**Résumé de PFE : sous titre : Contrôle bactériologique d'un échantillon de lait et d'un sous produit laitier (yaourt) wilaya d'Alger**

**Résumé** :

L'objectif de cette étude est d'apprécier la qualité bactériologique des sous produits laitiers d'Alger. Cette étude se porte sur un échatillon de yaourt comme produit alimentaire très commercialisé. La méthode utilisée au niveau du L.C.V consiste à un isolement et dénonbremment microbien sur milieu solide. Quoique réduit, l'échanttillon a permis de croire ce sous produit qui est en conformité micro biologique avec les normes ISO.

**Abstract**:

The objective of this study is to asses the bacteriological quality of under dairy product of Algiers. Our study has door on a yaghourt sample like very marketed foodstuff. Method used on the level of L.C.V consiste to an insulation and microbial enumeration on solid medium. Though reduced, our sample enabled us to believe that it under product is in biological micro conformity with ISO standars.