

Puisque le lait et les produits laitiers occupent une place importante dans l'alimentation et sont nécessaires pour le développement de l'homme. Il est important de signaler que ces produits sont très altérables et peuvent être à l'origine de plusieurs maladies telles que la brucellose, la tuberculose; ainsi que des toxi-infections alimentaires qui à l'origine sont dû à la présence des germes pathogènes tels que: *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium sulfito-réducteur*, streptocoques fécaux.

C'est pour cette raison que le contrôle microbiologique au niveau de laboratoire est obligatoire pour assurer la qualité du lait et les produits laitiers afin de rassurer le consommateur sur la propreté de ces produits.

L'objectif de ce travail est le contrôle de la qualité microbiologique des laits fermentés au niveau de la laiterie El hodna lait / M'sila.

Malgré que les résultats de notre travail sont satisfaisants, que les produits sont sains et acceptables pour la consommation d'un point de vue microbiologique, le risque de contamination reste toujours probable et une vigilance particulière reste obligatoire néanmoins plusieurs perspectives peuvent être envisagés:

- La présence d'un laboratoire de microbiologie est obligatoire au sein de la laiterie pour assurer un auto contrôle.
- Nécessite de la surveillance de l'hygiène lors de la collecte du lait cru.
- Surveillance du personnels ( médical et hygiène).