

### Introduction

Le lait est un aliment complet qui garantit un apport non négligeable en protéines, lipides, sels minéraux notamment, en calcium, phosphore et en vitamines (Watier, 1992).

Cet aliment occupe une place prépondérante dans la ration alimentaire des algériens. Il apporte la plus grande part de protéines d'origine animale (Senoussi, 2008).

De ce fait, l'Algérie est le premier consommateur de lait au Maghreb, avec près de à 120 l/an /habitant et cela est dû surtout à son prix très soutenu par l'état, aux traditions alimentaires, à la valeur nutritive du lait, à sa substitution aux viandes relativement chères, qui sont autant de paramètres qui ont dopé la demande (Kacimi El Hassani, 2013).

La flambée des prix de la poudre de lait sur le marché international a conduit les pouvoirs d'augmenter la production de lait de vache et de l'intégrer dans les circuits de la production. Cependant, la production du lait, se heurte souvent au problème de gestion de la qualité qui pénalise tant les producteurs que les transformateurs. Les conditions d'hygiène au niveau des fermes, le maintien de la chaîne du froid tout le long du circuit de la production jusqu'à l'arrivée du lait à la laiterie, comportent autant de sources de contaminations à maîtriser afin de préserver la qualité hygiénique du lait (Faye et Loiseau, 2002).

En raison de la richesse du lait en nutriments, il constitue un excellent milieu de culture pour les microorganismes, provoquant des transformations nuisibles à la qualité des produits par dégradation de leurs constituants (protéines, lipides, lactose) et libération des composés indésirables (Veisseyre, 1975).

Il est important, qu'un contrôle rigoureux de la qualité physico-chimique et bactériologique du lait soit instauré. C'est dans ce contexte que s'inscrit la présente étude réalisée au sein de la laiterie Danone Djurdjra Algérie (Akbou) dont le principe consiste à l'étude qualitative et quantitative de lait cru collecté au niveau du zone Est (Mila, Constantine), Centre (Blida, Ain Defla), Oust (Oran, Ain T'émouchent), Sud (Ghardaïa) ; dans l'unité de transformation Danone.

L'étude réalisée est scindée en deux parties : Une synthèse bibliographique englobant des généralités sur le lait et leur qualité, situation de l'élevage bovin en Algérie, une partie expérimentale dans laquelle le matériel, techniques utilisées pour l'appréciation de la qualité physico-chimique et microbiologique du lait collecté, sont décrits et les résultats obtenus sont représentés et discutés.