

<b>Intitulé de projet</b>	<b>Valorisation de produits végétaux et applications industrielles.</b>	
<b>Domiciliation</b>	Laboratoire des produits agricoles et protection des écosystèmes en zone arides	
<b>Porteur du projet</b>	<b>Spécialité</b>	<b>Courriel</b>
ABDESSEMED DALILA	Chimie	adalila57@hotmail.com
<p><b>Résumé :</b></p> <p>Depuis quelques années, la tendance est à un retour au naturel, principalement dans le domaine des additifs alimentaires, des cosmétiques et des détergents. Notre travail est porté sur l'exploitation des plantes suivantes : la saponaire appelée <i>Saponaria vaccaria</i> L. (famille des Caryophyllacées) ou saponaire des vaches. Dans notre région elle est nommée (1) Tir'ir'echt. Abondante dans les céréales du Tell et des Hauts Plateaux. La saponaire est riche en saponines – composés semblables au savon qui lient l'huile et l'eau (2-5). Nos grandes mères l'utilisaient comme lessive. Elles utilisaient les racines, une fois séchées au soleil, elles sont réduites en poudre puis rajoutées directement à l'eau du lavage. Notre but est de formuler un nouveau savon, un nouveau shampoing et une nouvelle lessive à base de cette substance naturelle et ainsi réduire les produits chimiques utilisés dans ce domaine. La deuxième plante est le figuier de barbarie en latin <i>Opuntia. Ficus-indica</i>, (famille des Cactaceae) cactus présent sur tout le pourtour de la Méditerranée, d'Amérique Centrale et du Mexique. Il est surtout utilisé et connu comme plante fourragère, pour la conservation des eaux et du sol ou pour lutter contre la désertification et l'érosion. Il est particulièrement intéressant pour ses qualités nutritionnelles(6,7) : pauvre en calories, riche en eau, sucres, sels minéraux, vitamines A et C et fibres. L'apport du cactus est encore plus édifiant en tant que source de produits pharmaceutiques(8), diététiques(9,10) et cosmétiques. Utilisé à l'état pur, jeune raquette, fleurs de cactus en infusion ou huile de pépins le figuier de Barbarie guérirait d'un tas de maladies. Il réduirait le taux de cholestérol, diminuerait la sensibilité à l'insuline, guérirait un ulcère(11), réduirait l'obésité, puissant hydratant, cicatrisant, réduirait rides et ridules(12). Notre but est la préparation de confiture(13), sirop, vinaigre de figue, formulation de crèmes, shampoings, savons, lotions, compléments alimentaire (14,15) et recherche d'une technique de conversion des déchets en alcool naturel. La dernière plante à exploiter est <i>Iris pallida</i> (famille des Iridaceae). Trois à cinq ans étaient nécessaires à l'obtention du beurre d'iris. Ceci a lancé les parfumeurs à la recherche d'une technique rapide d'isolation et de production d'irone molécule à l'origine de la senteur du rhizome. Une technique a été mise au point en 1993 ou la production d'irones par bioconversion bactériennes de rhizome(16). Le prix d'un kg de beurre d'iris contenant 8% d'irone est de l'ordre de 12000.00 euros. Notre but est de maîtriser cette technique et la mettre à la disposition de nos jeunes entrepreneurs.</p>		

### Équipe de Recherche:

<b>Chercheur</b>	<b>Spécialité</b>	<b>Grade</b>
ABDESSEMED DJOHRA	Chimie	MAA
KARI FATIHA	Chimie	MAA