**Résumé du PFE : sous titre: Contribution à l’évaluation du niveau de contamination à Staphylococcus aureus des saucisses crûes de type « Merguez » commercialisées dans certaines communes de l’Ouest-Algérois**

**Résumé :**

Dans le but d’évaluer la qualité bactériologique et le niveau de contamination à Staphylococcus aureus des saucisses crues type « Merguez » et son impact sur la santé publique, 50 échantillons ont été prélevés de quelques boucheries de certaines communes de Bir Mourad Rais et Bouzareah de la wilaya d’Alger, puis sont soumis à des analyses bactériologiques, dans le mois d’avril, mai, juin et septembre 2017. Les résultats ont montrés un taux de contamination par S.aureus de 28% avec une moyenne de dénombrement de l’ordre de 2,10.105 ufc/g qui estsupérieure à la norme, soit un taux de présence de SCP par daïra qui est de 16% au niveau de Bir Mourad Rais et de 84% au niveau de Bouzareah. D’une manière globale, 66% des échantillons Merguez ont une bonne qualité bactériologique à SCP dont 62% sont satisfaisant et 4% acceptables. Et 34% des échantillons ont une mauvaise qualité dont 14% sont non satisfaisant et 20% qui sont toxiques et leur moyenne de dénombrement sont successivement de l’ordre de 5.32 104ufc/g et 4,13 105 ufc/g. Ces résultats sont probablement liés à deux origines, d’une part, au non respect de bonnes pratiques d’hygiène tout au long de la chaine de la préparation de cette denrée alimentaire, d’autre part à une origine animale.

**Abstract:**
In order to assess the microbiological quality of rawsausages’ « Merguez» kind, the level of its contamination by Staphylococcus aureusand its impact on public health,50 samples were collected from some butchers in some communes of Bir Mourad Rais and Bouzareah in the city of Algiers. Samples are subjected to microbiological analyzes between April, March,June and September 2017. The results showed a contamination rate by S.aureus of 28% with an average count that is 2,10.105ufc/g which is higher than the standard.The presence of SCP per daira is 16% at Bir Mourad Rais and 84% at Bouzareah.Globally, 66% of Merguez samples have a good bacteriological quality,of which 62% are satisfactory and 4% acceptable.And 34% of the samples have a poor quality of which 14% are unsatisfactory and 20% which are toxic and their average counts are successively: 5.32 104cfu / g and 4.13 105 cfu / g. These results are probably related two origins, on the one hand, the non-compliance with good hygiene practices throughout the chain of the preparation of this food, on the other hand to an animal origin.