**Résumé du PFE : sous titre : Étude de la contamination des carcasses de poulet de chair par les campylobacter thermotolérants et antibio-résistance des souches isolées dans quelques abattoirs de la wilaya de Bordj Bou Arreridj**

**Résumé :**

Les objectifs de notre travail étaient d’estimer la prévalence des Campylobacter thermotolérants dans des établissements d’abattage de poulets de chair de la wilaya de Bordj Bou Arreridj , de caractériser phénotypiquement les souches isolées et d’étudier la sensibilité aux antibiotiques de ces souches. 100 prélèvements ont été effectués au niveau de 04 établissements d’abattage. Après préparation de l’échantillon à tester, un isolement des CTT a été réalisé sur le milieu Skirrow. Toutes les colonies suspectes ont été confirmées et 22 souches isolées à partir des établissements d’abattage ont fait l’objet d’une caractérisation phénotypique à l’aide de galeries classiques et de galeries API Campy puis une étude de la sensibilité aux antibiotiques des souches isolées a été réalisée par la méthode de diffusion en milieu gélosé. Les résultats obtenus ont montré que le taux de contamination de 49 % avec une prédominance de C. jejuni (26,53%). L’étude de la sensibilité aux antibiotiques a révélé que les souches testées étaient résistantes à l’acide nalidixique (86.36%), à la tétracycline (90.91%), à la ciprofloxacine (63,64%) et à l’érythromycine (54,55%). Grâce à ce présent travail, qui pourra constituer un point de repère pour des études ultérieures, nous constatons que la situation est inquiétante pour l’hygiène alimentaire.

**Abstract**:

The main objectives of our work were to assess the prevalence of Campylobacter thermotolerants in broiler slaughter establishments in Bordj Bou Arreridj region, Algeria, to characterize the isolated strains phenotypically and also to study the antibiotic sensitivity of these strains. 100 samples were taken from 04 slaughter establishments. After preparation of the test sample, CTT isolation was performed on Skirrow medium. All doubtful colonies were confirmed and 22 strains isolated from slaughter amenities were phenotypically characterized using conventional galleries and API Campy galleries followed by a study of antibiotic susceptibility of isolated strains was carried out by the diffusion method in agar medium. The results obtained showed that the contamination rate of 49% with a predominance of C. jejuni (26.53%). The antibiotic susceptibility study revealed that the strains tested were resistant to nalidixic acid (86.36%), tetracycline (90.91%), ciprofloxacin (63.64%) and erythromycin (54.55%). Thanks to this work, which may serve as a reference point for future studies, we deduce that the situation is worrying for food hygiene.