**Mémoire de Magistère de Mme Abdennebi Asma**

**Evaluation bactériologique de la contamination du lait au cours des étapes de transfert de la ferme à la laiterie**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2013**

**Résumé** :

L’image de pureté associée au lait est fondamentale dans la confiance que le consommateur accorde à ce produit, qui est considéré comme la base de l’alimentation du nourrisson. Le système d’élevage laitier, ainsi que le secteur de collecte et le transport du lait présentent un maillon faible de la chaine de production laitière. Ils constituent ainsi une source de contamination majeure accentuée par l’absence de conditions d’hygiènes tout au long de la filière. C’est pour cela que sa qualité microbiologique doit être régulièrement contrôlée. Dans la première partie de ce travail, il a été montré que les 40éleveurs et les 8 collecteurs desservant une même laiterie ne respectent aucune règle d’hygiène. Dans une seconde partie de ce travail, nous avons effectué des examens microbiologiques pour la recherche des germes pouvant contaminer ce lait selon la réglementation en vigueur. L’analyse bactériologique du lait cru prélevé des 8 collecteurs et 40 éleveurs a révélé des taux de contamination microbienne élevés, de l’ordre de 2.64±0.29 , Log10(UFC /ml) pour les coliformes fécaux ,2.34±0.24 pour la flore aérobie mésophile totale ,1.59±0.41concernant les staphylocoques ,2.36±0.60 pour les streptocoques et enfin 0.24±0.35 pour les anaérobies sulfito - réducteurs. Ces résultats suggèrent donc un manque d’hygiène dans le système d’élevage , le secteur de collecte et le transport du lait   
  
  
**Abstract:**The image of purity associated with milk is fundamental trust that the consumer places on this product, which is considered the basis of infant feeding. The system of dairy farming and the area of collection and transportation of milk are a weak link in the chain of milk production. They thus constitute a major source of contamination exacerbated by the lack of sanitary conditions throughout the industry. This is why its microbiological quality should be regularly checked. In the first part of this work it was shown that 8 40éleveurs and services that serve the same dairy has no rules of hygiene. In the second part of this work, we conducted microbiological tests for the detection of germs that can contaminate the milk according to regulations. Bacteriological analysis of raw milk collected 8 and 40 breeders collectors showed high levels of microbial contamination, the order of 2.64 ± 0.29 for fecal coliforms, Log10 (CFU / ml), 2.34 ± 0.24 for the aerobic flora total viable counts, 1.59 ± 0.41concernant staphylococci, 2.36 ± 0.60 for streptococci and finally 0.24 ± 0.35 for anaerobic sulphite - reducing. These results suggest a lack of hygiene in our farms,area of collection and transport of milk