**Résumé de mémoire de Master : sous-titre : Contribution a l’étude de la contamination superficielle des carcasses de poulets de chair par listeria spp. Lors de certaines etapes d’abattage et etude de la relation entre la prevalence de liseria spp. Et e. Coli (alger)**

**Résumé :**

Notre travail a porté sur l’étude de l’évolution de la contamination bactérienne des carcasses de poulets de chair prélevées après les étapes de plumaison, de rinçage et de ressuage, et lors de l’étape du stockage réfrigéré dans un abattoir situé à El-Hamiz. Pour ce faire, 16 échantillons de peaux de cou de poulets de chair sont récoltés et acheminés au laboratoire d’HIDAOA (ENSV). Ces prélèvements ont fait l’objet d’une analyse microbiologique qui comprenait la recherche de Listeriaspp. etE. coli. A l’issue de cette étude, il en ressort que 37,50% des échantillons testés sont contaminés par Listeriaspp. La prévalence de Listeriaspp. après la plumaison des carcasses est identique à celle enregistrée après le ressuage et durant le stockage des carcasses (50%). En revanche, aucun isolat (0%) n’est identifié après le rinçage des carcasses. E. coli, quant à lui, est isolé avec des taux de 100% lors des différentes étapes prélevées, ce qui indique qu’en plus de Listeriaspp., d’autres bactéries pathogènes peuvent également être isolées. Les carcasses seraient contaminées, par des bactéries qui sont présentes dans le contenu digestif des volailles, sur les plumes et la peau ou bien via le matériel qui intervient à différentes étapes de la chaîne d’abattage. En outre, la mauvaise procédure de nettoyage et de désinfection des enceintes réfrigérées serait à l’origine de la formation de biofilms à Listeriaspp., ce qui aurait engendré une augmentation marqué de la prévalence de Listeriaspp. après les étapes de ressuage et de stockage réfrigéré.

**Abstract** :
Our work focused on the study of the evolution of bacterial contamination of broiler carcasses collected after plucking, rinsing and chilling, and during cold storage in a slaughterhouse located in El-Hamiz. For this purpose, 16 samples of broiler neck skins are collected and sent to the HIDAOA laboratory (ENSV). These samples were subjected to a microbiological analysis which included the search for Listeria spp. and E. coli. At the end of this study, it was found that 37.50% of the tested samples were contaminated with Listeria spp. The prevalence of Listeria spp. after plucking carcasses was identical to that recorded after chilling and during cold storage carcasses (50%). Furthermore, no isolate (0%) was identified after rinsing carcasses. E. coli, on the other hand, is isolated with a rate of 100% during the different collected steps, which indicates that in addition to Listeria spp. other pathogenic bacteria can also be isolated. The carcasses would be contaminated by bacteria that are present in the digestive contents of poultry, on feathers and skin, or via the equipment that are used at different stages of the slaughter line. Likewise, poor cleaning and disinfection of refrigerated enclosures is believed to be responsible for the formation of Listeria spp. biofilms, leading to a marked increase in the prevalence of Listeria spp. after chilling and cold storage steps.