

Valorisation de la gesse (*Lathyrus L.*) : légumineuse fourragère et activités biologiques DJAHEL Hanene¹, BECHKRI Sakina², BENABDALLAH Amina³, NASRI Hichem¹

1 : laboratoire de recherche sur la biodiversité et la pollution des écosystèmes.

Université Chadli Bendjedid El Tarf

2 : laboratoire de génétique biochimie et biotechnologies végétales.

Université Frères Mentouri Constantine1

Email : djahlhanen@gmail.com

La gesse (*Lathyrus L.*) est une légumineuse fourragère bien placée pour aider à répondre à la demande croissante pour l'alimentation animale et de fournir des cultures pour une diversité des systèmes agricoles. Cette culture fourragère est surtout utilisée en Inde, au Bangladesh, en Chine, en Éthiopie, au Népal et au Pakistan. A l'instar de la plupart des Fabacées, la gesse possède de nombreuses vertus alimentaires, agricoles, ornementales mais aussi des activités biologiques utilisées en médecine traditionnelle à plusieurs fins (propriétés anti inflammatoires, antioxydantes, antimicrobiennes, inhibitrices d'enzymes, analgésiques, antirhumatismales...). Les recherches ont montré que le *Lathyrus* avait une valeur nutritionnelle supérieure à celle du lupin sans effets néfastes sur la santé des animaux. Quant à la digestibilité, des études ont révélé que le soja peut être remplacé par des taxa de *Lathyrus L.* En ce qui concerne les activités biologiques (activités antimicrobienne et anti inflammatoire), des travaux ont montré que les fractions d'acétate d'éthyle étaient plus efficaces que les autres extraits et fractions de méthanol, de n-hexane et de chloroforme et des fractions aqueuses contre les bactéries et les champignons Gram positif et Gram-négatif.

Mots clés : *Lathyrus L.*, activités biologiques, valeur nutritionnelle, légumineuse fourragère.