**Résumé de mémoire de Master : sous-titre : Étude bibliographique des salmonelles au niveau des denrées alimentaires**

**Résumé :**

Maintenir le caractère propre de la consommation humaine est un enjeu majeur en agro-alimentaire. Les salmonelles responsables de toxi-infections alimentaires posent un problème majeur menaçant la sécurité des aliments aussi bien pour les pays industrialisés que pour les pays en voie de développement.L’objectif de notre étude est de faire une revue bibliographique sur les salmonelles et leur pathogénie et en particulier sur l’impact néfaste qu’ont ces bactéries sur la santé publique. Un rapport publié en 2011 par le système de surveillance « Foodnet » confirme Salmonella comme la cause la plus commune de toxi-infections alimentaires aux États-Unis avec 7813 infections pour un taux de 16.45/100.000 habitants avec 2200 hospitalisations et 29 morts annuellement.Aussi, il est impératif de mettre en place des mesures de prévention et de surveillance adéquates pour lutter contre les salmonelles et ainsi diminuer la prévalence des salmonelloses animales et humaines pouvant être mortelle.