

RESUME

La contamination des aliments commercialisés au Maroc par les mycotoxines a été étudiée. Pour cela, un total de 60 échantillons de céréales, 55 échantillons d'épices, 24 échantillons de fruits secs et 25 échantillons d'olives noires ont été prélevés dans différents points de vente des villes de Rabat et Salé. La détermination des mycotoxines a été faite par HPLC. Les résultats ont montré que respectivement 40%, 40% et 55% des échantillons analysés de maïs, de blé et d'orge sont contaminés par l'ochratoxine A (OTA). Les échantillons de maïs ont été analysés pour la co-occurrence naturelle des toxines de *Fusarium*. Les pourcentages de contamination des échantillons de maïs par la fumonisine B1 (FB1) et la zéaralénone (ZEN) sont respectivement de l'ordre de 50 et 15 %. Les résultats obtenus ont montré que les taux de certaines mycotoxines notamment l'OTA et la FB1 ont dépassé les limites maximales fixées par la réglementation européenne. Dans les épices, les résultats ont montré que les taux des aflatoxines totales dans le piment et le gingembre varient respectivement de 1,30 à 9,68 µg/kg et de 0,03 à 9,10 µg/kg. Dans les fruits secs et les olives noires, l'analyse a montré que 66,6 % et 36% sont respectivement contaminés par l'OTA. Dans le but de rechercher de nouvelles souches capables de réduire ou dégrader les mycotoxines, quatre ferments panaires traditionnels collectés de différentes régions du Maroc ont été essayés pour réduire les aflatoxines. Les Résultats ont montré une réduction de 92% pour l'AFG1 et 79,16 % pour l'AFB1 par le ferment L1. La capacité des bactéries lactiques à réduire l'AFB1 in vitro a été également étudiée. Les souches à tester ont été cultivées en présence de l'AFB1. Les Résultats ont montré que les souches de *Lactobacillus* peuvent réduire plus d'AFB1 que les souches de *Pediococcus* et *Leuconostoc* et que la réduction varie entre 1,80 à 44,89% d'AFB1 selon les souches étudiées. Ces résultats suggèrent que les souches de bactéries lactiques peuvent être exploitées dans des approches biologiques pour la détoxification des aliments contaminés par les aflatoxines.

Mots-Clés: Mycotoxines. Présence. Aliments. Réduction. Bactéries lactiques. Fermentation panaire. Maroc.