



MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT  
SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

MAISON DE LA  
RECHERCHE

## AVIS DE SOUTENANCE DE THESE DE DOCTORAT

**Monsieur Sébastien VEILLET soutiendra une thèse  
le 29 juin 2010 à 10h**

**Salle des thèses**

SPÉCIALITÉ : CHIMIE

Titre de la thèse : Enrichissement nutritionnel de l'huile d'olive : entre tradition et innovation.

Membres du jury :

DANGLES Olivier, PR Chimie, Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse,  
CHEMAT Farid, PR Chimie, Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse,  
TOMAO Valérie, DR-HDR Chimie, Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse,  
VISIOLI Francesco, PR Physiopathologie, Université Paris 6,  
VILAREM Gérard, DR HDR Agrosociences, CRITT AGRORESSOURCES Toulouse,  
PASSALACQUA Pierre, Invité, Président de la Fédération Méditerranéenne  
Oléiculture & Santé, Fontvieille,  
ALLAF Karim, PR Procédés agroalimentaires, Université de La Rochelle.

Résumé de la thèse :

L'huile d'olive est un produit ancestral largement reconnu pour ses effets bénéfiques sur la santé humaine. Sa technique de fabrication a beaucoup évolué au cours des siècles, notamment ces dernières années avec l'automatisation croissante des chaînes de production.

La première partie de ce manuscrit fait le bilan de ces différentes évolutions, puis la seconde partie détaille l'impact de chacune des étapes de fabrication sur la composition nutritionnelle de l'huile.

Nous avons ainsi étudié l'influence du broyage, des séparations liquide-liquide et solide-liquide. L'optimisation de ces étapes permet l'obtention d'une huile enrichie de façon endogène puisque tous les nutriments étaient présents dans l'olive.

En complément nous avons également développé des méthodes d'enrichissement exogène de l'huile. Dans ce cas des molécules bioactives issues de plantes ou de légumes sont ajoutées à l'huile d'olive. Afin de limiter les étapes d'extraction et de bannir l'utilisation de solvants organiques, l'huile est utilisée en tant que solvant d'extraction et l'enrichissement se fait de façon directe dans l'huile. Pour accélérer des cinétiques d'extraction qui pourraient être très longues, nous avons utilisé des ultrasons.

Les résultats obtenus sont très encourageants et ils permettent d'imaginer un élargissement de la gamme de produits oléicoles disponibles.

UNIVERSITÉ D'AVIGNON  
ET DES PAYS DE VAUCLUSE  
COLLEGE DES ETUDES DOCTORALES  
CASE 20

74 rue Louis Pasteur  
84029 AVIGNON CEDEX 1  
<http://www.univ-avignon.fr>  
tél : +33(0)4 90 16 25 29  
fax : +33(0)4 90 16 27 44

joelle.derbaise@univ-avignon.fr