**Mémoire de Magistère de Mme Dib Amira Leila**

**Evaluation de la contamination des produits de la mer par les vibrio et autres bactéries dans les côtes est Algérienne**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2008**

**Résumé** :

Les fruits de mer et leur environnement (eau de mer) constituent un risque majeur de toxi infections alimentaires et de maladies liées aux espèces de Vibrio dont les répercussions peuvent parfois devenir graves et mortelles pour le consommateur 200 échantillons de fruit de mer (170 crevettes, 20 moule, 10 crabes), provenant de la région de Jijel, Colo, Skikda, Annaba et El Kala ont été soumis à un double enrichissement dans du NaCl à 1% et 5% suivi d’un isolement sur gélose TCBS et une identification biochimique Sur galeries biochimiques API20E. Vibrio alginolyticus a été isolé dans un échantillon de crevettes prélevé dans la région de Skikda au mois de mai soit une prévalence de 0,6%. Aucun Vibrio n’a été détecté dans les autres matrices. D’autres espèces bactériennes ont été isolées sur la gélose TCBS à partir de 37,2% des échantillons de crevettes, de 75% des moules et dans sept prélèvements d’eau de mer. Ces bactéries non moins dangereuses pour la santé publique sont par ordre décroissant :Citrobacter freundii, Pseudomonas Pseudomallei, Aeromonas Hydrophila, Proteus Vulgaris et Staphylococcus. La prévalence de Vibrio enregistrée au cours de cette étude est inférieure à celles observées en Grande Bretagne, en France, en Croatie, aux Pays Bas, en Norvège et en Italie et supérieure à celle de la Belgique où aucun Vibrio n’a été isolé à partir des produits de la mer. Ceci nous mène à recommander le développement de méthodes de recherche plus adaptées et des mesures préventives pour minimiser le risque des contaminations biologiques dans les produits de la mer.

**Abstract:**

Seafood and their environment (seawater) constitute a major risk of foodborne diseases that are related to Vibrio species whose repercussions may become sometimes serious and fatal for the consumer. 200 samples of seafood (170 shrimp, 20 mould, 10 crabs) from the region of Jijel, Colo., Skikda, Annaba and El Kala have been subjected to a double enrichment in NaCl 1% and 5% followed by an isolation in TCBS agar and a biochemical identification on API20E biochemical galleries. Vibrio alginolyticus was isolated in a sample of shrimp taken from the region of Skikda in May with a prevalence of 0.6%. No Vibrio has been detected in other matrices. Other species of bacteria were isolated on the TCBS agar from 37.2% of the shrimp’s samples, 75% of the mussels’ samples and seven samples of seawater. These bacteria not less dangerous to public health are, in decreasing order: Citrobacter freundii, Pseudomonas Pseudomallei, Aeromonas Hydrophila, Proteus Vulgaris and Staphylococcus. The prevalence of Vibrio recorded during this study is lower than those seen in Britain, France, Croatia, Netherlands, Norway and Italy and higher than that of Belgium where no Vibrio has been isolated from seafood products. This leads us to recommend the development of research methods and more appropriate preventive measures to minimize the risk of biological contamination in seafood