

Centre des Etudes Doctorales Sciences et Techniques
&
Sciences Médicales

AVIS DE SOUTENANCE

TOURIA LECHHAB

Présentera ses travaux de recherche en vue de l'obtention du Doctorat en
Sciences et Techniques

Intitulé de la thèse :

L'impact édaphoclimatique et l'origine géographique sur la
composition et la qualité des huiles d'olive de la variété
« Picholine Marocaine » pendant deux campagnes oléicoles
successives

Date :	Vendredi 22 décembre 2023
Heure :	10 Heures
Lieu :	FST - Tanger, (Salle de Conférences - Bâtiment F).

Devant le jury :

Membres de jury

Pr. Nouredine CHOUAIBI	FST - Tanger	Président et Examineur
Pr. Lotfi RGHIOUI	FS - Rabat	Rapporteur
Pr. Khalid DRAOUI	FS - Tétouan	Rapporteur
Pr. Abderrahmane BOUASSAB	FST - Tanger	Rapporteur
Pr. Mohamed KHADDOR	FST - Tanger	Examineur
Pr. Farida SALMOUN	FST - Tanger	Directrice de thèse

RESUME

Ces dernières décennies, l'huile d'olive (*Olea europaea* L.) a fait l'objet d'une attention croissante en raison de sa qualité. Elle est largement appréciée pour sa composition bioactive, ses acides gras de haute qualité, ses caractéristiques sensorielles, ses bienfaits pour la santé, et de sa capacité à prévenir les maladies. Malgré de nombreux travaux menés à l'échelle mondiale sur la qualité de l'huile d'olive, les données relatives à l'influence des facteurs pédoclimatiques demeurent limitées et incomplètes. Afin d'explorer cette relation complexe, un total de trente-huit échantillons d'huile ont été collectés dans dix-neuf régions marocaines au cours de deux saisons oléicoles (2018/19 et 2019/20). Les échantillons du sol ont été prélevés lors de la première campagne oléicole. Les résultats globaux ont révélé la présence de vingt-trois composés phénoliques regroupés en quatre classes distinctes: sécoiridoïdes et leurs dérivés, alcools phénoliques, acides phénoliques et flavonoïdes. Cinq isomères de la vitamine E ont été identifiés ; α -, β -, γ -, δ -tocophérols, et α -tocotriénol. Dans ce travail, vingt-sept acides gras ont été classés en trois catégories : acides gras mono-insaturés (AGMI), saturés (AGS), et polyinsaturés (AGPI), et plus de deux cents composés volatils ont été détectés, entre autres les terpènes, les hydrocarbures, les furannes, les esters, les alcools, les acides, les cétones, les aldéhydes, et les composés azotés. Les différences quantitatives entre les huiles d'olive des deux saisons ont été clairement visualisées à l'aide de diagrammes en boîte juxtaposés, couplés à une ANOVA à un facteur. L'Analyse en Composantes Principales (ACP) et l'Analyse Hiérarchique des Composantes Principales (HCPC) ont mis en lumière l'influence de la localisation géographique sur les caractéristiques chimiques des huiles d'olive. L'utilisation des corrélogrammes (test de corrélation) a permis de mettre en évidence l'impact significatif des conditions édaphoclimatiques sur l'ensemble des attributs de qualité des huiles d'olive étudiées, affirmant le rôle considérable des facteurs pédoclimatiques et géographiques dans la formation du profil chimique de ces huiles. En résumé, cette thèse met en lumière la complexité des facteurs influençant la qualité de l'huile d'olive « Picholine Marocaine ». Les résultats des composés phénoliques, des acides gras et des composés volatils fournissent une compréhension préliminaire de la composition de l'huile d'olive de diverses régions marocaines. L'importance des conditions géographiques et édaphoclimatiques dans la formation des composés biochimiques des huiles d'olive marocaines a été mise en avant. Les variations saisonnières, clairement identifiées, montrent une relation étroite avec les conditions climatiques de la zone d'origine. Ces observations sont précieuses pour l'industrie oléicole marocaine, fournissant une base solide pour des recherches futures afin d'améliorer la qualité de l'huile d'olive.

Mots clés : huile d'olive, qualité, sol, climat, saison oléicole, Picholine Marocaine, fraction bioactive, acides gras, composés volatil