**Résumé du PFE : sous titre : Contribution a l’etude de la proliferation des campylobacter thermotolerants chez le poulet de chair lors de l'etape de plumaison (alger)**

**Résumé:**

La productivité du poulet de chair connait une amélioration spectaculaire grâce aux progrès concomitants des méthodes d’élevage, de la nutrition, de la génétique et de la médecine vétérinaire. De plus, la filière avicole Algérienne compte parmi les productions animales qui connaissent l’essor le plus spectaculaire depuis les années 1980 grâce à l’intervention de l’Etat. Depuis plusieurs décennies, les toxi-infections d’origine alimentaire causées par les micro-organismes ne cessent d’augmenter. Parmi les bactéries qui en sont responsables, nous citons les Campylobacter qui sont considérés comme l’une des principales causes de gastroentérites d’origine bactérienne chez l’homme. L’objectif de notre étude est d’estimer la prévalence des Campylobacter thermotolérants et de caractériser phénotypiquement les isolats. Après la plumaison des sujets dans un abattoir avicole situé à Alger, 45 prélèvements répartis en 15 échantillons sont récoltés à partir des peaux de cou de poulets de chair. Après isolement des Campylobacter thermotolérants sur gélose mCCDA, une caractérisation phénotypique des isolats est effectuée à l’aide de galeries classique et API Campy. Les résultats obtenus indiquent que les taux de contamination rencontrés sont élevés. En effet, les Campylobacter spp. sont isolés avec un taux de 80,00% tandis que la prévalence des Campylobacter thermotolérants est de 83,33%. Enfin, les espèces C. jejuni et C. coli sont identifiées dans les prélèvements analysés avec un taux similaire de 50%.

**Abstract** :

Broiler is experiencing an impressive improvement in productivity thanks to the concomitant advances in farming methods, nutrition, genetics and veterinary medicine. In addition, the Algerian poultry sector is among the animal productions which is knows the most spectacular boom since the 1980s thanks to the intervention of our State. For several decades, food poisoning problems caused by micro-organisms continue to increase. Among these responsible bacteria we quote Campylobacter which are considered to be one of the main cause of bacterial gastroenteritis for humans. The objective of our study is to estimate the prevalence of thermotolerant Campylobacter and to phenotypically characterize our isolates. After broiler plucking in a poultry slaughterhouse located in Algiers, 45 samples divided into 15 samples are collected from neck skins of broilers. After isolation of thermotolerant Campylobacter onto mCCDA agar, a phenotypic characterization of the isolates is carried out using classical galleries and API Campy galleries. Our results show that the contamination rates are high. Indeed, Campylobacter spp. are isolated with a rate of 80.00% while the prevalence of thermotolerant Campylobacter is 83.33%. Finally, the species C. jejuni and C. coli are identified in the analysed samples with a similar rate of 50%.