

## Evaluation de la composition des huiles d'olive de nouvelles variétés d'olivier introduites dans la région orientale du Maroc

Mansouri Farid<sup>a</sup>, Ben moumen Abdessamad<sup>a</sup>, Fauconnier Marie-Laure<sup>b</sup>, Sindic Marianne<sup>c</sup>; Serghini-Caid Hana<sup>a</sup>, Elamrani Ahmed<sup>a</sup>.

<sup>a</sup>Laboratoire de Biologie des plantes et des micro-organismes, Faculté des Sciences, Université Mohamed Ier, Oujda; Maroc.

<sup>b</sup>Laboratoire Qualité et Sécurité des Produits Alimentaires, Gembloux Agro-Bio Tech, Université de Liège; Belgique.

<sup>c</sup>Unité de Chimie Générale et Organique, Gembloux Agro-bio Tech, Université de Liège; Belgique.

Le secteur oléicole marocain a connu une évolution importante au niveau des superficies qui ont atteint 900000 ha (\*MAPM, 2011). La structure variétale du verger oléicole marocain est caractérisée par la prédominance de la Picholine marocaine, qui représente plus de 96 % du patrimoine national et qui est à double fin. Le reste est constitué de plusieurs variétés, en particulier Picholine du *Languedoc*, *Meslalla*, *Gordal*, *Manzanille* et *Ascolana dura*, localisées dans les zones irriguées (Haouz, Tadla et El Kelaâ) et de quelques variétés espagnoles et italiennes (*Picual*, *Frantoio*) cultivées dans le Nord et l'Est du Maroc (Chefchaouen et Tétouan). Dans certaines nouvelles plantations d'olivier de la région orientale on assiste à l'introduction à côté de la variété d'olivier autochtone « Picholine marocaine » et sous forme de culture intensive, de nouvelles variétés d'oliviers comme : l'*Arbéquina*, l'*Arbosana* et la *Koroneiki*. Les récoltes d'olives de ces cultivars sont destinées totalement à la trituration et la production d'huiles d'olive.

Dans cette étude, nous procédons à la caractérisation biochimique des huiles d'olive vierges provenant de trois nouvelles variétés d'olivier européennes : *Arbéquina*, *Arbosana* et *Koroneiki* ; nouvellement introduites dans la région orientale du Maroc et la comparaison avec l'huile de la variété locale, Picholine marocaine, de cette région. Cette caractérisation a tenu compte de divers critères physico-chimiques notamment les indices de qualité, la composition en acides gras, triacylglycérols, composés phénoliques et tocophérols, la teneur en chlorophylles et caroténoïdes, et la stabilité oxydative des huiles.

**Mots clés** : Huile d'olive, composés phénoliques, acides gras, tocophérols, stabilité oxydative.