**Résumé du PFE : sous titre : Evaluation de la qualité microbiologique des yaourts**

**Résumé :**

Le yaourt est un produit laitier d’origine animale obtenu par fermentation de certaines bactéries et dont la fabrication passe par plusieurs étapes. Les textes législatifs et les règlements exigent le contrôle de la qualité microbiologique des yaourts à travers la recherche des germes qui y sont contenus et leur comparaison aux normes. Seul le contrôle détermine si le produit est propre ou pas à la consommation.  
  
  
  
  
**Abstract:**The yogurt is a dairy product of animal origin obtained by fermentation of some bacteria and of which the manufacture go through several steps. The legislative texts and the regulations demand the check of the microbiologique quality of the yogurts through the research of germs that there are contained and their comparison to the norms. Only checks determine if the product is good or not to consumption.