

RESUME :

Dans le but de contribuer à la mise en place d'un système de paiement du lait, le présent travail traite la qualité bactériologique du lait à l'amont de la filière laitière. Il est réalisé au niveau d'un échantillon représentatif des étables pépinières de la région du Gharb, durant un cycle complet (Juillet 95/Juin 96).

La première partie de cette étude aborde la connaissance de l'état des lieux de la qualité bactériologique du lait cru à travers le système de production de la région du Gharb.

Le dénombrement de la flore de contamination globale, de celle d'origine fécale et de la flore pathogène du lait cru permet de souligner la forte contamination des échantillons analysés. La charge moyenne en flore totale obtenue durant le cycle de l'étude est de $1.26.10^8$. On a constaté que 98%, 82% et 78% des échantillons sont contaminés par les coliformes totaux, les coliformes fécaux et les streptocoques fécaux avec des taux moyens respectifs de $1.1.10^7$, 2.10^6 et $7.24.10^4$ UFC/ml.

L'analyse de la variance à un seul facteur montre un effet étable, un effet mois et un effet superficie fourragère sur le taux de la flore globale et de la flore fécale. Seul le taux des coliformes fécaux a une influence significative sur la production laitière des étables soumises à l'analyse.

La comparaison des saisons pour toutes les étables confondues montre que l'effet saison affecte significativement les paramètres flore totale, coliforme totaux, coliformes fécaux et streptocoques fécaux.

La discrimination des étables pour toute la période de l'étude permet de répartir les étables en groupes distincts selon leur degré de pollution.

Concernant la flore pathogène, cette étude permet de constater que 78% des échantillons analysés sont contaminé par les staphylocoques pathogènes avec une concentration moyenne de l'ordre de $5.37.10^4$ UFC/ml. L'analyse de la variance montre que le taux des staphylocoques pathogène divise le cycle de l'étude en deux périodes. Le taux de ces germes redoutés en industrie laitière est très important au niveau des étables dont la production laitière est importante. Ces étables sont caractérisées par leur mode de traite qui est mécanique et qui facilite la dissémination des germes pathogènes au niveau du cheptel.

L'objectif de la seconde partie du travail est axé sur le diagnostic qualitatif de la flore bactérienne du lait cru.

La caractérisation biochimique de la flore totale du lait cru révèle que celle-ci est formée de 49.7% de bactéries à Gram négatif et de 50.3% de bactéries à Gram positif.

La flore Gram positif renferme aussi bien des souches redoutées en industrie laitière telles que Bacillaceae et les Micrococcaceae ainsi que des souches fécales ou pathogènes appartenant aux genres *Staphylococcus* et *Streptococcus*.

L'identification biochimique de la flore Gram négatif souligne une concentration importante en Enterobacteriaceae et particulièrement la présence d'*E.coli* et de *Klebsiella pneumoniae*, deux germes cités avec *Staphylococcus* et *Streptococcus* dans les affections mammaires.

La caractérisation biochimique des staphylocoques pathogènes isolés du lait cru permet de constater que 15.62% des souches sont *Staphylococcus aureus*, responsables de mammites bovines et d'intoxications alimentaires chez le consommateur. Ces souches sont résistantes à la pénicilline G.

Mots clés : Lait cru, diagnostic de la qualité bactériologique, contamination, dénombrement, flore globale, coliforme, streptocoques, staphylocoques, classification, *Staphylococcus*, *Streptococcus*, *Escherichia coli*, *Klebsiella*, antibiotiques, Gharb, étales.