**Résumé du PFE : sous titre : Etude de la qualité bactériologique à staphylococcus aureus des produits de la pêche vendus dans les ports d’Alger, Bouharoune et la Madrague**

**Résumé :**

Notre étudeavait pour butd’estimer la prévalence dela qualité bactériologique à Staphylococcus aureus des
produits de la pêche vendus dans les ports d’Alger, Bouharoune et de la Madrague.Soixante (60)
échantillons ont été prélevés aléatoirement, L’étude a était réalisée en deux parties, l’analyse bactériologique
et l’interprétation des résultats obtenus.
Ces derniers ont montré un taux de prévalence de 5 % de Staphylococcus à coagulase positive, avec 6 % de S. aureus au niveau du port de Bouharoune, 5 % au niveau du port d’Alger et 3 %enregistré au niveau de la Madrague.Une prévalence de Staphylococcus aureus dans les produits de pêches qui laisse à suggérer la source prédominante de contamination et dont l’origine peut être expliquée par les hypothèses : Hygiène du personnel, source d’approvisionnement etles manipulations.

**Abstract:**
Our study aimed to estimate the prevalence of Staphylococcus aureus bacteriological quality of fishery products sold in the ports of Algiers, Bouharoune and La Madrague.Sixty (60) samples were taken randomly. The study was carried out in two parts, the bacteriological analysis and the interpretation of the results obtained.
The latter showed a prevalence rate of 5% of coagulase-positive Staphylococcus, with 6% of S. aureus at the port of Bouharoune, 5% at the port of Algiers and 3% recorded at the Madrague.
A prevalence of Staphylococcus aureus in fishery products that suggests the predominant source of contamination and whose origin can be explained by hypotheses: Staff hygiene, source of supply and handling.