**Résumé du PFE : Sous titre : Evaluation de la qualité bactériologique aux coliformes thermotolérants et staphylococcus aureus de la sardine commercialisée au niveau du port d’Alger**

**Résumé:**

La présente étude consiste à évaluer la qualité bactériologique de la sardine peuplant les eaux d’Alger et ce par la réalisation d’une analyse quantitative des coliformes thermotolérants et des Staphylococcus aureus au niveau de la chaire durant le mois de Mai 2022, Pour cela nous avons prélevés 15 échantillons. Les résultats de dénombrement montrés un taux de contamination au coliformes thermotolérants globale de 67%et d’une manière globale 33% présente la qualité bactériologiqueacceptable, 0% présente la qualité Bactériologique satisfaisante. Contre un taux de contamination aux staphylocoques à coagulase positif de 7% et une qualité satisfaisante de 73%. Tout cela est causé par la pollution des eaux de la mer en plus du grand nombre d'eaux usées sales qui se déversent dans la mer en plus de la mauvaise manipulation post capture

**Abstract**:

The present study consists in evaluating the bacteriological quality of the sardine inhabiting the waters of Algiers by carrying out a quantitative analysis of thermotolerant coliforms and Staphylococcus aureus at the level of the chair during the month of May 2022, for this, we took 15 samples. The enumeration results showed an overall temperature-tolerant coliform contamination rate of 67% and overall 33% has acceptable bacteriological quality, 0% has satisfactory bacteriological quality. Against a 7% positive coagulase staphylococcus contamination rate and a satisfactory quality of 73%. All this is caused by sea pollution in addition to the large number of dirty sewage discharging into the sea in addition to the bad handling after capture.