**Résumé du PFE : sous titre :** **Motifs de saisie dans les abattoirs avicoles de Médéa**

**Résumé** :

L’être humain est exposé à plusieurs dangers à cause de la consommation de certains produits en priorité les produits carnés dont la viande blanche. Notre étude consiste à présenter les étapes de préparation du poulet abattu dans deux unités d’abattage avicoles de la willaya de Médéa (BEROUAGHIA, EL-OUMARIA). A signaler que les vétérinaires ont un grand rôle à jouer pour assurer la salubrité des volailles abattues au cours de toutes les étapes de l’abattage en particulier lors de l’inspection post mortem qui permet de contrôler les différents motifs de saisie. Durant la période d’étude nous avons constaté un pourcentage de mortalité avant l’abattage de 16,15%. Le pourcentage de saisie totale au post- mortem atteint les 82% du nombre de saisies, alors qu’à l’inspection ante-mortem le pourcentage ne dépassait pas les 18%. Nous notons également que 5 sur les 8 motifs de saisies post mortem sont liés à des mauvaises manipulations des employés et à des pannes de certaines parties de la chaine d’abattage (échaudoir, coupe pattes et coupe têtes) Notre travail s’inscrit dans le but de déceler les différentes lésions rencontrées sur la volaille abattu au niveau des abattoirs qui rendent ces carcasses invendues soit pour répugnance ou pour risque sur la santé du consommateur.

**Abstract:**
Humans are exposed to many Hazards due to the consumption of meat products, particularly poultry meat. Our study presents the steps of preparing slaughtered poultry at two poultry abattoir in Médéa (BEROUAGHIA, EL-OUMARIA). A report that veterinarians have an important role to play for ensuring of slaughtered poultry safety during all stages of slaughter. During the study period we registered a percentage of mortality of 16.15%. Before slaughtering. The percentage of total seizure post-mortem reached 82% whereas in the ante-mortem inspection percentage does not exceed 18%. We also note that 5 of the 8 reasons postmortem seizures are related to improper handling of employees and failures of parts of the slaughter chain (scalding, cutting legs and cutting heads) Our work is part of an effort to identify the various lesions encountered in poultry slaughtered in abattoirs, that make these carcasses unsold or risky the consumer health.