**Mémoire de Magistère de Mr Hamiroune Mourad**

**Contribution à l'étude de la contamination du lait par les staphylocoques dans certaines fermes de la région d'Alger et son impact sur la santé humaine**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2009**

**Résumé** :

L’organe de synthese du lait, la mamelle, est souvent sujet a des infections staphylococciques, qui constituent l’une des pathologies les plus couteuse en elevage bovin laitier. L’objectif de notre travail est d’identifier les staphylocoques presents dans le lait des vaches laitieres issues de 14 fermes de la region d’Alger et de comprendre les parametres qui gerent le taux de contamination dans cette region. Pour cela, nous avons realise une enquete, un examen organoleptique et des analyses bacteriologiques au niveau des deux laboratoires d’hygiene et de securite alimentaire de Draa Ben khedda et de l’E.N.S.V. Les resultats de l’enquete ont permis de mettre en evidence d’erreurs d’elevages qui peuvent expliquer la presence de ces germes dans le lait des vaches. Les resultats bacteriologiques ont monte que 30,04% des vaches prelevees ont presente des staphylocoques dans leurs laits. Ces resultats sont influences par les facteurs etudies (le nombre de gestation, l’age, le niveau de la production lactee, l’epaisseur de la litiere….). L’identification des bacteries (staphylocoques) trouvees a montre que les staphylocoques coagulase (-) etaient presents dans 67,21% des prelevements, alors que les staphylocoques coagulase (+) n’etaient present que dans 32,79% des laits. Parmi ces derniers nous avons trouve une moyenne de 0,54\*10+4 UFC/1ml de Staphylocoque aureus. Bien que 69,96% des laits steriles vis-a-vis aux staphylocoques et la plupart des Staphylocoques identifiees ne sont pas pathogenes pour le consommateurs [staphylocoques coagulase (-)], la consommation du lait frais reste tout de meme a risque.

**Abstract:**The body of synthesis of milk, the udder is often prone to staphylococcal infections, which constitute one of the most costly diseases in dairy cattle. The objective of our experimental study aims to identify the staphylococci in the milk of dairy cows from 14 farms in the area of Algiers and understand the parameters that manage the rate of contamination in this region. To do this, we conducted an investigation, an examination of the organoleptic and bacteriological analysis at two laboratories of hygiene and food safety Draa Ben Khedda and the ENSV The survey results have identified errors of farms that may explain the presence of these germs in the milk of cows. Bacteriological results have shown that 30.04% of cows sampled had staphylococci in their milk. These results are influenced by the factors studied (the number of gestation, age, level of milk production, the thickness of the litter ....). The identification of bacteria (staphylococci) has found that staphylococci coagulase (-) were present in 67.21% of the cases, while Staphylococcus coagulase (+) was present in 32.79% of milk. Among them we found an average of 0.54 \* 10+4 UFC/1ml of Staphylococcus aureus. Although 69.96% of sterile milk and most staphylococci identified were not pathogenic for the consumer [Staphylococcus coagulase (-)], consumption of fresh milk is still at risk.