**Résumé de PFE : sous titre : Contribution à l'appréciation de l'état de fraîcheur de la sardine commercialisée dans la wilaya d'Alger**

**Résumé** :

La sardine est le poisson le plus consommé en Algérie vu sa valeur nutritive, son coût relativement bas et son abondance par rapport aux autres sources de protéines.L'objet de cette étude expérimentale a pour but d'évaluer l'état de fraîcheur de la sardine commercialisée dans la wilaya d'Alger. Pour cela, une enquête a été réalisé un examen organoleptique et des analyses bactériologiques classiques au niveau du laboratoire de microbiologie de l'ENV. Les résultats ont montré que la qualité globale bactériologique de ces prélèvements étaient non satisfaisantes vu le dépassement des normes par les germes aérobies à 30°C, les coliformes fécaux, et par l'existence de germes pathogènes tels que Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, les sulfito-réducteurs et l'absence des salmonelles.

**Abstract**:

The sardine is the most consumed fish in Algeria seen it's nourishing value, it's relatively low cost and his abundance in relation to the other sources of proteins. The object of our tentative survey has for goal to value the state of freshness of the sardine merchandised in Algiers. For it, we achieved an investigation, a sensory exam and classic bacteriological analyses at the laboratory of microbiology of the ENV. Our results showed that the bacteriological global quality of our withdrawals was no satisfactory seen the overtaking of norms by germs aerobes to 30°C, the fecal coliformeses, and by the existence of pathogenic germs as Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, the sulfito-reducing and the absence of salmonella.