

UNIVERSITE SIDI MOHAMED BEN ABDELLAH FACULTE DES SCIENCES ET TECHNIQUES - FES



Centre d'Etudes Doctorales : Sciences et Techniques de l'Ingénieur

AVIS DE SOUTENANCE THESE DE DOCTORAT

Présentée par

Mr: TAOUFIK HALOUI

Discipline: Biologie

Spécialité : Biotechnologies

Sujet de la thèse : Valorisation d'une plante aromatique et médicinale : Pistacia lentiscus. Exploitation d'outils statistiques (plans d'expériences).

Formation Doctorale : Sciences et Génie de la matière, de la Terre et de la Vie.

Thèse présentée et soutenue le samedi 21 janvier 2017 à 10h au Centre de conférences devant le jury composé de :

Nom Prénom	Titre	Etablissement	
Lahcen EL GHADRAOUI	PES	Faculté des Sciences et Techniques de Fès	Président
Abdelkader HAKKOU	PES	Faculté de Médecine d'Oujda	Rapporteur
Aziz CHAOUCH	PES	Faculté des Sciences de Kénitra	Rapporteur
Said CHAKROUNE	PES	Faculté des Sciences et Techniques de Fès	Rapporteur
Ghizlane ECHCHGADDA	PES	Ecole Nationale d'Agriculture de Meknès	Examinateur
Abdellah FARAH	PES	Faculté des Sciences et Techniques de Fès	Directeurs de thèse
Aziz BELRHITI ALAOUI	PES	Faculté des Sciences et Techniques de Fès	

Laboratoire d'accueil : Ecologie Fonctionnelle et Environnement.

Etablissement : Faculté des Sciences et Techniques de Fès



UNIVERSITE SIDI MOHAMED BEN ABDELLAH FACULTE DES SCIENCES ET TECHNIQUES - FES

Centre d'Etudes Doctorales : Sciences et Techniques de l'Ingénieur

NO AND CHICKS OF ADMINIS

<u>Titre de thèse</u>: Valorisation d'une plante aromatique et médicinale : Pistacia lentiscus. Exploitation d'outils

statistiques (plans d'expériences).

Nom du candidat: TAOUFIK HALOUI

Spécialité : Biotechnologies

Résumé de la thèse

Les travaux présentés dans ce mémoire s'inscrit dans l'optique d'adopter une stratégie de valorisation d'une plante aromatique et médicinale (PAM) *Pistacia lentiscus*, qui est encore mal exploitée au Maroc, ainsi que de donner une valeur ajoutée aux produits naturels extraites à partir de cette plante, en utilisant la méthodologie des plans

d'expériences (MPE).

Nous avons effectué une première étude de screening (détermination des facteurs influents) sur le rendement en huile

essentielle des feuilles de Pistacia lentiscus extraite par hydrodistillation en se servant des plans de criblage de type

Plackett-Burman. Cette étude de criblage nous a permis de cerner entre les facteurs qui agissent sur le processus

d'hydrodistillation des feuilles de la plante étudiée, ceux qui ont une influence significative, à savoir: le temps de

l'hydrodistillation, l'effet d'individualité, l'effet de séchage et le rapport entre l'eau et la matière végétale.

A partir des résultats obtenus de l'étude de criblage, nous nous sommes orientés vers l'étude de l'effet de

l'individualité, dû aux conditions climatiques et géographiques, sur le rendement en HE dans une population de

Pistacia lentiscus. L'utilisation des outils statistiques tels que l'ACP et la RLM nous ont permis de conclure que

l'exposition au soleil a un effet positif sur le rendement en HE de Pistacia lentiscus.

Toujours dans l'objectif d'améliorer le rendement en huile essentielle de la plante étudiée, nous avons réalisée une

étude de l'effet de la période de récolte et du séchage à l'air libre sur le rendement en huile essentielle de Pistacia

lentiscus. Les meilleurs rendements ont été obtenus en moi de mai et la durée de séchage à l'air libre optimale est de

sept jours.

Après la désignation des facteurs influents, nous avons enchainé par une étude d'optimisation de ces facteurs par la

méthode de surface de réponses et les conditions opératoires proposées à l'extraction par hydrodistilation de l'huile

essentielle de *Pistacia lentiscus* sont : un temps d'hydrodistilation de 95 min et un ratio (plante/ eau) de 1/4 (g/mL).

Enfin, une évaluation de l'activité antibactérienne de l'huile essentielle de *Pistacia lentiscus* seule et en combinaisons

binaires et tertiaires avec d'autres huiles essentielles contre quatre certaines souches pathogènes a été réalisée.

L'utilisation de la méthode des plans de mélanges nous a permis d'élaborer des formulations à activités

antibactériennes intéressantes et d'augmenter la sensibilité des souches bactériennes étudiées envers les mélanges des

huiles essentielles proposés en se servant des réactions synergiques des combinaisons binaires des huiles essentielles

testées.

Mots clés Pistacia lentiscus, hydrodistilation, huile essentielle, plans d'expériences, criblage, surface de réponses,

mélange, formulation.