**Résumé du PFE :sous titre :** **Contribution a l'etude de la contamination du lait cru par les coliformes totaux et les salmonelles dans des laiteries situées dans la wilaya de Borj Bou Arreridj**

**Résumé** : Des échantillons du lait cru de vache (30 échantillons) destinés à la consommation humaine dans une laiterie au niveau de la wilaya de Borj Bou Arreridj, ont été analysés entre le mois de novembre et le mois d'avril de l'an 2017. L'analyse microbiologique a porté sur 2 groupes microbiens : parmi les groupes indicateurs d'hygiène (coliformes totaux) et un groupe potentiellement pathogène (salmonelles) conformément aux instructions de la norme Norme NF V08-050 et norme EN 12824.Les résultats microbiologiques obtenus sont variables et assez satisfaisants. En effet, concernant les coliformes totaux, 88% des échantillons testés sont de qualité bactériologique satisfaisante et seulement 12% sont de qualité bactériologique acceptable. Concernant les salmonelles, échantillons de laits analysés tous les échantillons analysés étaient négatifs. Au vu des normes algériennes (J.O ,1998), la qualité hygiénique des échantillons pour les germes recherchés et dénombrés est satisfaisante, ne contenant pas un danger pour la santé du consommateur ou une entrave pour la transformation en industrie laitière.  
  
  
  
  
**Abstract**:  
Samples of raw cow's milk (30 samples) for human consumption in a dairy of the town Borj Bou Arreridj were analyzed from November to April.The microbiological analysis included two microbial groups: hygiene groups (total coliforms) and a potentially pathogenic group (salmonella) in accordance with the instructions of the standard NFV08-050 and standard EN 12824.The microbiological results obtained are variable and quite satisfactory. For total coliforms, 88% of the samples tested are of satisfactory bacteriological quality and only 12% are of acceptable bacteriological quality.Salmonella was found to be absent in all milk samples analyzed. In view of the Algerian standards (J.O., 1998), the hygienic quality of the samples is satisfactory and does not constitute a danger to the health of the consumer or a hindrance for processing into the dairy industry.