



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية  
République Algérienne Démocratique et Populaire  
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي  
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche  
Scientifique

Ecole Nationale Supérieure Agronomique

Département : Zoologie Agricole et Forestière

Spécialité : Spécialité : Zoologie Agricole et Forestière : Entomologie

المدرسة الوطنية العليا للفلاحة

القسم : علم الحيوان الزراعي و الغابي

التخصص: حماية النباتات

### Mémoire de fin d'étude

Pour l'obtention de diplôme de Master en Agronomie

#### SUJET

Effet des attaques d'insectes sur la teneur en caroténoïdes  
(Lycopène) de la tomate.

Présenté par : TALEB Rania

Soutenu le : 15-12-2021

Jury

Président: M. BICHE M. Professeur. ENSA El Harrach

Promotrice: Mme MORSLI S. MCB. ENSA El Harrach

Co-Promotrice: Mme. GUENDEZ R. MCB. ESSAIA El Harrach

Examinateurs: M.BABA ALI Dj. MCA. ENSA El Harrach

MmeFEKKOUN S MCA. ENSA El Harrach

Promotion 2018-2021

## Sommaire

<b>Introduction .....</b>	2
<b>Chapitre I - Synthèse bibliographique sur le matériel biologique végétal .....</b>	5
<b>I.1 Présentation de la Tomate <i>Solanum lycopersicum</i> L., 1753</b>	
1.1 Origine et historique de la Tomate ( <i>Solanum lycopersicum</i> ) .....	5
1.2 Classification botanique .....	6
1.3 Description botanique .....	7
1.3.1 Le système racinaire .....	7
1.3.2 La tige .....	7
1.3.3 Le feuillage.....	8
1.3.4 Les fleurs.....	8
1.3.5 Le fruit.....	9
1.3.6 Les graines.....	10
1.4 Conditions et exigences de la culture.....	11
4.1 La température.....	11
4.2 La lumière .....	11
4.3 L'humidité .....	11
4.4 Le pH.....	11
4.5 Le Sol.....	11
4.6 Fertilisants .....	12
1.5 Composition biochimique de la Tomate .....	12
1.6 Maturité du fruit de Tomate.....	14
1.7 Production de la Tomate.....	15
1.8 Teneur en lycopène de la Tomate .....	16
1.9 Chimie du lycopène .....	17
1.10 Couleur des caroténoïdeset absorption de la lumière.....	18
1.11 Isomérisation et dégradation.....	19
1.12 Stabilité et analyse du lycopène .....	21
<b>Chapitre II : Matériel et méthodes .....</b>	23
1 Description de l'expérimentation et de la région d'étude .....	23
2 Estimation de fruits attaqués par <i>Tuta absoluta</i> .....	25
3 Préparation des échantillons .....	25

4	Principe.....	27
5	Mode opératoire .....	27
<b>Chapitre III : Résultats et discutions.....</b>		<b>31</b>
1	Estimation de fruits attaqués par <i>Tuta absoluta</i> .....	31
2	Concentrations en lycopène dans les fruits sains et stressés .....	32
3	Discussion des résultats.....	33
3.1	Estimation de perte en fruits attaqués par <i>Tuta absoluta</i> .....	32
3.2	Dosage des concentrations des lycopènes de la tomate.....	32
	Conclusion .....	37
	Perspective .....	40
	Références Bibliographies .....	41

## Résumé

Les caroténoïdes sont une famille de molécules lipidiques que l'on trouve en particulier dans les végétaux, et qui ont pour caractéristique visuelle d'être colorés, du jaune au rouge. Ils sont de puissants antioxydants capables de protéger les cellules vivantes contre des différentes types d'attaques (physiologique, bioagresseurs...). L'objectif de ce travail est d'étudier l'état physiologique de la tomate suite aux attaques de *Tuta absoluta* par le dosage des caroténoïdes principalement les lycopènes. Les mesures de taux des lycopènes sur les fruits sains et fruits dépigmentées ont démontré que la moyenne de ce dernier après attaque est nettement plus supérieur, sa moyenne est de  $L (\mu\text{g/g}) = 7,23$  que la moyenne de lycopène avant attaque est de l'ordre de  $L (\mu\text{g/g}) = 1,84$ .

**Mots clés :** caroténoïdes, lycopènes, *Tuta absoluta*, attaques.

## Summary

Carotenoids are a family of lipidic molecules found in particular in plants, and which have the visual characteristic of being coloured, from yellow to red. They are powerful antioxidants capable of protecting living cells against various types of attack (physiological, bio-aggressors, etc.). The objective of this work is to study the physiological state of tomato following *Tuta absoluta* attacks by measuring carotenoids, mainly lycopenes. Measurements of lycopene levels on healthy and depigmented fruits showed that the average lycopene level after attack is much higher, its average is  $L (\mu\text{g/g}) = 7.23$  than the average lycopene level before attack is about  $L (\mu\text{g/g}) = 1.84$ .

## ملخص

تعتبر الكاروتينات من عائلة الليبيدين المتواجدة في النباتات خصوصاً والتي تتميز بخاصية التلون من الأصفر إلى الأحمر كما أنها تعتبر من المضادات الحيوية القوية المستعملة من طرف النباتات للدفاع عن نفسها ضد مختلف التوترك التي تواجهها. يتمحور عرض هذه الدراسة على حساب نسبة الليكوبان المتواجدة في الطماطم قبل وبعد هجوم حشرة الطماطم *Tuta absoluta*. المعدلات المتحصل عليها تبين أن نسبة هذه الأخيرة في الفواكه المصابة مرتفعة بمعدل ( $7.23 \mu\text{g/g}$  على ما هي عليها في الغير مصابة إذ سجلنا  $1.84 \mu\text{g/g}$ ).