**Résumé du PFE : sous titre:**
**Contribution à la recherche du Staphylococcus aureus dans les saucisses crues « Merguez » dans certaines commune du centre Algérois**

**Résumé :**

Au terme de notre étude dont l’objectif était de contribution à l’étude de la contamination bactérienne à S. aureus dans des saucisses type « Merguez » prélevés au niveau de plusieurs points de vente dans trois communes de la wilaya d’Alger (Baraki, Hussein Dey et Draria ); afin de dénombrer le Staphylococcus aureus SCP. Nos résultats montrent que sur les 71 échantillons prélévés, 27 étaient staphylocoques positifs et que le taux d’isolement de S. aureus était de l’ordre de 12% avec, une moyenne de dénombrement de 2,77E+05 UFC/g ; nous avons pu aussi ressortir Beraki, comme étant la commune la plus touchée par le S. aureus SCP, avec 87% de taux de contamination. Ce qui a donné 38% d’échantillons de qualité « Mauvaise » contre 62% de qualité « Bonne ». Cela est étroitement lié aux procédés de fabrication, conditions d’Hygiène, la sensibilisation du personnel, les contaminations croisées mais aussi peut avoir comme origine, l’animal lui-même. L’enquête sur la consommation des Merguez par contre, nous a révélé que cette denrée est consommée principalement par les jeunes avec un taux de consommation très élevé (95%) et les travailleurs qui ont un moyen voir bon salaire en deuxième degré; aussi que le Merguez est consommé avec un taux de régularité de 55 % sur Alger. Egalement, nous avons confirmé que la saison estivale est la période où le pic de consommation est de 75 % ; et Finalement que la plupart des consommateurs ne connaissent pas les composants de Merguez (93 %) ce qui augmente le risque pour ces derniers.

**Abstract:**
At the end of our study, whose objective was to contribute to the study of S. aureus bacterial contamination in "Merguez" sausages taken at several outlets in three communes of the Algiers wilaya (Baraki , Hussein Dey and Draria); to count Staphylococcus aureus SCP. Our results show that of the 71 specimens sampled, 27 were staphylococci positive and that the isolation rate of S. aureus was about 12% with an average count of 2.77E + 05 CFU / g; we could also highlight Beraki, as the commune most affected by S. aureus SCP, with 87% contamination rate. This resulted in 38% "Bad" quality samples versus 62% "Good" quality samples. This is closely related to manufacturing processes, hygienic conditions, staff awareness, cross contamination but also can originate from the animal itself. The Merguez consumption survey, however, revealed that this commodity is consumed mainly by young people with a very high consumption rate (95%) and workers who have a way to see good salary in second degree; also that the Merguez is consumed with a regularity rate of 55% on Algiers. Also, we confirmed that the summer season is the period when the peak consumption is 75%; and finally, most consumers do not know about Merguez components (93%), which increases the risk for them.