**Résumé du PFE : sous-titre : Contribution à l'étude de la contamination des carcasses de poulets de chair par la FAMT et les coliformes dans un abattoir avicole situé dans la wilaya de Boumerdès**

**Résumé** :

Notre étude a porté sur l’évaluation du degré de contamination bactérienne des carcasses de volaille dans un abattoir situé dans la région de bordj menaïel. Pour ce faire, nous avons procédé au prélèvement de 20 échantillons de peaux de cou de poulets de chair. Ces prélèvements ont fait l’objet d’une sur analyse microbiologique qui incluait la recherche et le dénombrement des germes suivant : la flore aérobie mésophile totale (FAMT) à 30°C, les coliformes totaux, les coliformes fécaux et E. coli. Nos résultats ont révélé que la flore aérobie mésophile totale (FAMT) et les coliformes fécaux étaient présents respectivement, avec un taux de contamination inferieur au critère m, dans 93% (14/15) et 0% (0/7) des prélèvements testés. Par ailleurs, nous avons constaté que 25% (5/20) des résultats présentaient une contamination par les coliformes totaux et 53% (10/19) par E. coli. Vu le taux non négligeable des coliformes, nous pouvons dire que les bonnes pratiques de fabrication n’ont pas été respectées au cours des opérations d’abattage.

**Abstract**Our study focused on assessing the degree of bacterial contamination of meat chicken prepared on the area Bordj Menaiel (Boumerdès) Algiers. For this, we carried out the sampling of 20 of meat chicken on which we conducted microbiological analyzes that have affected the germ count after total aerobic mesophilic flora (TAMF)at 30°C,total coliforms, fecal coliforms and E. coli. Our study found that total aerobic mesophilic flora, fecal coliforms were present respectively with an infection rate lower than the criterion m and m in 93% (14/15),0% (0/7) and 25%(5/20) of the samples tested were present a contamination by total coliforms, and by E. coli 53%(10/19). Given this no negligible rate of coliformes, we can say that good manufacturing practices were not followed during slaughterhouse operations.