**Résumé du PFE : sous titre : Contribution à l’étude de la qualité bactériologique du lait cru au niveau de quelques élevages de la wilaya d’Alger**

**Résumé :**

La composition et la qualité nutritive du lait en font un aliment presque complet. Il tient une place indispensable dans l’alimentation humaine et animale. Mais cet aliment est toujours prédisposé à des contaminations bactériologiques qui constituent un danger pour la santé du consommateur. C’est pour cela que sa qualité microbiologique doit être régulièrement contrôlée. Notre étude a pour objectif d’évaluer la qualité bactériologique du lait cru dans nos élevages. Pour cela, nous avons réalisé 12 prélèvements au niveau de 6 élevages de la région d’Alger. Des examens bactériologiques ont été effectués pour la recherche des germes pouvant contaminer ce lait selon la réglementation en vigueur. Nos résultats montrent des dépassements par rapport aux normes pour les germes aérobies à 30°C, les coliformes fécaux, et par l’existence de germes pathogènes tels que Staphylococcus aureus et l’absence des streptocoques. Ces résultats suggèrent donc un manque d’hygiène dans nos élevages.  
  
  
  
  
  
**Abstract:**The composition and nutritional quality of milk make one almost complete food. It is an indispensable place in human food and animal feed. But the food is always susceptible to bacteriological contamination that pose a danger to consumer health. That's why its microbiological quality should be regularly checked. Our study aims to assess the bacteriological quality of raw milk on our farm. For this, we conducted 12 samples at 6 farms in the region of Algiers. Bacteriological tests were performed to develop the germs that can contaminate the milk according to regulations. Our results show exceedances of standards for aerobic at 30 ° C, fecal coliforms, and the existence of pathogens such as Staphylococcus aureus and the absence of streptococci. These results suggest a lack of hygiene in our f