**Rusémé du PFE : sous titre : Analyses des aliments et du lait d’une exploitation caprine à Tizi-Ouzou**

**Résumé** : La production laitière est un élément essentiel dans le domaine de la production animale et du monde agricole. Il est cependant important de savoir qu'afin de maitriser cette production laitière tant sur le plan quantitatif que qualitatif, il est important de maitriser d'abord les facteurs influents sur cette production. Une bonne production laitière est la clé même d'une bonne production de fromage, mais faut-il d'abord fournir les conditions nécessaires permettant ces résultats. L'alimentation est l'un des facteurs principaux qui influence cette production. La présente étude se propose d’étudier la composition chimique ainsi que les valeurs nutritives des aliments distribués dans un élevage caprin laitier, et de comparer ces aliments avec les tables de L'INRA, mais aussi d'étudier l'impact du stade physiologique sur la qualité du lait et sa transformation en fromage. Les résultats qu’on a obtenu montre que les aliments de notre étude sont des aliments de qualité moyenne, qui s’inscrivent dans l’intervalle des normes. Les résultats d’analyses du lait de début de lactation montre que ce lait est dilué par rapport au lait de fin de lactation qui lui est un lait concentré (en solide totaux, solide dégraissé, matière grasse,protéines et en caséine) et que le lait de fin de lactation est le plus adapté à une production fromagère sur le plan quantitatif etqualitatif.

**Abstract:**
Dairy production is an essential element in the field of animal production and agriculture. However, itis important to know that in order to control thismilk production bothquantitatively and qualitatively, itis important to first control the factorsinfluencingthis production. Good milk production is the key to good cheese production, but first of all, the necessary conditions must beprovided for theseresults. Food is one of the main factorsinfluencingthis production. This studyaims to study the chemical composition and nutritional values of the feeddistributed in a dairygoatfarm, and to compare thesefeedswith INRA tables, but also to study the impact of the physiological stage on the quality of the milk and its transformation intocheese. The resultsobtained show that the foods in ourstudy are of averagequality and fallwithin the range of standards. The results of analyses of the milkat the beginning of lactation show thatthismilkisdilutedcompared to the milkat the end of lactationwhichisconcentratedmilk (in total solids, defattedsolids, fat, protein and casein) and that the milkat the end of lactation is the mostsuitable for cheese production in terms of quantity and quality