



**Fiche « sujet de thèse »
2019-2020**

Formation doctorale : MBSB

Ancien Laboratoire : Laboratoire de Biotechnologie et Préservation des Ressources Naturelles (LBPRN).

Nouveau Laboratoire en cours d'accréditation: Substances Naturelles, Pharmacologie, Environnement, Modélisation, Santé & Qualité de Vie (SNAMOPEQ)

Directeur de thèse: Pr. Elhoussine DERWICH

Co-Encadrant : Pr. Mellouki Fouad (FST- Mohamedia)

Intitule du sujet de thèse : Valorisation des huiles essentielles et des extraits aqueux issus des plantes aromatiques et médicinales spontanées: Etude ethnobotanique, phytochimique, Toxicologique et pharmacologique.

Résumé :

Selon l'organisation mondiale de la santé, près de 80% des populations dépendent de la médecine traditionnelle pour des soins de santé primaires. Des avantages économiques considérables dans le développement de cette médecine et dans l'utilisation des plantes aromatiques et médicinales pour le traitement de diverses maladies ont été constatés.

Le continent Africain, possède une grande diversité des plantes médicinales. En effet, sur les 300.000 espèces végétales recensées sur la planète, plus de 200.000 espèces existent dans des pays tropicaux d'Afrique et possèdent des vertus médicinales.

La position géographique du Maroc à l'extrême nord-ouest de l'Afrique, la grande diversité de son climat et son écologie ont favorisé le développement d'une flore très riche qui est estimée à 4200 espèces des plantes vasculaires hautes et sous espèces dont 22% sont endémiques et 1500 espèces introduites. L'objectif de ce travail de thèse est de contribuer à la valorisation des huiles essentielles et des extraits aqueux issus des plantes aromatiques et médicinales spontanées par l'étude ethnobotanique, phytochimique, Toxicologique et pharmacologique. Cette étude devrait permettre de mieux comprendre et de maîtriser les méthodes de dosages et des techniques d'analyses des composés bioactifs (CPG-FID, CPG-ECD, CPGSM, HPLC...).

Dans ce projet, nous envisageons également d'étudier les effets biologiques de diverses molécules bioactives (Antiinflammatoires, antioxydantes, antifongiques etc...) avec des applications potentielles en agroalimentaire.

Mots clés: Huiles essentielles, extraits aqueux, Valorisation, composition chimique et propriétés biologiques.