**Résumé du PFE : sous titre: Contribution à l’étude de la qualité bactériologique aux coliformes thermotolérants des produits de pêche vendus au niveau des ports d’Alger et de Tipaza**

**Résumé :**

Dans le but d’évaluer la qualité bactériologique et le niveau de contamination aux coliformes
thermotolérants et à Escherichia Coli dans le poisson et son impact sur la santé publique, 60
échantillons ont été prélevés des ports d’Alger et de Tipaza : la pêcherie d’Alger, la Madrague et Bouharoune, puis sont soumis à des analyses bactériologiques, dans le mois de septembre, octobre et novembre de l’année 2018. Les résultats ont montrés un taux de contamination au coliformes TT de 75% avec une moyenne de dénombrement de l’ordre de 1,57 log10 ufc/g., soit un taux de présence de coliformes TT par port qui est de 80% au niveau de la pêcherie d’Alger, de 100% à Bouharoune et 44% au niveau de la Madrague. D’une manière globale 25% des échantillons présente la qualité bactériologique Satisfaisante et 75% présente la qualité non satisfaisante. Ces résultats sont probablement liés à deux origines, d’une part, au non respect des bonnes pratiques d’hygiène tout au long des procédures de vente, d’autre part à la pollution des eaux de mer.

**Abstract :**
In order to evaluate the bacteriological quality and level of contamination with thermotolerant
coliforms and Escherichia coli in fish and its impact on public health, 60 samples were taken from the ports of Algiers and Tipaza: the Algiers fishery, Madrague and Bouharoune, and are subjected to bacteriological analyzes, in the months of September, October and November of 2018. The results showed a contamination rate with TT coliforms of 75% with an average count in order of 1,57 log10 ufc/g, which is a TT coliforms presence rate per port which is 80% at the Algiers fishery, 100% at Bouharoune and 44% at the Madrague level. Globally, 25% of samples have satisfactory bacteriological quality and 74% have unsatisfactory quality. These results are probably related to two origins, on the one hand, the non respect of the good hygiene practices throughout the sales procedures, on the other hand to the pollution of the sea water.