**Résumé du PFE : sous titre : Etude préliminaire de la contamination bactérienne superficielle des carcasses du poulet au niveau d'un abattoir avicole**

**Résumé :**

Le poulet fait partie des viandes, de part sa valeur commerciale, cette denrée est très consommée, mais parallèlement elle est souvent contaminée, 80 % des contaminations surviennent dans les abattoirs. Dans cette optique notre objectif est d’évaluer l’état d’hygiène de l’abattoir aviaire à travers l’évaluation du degré de contamination bactérienne superficielle des carcasses de poulet après réfrigération. Ceci été réalisé par la recherche d’un seule critère d’hygiène, les entérobactéries. Nos résultat des analyses microbiologiques ont montré les taux suivants : 70 % des E.coli, 15 % des protéus, 5% des P. mirabilis, 3% des Klebsiella, 3 % des Salmonella (1), 3 % des E . vulneris. Ceci permet de statuer sur l’interet de poursuivre la recherche des entérobactéries plus particulièrement les Escherichia.coli.

**Abstract**:

The tchiken is meat’s kind, from it’s trade value, this kind is more consuming then others, but paralelyit’s always contaminated, 80% of this contaminations come from abatoirs. All this vie our go lis to increase thehygienique area of the avian abatoirs through the degrees of tchiken’s shape after refregeration. So that it’srealised with the research only hygienique criteria, entirobacteries. Our results of microbiologique analyses showthese pourcentages, 70% E.coli, 15% of proteus, 5% of P.mirabilis, 3% of salmonela, 3% of E.vulnerus. Allow to statue in intetrnet to continued the research enterobacteries more specialy E.coli.