**Résumé du PFE : Sous-titre : Enquête Sur La Consommation Et L’utilisation Du Lait Camelin Dans La Région De Béchar**

**Résumé :**

*Cette étude, menée en avril 2024 dans sept communes de la province de Béchar (Béchar, Abadla, Boukais, Kdsa, Lahmar, Mougheul, et Taghit), se concentre sur la production et la consommation de lait de chamelle. L'échantillon comprend 74 consommateurs et 9 représentants de familles rurales, et les résultats sont segmentés en deux parties distinctes : les familles rurales et les consommateurs. Pour les familles rurales, le lait produit est principalement destiné à la consommation familiale, aux dons (33,33 %) et à la vente informelle (33,33 %). 100 % des familles produisent des produits laitiers traditionnels tels que le fromage, la klila, et le raib. Concernant les méthodes de conservation, 56 % des éleveurs utilisent le réfrigérateur, et 11 % consomment immédiatement après la production. Par ailleurs, 89 % des familles ne consomment pas de lait industriel et 56 % ne donnent pas de lait de chamelle aux nourrissons. Pour les consommateurs, 53 % consomment individuellement le lait de chamelle, principalement pour des raisons thérapeutiques (37 %). 66 % des consommateurs boivent également du lait de vache et de chèvre. En ce qui concerne les caractéristiques de consommation, 62 % préfèrent le lait cru, et seuls 12 % fabriquent des produits laitiers à partir du lait de chamelle. La durée de conservation du lait est de trois jours ou moins pour 56 % des consommateurs, et le prix de vente varie de 150 DA à 1000 DA par litre. 85 % des consommateurs trouvent le lait disponible toute l'année, avec une préférence pour l'hiver. Le lait de chamelle est perçu comme ayant des vertus antidiabétiques, anticancéreuses et cardioprotectrices. Enfin, la couleur du lait est majoritairement perçue comme blanc jaunâtre, l'odeur comme normale, et le goût comme sucré par 73 % des consommateurs. En conclusion, cette étude met en lumière l'importance du lait de chamelle dans les pratiques agricoles et les habitudes de consommation dans la région de Béchar. Elle souligne également les bienfaits thérapeutiques attribués au lait de chamelle, ainsi que les défis liés à sa production et à sa commercialisation.*

**Absract :**

This study, conducted in April 2024 in seven municipalities of the Béchar province (Béchar, Abadla, Boukais, Kdsa, Lahmar, Mougheul, and Taghit), focuses on the production and consumption of camel milk. The sample includes 74 consumers and 9 representatives of rural families, and the results are segmented into two distinct parts: rural families and consumers. For rural families, the milk produced is mainly intended for family consumption, donations (33.33%), and informal sales (33.33%). 100% of the families produce traditional dairy products such as cheese, klila, and raib. Regarding preservation methods, 56% of breeders use refrigeration, and 11% consume immediately after production. Additionally, 89% of families do not consume industrial milk and 56% do not give camel milk to infants. For consumers, 53% consume camel milk individually, mainly for therapeutic reasons (37%). 66% of consumers also drink cow and goat milk. In terms of consumption characteristics, 62% prefer raw milk, and only 12% make dairy products from camel milk. The milk's shelf life is three days or less for 56% of consumers, and the selling price ranges from 150 DA to 1000 DA per liter. 85% of consumers find the milk available year-round, with a preference for winter. Camel milk is perceived as having antidiabetic, anticancer, and cardioprotective properties. Finally, the milk's color is mainly perceived as yellowish-white, the smell as normal, and the taste as sweet by 73% of consumers. In conclusion, this study highlights the importance of camel milk in agricultural practices and consumption habits in the Béchar region. It also underscores the therapeutic benefits attributed to camel milk, as well as the challenges related to its production and commercialization.