**Résumé de PFE : sous titre : Etude de la qualite Bacteriologique du lait cru de chevre dans la region de boumerdes**

**Résumé :**

Des échantillons du lait cru de chèvre (29 échantillons) provenant de la wilaya de Boumerdès ont été analysés dans le laboratoire d’HIDAOA de l’ENSV, pour vérifier la qualité hygiénique de produit. L’analyse microbiologique montre que la FAMT était présente dans tous les échantillons dont 55% présentaient une qualité bactériologique satisfaisante, pour les coliformes thermotolérants 69% des échantillons présentaient une qualité bactériologique satisfaisante, mais la présence d’E.coliindique une contamination d’origine fécale, concernant les staphylocoques 55% des échantillons présentaient une qualité bactériologique non satisfaisante ce qui prouve que les bonne pratiques d’hygiène non pas été respectés, en ce qui concerne les salmonelles tous les échantillons analysés étaient négatifs. Les résultats bactériologiques obtenus sont variables et témoignent du non-respect des règles de bonnes pratiques d’hygiène lors de la traite.