

# INVENTAIRE DES ESPÈCES FONGIQUES DES EAUX

## MARINES DU LITTORAL OCCIDENTAL ALGÉRIEN

*MATALLAH-BOUTIBA A., AMIARD J.C., BOUTIBA Z.*

### RÉSUMÉ

De nombreuses moisissures ont été isolées du milieu marin, des sédiments et des coquillages, suggérant que les océans représentent un vaste réservoir fongique. En effet, les zones littorales, riches en matières organiques, constituent un lieu idéal pour le développement fongique et il était donc intéressant d'inventorier les espèces fongiques des eaux côtières occidentales algériennes.

L'étude des aspects macroscopiques et microscopiques des souches isolées à partir de l'eau de mer, des sédiments et des moules collectées à partir des différentes zones d'études a montré la présence de plusieurs espèces différentes. 241 souches ont été isolées et identifiées, une dizaine de genres différents de champignons en fonction des lieux, des types de prélèvements et de la températures (12°C et 27°C) qui sont, par ordre d'importance *Penicillium* 55,18%, *Aspergillus* 8,29%, *Mucorales* 6,63%, *Trichoderma* 5,80%, *Cladosporium* 3,73%, *Fusarium* 2,07%, *Pullularia* 1,24%, *Acremonium* 0,82%, *Alternaria* 0,82 %, *Verticillium* 0,82%, *Gliocladium* 0,41%, *Geotrichum* 0,41% et les non identifiés ou *Mycéliums* stériles 14,10%.

Les genres répertoriés sont connus pour produire des mycotoxines pouvant représenter un risque toxique pour les coquillages ainsi que pour l'homme, consommateur de ces fruits de mer.

**Mots clés :** Isolement, inventaire, souches fongiques, eau de mer, sédiments, moules.

### ABSTRACT

Many fungi isolated from the marine environment, from sediments and shells, suggesting that the oceans represent a vast fungi tank. Indeed, the littoral zones, rich in organic matter, constitute an ideal place for the fungus development and it was thus interesting to inventory the fungi species of algerian Western coastal water.

The study of the macroscopic and microscopic aspects of the stocks insulated starting from sea water from the sediments and the mussels collected starting from the various zones from studies, showed the presence of several different species. 241 stocks were insulated and identified, ten kinds different of mushrooms according to the places, types of taking away and temperatures (12°C and 27°C) which are, by order of importance *Penicillium* 55.18%, *Aspergillus* 8.29%, *Mucorales* 6.63%, *Trichoderma* 5.80%, *Cladosporium* 3.73%, *Fusarium* 2.07%, *Pullularia* 1.24%, *Acremonium* 0.82%, *Alternaria* 0.82%, *Verticillium* 0.82%, *Gliocladium* 0.41%, *Geotrichum* 0.41% and not identified or sterile *Mycelium* 14.10%.

Indexed genres are known to produce mycotoxins and able to represent a toxic risk for shells and people consuming this seafood.

**Keywords:** fungi insulation, inventory, stocks, sea water, sediments, moulds.