

RESUME

Le recours des bovins à la poubelle est un phénomène qui se voit au quotidien dans certaines ville. La ville de Kénitra et Salé en sont des exemples. Qu'en est-il vis-à-vis la qualité du lait et de la viande ? Nous avons commencé par l'étude de la qualité hygiénique du lait des vaches nourries d'ordures de la décharge publique de Kénitra et de Salé. Nous avons déterminé la flore microbienne suivante : la Flore totale, les Coliformes totaux et fécaux, les Salmonelle, les Streptocoques fécaux, les Staphylocoques dorés, les levures et les bactéries lactiques. Nous avons suivi également certains paramètres physicochimiques tel : le pH ; l'acidité et la conductivité.

Les résultats obtenus, comparés à ceux des vaches à régime alimentaire normale, sont inquiétants. La FMAT, les coliformes, les Staphylocoques dorés, les Streptocoques fécaux, les levures et les thermorésistants sont en abondance élevés. L'acidité de l'ensemble des échantillons est supérieure à la valeur normale. Les autres paramètres testés aussi.

Par ailleurs, à partir du lait des vaches à régime alimentaire normal, nous avons isolé des bactéries lactiques pour en produire des levains et en fabriquer du fromage. Pour rappel, les variétés de fromage préparées traditionnellement (Klila, Jben) au Maroc n'ont fait l'objet ni d'études approfondies ni d'amélioration. Le Klila est préparé par le chauffage du Lben. Le Jben est fabriqué par l'utilisation d'une présure d'origine végétale (fleurs d'artichaut sauvage). Les fleurs sont ramassées au printemps et ensuite séchées et conservées dans des sacs appropriés pour une utilisation ultérieure.

Avant de lancer les essais de production, nous avons commencé par la détermination de la qualité hygiénique du Klila prélevés de Oujda et ses régions et le Jben beldi. Ensuite, les deux types de fromages ont été préparés par fermentation contrôlée (utilisation d'un ferment adéquat accompagné d'analyses microbiologiques et physico-chimiques).

Le Klila prélevé à partir différents points de vente au niveau de la région d'Oujda montre une qualité microbiologique non satisfaisante pour les 35% des échantillons analysés. Ils étaient presque tous chargés de Clostridium. Par contre, celle que nous avons contrôlée a montré ce qui suit :

-Le Klila présente une qualité hygiénique nutritionnelle et technologique satisfaisante (pauvre en matière grasse, teneur satisfaisante en protéine). Les résultats d'analyses sont conformes aux normes. Nous avons noté l'absence des micro-organismes indicateurs de contaminations fécales et des micro-organismes pathogènes.

-Le Jben présente une qualité hygiénique, technologique et organoleptique nettement meilleur par rapport au Jben traditionnel.

Mais sur le plan qualitatif, nous avons constaté que le Jben cuit est meilleur que le Jben frais. De même, le Klila cuit est meilleur que le Klila frais. Ceci est probablement du au traitement thermique subit pour les formes cuites.