**Résumé du PFE : sous titre: Contribution à l’étude de la qualité physicochimique et bactériologique du lait cru livré à la laiterie COLAITAL (Birkhadem)**

**Résumé :**

Le lait est considéré comme un aliment complet et équilibré du fait de sa richesse en plusieurs éléments nutritifs (protéines, lipides, sels minéraux, lactoses et vitamines). Notre étude a pour but de l’évaluation de la qualité physico-chimique et microbiologique de 30 échantillons de lait cru provenant des quatre wilayas (Alger, Boumerdès, Tipaza et Blida) dans la laiterie de « COLAITAL » de Birkhadem et le laboratoire d’HIDAOA de l’ENSV, pour vérifier que le produit analysé ne présente pas de dangers pour la santé du consommateur. L’analyse physicochimique des laits cru testés, a permis d’obtenir les valeurs suivantes : un taux de matière grasse moyen de 33 g/l ±1,78 ; une densité moyenne de 1028,66±0,74 ; une acidité titrable moyenne de 16,33D° ±0,82 ; et un taux d’extrait sec dégraissé moyen de 84,53 g/l ±2,07. Tous les résultats d’analyses physico-chimiques sont conformes aux normes de la laiterie. L’analyse microbiologique montre que la flore mésophile aérobie total est présente dans tous les échantillons testés. 85% des échantillons présentent une qualité bactériologique satisfaisante pour la FAMT, et aucun échantillon 0% n’a présenté une qualité bactériologique non satisfaisante. Pour les coliformes thermotolérants, 8% des échantillons testés, présentent une qualité bactériologique satisfaisante, et 52% présentent une qualité bactériologique non satisfaisante. Enfin, 77% des échantillons testés présentaient une contamination par E. Coli, et aucun résidu d’antibiotiques n’a été retrouvé.Ces résultats signifient que les bonnes pratiques d’hygiène ne sont pas correctement mises en œuvre.

**Abstract:**
Milk is considered a complete and balanced food because of its richness in several nutrients (proteins, lipids, minerals, lactose and vitamins). Our study aims to evaluate the chemical-physico and microbiological quality of 30 samples of raw cow's milk from Algiers, Boumerdes, Tipaza and Blida ; in the dairy of Colaital Birkhadem and microbiology laboratoryat ENSV to verify that the product analyzed does not pose a risk to the health of the consumer. The physicochemical quality of this raw cow milk analyzed is in the standards, with an estimated average fat content of 33 g / l ± 1.78; an appreciable density with an average value of 1028.66 ± 0.74; an average acidity of 16.33 ° ± 0.82; and an average defatted solids content of 84.53 g / l ± 2.07. All chemical-physico results are in accordance with the standards of the dairy Colaital. Microbiological analyzes showed that total aerobic mesophilic flora was present in all samples, 85% of the samples had satisfactory bacterial quality for FAMT, and 0% sample showed unsatisfactory bacteriological quality. For the thermo-tolerant coliforms, 8% of the samples tested were of satisfactory bacteriological quality, and 52% were of unsatisfactory bacteriological quality, 77% of the samples tested were contaminated by Escherichia coli, and there is no antibiotc residue. These results mean that good hygiene practices are defective.