

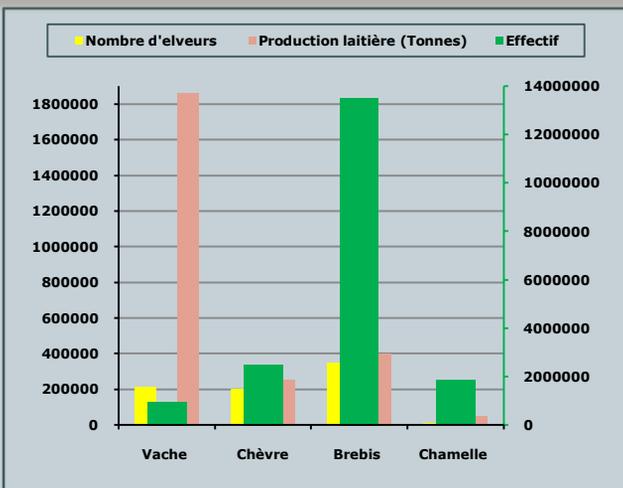
# Activité laitière cameline en Algérie

## Surcroît de Consommation et commercialisation et problématiques d'expertise scientifique et judiciaire DRICI Habiba

Laboratoires des Sciences et Environnement : Bio-ressources, Géochimie-Physique, Législation et Développement Socio-Economique  
CENTRE UNIVERSITAIRE DE TAMANGHASSET (ALGÉRIE)

### 1. Introduction

En Algérie, plus de 60% de la production nationale en lait est auto consommée en zone rurale [1]. 2% de cette production est d'origine cameline illustrée par la figure ci-dessous en comparaison avec les autres espèces laitières.



Les allégations d'effets bénéfiques du lait de chamelle pour la santé humaine [2] a augmenté son flux de commercialisation mais, en absence totale de législation qui régit le contrôle de salubrité de cet aliment. En conséquence, le consommateur peut être assujéti à de graves répercussions ce qui est en contradiction avec l'objectif souhaité.

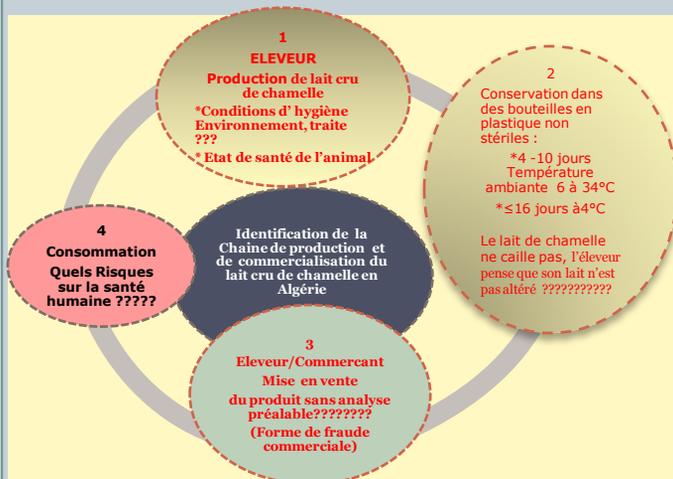
### 2. Qualité microbiologique

L'indisponibilité d'un référentiel d'analyse microbiologique spécifique au lait cru ou fermenté de chamelle, constitue une contrainte d'évaluation objective de la qualité microbiologique de cet aliment. Les données de la littérature pour différents échantillons de laits cru de chamelle de six pays sont résumés dans le Tableau ci-dessous.

Pays	Flore totale (ufc/ml)	Références
Ethiopie	$4 \times 10^5 - 10^5$	[3]
Emirats Arabe unis	94.1 % des échantillons $< 10^5$	[4]
Israël	$8.0 \times 10^4 - 5.3 \cdot 10^8$	[5]
Kenya	$10^2 - 10^5$	[6]
Somalie	$10^2 - 10^8$	[7]
Algérie	$1.8 \times 10^8 - 6 \times 10^8$	DRICI et al., (Résultats non communiqués)

L'étalon utilisé est celui du lait de vache, dont les normes pour un lait potable à la consommation humaine en terme de flore totale doit être  $\leq 10^5$  ufc/ml (norme adoptée par l'union européenne UE).

### 3. Problématiques



### 4. Recommandations

Organiser et promouvoir l'activité laitière cameline :

- Gestion des problèmes environnementaux en liaison avec l'élevage camelin.
- Renforcement des systèmes de contrôle alimentaire, notamment création d'une législation spécifique.

#### Bibliographie

- [1] A. SOUKHEAL, "ETAT DES LIEUX DE LA FILIERE LAITIERE," COLLOQUE DU 08 AVRIL 2013 RELATIF A LA SECURITE ALIMENTAIRE: QUELS PROGRAMMES POUR REDUIRE LA DEPENDANCE EN CEREALES ET LAIT, 2013.
- [2] G. Konuspayeva, B. Faye, and G. Loseau, "The composition of camel milk: A meta-analysis of the literature data," *J. Food Compos. Anal.*, vol. 22, no. 2, pp. 95-101, Mar. 2009.
- [3] T. SEMERAB, B. MOLLA, "Bacteriological quality of raw milk of camel (*Camelus dromedarius*) in Afar region (Ethiopia)," *J. Camel. Pract. Res.* 8, 51 - 54, 2001.
- [4] Y. U. WERNERY, B. JOHNSON, H. BECKER and E. MÄRTLBAUER, Microbiological status of raw dromedary milk. *J. Camel Pract. Res.* 9, 1 - 4, 2002.
- [5] S. SELA, R. PINTO, U. MERIN and B. ROSEN, Thermal inactivation of *Escherichia coli* in camel milk. *J. Food. Prot.* 66, 1708 - 1711, 2003.
- [6] M. YOUNAN, Milk hygiene and udder health. In: FARAH, Z. & A. FISCHER (eds): Milk and meat from the camel - Handbook on products and processing. vdf Hochschulverlag, Zürich, Switzerland, pp. 67 - 76, 2004.
- [7] F. Zakaria, M. Matthias, M. Younan, and R. Dahir, "Camel dairy in Somalia: Limiting factors and development potential," *Livest. Sci.*, no. 110, pp. 187-191, 2007.