**Résumé du PFE : sous titre : Contribution à l’étude de la qualité bactériologique des saucisses type « Merguez » commercialisées dans deux wilayas du centre de l’Algérie**

**Résumé :**

Les saucisses type « merguez » est obtenue par une technique industrielle .elle joue un rôle assez important dans la satisfaction des besoins en protéines des populations urbaines. Des analyses microbiologique ont été réalisées sur 30 échantillons prélevés au niveau de plusieurs points de vente de deux wilayas (Alger et Boumerdès) de l’Algérie .Cela a permis de déterminer le taux de contamination de cette denrées par les coliformes thermo-tolérants et les Escherichia coli ainsi que les salmonelle et leurs incidence sur le produits et le consommateur. Le dénombrement des coliformes thermo-tolérants a révélé un taux de contaminations très élevés avec 90% des échantillons qui dépasse le critère M=103UFC/g et on a confirmés la présence des Escherichia coli dans 30% des échantillons.et pour les salmonelles ont été détecté et confirmés dans 33% des échantillons. Les résultats sont en rapport d’une part avec les conditions de préparation et de conservation et d’autre part avec la nature des matières premières et le non-respect des normes pour l’amélioration des qualités du produits fini, les normes technologiques doivent être respectées.

**Abstract :**

Sausages like "merguez" .she is obtained by an industrial technology plays a fairly important role in meeting the protein needs of urban populations. Microbiological analyzes were performed on 30 samples taken at several outlets of two wilayas (Algiers and Boumerdès) of Algeria .This has determined the level of contamination of this food by thermo-tolerant coliforms and Escherichia coli and salmonella as well as their impact on the product and the consumer. The enumeration of heat-tolerant coliforms revealed a very high rate of contamination with 90% of samples which exceeds the criterion M = 103 CFU / g and was confirmed the presence of Escherichia coli in 30% of échantillons.et for Salmonella were detected and confirmed in 33% of samples. The results are related on the one hand with the preparation and conservation and also with the nature of raw materials and non-compliance to improve the quality of the finished products, technology standards must be respected.