

### Références Bibliographique:

- **Afnor. (1980).** Recueil des normes françaises. Lait et produits laitiers Méthodes d'analyses, 33 34.
- **Alais C, Linden G et Miclo L. (2008).** Biochimie alimentaire, Dunod 6ème édition. Paris.pp:86-88.
- **Alais C. (1984).** Sciences du lait. Principes de techniques laitières. 3ème édition, édition Publicité. France. pp431-432
- **Alias C. (1975).** Science du lait principe des techniques laitières.3ème édition. Paris, pp : 1-60
- **Auldish M.J, Mullins C, O'Brien B, O'Kennedy B.T et Guinee T. (2002).** Effect of cow breed on milk coagulation properties. *Milchwissenschaft*, 57, p.p. 140 – 143.
- **Bencharif A. (2001).** Stratégies des acteurs de la filière lait en Algérie : état des lieux et problématiques. In : les filières et marchés du lait et dérivés en méditerranée. Options méditerranéennes, Série B 32/ 25-45.
- **Beroza M et Bowman MC. (1996).** Correlation of pesticide polarities with efficiency of milk extraction procedures. *J. Assoc. of agric. chem.* pp : 7-12
- **Brisabois A, Lafarge V, Brouillard A, de Buyser ML, Collette C, Garin-Bastuji B et Thorel MF. (1997).** Les germes pathogènes dans le lait et les produits laitiers: situation en France et en Europe. *Rev. sci. tech. Off. int. Epiz.*, 16 (1). pp: 452-471.
- **Cheftel et Cheftel. (1996).** Introduction à la biochimie, à la technologie des aliments. Vol 1. Edition : Lavoisier, Paris. pp : 43.
- **Chilliard Y et Lamberet G. (1984).** La lipolyse dans le lait : les différents types, mécanismes, facteurs de variations, signification pratique. *Le lait* 64.pp : 544-578.
- **Courtet F. (2010).** Qualité nutritionnelle du lait de vache et de ses acides gras. Voies d'amélioration par l'alimentation. Thèse de doctorat en médecine vétérinaire. Ecole nationale vétérinaire d'Alfort.128p.
- **Cuq JL. (2007).** Microbiologie Alimentaire. Edition Sciences et Techniques du Languedoc. Université de Montpellier. pp: 20-25.
- **Deforges J, Derens E, Rosset R et Serrand M. (1999).** Maîtrise de la chaîne du froid des produits laitiers réfrigérés. Edition : Cemagref. Tec et Doc, Paris.108p.

## Références Bibliographique

---

- **Derby. (2001).** Lait, nutrition et santé, Edition : Tec et Doc, Lavoisier, Paris.556p.
- **Eddebarh A. (1989).** Systèmes extensifs d'élevage bovin laitier en Méditerranée .In Le lait dans la région méditerranéenne. Options Méditerranéennes, Série A, Séminaires Méditerranéens n°6, 123-133. Edition Polytechnica.Canada. 9p.
- **Essalhi M. (2002).** Relation entre les systèmes de production bovine et les caractéristiques du lait .Mémoire d'ingénieurs. Institut Agronomique et vétérinaire, Hasan II, Rabat .104p.
- **F.A.O. (1995).** Le lait et les produits laitiers dans la nutrition humaine. N° 28. Rome, 271p.
- **Fredote. (2005).**Connaissance des aliments-Bases alimentaires et nutritionnelles de la diététique, Tec et Doc, Lavoisier. 397p.
- **Gosta. (1995).** Lait long conservation. In manuel de transformation du lait. Edition: Tétra Packs
- **Guinot T, Ammoury M et Laurent F. (1995).** Effects of storage conditions on the composition of raw milk. International Dairy Journal N° 5. pp: 211-223.
- **Guiraud J et Galzy P. (1980).** L'analyse microbiologique dans les industries alimentaires. Edition l'usine.119p.
- **Guiraud J et Pet Rose J.P. (2004).** Pratique des normes en microbiologie alimentaire AFNOR, 300p.
- **Guiraud JP. (1998).** Microbiologie alimentaire. Edition Dunod. Paris.615p.
- **Guiraud JP. (2003).** Microbiologie Alimentaire. Edition Dunod. Paris. pp : 136-139.
- **Guy FI. (2006).** Elaboration d'un guide méthodologique d'intervention lors de contaminations par les salmonelles de produits laitiers au lait cru en zone de productions fromagères AOC du massif central. Thèse de doctorat d'état, université Paul-Sabatier de Toulouse, France. pp : 17.
- **Hauwuy A, Paradis J et Coulon J.B. (1992).** Complémentation énergétique de rations à base de foin pour les vaches laitières. INRA Prod,Anim., 5(5), 339-346.
- **Heuchel V, Chatelin YM, Breau S, Sobolewski F, Blancard N, Baraton Y et Ayerbe A. (2003).** Lipolyse du lait de vache et qualité organoleptique des produits laitiers. Renc. Tech. Ruminant n°10.pp : 223-226.
- **Hoden A, Coulon J.B et Faverdin P. (1988).** Alimentation des bovins, ovins et caprins.

## Références Bibliographique

---

In JARRIGE R. (Ed), INRA, Paris, France, 135-158.

