**Résumé de mémoire de Master : sous-titre : Analyses des données sur les aspects physico-chimiques et microbiologiques du lait de chèvre local**

**Résumé :**

En vue d'apprécier les qualités physico-chimiques et microbiologiques du lait de chèvre, le présent travail rassemble les analyses des laits caprins effectuées en Algérie dans différents élevages et à des saisons différentes. Ce qui permet de mettre en évidence les facteurs qui influent sur la qualité du lait. Les études réalisées par certains auteurs ont montré que les laits analysés possèdent une qualité microbiologique acceptable, en général. Cette conformité est l’œuvre d’une bonne hygiène du personnel chargé de la traite, ainsi, que la bonne santé de l’animal. En revanche, certains ont enregistrés des insuffisances dans la qualité du lait du produit dues aux mauvaises pratiques d’hygiène dans un système d’élevage extensif. Dans certains cas, l’aspect anatomique des trayons de la chèvre peut favoriser la contamination du lait par des germes pathogènes. De plus, la saison et la région d’élevage peuvent influer sur la qualité du lait de chèvre.   
Par ailleurs, la physico-chimie des laits étudiés a relevé que les paramètres physiques ne sont pas satisfaisants. Les mesures du Ph et de l'acidité sont supérieures aux normes. Ces résultats peuvent être liés aux contaminations mammaires résultantes des mauvaises conditions de la traite et le non respect de l'hygiène. En revanche les paramètres chimiques (matière sèche total, matière grasse , lactose ...) bien qu'un peu faibles, par rapport aux normes, principalement en raison de l'alimentation mal entretenue, et d'autres facteurs tel le climat et le stade de lactation , montrent que la composition du lait de chèvre locale reste acceptable et nécessite, seulement, une bonne maîtrise d'élevage par les éleveurs pour donner une meilleure qualité.