

La possibilité de substituer le vinaigre par le jus de citron dans les assaisonnements a été déjà proposée par certains chercheurs. Des travaux ont été aussi consacrés à la stabilisation de l'émulsion huile d'olive/jus de citron pour optimiser les conditions de conservation. Cette émulsion présente sans aucun doute un intérêt nutritionnel et thérapeutique, tenant compte des ingrédients entrant dans sa composition. Dans le présent travail, trois problématiques ont été abordées séparément mais formant une unité cohérente : 1) Formulation et caractérisation d'une vinaigrette naturelle à base de l'huile d'olive (*Olea europaea*) et l'extrait d'Albedo de citron (*Citrus limon*) / et le jus de citron, 2) Capacité de dissolution in vitro des calculs biliaires par le jus de citron (*Citrus limon*), l'extrait d' *Herniaria hirsuta* L. et la vinaigrette naturelle à base de jus de citron, et 3) Evaluation préliminaire de l'effet anti-lithiasique in vitro de quelques fruits locaux et l'extrait aqueux d'une plante médicinale (partie toujours à l'étude pour des améliorations). Les résultats ont montré que la stabilité de l'émulsion investiguée est de six jours à température ambiante tandis que sa capacité de dissolution des calculs biliaires (CDC) atteint 100% après 7 jours d'immersion. Enfin, l'effet anti-lithiasique in vitro (EAL) du jus de citron (composant principal de la vinaigrette) a été aussi mis en évidence en se servant d'une méthode d'analyse qualitative (inhibition et/ou dissolution de l'oxalate de calcium (CaOx))