

## Introduction

Selon la définition donnée par Bennett (1987), Les mycotoxines sont « des produits naturels, synthétisés par les champignons capables de provoquer une réponse toxique lorsqu'ils pénètrent par voie naturelle (Ingestion, inhalation ou absorption par la peau) chez l'animal ou dans l'organisme humain ».

Les mycotoxines sont généralement des molécules de faible poids moléculaire (PM < 1000 Da), d'origine chimique diverse : dérivés d'acides aminés (alcaloïde de l'ergot de seigle, acide cyclopiazonique), des polycetoacides (aflatoxines, ochratoxine A (OTA), citrinine, patuline...) et dérivés terpénique (toxine T2, désoxynivalénol...) (Betina, 1994).

La FAO (Food and Agriculture Organisation) estime qu'environ 25 % de récolte de la planète sont susceptibles d'être contaminées par les mycotoxines (Yiannikouris et Jouany, 2002). Le contact avec les mycotoxines peut être à l'origine de toxicité aiguës et chroniques allant des effets délétères sur le système nerveux central, l'appareil cardiovasculaire et l'appareil respiratoire ainsi sur les appareils digestif et urinaire et elles peuvent aussi avoir des effets carcinogènes, mutagène, tératogène et immunosuppresseurs à la mort.

La lutte contre les mycotoxines dans les aliments est l'un des axes des travaux menés au niveau mondiale. Plusieurs pays ont établi des normes fixant la quantité maximale de mycotoxine toléré dans chaque produit.

IL est indispensable de comprendre leur voie de biosynthèse ainsi que les facteurs influençant leur production et de mettre au point des technique spécifiques, rapides et peu onéreuses pour quantifier les champignons toxigènes. Ainsi il faut connaître les voies de métabolisation et leur effets toxiques.

Dans ce présent travail qui concerne l'ochratoxine A, une première partie sera consacrée aux certaines généralités sur l'ochratoxine A (OTA) ainsi qu'aux facteurs influençant sa production et la voie de biosynthèses par des champignons ochratoxinogènes. La contamination de la chaîne alimentaire par l'OTA et sa toxicité seront présentées dans une seconde partie. Enfin, une troisième partie présentera les voies de métabolisation et biotransformation de l'OTA.