

# Valorisation de l'espèce *Salvia hispanica* (lamiaceae) ; la culture du 21 siècle et l'introduction en Algérie dans les régions arides et semi arides.

**Rahmoune Ibtissem<sup>a</sup>, karoune Samira<sup>b</sup>**

<sup>a,b</sup> Université Larbi Ben M'Hidi Oum El Bouaghi, Faculté des Sciences Exactes et des Sciences de la Nature et de la Vie

<sup>b</sup> Centre de Recherche Scientifique et Technique sur les Régions Arides Omar El Bernaoui - CRSTRA., BISKRA, Algérie

**Email: [afinemeryem@gmail.com](mailto:afinemeryem@gmail.com)**

Aujourd'hui de sérieuses questions c'est la sécurité alimentaire et à la réduction de la pauvreté, ainsi que le développement agricole de nouvelles variétés résilientes au changement climatique. Dans ce contexte, il est impératif de revoir la culture et l'utilisation des pseudo céréales qui possèdent un profil nutritionnel élevé et sont considérées comme les cultures du 21 siècle. *Salvia hispanica*, le nom commun Chia, c'est une plante herbacée annuelle de la famille lamiaceae. En raison du grand potentiel nutritionnels et thérapeutiques exceptionnels des graines de Chia comme nouvel aliment prometteur. Ces dernières années l'usage de chia a considérablement augmenté. Récent le chia a été introduite en Afrique exactement dans l'Égypte en 2014. Les pays producteurs en Afrique de chia sont l'Ouganda, le Kenya, l'Afrique du Sud, la Tanzanie, y aussi l'Égypte. L'Algérie a un climat qui diffère entre le climat méditerranéen au nord, semi-aride au milieu et désertique au sud. Cependant, sa présence dans la région nord-africaine, ainsi que dans la zone subtropicale lui permet d'avoir un bon climat pour cultiver le chia. Les graines de chia contiennent des acides gras oméga-3 bénéfiques, des acides gras polyinsaturés, des fibres alimentaires, des protéines, des vitamines et certains minéraux. De plus, elles sont une bonne source de polyphénols, d'antioxydants tels que la myricétine, la quercétine, l'acide caféique et l'acide rosmarinique qui sont principalement efficaces dans le traitement et la prévention de diverses affections neurologiques, y compris l'épilepsie. Diverses méthodes d'extraction et solvants tels que l'extraction Soxhlet utilisant du n-hexane, de l'acétate d'éthyle et de l'éthanol aqueux, l'extraction par fluide supercritique (EFS) avec du CO<sub>2</sub> et l'extraction par liquide sous pression (PLE) ont été proposées pour obtenir de l'huile. Ce dernier est actuellement l'une des huiles les plus chères disponibles.

**Mots clés:** Chia, une nouvelle culture en Algérie, huile, polyphénols, acides gras oméga-3, antioxydants, méthodes d'extraction