**Résumé du PFE : sous titre : L'abattage du poulet de chair et les conduites à tenir**

 **Résumé** :

Le présent de travail consiste à dans sa partie bibliographique à défini les normes et les conformes des abattoirs de poulets de chair, les bonnes pratique des opérations de préparation à l’abattage ainsi que l’hygiène d’abattage qu’ils ont un impacte directe sur la qualité et la duré de conservation des produit finis. Et dans sa partie expérimentale l’objet est l’appréciation de la conformité aux normes et aux standards de construction, de conception, de fonctionnement et d’organisation d’une tuerie (D’OUDOUA Rabah, Wilaya de BOUMERDES), ainsi que l’évaluation de la contamination de l’eau de l’échaudoir, et la recherche d’éventuelle présence des salmonelles dans ce dernier, par des analyses microbiologiques. Les résultats trouver montre que la tuerie est non conforme à produire des viandes salubres, ainsi que après le passage de la moitie des poulets, on recommande un renouvèlement de l’eau d’échaudoir.

**Abstract:**The present of work consists with in its bibliographical part defined the standards and in conformity slaughter-houses of table fowls, good the practice of the operations of preparation to demolition as well as the hygiene of demolition which they have one impacts direct on quality and lasted of conservation of the product finished. And in its experimental part the object is the appreciation of conformity to the standards and with the standards ofconstruction, design, operation and organization of a slaughter (Of OUDOUA Rabah, Wilaya of BOUMERDES), as well as the evaluation of the contamination of the water of the scalding room, and seeks it possible presence of the salmonellas in this last, by microbiological analyses. The results finding watch which slaughter is non in conformity with produce of the salubrious meats, like after the passage of the half of chickens, one recommends renouvèlement water of scalding room.