

Conclusion

La présente étude a visé d'étudier la qualité nutritionnelle (TP et MG) et la qualité microbiologique (FAMT) du lait cru collecté au niveau de l'unité DANONE. L'analyse de données collectées de différentes régions permet de conclure que :

- La production laitière moyenne par région est similaire à cause de type de race exploitées qui sont à la totalité des races importées (Montbéliarde, Holstein, Brune des Alpes), qui ont les mêmes performances de production.
- La qualité nutritionnelle du lait est étroitement liée à la qualité microbiologique qui est influencé par la qualité hygiénique des fermes et de salle de traite,...
- La prime offerte par l'unité de DANONE pour la qualité nutritionnelle et microbiologique pousse les éleveurs à intéressés à la ration distribuée, moyens de transport, mode de traite, la santé de l'animal,....

Pour que l'unité DANONE produire des marchandes de bonne qualité, il faut que le lait collecté soit de bonne qualité nutritionnelle et microbiologique, ci pour ça on propose les recommandations suivantes :

- Des contrôles réguliers de l'hygiène des étables et de salles de traites pour chaque éleveur (surtout les Golds) ;
- Des rations alimentaires proposées par l'unité en fonction des besoins de vaches et la disponibilité fourragère de chaque ferme ;
- Création des fermes pilotes appartienne à l'unité DANONE comme modèle d'élevage intensif des vaches laitières.
-