**Résumé du PFE : sous titre : Contribution à la recherche des staphylococcus aureus dans le lait pasteurisé commercialisé dans la région de Dar El Beïda et Bab Ezzouar**

**Résumé :**

Denrée alimentaire d’une richesse non négligeable et d’un apport protéique certain, le lait peut, par le biais de certain incidents technologiques, se trouver être contaminé par différents pathogènes, tous de nature à nuire à la santé du consommateur. Le présent travail a pour objectif de rechercher les Staphylococcus aureus dans le lait pasteurisé de deux marques différentes commercialisées dans la région d’Alger (Dar El Baida et Bab Ezzouar). Les résultats obtenus rapportent l’absence de S. aureus dans les 30 échantillons testés suggérant ainsi le respect d’une bonne pasteurisation. La présence de colonies caractéristiques et/ou non caractéristiques dans 20% des échantillons serait due à d’autres espèces de Staphylococcus à coagulase négative.

**Abstract**:

Food from a significant richness and some protein intake, milk can, through some technological problems, be contaminated with various pathogens, all likely to harm the health of the consumer. The aim of the present work was to research Staphylococcus aureus in two marks of pasteurized milk marketed in the Algiers region (Dar El Baida and Bab Ezzouar).

The results relate the absence of S. aureus in 30 samples tested from two dairies suggesting a good pasteurization.

The presence of characteristic or non-characteristic colonies in 20% of samples can be explained by the presence of other species of Staphylococcus with a negative coagulase.