**Résumé du PFE : sous titre : Evaluation du degré de l'hygiène du lait cru de vache par recherche de la flore mésophile totale et staphylococcus aureus dans quelques fermes dans la wilaya d'Alger et Boumerdes**

**Résumé :**

Le lait est l'aliment complet le plus consommé en Algérie vu sa valeur nutritive, son coût raisonnable. L'objet de notre étude expérimentale a pour but d'évaluer le degré de l’hygiène de lait cru en particulièrement la recherche des germes staphylococcies aureus et la flore mésophile totale à 30°C qui était consommé dans la Wilaya d'Alger et Boumerdes. Pour cela, nous avons réalisé des analyses bactériologiques classiques au niveau du laboratoire de microbiologie de l'ENSV sur quelque échantillon de lait. Nos résultat on montre pour la qualité microbiologique de nos prélèvements était :

• Non satisfaisant en vu de l'existence des germes pathogènes tel que Staphylococcus aureus avec le dépassement des normes par les germes mésophiles totales aérobies à 30°C ou avec ce dernier ne dépassent pas les normes donc le lait est inconsommable

• Satisfaisant, les germes mésophiles totales aérobies à 30°C ne dépassent pas aux normes et l’absence des germes pathogènes tels que Staphylococcus aureus donc le lait est consommable.

**Abstract**:

Milk is the most consumed food in Algeria due to it nutritive value, and its raisonable price. Our experimental study target is to evaluate the degree of hygiene of row milk, particularly the search of the genre staphylococcus aureus and the mésophile flora total to 30°c That was conserved in both cities, Algiers and Boumerdes for that we’ve achieved classical bacteriological analysis at the level of the microbiology laboratory of l’ENSV Our results have shown the microbiological quality of our sampling as follows:

• Non satisfactory by the existence of pathogens germs as: Staphylococcus aureus. With the total aerobic mésophile germs to 30°c haven’t exceed the norm, or have exceed the norm. so the milk is not edible

•Satisfactory the total aerobic mésophile germs to 30°c haven’t exceed the norm. With absence of the pathogens germs as: Staphylococcus aureus. So the milk is edible.