**Résumé du PFE :** **Contrôle réalisé sur les résidus d'antibiotiques dans le lait cru au fond de centre de collecte de la laiterie Ramdy, région de Bejaia**

**Auteur : Sahil, Cylia**

 **Auteur : Oussaiah, Wissam**

Résumé :

 Malgré l’importance de l’antibiothérapie dans le monde animal et son importance dans la préservation du cheptel et l’amélioration des conditions sanitaires, il n’en demeure pas moins que l’usage de ces derniers représente de grands risques pour la santé publique.

Les taux élevés de contamination du lait cru, par les inhibiteurs en général et les résidus d’antibiotiques en particulier, sont expliqués, d’une part par l’usage massif et incontrôlé des préparations pharmaceutiques pour le traitement et la prévention des pathologies bovines et le non-respect des délais d’attente après traitement, et d’autre part par un ajout volontaire des inhibiteurs de croissance des germes (antibiotiques, antiseptiques) dans le lait de commerce dans le but de freiner la croissance des bactéries et stabiliser le lait.

 Malgré cela, le lait reste dans la mémoire collective un excellent produit doté de qualités nutritionnelles importantes et est, généralement, considéré comme un allié important de la santé. Le lait a également su échapper à la méfiance des consommateurs malgré des informations de contamination du lait de vache par des agents infectieux (comme celui de la brucellose bovine).

 Néanmoins, la présence d’antibiotiques dans les denrées alimentaires d’origine animale doit constituer une préoccupation majeure, vu les risques encourus pour le consommateur vis-à-vis de ces produits et leurs dérivées, ainsi que les pertes économiques considérables au niveau de la transformation laitière.

 Il est devenu impératif de prévenir ces risques, d’instaurer une législation explicite et rigoureuse relative à ce problème.

Mots clés : résidus antibiotiques, inhibiteurs, délai d’attente, le lait, contamination

وعلى الرغم من أهمية العلاج بالمضادات الحيوية في عالم الحيوان وأهميته في الحفاظ على الثروة الحيوانية وتحسين الظروف الصحية، فإن حقيقة الأمر تظل أن استخدام هذه العلاجات يفرض مخاطر كبيرة على الصحة العامة.

إن المستويات العالية من تلوث الحليب الخام، بواسطة مثبطات بشكل عام ومخلفات المضادات الحيوية بشكل خاص، تفسر من ناحية، من خلال الاستخدام المكثف وغير الخاضع للرقابة للتحضيرات الصيدلانية لعلاج والوقاية من أمراض البوفلين وعدم الالتزام بفترات الانتظار بعد العلاج، ومن ناحية أخرى، من خلال الإضافة الطوعية لممثبطات نمو الجرثومة (المضادات الحيوية، ومضادات التفسخ) في الحليب التجاري من أجل الحد من نمو البكتيريا وتثبيت الحليب.

وعلى الرغم من ذلك، فإن الحليب يظل في الذاكرة الجماعية منتجاً ممتازاً يتمتع بصفات غذائية مهمة ويعتبر عموماً حليفاً مهماً للصحة. كما تمكن الحليب من الإفلات من انعدام الثقة في المستهلكين على الرغم من المعلومات التي تفيد عن تلوث حليب البقر بواسطة عوامل معدية (مثل داء البروسيلين المبيض(

ومع ذلك، فإن وجود المضادات الحيوية في المواد الغذائية ذات المنشأ الحيواني يجب أن يكون مصدر قلق كبير، نظراً للمخاطر التي يتعرض لها المستهلك من هذه المنتجات ومشتقاتها، والخسائر الاقتصادية الكبيرة في تجهيز منتجات الألبان.

 ولقد بات من الضروري أن نمنع مثل هذه المخاطر، وأن نطرح تشريعاً واضحاً ودقيق بشأن هذه المشكلة.

الكلمات الدالة :

بقايا المضادات الحيوية ، مثبطات ، فترة الانسحاب ، الحليب ، التلوث

SUMMARY

Despite the importance of antibiotic therapy in the animal world and its importance in the preservation of livestock and the improvement of health conditions, the fact remains that the use of these poses great risks for public health.

High levels of contamination of raw milk, by inhibitors in general and antibiotic residues in particular, are explained, on the one hand, by the massive and uncontrolled use of pharmaceutical preparations for the treatment and prevention of bovine pathologies and the non-compliance with waiting periods after treatment, and on the other hand by the voluntary addition of germ growth inhibitors (antibiotics, antiseptics) in commercial milk in order to curb the growth of bacteria and stabilize milk.

Despite this, milk remains in the collective memory an excellent product with important nutritional qualities and is generally considered an important ally of health. Milk was also able to escape the distrust of consumers despite information of contamination of cow’s milk by infectious agents (such as bovine brucellosis).

Nevertheless, the presence of antibiotics in foodstuffs of animal origin must be a major concern, given the risks to the consumer of these products and their derivatives, and significant economic losses in dairy processing.

It has become imperative to prevent these risks, to introduce explicit and rigorous legislation on this problem.

Key words : antibiotic residues, inhibitors, withdrawal period, milk, contamination