**Résumé du PFE : sous titre: Mise en évidence de la circulation du virus de la fièvre du nil occidental chez les chevaux et les oiseaux migrateurs au niveau du grand lac de Meniaa Ghardaïa**

**Résumé :**

Les problèmes liés à l'alimentation d'origine animale, dont la viande blanche, sont récurrents de nos jours. Le vétérinaire joue un rôle essentiel dans la préservation de la santé humaine contre ces dangers liés à l'alimentation, en s'assurant de la salubrité du produit proposé aux consommateurs. Il doit veiller au grain, particulièrement lors de l'inspection au cours des différentes étapes d'abattage. La présente étude consiste à présenter les différentes étapes durant lesquelles passe la volaille jusqu'à l'obtention du produit final (viandes blanches) dans plusieurs abattoirs et tueries dans la wilaya de Bordj Bou Arreridj, et à comparer les deux types d’établissements. Des recommandations sont proposées pour tenter d'optimiser non seulement la rentabilité mais aussi la salubrité du produit final.

**Abstract:**
Problems related to food of animal origin, including white meat, are recurrent nowadays.
The veterinarian plays an essential role in protecting human health from these food-related hazards by ensuring the safety of the product offered to consumers. He must take care of the grain, especially during inspection during the various slaughter stages. This study consists of presenting the different stages during which poultry passes until the final product (white meat) is obtained in several industrial and traditional slaughterhouses in the wilaya of Bordj BouArreridj, and comparing the two types of establishments. Recommendations are proposed to try to optimize not only the profitability but also the safety of the final product.