

**Sommaire**

Liste des abréviations

Liste des tableaux et annexes

Liste des figures

**Partie Bibliographique**

Introduction.....	1
Chapitre I : Situation de l'élevage bovin en Algérie.....	2
1. Le bovin en Algérie	2
1.1. L'importance de l'élevage bovin	
1.2. Evolution des effectifs bovins	
1.3. La répartition des cheptels bovins .....	3
1.4. Les races bovines en Algérie.....	3
1.4.1. Le bovin local.....	3
1.4.2. Le bovin importé.....	4
1.4.3. Les produits de croisements.....	4
<b>Chapitre II : Généralités sur le lait.....</b>	<b>5</b>
1. Définition du lait.....	5
2. Importance Nutritionnelle.....	5
3. Propriétés physiques et chimiques.....	6
3.1. Propriétés physiques.....	6
3.2. La composition chimique du lait.....	6
4. Composants chimiques indésirables du lait.....	8
4.1. Antibiotiques.....	8
4.2. Pesticides.....	8
4.3. Métaux.....	8
<b>Chapitre III : La qualité du lait.....</b>	<b>9</b>
1. Qualité organoleptique.....	9
▪ La couleur .....	9
▪ L'odeur.....	9
▪ La saveur.....	9
▪ La flaveur.....	9
2. Qualité microbiologique.....	9
2.1. La flore originelle.....	9
2.2. La flore de contamination.....	10
2.2.1. La flore d'altération.....	10
▪ Les coliformes.....	10
▪ Les levures.....	11
▪ Les moisissures.....	11
2.2.2. La flore pathogène.....	11
▪ Bactéries infectieuses.....	11
A. Les Salmonelles.....	11
B. Listeria.....	12

---

▪ Bactéries toxigènes.....	12
A. Staphylocoques.....	12
B. Les Clostridium sulfito-réducteurs.....	13
3. Principales Activités des micro-organismes dans le lait.....	13
3.1. Acidification.....	13
3.2. Protéolyse.....	13
3.3. Lipolyse.....	14
<b>Chapitre IV : Matériel et méthodes.....</b>	<b>15</b>
1. Présentation de l'organisme d'accueil.....	15
2. Récolte des données.....	15
3. Choix des stations (éleveurs Gold) .....	16
4. Élément de collecte.....	16
5. Analyses physico-chimiques.....	16
6. Analyses microbiologiques.....	17
7. Analyse statistique.....	20
<b>Chapitre V. Résultats et discussion.....</b>	<b>21</b>
1. Répartition des cheptels bovins par éleveurs et par race.....	21
2. Conduite alimentaire.....	21
3. La production laitière journalière par vache (l/j/v).....	22
4. Teneur en Protéines.....	24
5. Taux butyreux.....	26
6. Taux des Germes totaux.....	28
7. Interaction entre variables.....	30
Conclusion.....	