**Résumé du PFE : sous titre: Evaluation des contaminants bacteriens sur des carcasses de volaille dans un abattoir aviaire**

**Résumé :**

Notre étude a porté sur l’évaluation de contamination bactérienne des carcasses de volaille dans l’abattoir situé à Rahmania. Pour ce faire nous avons procédé au prélèvement de 30 échantillons de peaux de cou de poulets de chair. Ces prélèvements ont fait l’objet sur analyses microbiologiques qui incluait la recherche et dénombrement des germes suivants : la flore total(FT) à 30°C, les Entérobactéries et coliformes thermo tolérant(E.coli).Par ailleurs pour les E.coli nous avons constaté 13% des échantillons sont de qualité microbiologique satisfaisante, 20% des échantillons sont de qualité microbiologique acceptable tant que 47% des échantillons sont de qualité microbiologique non satisfaisante. Les salmonelles sont absentes. Vu le taux de contamination non négligeable, nous pouvons dire que les bonnes pratiques d’hygiène ne sont pas respectées.

**Abstract**:

Our studyfocused on the evaluation of bacterial contamination of poultry carcasses in the slaughterhouseatRahmania. To do this, 30 samplesweretakenfrom the neck of broilers. Thesesamplesweresubjected to microbiologicalanalyzeswhichincluded the search and enumeration of the followinggerms: total flora (FT) at 30 ° C Enterobacteria and thermo-tolerantcoliforms (E. coli). In addition, for E. coli wefoundthat 13% of the samples are of satisfactorymicrobiologicalquality, 20% of the samples are of acceptable microbiologicalquality as long as 47% of the samples are of microbiologicalqualityunsatisfactorymicrobiologicalquality. Salmonella are absent Given the significant contamination rate, wecansaythat good hygiene practices are not respected.