

Candidature Post-Doc

Vous êtes Docteur et vous souhaitez déposer votre proposition de candidature dans le cadre du dispositif MOBIDOC Post-Doc, merci de remplir les champs suivants :

Nouvelle édition MOBIDOC : Vers l'Excellence



Informations sur le Docteur :

Nom : *

HAMDI

Prénom : *

Hania

Adresse : *

BP 47. 4042 Chott-Mariem, Sousse

Ville : *

Chott-Mariem

Code postal :

4042

Gouvernorat : *

Sousse



Tél. mobile : *

55443083

Email : *

hania_hamdi@yahoo.fr

Expérience professionnelle (s'il y en a) :

14 mois Agent contractuel en production animale

Informations à propos du diplôme de doctorat et des travaux de recherche et innovation (R&I) envisagés

Etablissement universitaire d'obtention du doctorat : *

Institut Supérieur Agronomique de Chott-Mariem

Structure de recherche du doctorat : *

Département des ressources animales, de l'agro-alimentaire et du développement rural en collaboration avec l'équipe AMUVI, Unité de Recherches sur les Herbivores, INRA de Theix, Clermont-Ferrand

Discipline à laquelle appartient le diplôme de doctorat : *

Sciences Agronomiques, Spécialité: Agriculture Durable

Année d'obtention : *

2017

Intitulé de la thèse : *

Caractérisation du parcours, de la qualité bouchère, des propriétés musculaires et de la qualité de la viande des agneaux élevés sur parcours ou en bergerie supplémentés par des grignons d'olive

Bref descriptif de la thèse : *

Depuis quelques années, le développement du marché des extraits de plantes qui contiennent des quantités non négligeables en composés secondaires (huiles essentielles, tannins condensés, saponines) dans le secteur de l'alimentation animale est en forte progression. De nombreux antioxydants d'origine naturelle, notamment les antioxydants phénoliques, connaissent un regain d'intérêt en nutrition animale pour limiter et/ou retarder l'oxydation des lipides. Les extraits de plantes, en tant qu'alternatives naturelles aux antibiotiques facteurs de croissance, apparaissent comme étant de bons alternatives pour améliorer les performances et la santé de l'animal ainsi que la qualité des produits. Une bonne gestion de l'alimentation doit permettre d'atteindre ces objectifs. Dans ce cadre, l'objectif principal de la thèse était de caractériser la viande d'agneau produite sur un parcours naturel amélioré avec une légumineuse arbustive qui est le *Medicago arborea* et de le comparer par rapport à celui produit en bergerie et ayant la même quantité d'aliment concentré. Le deuxième objectif était d'étudier les effets de la supplémentation en grignons d'olive. Ces grignons représentent un apport supplémentaire à la ration de base et pourraient affecter les qualités nutritionnelles, sensorielles et la stabilité des lipides et de la couleur de la viande. Soixante agneaux mâles de race Barbarine, âgés de 6-7 mois et ayant un poids vif moyen de $24,3 \pm 1,06$ kg, ont été répartis en 4 groupes homogènes. Deux groupes d'agneaux ont été élevés en bergerie avec du foin d'avoine à volonté. Les deux autres groupes ont été élevés sur un parcours naturel amélioré par le *Medicago arborea* avec un chargement de 4,30 agneaux/ha. Un groupe de chaque mode de conduite a été supplémenté avec 280 g /j de grignons d'olive.

Les résultats obtenus montrent bien que l'engraissement des agneaux sur parcours amélioré par *Medicago arborea* et avec un apport modéré d'aliment concentré présente l'avantage de produire une viande maigre avec une bonne qualité nutritionnelle, favorable à la valeur santé des acides gras pour l'homme, et une meilleure stabilité aux processus de peroxydation lors de la conservation. De point de vue sensoriel, cette viande semble être plus appréciée. Quant à la supplémentation en grignons d'olive, elle a eu peu d'effets sur les performances de croissance, la qualité de la carcasse et de la viande, ainsi que sur la stabilité des lipides et de la couleur de la viande. Globalement, les résultats obtenus montrent bien que l'introduction de grignons d'olive avec 280 g/j/tête de la ration des agneaux sur parcours ou en bergerie, n'affecte pas négativement les performances zootechniques et bouchères. Quant à la qualité des lipides et leur stabilité, les grignons d'olive dans cet essai et contrairement à ce qui est attendu n'ont eu aucun effet probablement à cause de leur teneur relativement faible en composés secondaires.

Thème(s) de R&I envisagés dans le cadre du projet MOBIDOC : *

Systèmes d'élevage, Durabilité, Qualité des produits des animaux, produits de terroirs

A quel(s) secteur(s) d'activité(s) pourrait éventuellement appartenir l'organisme bénéficiaire d'accueil visé ? *

Agronomie, production animale, agro-alimentaire, biotechnologie

Informations complémentaires (s'il y a lieu) :

-

Ce contenu n'est ni rédigé, ni cautionné par Google.

Google Forms