

## OBJECTIF

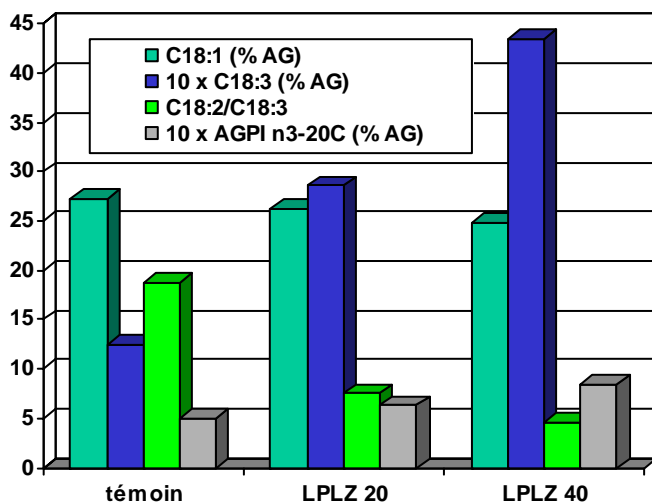
Etudier l'influence du taux d'incorporation de Lapiluz dans l'aliment lapin sur la composition en acides gras de la viande de lapin.

## MATÉRIEL ET MÉTHODE

3 lots de 20 lapereaux sevrés à 35 jours sont répartis en 3 lots et engraisés jusqu'à 66 jours avec 3 aliments contenant 0, 20 et 40 % de Lapiluz. Les aliments ont été formulés iso-lipides, iso-énergie et iso-fibres. Des contrôles ont porté sur les performances de croissance et la consommation. Après abattage, les mesures ont portés sur la qualité des carcasses. Sur la cuisse, les analyses ont porté sur les profils d'acides gras (par chromatographie gazeuse) et le taux d'oxydation par la méthode TBARS.

Composition (%)	témoin	LPLZ 20	LPLZ 40
Lapiluz	0	20	40
Blé	29,6	24,8	20,0
Tourteau tournesol 28	23,5	13,3	3,0
Paille blé	16,5	8,3	0,0
Pulpe betterave	12,0	9,2	6,3
Son	7,0	11,8	16,5
Tourteau soja	3,9	5,0	6,0
Orge	0,0	3,3	6,5
Huile tournesol	0,7	0,4	0,0
CMV + sucre	6,8	3,9	1,7

## RÉSULTATS



Le régime alimentaire a eu peu d'influence sur les performances de croissance et les rendements d'abattage.

La composition en acides gras de la cuisse de lapin présentée sur le graphe ci-joint montre un impact de l'alimentation. On note une forte augmentation de la part d'oméga 3 (de l'ordre de 3 pour 40 % de Lapiluz) avec une diminution du rapport C18:2/C18:3 (en dessous de la valeur seuil de 5). De même on note une augmentation de la proportion d'acides gras oméga 3 à longue chaîne ( $\geq 20C$ ). Malgré l'augmentation de teneur en oméga 3, on ne note pas d'augmentation d'oxydation des lipides (TBAR).

## CONCLUSION

La quantification du C18:3 présent dans les aliments a permis d'établir une relation linéaire entre les quantités ingérées et celles déposées dans la viande de lapin. Il apparaît que la consommation de 100 g de cuisse de lapin ayant reçu l'aliment avec 40% de Lapiluz permet d'approcher la couverture de 15% des Apports Nutritionnels Conseillés (ANC). Avec un ratio c18:2/C18:3 inférieur à 5, la viande de lapin avec ce même type de ration participe au rééquilibrage des apports lipidiques de l'alimentation humaine.