**Résumé du PFE : sous titre : Suivi sanitaire du processus de production des viandes blanches dans deux établissements d'abattage**

**Résumé :**

Le but de notre étude est d’effectuer un suivi sanitaire des procédés de production des viandes blanches dans deux abattoirs avicoles, et d'établir un répertoire, non exhaustif, des motifs de saisie les plus fréquemment rencontrés. Les résultats révèlent que les règles d’hygiène ne sont pas respectées par manque de formation du personnel. Les motifs de saisie sont principalement dus à la cadence imposée au personnel lors de l'accrochage des volailles, au mauvais réglage des plumeuses, ou encore aux litières mal entretenues dans les élevages. Les conditions d’hygiène régnant dans les deux établissements doivent définir les moyens adéquats pour garantir les objectifs sanitaires fixés par la réglementation : maintien d'un bon niveau d'hygiène pour réduire les risques de contamination des carcasses, respect d'une bonne hygiène corporelle et vestimentaire, et propreté des équipements. Dans ce contexte, il semble utile de placarder des affichettes illustrant les principales recommandations en la matière.

**Abstract :**

The aim of our study is to perform health monitoring of white meat production processes in two poultry slaughterhouses, and establish a directory, not exhaustive, of the most frequent seizure patterns. The results reveal that hygiene rules are not followed by lack of staff training. The input patterns are mainly due to the rate imposed on the staff at the hanging of poultry, the wrong setting feathery, and poorly maintained litter on farms. The hygiene conditions in the two institutions should define adequate means to ensure the health goals set by regulations: maintaining a good level of hygiene to reduce the risk of contamination of carcasses, observance of good personal hygiene and clothing, and cleaning equipment. In this context, it seems useful to put up posters illustrating the main recommendations on the matter.