**Résumé de PFE : sous titre : Qualité microbiologique et physico-chimique du lait de chèvre collecte dans la wilaya de Tizi-Ouzou**

**Résumé** :

L’étude a été réalisée dans le but de faire un contrôle de la qualité microbiologique et physico-chimique du lait cru de chèvre provenant de plusieurs fermes de la Wilaya de TiziOuzou, le lait étant fondamentalement nécessaire dans la vie quotidienne de l’être humain. Les résultats physico-chimiques obtenus ont montré que les laits analysés présentaient des taux butyreux et protéiques assez élevés ce qui leur confère des propriétés technologiques intéressantes. Les résultats bactériologiques ont révélé que sur 30 échantillons, le dénombrement de la flore aérobie mésophile totale montre que les échantillons ont une flore totale qui est conforme à la norme, celui des coliformes a révélé une présence de 6.66% de contamination, 30% pour les staphylocoques et absence des salmonelles. L’application des bonnes pratiques d’hygiène dans les fermes locales peut minimiser la contamination du lait de chèvre.

**Abstract :**

The study was carried out in order to control the microbiological and physicochemical quality of raw goat's milk from several farms in the Wilaya of TiziOuzou, milk being fundamentally necessary in the daily life of human beings. The physicochemical results obtained showed that the analyzed milk had fairly high butyric and protein levels, which gives it interesting chnological properties. Bacteriological results revealed that out of 30 samples, the FAMT enumeration shows that the samples have a total flora that complies with the standard, that of coliforms revealed a presence of 6.66% contamination, 30% for staphylococci and absence of salmonella The application of good hygiene practices on local farms can minimize the contamination of goat's milk