**Résumé du PFE : sous-titre : Evaluation de la contamination bactérienne du poulet de chair au niveau des points de vente dans les communes d'El Mohammadia et de Bordj El Kiffan (boucherie)**

**Résumé** :

La présente étude concerne l'évaluation du taux de contamination par les entérobactéries, Escherichia coli et salmonelles des poulets de chair destines a la consommation au niveau des commerces de détails (boucheries) au niveau des communes d'El Mouhammadia et Bordj El Kiffan à Alger. Le dénombrement effectué (conformément aux méthodes normalisées) sur 30 échantillons de bréchet et cou de poulet avec leur peau a permis de mettre en évidence les valeurs suivantes : Les entérobactéries était présente dans 73.33% a des taux très élevés (indénombrable à 105 UFC/g) et 26.66% avec des taux variant entre 0,9.104 et 2,65.107 UFC/g. Une contamination moyenne a été observée pour les E. coli de 50% (indénombrables à 105 UFC/g), 10% sont <10 et 40% ont présente des taux variant entre 0,9.104 et 2,64.107 UFC/g. Aucune salmonelle n'a été mise en évidence dans les 30 échantillons prélevés et analyses. Une analyse des dangers à tous les stades de la filière est recommandée et permettrait d'améliorer les bonnes pratiques d'hygiène à tous les stades de production.

**Abstract**
The present study concerns the estimation of contamination level by the infectious (Enterobacteriaceae, Escherichia coli, salmonella) of flesh chickens intend to consumption by retail trade (butches), in the EL MOUHAMMADIA and BORDJ EL KIFFAN districts ALGIERS. The count taken (in accordance with standard methods) of 30 keel and neck samples of chicken with their scruff, has highlighted the following values: • Enterobacteriaceae was present in 73.33% at very high level (in uncountable at 105 UFC/g) and 26.66%, with varying level between 0, 9.104 and 2, 65.107 UFC/g. • An average contamination was observed for the E. coli of 50% (in uncountable at 105 UFC/g), 10% were <10 and 40% presented a varying levels between 0, 9.104 and 2, 64.107 UFC/g. • No salmonella has highlighted in the 30 samples deducted and analysed. An analysis of dangers, at all stages of the chain is recommended and permit to improve the best practices of hygiene at all stages of production.