

Conclusion

A travers cette étude, nous avons déterminé les conditions d'élevages dans cinq fermes productrices du lait de vache dans la région de Boussaâda. Cinq échantillons du lait cru, issu de ces fermes ont subi un ensemble des analyses pour évaluer leur qualité physico-chimique, leur degré de contamination ainsi que leur pouvoir de transformation.

Les résultats de l'enquête auprès de cinq éleveurs de vaches laitières montrent que toutes les exploitations comportent les mêmes races de vaches laitières et distribues le même type d'alimentation au cheptel. Ces éleveurs nécessitent plus de maîtrise des conditions d'hygiènes.

Les résultats des analyses physico-chimiques sont généralement, compris dans des intervalles proches aux normes JORA retenues pour ce produit, avec une moyenne de densité de $1030,9 \pm 0,630$ et une acidité moyenne de $17,8 \pm 0,447$ °D. Toutefois, le taux butyreux est 37 ± 2 g/l en moyenne, il dépend essentiellement du facteur alimentaire.

Les résultats des analyses microbiologiques montrent que les échantillons sont contaminés par la flore mésophile aérobie, les coliformes totaux, les coliformes fécaux, *Staphylococcus aureus* et les levures et moisissures avec des moyennes respectives de $3,4 \times 10^5$ UFC/ml, $6,2 \times 10^3$ UFC/ml, $3,9 \times 10^3$ UFC/ml, $1,8 \times 10^4$ UFC/ml, $3,5 \times 10^5$ UFC/ml.

Les échantillons analysés sont exemptes de *Clostridium* SR et de résidus des antibiotiques.

Au vu des normes algériennes (JORA, 1998), la qualité hygiénique de tous les échantillons analysés, est mauvaise. Les laits sont pollués, révélant des pratiques d'hygiène douteuses, que même des conditions de réfrigération optimales du lait, ne peuvent, en aucun cas, masquer.

Sur le plan technologique, l'échantillon 2 du lait présente une bonne aptitude de transformation fromagère par rapport aux autres échantillons du lait et par rapport au standard (temps raccourci de coagulation, égouttage moyen et une bonne fermeté de caillé).

Sur le plan nutritionnel, l'accroissement des activités métaboliques microbiennes conduit à un abaissement de la valeur nutritionnelle du lait et de ses dérivés, du fait de la dégradation de ses constituants.

Sur le plan sanitaire, la présence de staphylocoque, présente un risque d'intoxication alimentaire par l'ingestion d'entérotoxines thermostables.