**Résumé du PFE : sous titre : Etude de l’évolution de la contamination microbienne des poulets de chair dans un abattoir avicole situé à Alger**

**Résumé :**

Notre travail a porté sur l’étude de l’évolution de la contamination bactérienne des carcasses de volaille après éviscération et après ressuage dans un abattoir situé à El-Hamiz. Pour ce faire, nous avons procédé au prélèvement de 20 échantillons de peaux de cou de poulets de chair. Ces prélèvements ont fait l’objet d’une analyse microbiologique qui comprenait la recherche et le dénombrement des germes suivant : la flore aérobie mésophile totale (FAMT) à 30°C, les coliformes totaux, les coliformes thermotolérants, Staphylococcusspp. etE. coli. Nos résultats ont révélé que la flore aérobie mésophile totale (FAMT) du 1er lot a augmenté entre étapes et entre lots (p<,05) contrairement aux autres germes oùles valeurs étaient similaires (p>0,05). Vu les résultats obtenus, nous avons constaté que les bonnes pratiques d’hygiène, de nettoyage et de désinfection n’auraient pas été respectées durant les étapes d’abattage.

**Abstract:**
Our work focused on studying the evolution of the bacterial contamination of poultry carcasses after evisceration and after chilling in a slaughterhouse located in El-Hamiz. To do this, we sampled 20 samples of neck skin of broilers carcasses. These samples were subjected to a microbiological analysis which included the search and enumeration of the following microorganisms: total mesophilic aerobic flora (FAMT) at 30 ° C, total coliforms, thermotolérants coliforms, Staphylococcusspp. and E. coli. Our results revealed that total aerobic mesophilic flora (FAMT) of the 1st batch increased between steps and between batches (p <0.05) unlike the other germs where there were unchanged values (p> 0.05). In view of the obtained results, it can be seen that good hygiene cleaning and disinfection practices were not respected during the slaughtering stages.