**Mémoire de Magistère de Mme Agoune épouse Aba Lila**

**Prévalence de listeria monocytogenes dans les viandes rouges dans la wilaya de Tizi Ouzou**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2010**

**Résumé :**

Listeria monocytogenes est l’agent causal de la listériose humaine et animale, elle fut décrite pour la première fois en 1926 par Murray et coll. Ce n’est qu’en 1981 que le rôle des aliments dans la transmission de la maladie a été reconnu, lors d’une épidémie survenue au Canada. Ses caractéristiques ubiquitaires, sa résistance à des conditions environnementales défavorables et sa survie à des températures de réfrigération de +4° en font un germe présent dans de nombreuses denrées alimentaires. L’épidémie française de 1992, a permis de mettre en évidence la part non négligeable que tiennent les produits carnés et les viandes dans les contaminations humaines. En Algérie des études ont mis en évidence la présence de listeria monocytogenes dans le lait. Notre étude s’est orientée sur la recherche et le dénombrement de listeria monocytogenes dans les viandes bovines et ovines fraîches, dans les viandes bovines hachées et dans les viandes bovines congelées importées .Les résultats d’analyses révèlent la présence de listeria moncytogenes à un taux de 1,58 % sur un total de 510 échantillons analysés dans les différentes catégories de viandes. Face au danger que représente ce germe pour la santé publique, une extrême vigilance doit être adoptée à l’encontre de tous ces produits à savoir le respect de la chaîne du froid ainsi que le respect des bonnes pratiques d’hygiène.

**Abstract:**Listeria monocytogenes is the causative agent of human and animal listeriosis, it was first described in 1926 by Murray et al. It was not until 1981 that the role of food in the transmission of the disease was recognized during an outbreak in Canada. Its ubiquitous characteristics, its resistance to adverse environmental conditions and survival at refrigeration temperatures of 4 ° in a germ are present in many foods. The French epidemic of 1992, helped to highlight the significant part that hold the meat products and meat in human infections. In Algeria studies have revealed the presence of Listeria monocytogenes in milk. Our study has focused on the detection and enumeration of Listeria monocytogenes in beef and fresh sheep in the minced beef and frozen beef imported. The test results reveal the presence of Listeria monocytogenes at a rate 1.58% on a total of 510 samples analyzed in different categories of meat. Faced with the danger of this germ to public health, extreme vigilance should be taken against all these products to the respect of the cold chain and compliance with good hygiene practices.