

Qualité microbiologique du lait cru produit dans la wilaya de Tizi Ouzou à travers deux segments de la chaîne de production

Titouche Y^{1,2}, Hakem A², Yabrir B², Chenouf N², Beladel A², Salmi D¹, Chenouf A², Bariz K¹, Chergui A¹, Moualek I¹, Houali K¹.

1 : Laboratoire de Biochimie Analytique et de Biotechnologie, Université Mouloud Mammeri, Tizi Ouzou.

2 : Laboratoire d'Exploration et de Valorisation des Ecosystèmes Steppiques, Université Ziane Achour, Djelfa.

yacinetitouche@yahoo.fr

Résumé

La contamination microbienne du lait cru est inévitable à différents segments de la chaîne de production. Prévenir contre tous types de contamination repose sur l'instauration d'un ensemble de mesures aussi bien en amont qu'en aval. La présente étude s'intéresse à l'évaluation de la qualité hygiénique et sanitaire du lait cru produit à travers deux segments de la chaîne de production. Pour cela, 20 élevages laitiers et 20 collecteurs affiliés à 4 laiteries à savoir, SOUMMAM, ESSENDU, STLD et DANONE ont fait l'objet de cette investigation. Un total de 120 échantillons du lait ont été prélevés et soumis aux analyses microbiologiques.

L'étude montre la forte contamination microbienne du lait cru produit. En effet, la totalité des échantillons du lait analysés ont exprimé une charge en flore aérobie mésophile totale (FAMT) qui dépasse nettement 10^5 ufc/ml. Quant aux coliformes fécaux, 40% des échantillons du lait des élevages et 80% des échantillons du lait des collecteurs étaient contaminés. Le taux de contamination par *Clostridium perfringens* reste faible, il est de 1.66% au niveau des élevages et 3.33% au niveau des collecteurs. La fréquence d'isolement de *Staphylococcus aureus* est de 16.66% au niveau des élevages et 20% au niveau des collecteurs. Aucun cas de contamination par *Brucella* et *Salmonella* n'a été décelé.

La présence des résidus d'antibiotiques a été confirmée dans 78.33% et 80% des échantillons au niveau des élevages et collecteurs respectivement.

L'amélioration de la qualité hygiénique et sanitaire du lait local exige la mise en place d'une politique de qualité avec la vulgarisation de bonnes pratiques d'hygiène tout le long de la chaîne de production du lait et un encadrement zootechnique des éleveurs.

Mots clés : Qualité microbiologique, lait, élevages, collecteurs, résidus d'antibiotiques.