**Résumé du Polycopié : Sous titre :** Étude de l'évolution de la contamination staphylococcique du poulet de chair le long de la chaîne d'abattage

**Résumé:**

La consommation mondiale de viande de volaille a connu une croissance spectaculaire ces dernières décennies. Cette viande constitue un environnement propice à la croissance des micro-organismes tels que les bactéries, ce qui peut compromettre la salubrité alimentaire et

la santé humaine.

Notre travail s’intéresse à l’étude de l’évolution de la contamination staphylococcique des carcasses de poulets de chair parallèlement au portage chez cette espèce et à la recherche des staphylocoques sur les surfaces le long de la chaîne d’abattage dans un abattoir avicole industrielle situé dans la région de Fouka à Tipaza.

Cinq stades du procédé d’abattage, 3 sujets du lot de poulets de chair étudié ainsi que 13 types de surfaces ont été choisis pour échantillonnage.

Le dénombrement des staphylocoques dans les carcasses, aussi bien globalement que par stade d’abattage, indique des niveaux de contamination variables mais élevés pour permettre de statuer sur une qualité bactériologique non satisfaisante au regard des staphylocoques.

Les résultats du portage sont positifs. Les staphylocoques sont aussi présents sur 12 des 13 types de surfaces prélevées tout au long de la chaîne d’abattage.

Afin de garantir la salubrité de la viande de volaille et de prévenir tout risque de contamination bactérienne préjudiciable à la santé des consommateurs, il est essentiel de mettre en place des pratiques d'hygiène rigoureuses tout au long de la chaîne d'abattage.

**Abstract**:

Global consumption of poultry meat has grown dramatically in recent decades. Poultry meat provides a favorable environment for the growth of micro-organisms such as bacteria, which can compromise food safety and human health.

Our work aims to study the evolution of staphylococcal contamination of broiler carcasses, in parallel with carriage in this species, and the isolation of staphylococci on surfaces along the slaughter line in an industrial poultry slaughterhouse in the Fouka region of Tipaza.

Five stages of the slaughter process, 3 broiler carcasses and 13 surface types were selected for sampling.

Staphylococci counts on carcasses, both overall and by slaughter stage, indicated variable levels of contamination, but high enough to suggest unsatisfactory bacteri ological quality in terms of staphylococci.

Carriage results are positive. Staphylococci were also present on 12 of the 13 types of surface sampled along the slaughter line.

In order to guarantee the safety of poultry meat and prevent any risk of bacterial contamination detrimental to consumer health, it is essential to implement rigorous hygiene practices throughout the slaughter chain.