

## Introduction

Le lait occupe une place stratégique dans l'alimentation quotidienne de l'homme, de par sa composition équilibrée en nutriments de base (protéines, glucides et lipides) et sa richesse en vitamines et en minéraux, notamment en calcium alimentaire (FAO, 1995).

De nos jours, les besoins en lait sont de plus en plus importants vu que ce produit peut être consommé à l'état frais, pasteurisé, stérilisé ou transformé en produits dérivés (fromage, yaourt...).

Les besoins des algériens en lait et produits laitiers sont considérables. Avec une consommation moyenne de 110 litres du lait par habitant et par an, l'élevage ne couvre même pas le tiers de cette consommation. La production laitière en Algérie régulièrement croissante depuis les années 80 est très faiblement intégrée à la production industrielle des laits et dérivés (BENCHERIF, 2001).

Non seulement le lait se consomme à l'état nature, il peut également subir différentes biotransformations qui contribuent à élargir considérablement ses qualités sensorielles et nutritionnelles. L'un des dérivés de ces transformations est le fromage (HENRI et *al.*, 2008).

La qualité technologique et sensorielle de fromage est conditionnée essentiellement par le type et la qualité du lait. Les caractéristiques physico-chimiques (pH, acidité, teneur en protéines...), la qualité hygiénique (microorganismes d'altération et pathogènes) et l'aptitude de transformation du lait, sont les paramètres primordiales à étudier pour optimiser la transformation du lait.

L'objectif de notre travail est la détermination des conditions d'élevage et des qualités physico-chimique, microbiologique et technologique du lait de vache issu de quelques fermes de la région de Boussaâda, Wilaya de M'sila. Pour arriver à cet objectif nous avons divisé ce mémoire en deux parties :

- La première partie, consiste à une recherche bibliographique portant sur des généralités sur le lait, détermination des facteurs influençant la qualité du lait et enfin une description de la technologie du fromage.
- La deuxième partie, consacrée à l'étude expérimentale, décrit le matériel et les méthodes utilisés dans cette étude (présentation de la région d'étude, enquête auprès des éleveurs, analyses physico-chimique et microbiologique du lait cru de vache et son aptitude de transformation) ainsi que les principaux résultats obtenus.