**Résumé du PFE : Sous titre : Contamination du lait par les staphylocoques et les entérobactéries isolées de denrées alimentaires Partie bibliographique**

**Résumé:**

Cette étude bibliographique c’est intéressé à deux genres bactériens souvent rencontrés comme contaminants en industrie laitière. Cette étude détaille les caractères bactériologiques, l’habitat et le pouvoir pathogène des staphylocoques et des entérobactéries, ainsi que la capacité de résister et de persister sous forme de biofilms. Les contaminants bactériens dans l’environnement industriel agroalimentaire constituent un véritable sujet de préoccupation à cause des altérations qu’ils peuvent provoquer dans les aliments, de leur caractère nocif quand ils sont à l’origine de toxiinfections alimentaires et de leur caractère « persistant » rendant les opérations de nettoyage désinfection inefficaces.

**Abstract**:

This literaturereviewfocused on twobacterialgeneraoftenencountered as contaminants in the dairyindustry. This studydetails the bacteriologicalcharacteristics, habitat and pathogenicity of staphylococci and enterobacteria, as well as theirability to resist and persist as biofilms. Bacterial contaminants in the industrialfoodenvironment are a real concernbecause of the alterationstheycan cause in food, theirharmfulcharacterwhenthey cause foodpoisoning and their "persistent" charactermakingcleaning and disinfectionoperations inefficient.