**Résumé du PFE** : **Analyse de la qualité microbiologique des crevettes commercialisées sur la côte Algérienne**

**Auteur :** **Benembarek, Ines**

**Résumé :**

**Le présent travail réalisé, a pour objectif une évaluation de la qualité microbiologique des crevette commercialisées au niveau de littoral Algérien.**

**Nous avons dressé quelque généralité sur les produits halieutiques et crustacés algériens, et ensuit les dangers et la contamination liés aux produits de pêches.**

**Une synthèse de données a été effectuée en référant aux travaux des dernières années qui ont été réalisées sur la région d’est, d’ouest et de centre de la côtière algérienne. On a réalisé à la fin des cartes de contrôle de la contamination bactérienne des crevettières.**

**L’ensemble des résultats obtenus dans cette étude nous a fourni des informations sur la contamination microbienne des crevettes, et sur le danger pour le consommateur. L’application des bonnes pratiques d’hygiène et de système de contrôle dans le domaine de la pêche pourrait améliorer la qualité de ces produits.**

**Mots-clés : Crevette, contamination, Algérie, produit halieutique, littorale algérien**

**Abstract:**

**The present work realized, has for objective an evaluation of the microbiological quality of the shrimps marketed at the level of Algerian littoral. We drew up some generalities on the halieutic products and Algerian shellfish, and then the dangers and the contamination related to the products of fishing. A synthesis of data was carried out by referring to the works of the last years which were carried out on the region of east, west and center of the Algerian coast. At the end, control maps of the bacterial contamination of shrimp farms were made. All the results obtained in this study provided us with information on the microbial contamination of shrimps, and on the danger for the consumer. The application of the good practices of hygiene and control system in the field of fishing could improve the quality of these products**

**يهدف العمل الجاري إلى تقييم الجودة الميكروبيولوجية للجمبري الذي يتم تسويقه على مستوى الساحل الجزائري.**

**لقد وضعنا بعض المعلومات العامة عن المنتجات السمكية الجزائرية والقشريات، ثم دراسة حول الأخطار والتلوث المرتبط بالمنتجات السمكية.**

**تمّ تجميع البيانات من خلال الأعمال السابقة للباحثين والتي تم تنفيذها في السنوات الأخيرة في المنطقة الشرقية والغربية والوسطى للساحل الجزائري. في نهاية جدول الفحص تم عمل مخططات وبطاقات تحكم حول التلوث الجرثومي لمنتج الجمبري.**

**زودتنا جميع النتائج التي تم الحصول عليها في هذه الدراسة بمعلومات عن التلوث البكتيري للجمبري والمنتجات السمكية، وعن أخطارها على المستهلك. يمكن أن يؤدي تطبيق ممارسات النظافة الجيدة وأنظمة التحكم في قطاع صيد الأسماك إلى تحسين جودة هذه المنتجات.**

**الكلمات المفتاحية: جمبري، تلوث، الجزائر، منتج سمكي، الساحل الجزائري**