**Résumé du PFE :** **Synthese bibliographique sur la contamination microbienne de la viande bovine**

**Auteur : Ziad, Maissa**

**Auteur :** **Boudjemia, Yasmine**

**Résumé :**

**La richesse de la viande bovine en nutriments essentiels pour l’homme fait d’elle un aliment noble et très demandé par le consommateur. De ce fait, la filière viande occupe une place importante dans l’industrie agroalimentaire.**

**Hormis ses qualités et sa noblesse, la viande est régulièrement mise en cause dans la survenue de problèmes de santé. Ses nutriments la rendent favorable à la prolifération microbienne. Si elle n’est pas contrôlée et bien suivie par la mise en place d’un système HACCP de l’animal vivant jusqu’à nos assiettes, elle risque de provoquer des toxi-infections alimentaires (TIAC) ou faire l’objet de déclarations de dangers physico-chimiques et microbiologiques.**

**Mots clés : viande bovine, nutriments essentiels, prolifération microbienne, HACCP, TIAC, dangers.**

**Abstract :**

**The richness of beef in essential nutrients for humans makes it a noble food and in high demand by consumers. As a result, the meat sector occupies an important place in the food industry.**

**Apart from its qualities and its nobility, meat is regularly implicated in the occurrence of health problems. Its nutrients make it a favorable ground for microbial proliferation. If it is not controlled and well monitored by a HACCP system from the living animal state to our plates, it risks causing food poisoning, or be the subject of a declaration of physicochemical and microbiological hazards.**

**Keywords: beef, essential nutrients, microbial proliferation, HACCP, food poisoning, hazards.**

**ملخص:**

**إن ثراء لحم البقر بالمغذيات الأساسية للبشر يجعله غذاءً نبيلًا ويزداد الطلب عليه من قبل المستهلكين. نتيجة لذلك، يحتل قطاع اللحوم مكانة مهمة في مجال الصناعات الغذائية.**

**بصرف النظر عن صفاته ونبله، يتورط اللحم بانتظام في حدوث مشاكل صحية. مغذياته تجعله أرضية مواتية للتكاثر الميكروبي، إذا لم يتم التحكم فيه ومراقبته بشكل صحيح بواسطة برنامج خاص من حالة الحيوان الحي إلى أطباقنا قد ينتج عنه حلات تسمم غذائي او مخاطر فيزيوكميائية ومكروبيولوجية.**

**الكلمات المفتاحية: لحم البقر، المغذيات الأساسية، قطاع اللحوم، التكاثر الميكروبي، تسمم غذائي.**