**Mémoire de Magistère de Mme Ouslimani Sabrine**

**Contribution à l'étude des résidus d'antimicrobiens dans le lait cru produit dans l'Algérois**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2008**

**Résumé** :

Produit vivant et fragile, le lait est un produit de large consommation qui doit répondre à des normes draconiennes, afin d'assurer une qualité irréprochable tant sur le plan microbiologique que toxicologique. Un lait destiné à la consommation humaine se doit par conséquent d’être exempt de tout type de contamination. Malheureusement, l’usage croissant et souvent irraisonné de molécules antibiotiques se solde très souvent par la présence de substances chimiques indésirables nommées « résidus » dans le lait produit par la vache traitée. Ces résidus peuvent non seulement représenter un danger d’ordre allergique, toxique ou microbien pour le consommateur mais peuvent également être à l’origine de lourdes pertes pour l’industrie de transformation laitière. Notre étude a permis de mettre en évidence, par deux techniques microbiologiques distinctes, une contamination par des résidus d’antibiotiques de 9,87 % des échantillons collectés sur les deux wilayas d’Alger et de Boumerdes. Les résidus de pénicillines et/ou de tétracyclines ont été à l’origine de la contamination de 97,33 % des échantillons de lait positifs. Seuls deux échantillons sur les 760 collectés ont rendu un résultat positif pour les macrolides et/ou aminosides. Notre étude a également tenté de mieux comprendre les raisons de cette contamination par la réalisation d’une enquête. La pertinence de certaines solutions a été débattue mais la mise en place d’un contrôle systématique du lait dans notre pays reste impérative.

**Abstract:**Produced living and fragile, milk is a product of large consumption which must meetv stringent standards to ensure quality both microbiological that toxicological. A milk for human consumption should therefore be free from any type of contamination. Unfortunately, the increasing use and often unwise molecules antibiotics leads very often by the presence of undesirable chemicals called "residue" in the milk produced by treated cows. These residues can not only represent a danger to order allergic or toxic microbial for the consumer but can also cause heavy losses for the dairy processing industry. Our study revealed by two separate microbiological techniques, contamination with antibiotic residues of 9.87% of samples collected on the two wilayas of Algiers and Boumerdes. Residues of penicillin and / or tetracycline have been the source of contamination of 97.33% of milk samples positive. Only two samples collected on 760 gave a positive result for macrolides and / or aminoglycosides. Our study also attempted to better understand the reasons for such contamination by carrying out an investigation. The relevance of certain solutions had been discussed but the establishment of a systematic check of milk in our country remains imperative.