidant power)	73
4.2 Pourcentage d'inhibition du radical libre DPPH pour <i>salicornia fruticosa</i> extract brut.....	75

Quatrième partie : Discussion

Discussion.....	76
Conclusion	80
Références bibliographiques	83
Annexes.....	103