

Détermination de la contamination et de la résistance microbienne par *E. COLI* du lait cru isolé à parti de vaches, brebis et chammelles

Dib A.L^{2,3}, Kerrou M¹, Boussena S², Afoutni L², Behloul N¹, Saoudi I¹, Mansour A², Boughrara H², Elgroud R², Moreno Roldán E³, Espigares García M³, Espigares Rodriguez E³.

1 : Institut des Sciences Vétérinaires, Université des Frères Mentouri-Constantine, Algérie ;

2 : Université des Frères Mentouri- Constantine 1, Algérie, Laboratoire GSPA

3: Departamento de Medicina Preventiva y Salud Publica, Facultad de Farmacia, Universidad de Granada, España.

Résumé

Le lait cru constitue le premier apport protéique de l'être humain et le premier aliment naturel complet dès le jeune âge, cependant il renferme toujours une population de micro-organismes dont l'importance et la variété dépendent principalement de l'état sanitaire de l'animal, des conditions hygiéniques observées lors de la traite, de la collecte du lait, de la durée et de la température de conservation.

Notre étude a fait l'objet d'une recherche bactérienne dans 40 échantillons prélevés au niveau de 4 fermes localisées dans la périphérie de Constantine et Mila.

Les résultats obtenus ont révélé un taux de 90% d'échantillons contaminés (36) par les coliformes fécaux. L'identification biochimique a révélé la présence d'*E.coli* dans les 36 échantillons.

Les résultats de l'antibiogramme ont montré une résistance de 47,22% à l'ampicilline, de 47,22% à l'amoxicilline, de 47,22% à la céfoxitine, de 11,11% à l'Amox.clav.acide, de 8,33% à la céfoxitime et de 5,55% à la céfotaxime.

La présence des coliformes thermorésistants pourrait s'expliquer par le mode de traite (la traite mécanique) ou des mauvaises conditions de manipulation lors de la collecte.

Ceci nous mène à recommander l'application des bonnes pratiques d'hygiène au niveau des fermes, lors de la traite et de la manipulation.

Mots clés : Lait cru, contamination bactérienne, *E. coli*, résistance aux antibiotiques, hygiène.