**Résumé du PFE :sous titre : Contribution a l'etude de l'evolution de la contamination superficielle des carcasses de poulet de chair a l'etat refrigere**

**Résumé** : Le but de cette présente étude est l'évaluation du taux de contamination par les germes responsables d'altération du poulet de chair et l'évolution de cette flore à l'état réfrigéré ; Pour ce faire, nous avons recherché les Pseudomonas sp. et la FAMT. 30 échantillons (15 avant et 15 après ressuage) de cous de poulets de chair ont été prélevés dans l'abattoir avicole de OuedDjer. Ces prélèvements ont fait l'objet d'une analyse physico-chimique et bactériologique au premier jour de l'abattage et au 7e jour de réfrigération à +4°C. Nos résultats ont indiqué qu'il y avait une charge bactérienne initiale très importante de la peau des cous de poulets de chair avant (2,96.107 UFC/g FAMT ; 2,30.105Pseudomonas sp.) et après ressuage (1,29.107 FAMT ; 2,20.104 UFC/g Pseudomonas sp.).Après réfrigération, nous avons constaté une prolifération plus ou moins importante des Pseudomonas (1,44.107-2,82.107 UFC/g) avec augmentation du pH. Nos résultats montrent la présence d'une contamination initiale importante de la peau de cou du poulet de chair, mais aussi que le froid ne permet que de ralentir la prolifération bactérienne en prolongeant le temps de la conservation. En outre, le ressuage a permis de diminuer la charge bactérienne, surtout pour les Pseudomonas.

**Abstract**:
The aim of thisstudyis to estimate the contamination level by the main bacteriathat causes alteration of meat (Pseudomonassp. and total mesophilicaerobicflora) and flora'sevolution on the skin duringrefrigeration of broilers. Wetook 30 neck sampleswiththeir skin (15 before and 15 afterairing) from the slaughterhouse in Oued Djer. Thesesamplesweresubjected to physico-chemical and bacteriologicalanalysis on the day of slaughter and on the 7thday of refrigeration at + 4°C. Our resultsindicatedthattherewas a very high initial bacterialloadbefore (2,96.107 UFC/g TMAF; 2,30.105Pseudomonas sp.) and afterairing (1,29.107 TMAF; 2,20.104 UFC/g Pseudomonas sp.). Afterrefrigeration, weobserved a certain degree of proliferation of Pseudomonas (1,44.107-2,82.107 UFC/g) with pH increase. Our results show the initial significant contamination on the skin of broiler's neck, but alsothat the cold allowsonly to slow the bacterialproliferation by prolonging the time of the conservation. In addition, airing has reduced the bacterialload, especially for Pseudomonas