

Depuis quelques années ,on assiste en ALGERIE à l'émergence de nombreuses micro, petites et moyennes entreprises de transformation de lait .Ce secteur joue donc un rôle important en terme d'emplois,de revenus (direct et indirect pour les éleveurs) et contribue de façon opérationnelle à la politique nationale de développement économique .

Mais le lait est un produit particulièrement nutritif et favorable au développement rapide de micro-organisme et susceptible de nombreuses réactions chimiques .

La consommation de produit laitiers de mauvaise qualité peut mettre en danger la santé des consommateurs et même provoque de graves toxi-infections alimentaires. La mise en place d'une politique de qualité dans les entreprises,même les plus petites, est donc une priorité en terme de protection du consommateur .La transformation laitière , qu'elle porte sur du lait cru algérien ou sur la poudre de lait importé ,requiert donc le respect d'une hygiène stricte tout au long de la chaîne de transformation des produits laitiers, jusqu' au distributeur et au consommateur.

Le principal danger à redouter pour le professionnel en transformation laitière est la contamination des produits par des agents infectieux , la multiplication ou le survie des micro-organismes pathogènes dans les produits , ou la présence de toxines produites par ces micro-organismes .La consommation du produit occasionne alors au niveau du consommateur une toxi-infection alimentaire .

Ce qui cause du tout aux entreprises impliquent mais aussi à tout le secteur de transformation laitière ,car le consommateur a confiance dans les produits et émet des réserves aunan à leur achat.

Les agents infectieux ou micro-organismes peuvent provenir des animaux ,de l'environnement , des matières premières ou personnel, tous potentiellement porteurs de germes .Les conditions de transformation , de transport et de commercialisation pourront offrir des conditions de développement favorables à ces micro-organismes qui se multiplieront alors rapidement ( par exemple si les produits sont transportés à température Ambiante). c'est pour cette raison que nous sommes dirigés vers la laiterie El' hodna lait /M'sila.

La laiterie El' hodna de M'sila est une nouvelle unité de transformation laitière créée en 2000 et produisant jusqu'à 180000 litres / jour de produits laitiers ( lait pasteurisé, yaourt ,lben et raib) .Ces produits ont rapidement pris leurs places sur l'ensemble du territoire national.

Ainsi notre étude aura pour objectif les points suivants:

- \*Vérifier la qualité microbiologique de l'eau utilisé lors de la préparation de lait recombinaé .

- \*vérifier la qualité microbiologique des différents laits fermentés ( yaourt, lben et raib) tout au long de la chaîne de fabrication.

- \* Identifier les levains lactiques utilisés pour la préparation des laits fermentés.

- \* Vérifier la qualité hygiénique des locaux par les tests d'ambiance.