**Résumé du PFE : sous titre : Motifs de saisie en abattoir avicole**

**Résumé :**

Les saisies dans un abattoir avicole constituent une étape cruciale et nécessite une bonne maitrise afin de procurer au consommateur un produit sain. Notre étude comprend une partie bibliographique dans laquelle sont définies les normes d’élevage du poulet de chair et les difficultés que rencontre cette filière en Algérie et d’une autre part les normes pour les abattoirs avicoles, les bonnes pratiques des opérations et l’hygiène d’abattage ainsi que l’inspection sanitaire à ces différents stades. Pour ce qui est de la partie pratique, elle est consacrée à la présentation de l’unité d’abattage de taboukert, les modalités d’abattage ainsi que l’inspection sanitaire et les lésions à l’origine des saisies

**Abstract**:

Seizures in poultry slaughter are a critical step and require a good command to provide the consumer a healthy product. Our study includes a bibliographical section about set standards for rearing broiler and challenges facing this sector in the Algerian territory, and on the other hand the standards and conformity poultry slaughterhouses, good practices operations and cleaning and disinfection and sanitary inspection at these different stages. Regarding the experimental part, it is dedicated to the presentation of the unit taboukert slaughter, methods of slaughter and sanitary inspection and lesions at the origin of seizures