**Résumé du PFE : sous-titre : Contribution à l’étude de la qualité bactériologique d’un produit carné (Cachir) au sein d’une unité agroalimentaire de la wilaya d’Alger**

**Résumé :**

 Notre étude a porté sur l’évaluation du degré de contamination bactérienne du cachir préparé sur la région de Bab-ezzouar wilaya d’Alger. Pour ce fait, Nous avons procédé au prélèvement de 20 échantillons de cachir sur lequel on a effectué des analyses microbiologiques qui ont concerné le dénombrement des germes suivant la flore aérobie mésophile totale FAMT à 30°C, les coliformes totaux, les coliformes fécaux, les staphylocoques, et les anaérobies sulfito-réducteurs. Notre étude a révélé que la flore aérobie mésophile totale FAMT, les coliformes totaux, les coliformes fécaux, les staphylocoques et les anaérobies sulfito-réducteurs étaient présent respectivement avec un taux de contamination inférieur au critère ""m"" dans 100%, 95%, 85% 80% et 100% des échantillons testés.Vu ce taux négligeable de contamination, on peut dire que les règles d’hygiène ainsi que le temps et la température de cuisson et les conditions de conservation et de manipulation ont été respectées.

**Abstract:**

Our study focused on assessing the degree of bacterial contamination of cachir prepared on the area of Bab-Ezzouar Algiers. For this, we carried out the sampling of 20 samples of cachir on which we conducted microbiological analyzes that have affected the germ count after total aerobic mesophilic flora FAMT at 30 ° C, total coliforms, fecal coliforms, the staphylococci, and sulfite-reducing anaerobes. Our study found that total aerobic mesophilic flora, total coliforms, fecal coliforms, staphylococci and sulphite-reducing anaerobes were present respectively with an infection rate lower than the criterion ""m"" in 100%, 95%, 85 % 80% and 100% of the samples tested. Given this negligible rate of contamination, we can say that the rules of hygiene as well as time and temperature of cooking and storage conditions and handling were followed."