**Résumé du PFE : Contribution à la recherche des coliformes thermo-tolérants et Escherichia. Coli dans la viande hachée congelée commercialisée dans les wilayas d’Alger et Boumerdes**

**Résumé :**

La richesse de laviandeen composants biologiques, la rend très vulnérableet favorable à la prolifération microbienne. Notre étude s’est intéressé à la rechercheles coliformes fécaux dans la viande hachée congelée commercialisées sur le marché Algérien.Pour ce fairenous avons réalisé des analyses microbiologiques de 30 échantillons de viande hachée issue de viande congeléeprélevés au niveau dedifférentes boucheries dans les régions d’Alger et de Boumerdes. Les résultats enregistrés montre une moyenne générale de contamination par les coliformes fécaux de 4,01×103 UFC/g, qui était de qualité bactériologique non satisfaisante .Cependant,sur les 15 échantillons prélevé de la région d’Alger nous avons constaté que 20% des échantillons étaient acceptable alors que 80% étaient non satisfaisants. Parallèlement,pour les 15 échantillons prélevé de la région de Boumerdes 33.33% étaient satisfaisants, 46,66% étaient acceptables, 20% étaient non satisfaisants. Nous avons observé une forte présomption d’E coli au niveau de 02 échantillons provenant de la région d’Alger. La contamination de la viande hachée congelée peut provenir soit de la qualité médiocre de la viande importée,soit du non-respect des règles d’hygiène au niveau des boucheries.

**Abstract** :
The richness of meat in biological components, makes it very vulnerable and favorable to the microbial proliferation. Our study investigated fecal coliforms in frozen ground meat marketed on the Algerian market. To do this, we conducted microbiological analyzes of 30 samples of ground meat from frozen meat sampled from different butcher shops in the regions of Algiers and Boumerdes. The results recorded show a general average of fecal coliform contamination of 4.01 × 103 UCF / g, which was of unsatisfactory bacteriological quality. However, out of the 15 samples taken from Algiers we found that 20% samples were acceptable while 80% were unsatisfactory. At the same time, for the 15 samples taken from the region of Boumerdes 33.33% were satisfactory, 46.66% were acceptable and 20% were unsatisfactory. We observed a strong presumption of E.coli at 02 samples from the region Algiers. The contamination of frozen ground meat may come either from the poor quality of the imported meat or from non-compliance with the rules of hygiene at the butcher's shop.