**Résumé du PFE : sous titre : Contribution à l'étude de la contamination bactérienne à staphylococcus aureus des saucisses type " merguez " commercialisés dans certaines boucheries de la wilaya d'Alger**

**Résumé** :

Notre étude avait pour but d’évaluer le niveau de contamination bactérienne initiale à Staphylococcus aureus , des saucisses de type « Merguez », dans le but de contribuer à apprécier la qualité bactériologique du produit choisi et d’étudier son éventuel impact pour la santé publique. Dans ce but, 25 échantillons ont été prélevés aléatoirement dans certaines boucheries de la wilaya d’Alger, et ce, entre le mois d’mai et juin 2014. L’étude était réalisée en deux parties, l’analyse bactériologique et l’interprétation des résultats obtenus. Ces derniers ont montré un taux de contamination assez élevé de l’ordre de 4.96 104 qui est supérieur à la norme (M= UFC/g) avec 16.66%. Alors que11.34 % des échantillons étaient de bonne qualité bactériologique. La prévalence élevée est en étroite relation avec la mauvaise applicabilité des Bonnes Pratiques d’Hygiène et de Fabrication , entre autre , les conditions de préparation et de conservation, le contrôle bactériologique de la matière première.  
  
  
  
  
**Abstract:**   
Our study was designed to assess the initial level of Staphylococcus aureus bacterial contamination, sausages ""Merguez"" kind, the aim is to assess the bacteriological quality of the chosen product and to study its potential impact on public health. For this purpose, 25 samples were collected randomly in some butchers in the wilaya of Algiers, and that between May and June 2014. The study was performed in two parts, bacteriological analysis and interpretation results. The latter showed a rather high rate of contamination in the order of 4.92 104 which is higher than the standard (M = CFU / g) with 16.66%. While11.34% of the samples were of good bacteriological quality. The high prevalence is closely related with the poor applicability of Good Manufacturing Practices and Hygiene, among others, the conditions of preparation and conservation, the bacteriological control of the raw material."