**Résumé du PFE : sous titre : Le lait de chèvre et sa transformation fromagère**

**Résumé :**

Le lait de chèvre a toujours été délaissé à cause de son goût légèrement prononcé laissant ainsi ses vertus non exploitées comme elles devraient l’être, vu que sa composition est la plus proche de celle du lait maternel. La fabrication de fromages reste dans le monde la principale source de valorisation du lait de chèvre s’appuyant la plupart du temps sur des techniques traditionnelles fermières d’où notre objectif. Dans le présent mémoire nous avons tenté de réunir d’une façon globale entre technique industrielle et technique fermière. Dans la partie théorique nous avons passé en revue la technique fromagère qu’elle soit de type lactique ou de type présure. Dans la partie expérimentale nous avons exécuté et montré la technique de fabrication du fromage de chèvre par voie traditionnelle illustrée par des photos expliquant méthodiquement toutes les étapes nécessaires à cette fabrication.  
  
  
  
  
**Abstract:**Goat's milk has always had set aside having regard to its slightly pronounced taste leaving his virtues, non-operated as they should be, for the raison that is the nearest to the maternal milk. The manufacture of cheese remains the main source of valorization of milk, using most of the time of fowls traditional techniques which is our objective. This thesis has brought together a global basis between industrial technology and farmer. The theoretical part discusses cheese technics: whether manufacture lactic or rennet production and the experimental part consists of the cheese by traditional means, illustrated with photographs explaining all the steps necessary to manufacture cheese.