**Résumé du PFE : sous titre: Etude sur l’impact des mammites subcliniques sur la quantité et la qualité du lait de vache dans la région du centre**

**Résumé :**

Le lait de vache ; produit de synthèse de la mamelle, représente un aliment de base pour la consommation humaine. Lors d’infections inapparentes de la mamelle (mammites sucbliniques), la quantité ainsi que la qualité bactériologique et physico-chimique du lait sont perturbées. De ce fait, il nous a paru intéressant d’étudier, au sein d’une exploitation située au centre (Baba Ali) ; la quantification de la production laitière, la prévalence des mammites subcliniques à l’aide du CMT, l’identification des bactéries misent en cause et la détermination du germe le plus incriminé enfin l’évaluation de quelques paramètres physico-chimique du lait tel que TP, Urée. Pour cette étude, 20 vaches d’âges, de race et de rang de lactation différentes ont été séparées en 2 groupes : 10 vaches en début de lactation, 10 en fin de lactation ; mais les conditions d’élevages étaient similaires (alimentation, habitat, mode traite…) Dans nos conditions expérimentales, la production laitière est assez faible par rapport au potentiel génétique laitier des races étudiées bien qu’aucun signe de mammites cliniques n’ai été observé. Ce qui nous a poussés à rechercher les mammites subclinique pouvant expliquer cette baisse. Après utilisation du test CMT les résultats montrent qu’il n’y a pas de corrélation entre ce dernier et la production laitière des 20 vaches. (r=0.16634). La comparaison entre les germes montre que Staphylococcus aureus est le plus incriminé (r= -0.1402) par rapport à Escherichia coli (r=0.19357). L’analyse statistique a aussi montré une différence non significative entre le TP et l’urée des échantillons (P>0.05) (groupe 1 et 2) pour tous les mois avec ceux de la norme : 3.4g/L, sauf pour le groupe 1 au 3ème prélèvement (P<0.05) significativement différent à la norme et cela coïncide avec le pic de lactation. Nos résultats révèlent certains impacts de la mammite subclinique sur la quantité et la qualité du lait et révèlent aussi l’intérêt du rationnement sur la production laitière mais cela doit être appuyé par des études ultérieures plus poussés afin d’augmenter la quantité et les valeurs nutritives du lait.

**Abstract**:

Cow's milk; synthetic product of the udder, represents a staple food for human consumption. In case of invisible infections of the udder (sucblinic mastitis), the quantity as well as the bacteriological and physicochemical quality of the milk are disturbed. As a result, it seemed interesting to study in a farm located in the center (Baba Ali); the quantification of milk production, the prevalence of subclinical mastitis using CMT, the identification of bacteria and the determination of the most incriminated germ finally the evaluation of some physic-chemical parameters of milk such as TP, Urea. For this study, 20 cows of different ages, breeds and lactation ranks were divided into 2 groups: 10 cows at the beginning of lactation, 10 at the end of lactation; but the conditions of breeding were similar (food, habitat, mode treats ...) In our experimental conditions, milk production is quite low compared to the dairy genetic potential of the breeds studied, although no sign of clinical mastitis has been observed. This led us to look for subclinical mastitis that may explain this decline. After using the CMT test, the results show that there is no correlation between the latter and the milk production of the cows. (r = 0.16634). The correlation between the germs shows that Staphylococcus aureus is the most incriminated (r = -0.1402) compared to Escherichia coli (r = 0.19357). The statistical analysis also showed a non-significant difference between TP and urea samples (P> 0.05) (group 1 and 2) for all months with those of the standard: 3.4g / L, except for the group 1st to 3rd sample (P <0.05) significantly different from the norm and this coincides with the peak of lactation. Our results reveal some impacts of subclinical mastitis on the quantity and quality of milk and also reveal the value of rationing on milk production, but this needs to be supported by further studies to increase the amount and nutritional values milk.