**Résumé du Thèse de Doctorat: sous-titre : Valorisation de sources alimentaires locales en alimentation du lapin en croissance**

**Résumé :**

En Algérie, l’utilisation de matières premières importées dans la formulation des aliments destinés aux lapins augmente le prix de l’aliment et par conséquent le prix de revient de la viande produite. Il est donc nécessaire de chercher des ressources alternatives locales pouvant se substituer à ces matières premières importées sans avoir d’effets négatifs sur la santé ou les performances des animaux. Cependant, pour pouvoir valoriser une matière première quelconque, en alimentation animale, des données sur son profil chimique ainsi que sur sa valeur nutritive doivent être disponibles. Aussi, l’objectif de notre travail est de déterminer la valeur nutritive, pour le lapin, de quatre matières premières disponibles en Algérie: le grignon d’olives provenant d’une huilerie traditionnelle, le grignon d’olives provenant d’une huilerie moderne utilisant un processus d’extraction par centrifugation à 3 phases, le gland de chêne vert (Quercus ilex) et le gland de chêne liège (Quercus suber). Les résultats obtenus ont montré que le grignon d’olives est une matière première source de fibres avec des teneurs en NDF; ADF et ADL respectivement de 70,7 ; 53,0% et 24,2% dans le cas du grignon d’olives provenant d’une huilerie traditionnel et 78,7% ; 55,4% et 24,3% pour le grignon provenant d’une huilerie moderne. Les grignons d’olives provenant d’une huile traditionnelle et moderne sont caractérisés par une teneur en énergie digestible de 3,24 ; 2,94 MJ/kg MS et protéines digestible de 27,9 ; 22,4 g/kg MS respectivement. Tandis que les résultats ont montré le gland est une matière première source d’énergie avec des teneurs élevée en énergie digestible : 17,9 et 14,7 MJ/kg MS et faible en protéines digestible : 52,4 et 46,5 g/kg MS pour le gland de chêne vert et de chêne liège respectivement.  
  
**Abstract** :  
  
In Algeria, the use of imported raw materials in the formulation of rabbit feed increases the price of the feed and therefore the cost of the meat produced. It is therefore necessary to seek local alternative resources that can replace these imported raw materials without having negative effects on the health or performance of animals. However, to be able to use any raw material in animal feed, data on its chemical profile as well as its nutritional value must be available. Also, the objective of our work is to determine the nutritional value, for rabbits, of four raw materials available in Algeria: olive cake from a traditional oil mill, olive cake from a modern oil mill using a 3-phase centrifugal extraction process, the acorn of holm oak (Quercus ilex) and the acorn of cork oak (Quercus suber). The results obtained showed that the olive cake is a raw material source of fibers with NDF contents; ADF and ADL, respectively 70,7; 53,0% and 24,2% in the case of olive cake from a traditional oil mill and 78,7; 55,4% and 24,3% for the cake from a modern oil mill. Olive cake from a traditional and modern oil mill is characterized by a digestible energy content of 3,24; 2,94 MJ / kg DM and digestible protein of 27,9; 22,4 g / kg DM respectively. While the results showed the acorn is a raw material source of energy with high levels of digestible energy: 17,9 and 14,7 MJ / kg DM et low in digestible protein: 52,4 and 46,5 g / kg DM for acorn of holm oak and cork oak respectively.