**References**

. K. Arab, O. Bouchenak et K. Yahiaoui- 2013. Évaluation de l’activité biologique

des feuilles de l’olivier sauvage et cultivé. Afrique Science. 09(3), 159-166.

. K. Arab, O. Bouchenak et K. Yahiaoui- 2014. Étude phytochimique et évaluation de l’activité antimicrobienne et antioxydante de l’huile essentielle et des composés phénoliques du pistachier lentisque (Pistacia lentiscus L.). J. Fund. App. Sci. 6(1), 79-93.

. Th. Afif Chaouche, K. Arab et M. Bendahou -2014. Phytochemical screening of Algerian Borago officinalis L. and evaluation of its antioxidant and antimicrobial activities against respiratory pathogens. International Journal of Phytomedicine. 6, 369-376.

. K. Yahiaoui, O. Bouchenak, S. Lefkir, N. Benhabyles, R. Laoufi et K. Arab- 2018. Antibacterial activity of cumin (Cuminum cyminum L.) and cloves (Syzygium aromaticum) essential oils, and their application to the preservation of minced meat. J. Fund. App. Sci. 10(5S), 100-117.

D. Djenane, J. Yangüela, F. Derriche, L. Bouarab, P. Roncales -2012. Extrait de feuilles d’olivier : tests in vitro vis-à-vis de Staphylococcus aureus, Salmonella

enteritidis et Pseudomonas aeruginosa ; application sur la viande de dinde. Phytothérapie: 10– 18 © Springer-Verla g France 2011 DOI 10.1007/s10298-011-0665-y.

N. Kouddane, I. Bekkouch, Ea. Daroui, A. Boukroute et A. Berrichi- 2012. Essais de transplantation du Caroubier (Ceratonia siliqua) du Bigaradier (Citrus aurantium) et du Brachychiton (Brachychiton populneum) dans la ville d’Oujda. Revue Nature & Technologie. 07, 74 -80.

. N. Raaman- 2006. Phytochemical techniques. New Delhi, New India: Publishing Agency, 306p.

. J. Bruneton- 1999. Pharmacognosie et phytochimie des plantes médicinales. Éd. Tec & Doc, Paris, 575p.

. AFNOR- 1981. Recueil des normes françaises. Graine oléagineuse, produits dérivés, Paris, 438p.

. G. Ayoola, SS. Ipav, MO. Solidiya, AA. Adepoju-Bello, HAB. Coker et TO. Odugbemi- 2008. "Phytochemical screening and free radical scavenging activities of the fruits and leaves of Allanblackia floribunda olive (Guttiferae). International Journal of Health Research. 1, 81-93.

H. Zhang, L. Wang, S. Deroles, R. Bennett et K. Davies- 2006. New insight into the structures and formation of anthocyanic vacuolar inclusions in flower petals. BMC Plant Biology. 6, 29- 43.

. NCCLS- 2006. Methods for Dilution Antimicrobial Susceptibility Tests for Bacteria that Grow Aerobically. 7th edition. Wayne, Pennsylvania: Approved Standard M7-A7.

. A-L. Martin-Garcia, A. Moumen, D-R. Yanez Ruiz et E. Molina Alcaide- 2003. Chemical composition and nutriment availability for goats and sheep of two stage olive cake and olive leaves. Anim. Feed Sci. Tech. 107, 61-74.

. G. Corea, M. Iorizzi, V. Lanzotti, M. Cammareri, C. Conicella, C. Laezza et M. Bifulco- 2004. Astersedifolioside A-C, three

new oleane-type saponins with antiproliferative activity. Bioorganic and medicinal chemistry. 12(18), 4909-4915.

. A. Ranalli, S. Contento, L. Luceral, M. Difebo, D-R. Archgiant et V. Fonzo- 2006. Factor affecting the content of irridoid oleuropein in olive leaves (Olea europaea L.). J. Agri. Food Chem. 54, 438-448.

. N. Benhabyles- 2016. Analyse biochimique et évaluation de l’effet de l’extrait des feuilles d’Olivier sur le diabète

expérimental à l’alloxane chez le rat blanc. Thèse de doctorat troisième cycle en sciences biologiques, USTHB, 197p.

. M. Pinkas, L. Bezanger et B-M. Tork- 1986. Les plantes dans la thérapeutique moderne. Ed. Maloine, Paris, 455p.

. A. Tessier- 1994. Phytothérapie analytique, phytochimie et pharmacologie. Ed. Marc-Aurèle, 310p.

. RW. Owen, W. Mier, A. Giacosa, WF. Hull, B. Spieglhalder et H. Bartsch- 2000. Phenolic compounds and squalene in

olive oils: the concentration and antioxidant potential of total phenols, simple phenols, secoiridoids lignansand squalene. Food Chem. Toxicol. 38, 647-659.

. COI- 2015. Norme commerciale applicable aux huiles d’olives et aux huiles de grignons d’olives. Conseil Oléicole International, 17p.

. N. Nacer-Bey- 2003. Etude des huiles essentielles (essences végétales) de quelques plantes algériennes :

caractérisation chimique et valorisation agronomique. Mémoire de Magister en sciences agronomiques, I.N.A., El Harrach, 129p.

. X. Su, J. Duan, Y. Jian, J. Shi et Y. Kakuda- 2006. Effect of soaking conditions on the antioxidant potenials of oolong tea. Journal of Food Composition and Analysis. 19, 348- 353.

. H-S. Tranter, SC. Tassar et G-J. Nychas- 1993. Effet du composant phénolique extrait à partir des olives, oleuropéine, sur la croissance et la production d’entérotoxines β de Staphylococcus aureus. J. Appl. Bacteriol. 74(3), 253-259.

. A. Kubo, CS. Lunde et L. Kubo- 1995. Antimicrobial activity of the olive oil flavor compounds. J. Agric. Food Chem. 43, 1629-1633.

. N-H. Aziz, S-E. Farag, L-A. Moussa et M-A. Abo-Zaid- 1998. Effet antibactérien et antifongique comparatives de certains composants phénoliques. Microbios. 93(347), 43-54.

. G. Bisignano, A. Tomaino, R. Lo Cascio, G. Grisafi, N. Uccella et A. Saija- 1999. Activité antimicrobienne in vitro de l’oleuropéine et de l’hydroxytyrosol. J. Pharm. Pharmacol. 51(8), 971-974.

. W. Morton- 2005. L’extrait de feuilles d’olivier (un antibiotique naturel pour renforcer le système immunitaire). Ed. Médicis Entrelacs, 198p.

. A. Scalbert- 1991. Antimicrobial properties of tanins. Phytochem. 12, 3875-3883.

. M-M. Cowan- 1999. Plant products as antimicrobial agents. Clinical Microbiology Reviews. 12(4), 564-582.