**Résumé du PFE : sous-titre : Contribution à l'étude de la contamination des merguez par les coliformes**

**Résumé** :

La merguez est obtenue par une technique industrielle .elle joue un rôle assez important dans la satisfaction des besoins en protéines des populations urbaines. Des analyses microbiologiques ont été réalisées sur 40 échantillons prélevés au niveau de plusieurs points de vente choisis au hasard à Alger centre. Cela a permis de déterminer le taux de contamination de cette denrée par les coliformes totaux et fécaux et leur incidence sur le produit et le consommateur. Les résultats ont montré un taux de contamination par gramme assez élevé , pour les coliformes totaux tous les échantillons issue des 4 communes ont dépassé le critère M (M=104 UFC/g) soit 100%, et pour les coliformes fécaux dans les 4 communes, tous les échantillons présentent un taux de contamination supérieure au critère (M=103 UFC/g).Les résultats sont en rapport d'une part avec les conditions de préparation et de conservation, d'autre part avec, la nature des matières premières et le non-respect des normes. Pour l'amélioration de la qualité du produit fini, les normes technologiques doivent être respectées.

**Abstract:**Sausage is obtained by an industrial technique. It plays quite an important role in providing protein needs for urban populations. Microbiological analyzes were performed on 40 samples at several outlets randomly selected from central Algiers. This helped determine the level of contamination of the food by the total and fecal coliforms and their impact on the product and the consumer. The results showed a contamination rate per gram really high. For total coliforms all samples collected from the four towns have exceeded the criterion M (M =104CFU/g) or 100%, and about fecal coliforms, all samples also have a higher rate of contamination criterion (M =103 CFU / g). The results are related on one hand with the preparation and retention and on the other hand with the nature of the raw materials and non-respect of standards. To improve the quality of the finished product, technology standards must be respected.