**Mémoire de Master :** Valorisation des sous-produits agroalimentaire en alimentation du poulet de chair : cas des coques de l’amande douce

**Résumé** :

Cette étude a pour objectif de caractériser sur le plan bromatologique et nutritionnel, les coques d’amande douce qui sont des sous-produits agroalimentaires de la culture des amandes douces. Ces sous-produits présentent une composition chimique favorable avec une teneur en matière sèche de 85,02% et en cellulose brute de 14,14%. Sur le plan nutritionnel, ces sousproduits présentent une excellente teneur glucidique, une très faible valeur protéique et de bonnes teneurs en minéraux et en fibres. Ceci leur confère un potentiel significatif pour être utilisé comme ingrédient dans l'alimentation des poulets de chair

**Summary :**

his study was carried out on samples from the different stomach compartments of dogs using histopathology techniques. For this, **10** dogs of different breeds and ages were the subject of our experiment which took place in the anatomo-pathology laboratory at the ENSV.

Out of a total of **10** samples examined, **02/10** presented a lesional appearance, of which only one **01/02** showed gastro-spiral bacteria. Significantly, no positive correlation was observed between the extent of macroscopic gastric lesions and the presence of spiral bacteria. Additionally, gastrospiral bacteria were detected in a stomach with normal histology, highlighting the possibility of asymptomatic colonization.

These results highlight the importance of additional research to understand the colonization mechanisms and potential clinical impact of these bacteria in dogs.

An increase in sample size is recommended to strengthen the statistical validity of the findings and to better generalize the results to a broader population of dogs