**Résumé du PFE : sous titre: Efficacité d’un traitement enzymatique dans la lutte contre les biofilms bactériens : cas d’une unité de production de glaces située à Alger**

**Résumé :**

Veiller à la salubrité des aliments passe par l’élimination des biofilms dans les unités de production agro-alimentaires. Cette étude est réalisée dans une société algérienne produisant des glaces comptant sur le traitement enzymatique pour lutter contre les biofilms. Afin d’évaluer l’efficacité de ce procédé, deux méthodes sont utilisées : les biodétecteurs BART et l’analyse microbiologique conventionnelle. Les résultats obtenus par les testeurs BART sont cindés en deux groupes : l’un présente des résultats satisfaisants (31%) tandis que l’autre présente des résultats incohérants ne permettant pas de trancher sur l’efficacité du traitement. Quant aux résultats des analyses obtenus suite à l’utilisation de la méthode conventionnelle, ils présentent un taux de 34% de faux négatifs. Ainsi, le traitement enzymatique est efficace s’il est correctement appliqué. De plus, les biodétecteurs sont trés sensibles mais doivent être utilisés de façon optimale et être confirmés par des tests supplémentaires.

**Abstract**:

Eliminating biofilms in industry process is very important for food safety.This study has been done in an ice cream production unit in Algiers.It is about evaluating an enzymatic treatement efficiency to eliminate biofilms. Two ways are choosed to evaluate it: slyme BART testers and commun microbiological analysis method. Slyme BART testers results are divided into 2 groups: The first one is showing 31% of good results while the second one contains incoherent and non concluding results. Conventional microbiological analysis method showed 34% of false negative reactions. Enzymatic treatement is an efficience one if used in good conditions. Furthermore, BART biodetectors are very sensitive tests but should be used in an optimal way and should be confirmed