- **Institut Technique d'Elevage Bovin et Ovin ITEBO (1997).** In MADANI T.et YEKHLEF H. (2000). Stratégie pour une conservation et utilisation durable des ressources génétiques des ruminants d'élevage en Algérie. Communication à la 4ème journée de recherche sur les productions animales, 9p.
- **Jay JM. (2000).** Taxonomy, role, and significance of microorganisms in food. Dans Modern Food Microbiology, Aspen Publishers, Gaithersburg MD. pp :13.
- **Kim H, Hardy J, Novak G, Ramet JP et Weber W. (1982).** Les goûts anormaux du lait frais et reconstitué. Collection FAO Alimentation et nutrition n°35.
- **Lamontagne Michel Claud P, Champagne J, Reitz A, Sylvain M, Nancy G, Marysel, Julie J et Ismail F. (2002).** Microbiologie de lait. Science et technologie de lait École polytechnique de Montréal.
- **Leroy. (1965).** Le producteur du lait «guide du contrôle laitier et beurrier agrude»
- **Leyral G et Vierling É. (2007).** Microbiologie et toxicologie des aliments: hygiène et sécurité alimentaires. 4e édition Biosciences et techniques.87p.
- **Lovett J. (1989).** *Listeria monocytogenes*. In Foodborne, bacterial pathogens (M.P. Doyle, Edit.). Marcel Dekker Inc.,New York, pp: 288-310.
- **Luquet FM. (1985).** Laites et produits laitiers - Vache, brebis, chèvre. Tome 1 : Les laites De la mamelle à la laiterie. Tec et Doc., Coll. STAA, Lavoisier, Paris.334p.
- **Madr, (2003).** Rapport général des résultats définitifs, recensement général de Méditerranéennes, Série A, Séminaires Méditerranéennes n° 6, 123-133.
- **Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Madr (2015).** In Berguiga M et Mami A. (2017). Etude critique de la conduite d'un d'élevage bovin laitière dans le milieu oasien (cas de l'exploitation "GARMIT").. Mémoire master académique en science agronomie. Université KASDI MERBAH Ouargla. Pp: 4-10.
- **Mahieu H, Jaouen JC, Luquet GM et Mouillet L. (1977).** Etude comparative de la composition et de la contamination des laites des espèces laitières bovines, ovines et caprines. Le lait, 57, pp : 565-568.
- **Mathieu J. (1998).** Ecole nationale des industries du lait et des viandes de la Roche-Sur-Foron. Initiation à la physico-chimie du lait. Edition. Tec et Doc. Lavoisier, Paris. pp : 12-210.

## Références Bibliographique

- **Michell M. (2005).** Détection des résidus d'antibiotiques dans le lait de chèvre. Laboratoire des résidus médicamenteux/ division des services de laboratoire /université de Guelph ; Brenda Norris- programme de salubrité des produits laitiers/MAAARO.
- **Mouffok c.e. (2007).** Diversité des systèmes d'élevage bovin laitier
- **Nadjraoui d. (2001).** FAO Country pasture / Forage resource Profiles: Algeria
- **Nedjraoui d. (2003).**Notes de réflexions sur la politique de lutte contre la
- **Phillips C.J.C et Schofield S.A. (1989).** The effect of supplementary light on the production and behaviour of dairy cows. Anim. Prod., 48, p.p. 293 – 309.
- **Remond B. (1985).** Influence de l'alimentation sur la composition du lait de vache. 2-Taux protéique : facteurs généraux. Bull. Tech. CRZV Theix, INRA, 62, p.p. 53 – 68.
- **Seelinger HPR et Jones D. (1986).** *Listeria*. In Bergey's Manual of systematic bacteriology, Vol.2 (P.H.A. Sneath,Edit.). Williams &Wilkins, Baltimore,pp: 1235-1245.
- **Senoussi A, Haïli L, ET Maïz H A B. (2010).**Situation de l'élevage bovin
- **Stoll W. (2002).** Alimentation de la vache laitière et composition du lait. Station fédérale de recherche en production animale. <http://www.admin.ch/sar/2ap>. N°15, vol9, page19
- **Sutra L, Federighi M et Jouve J.L. (1998).** Manuel de bactériologie alimentaire.
- **Temmar N. (2005).** Le marché de lait en Algérie. Fiche de synthèse ambassade de France en Algérie. Mission économique MINEFI-DETPE ,5p.
- **Vanier P. (2005).** Le lait au fil du temps, Usages culinaires, Conservation, Ecologie et environnement. pp : 65.
- **Varnam AH et Sutherland P. (2001).** Milk and Milk Products: Technology, Chemistry, and Microbiology. Volume 1 Food products series. An Aspen Publication. New York. pp: 35-37.
- **Vierling E. (1998).**Aliments et boissons filières et produits biosciences. Edition. Dion.Paris.278p.
- **Vierling E. (2003).** Aliment et boisson-Filière et produit, 2ème édition, dion éditeurs, centre régional de la documentation pédagogique d'Aquitaine . 270p.
- **Vignola C. (2002).** Science et Technologie du Lait Transformation du Lait. Edition Presses Internationales Polytechniques, Canada. pp :3-75.

## Références Bibliographique

---

- **Vignola C. (2002).** Science et Technologie du Lait Transformation du Lait. Edition Presses Internationales Polytechniques, Canada. pp :3-75.
- **Yakhlef H. 1989.** La production extensive de lait en Algérie. Option Méditerranéennes-Série Séminaires, (6): 135-139.