**Mémoire de Magistère de Mme Mezali Lynda**

**Prévalence et antibiorésistance des souches de salmonella spp. isolées à partir de différentes matrices alimentaires dans la wilaya d’Alger**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2009**

**Résumé** :

Les Salmonella responsables de toxi-infections alimentaires posent un problème aussi bien pour les pays industrialisés que pour les pays en voie de développement. Cette étude a pour objet la détermination de la prévalence des souches de Salmonella spp. isolées à partir de denrées alimentaires d’origine animale dans la région d’Alger, parallèlement à l’identification sérologique et à l’étude de la sensibilité de ces souches aux antibiotiques. Suite à l’analyse de 504 prélèvements recueillis au niveau de différents points de vente de détail, 69 souches de Salmonella spp. ont été isolées, soit une prévalence globale de 13.69%. La répartition des ces souches sur les cinq catégories d’aliments prédéfinies a démontré un taux de contamination de 25.69% pour les viandes et les produits carnés crus, 17.97% pour les viandes blanches et leurs produits dérivés crus, 3.57% pour les produits de la pêche crus, 2.77% pour le lait et les produits laitiers, et 4.54% pour les produits divers. Les tests sérologiques qui nous ont permis d’identifier 22 sérovars distincts, classent le sérovar Anatum au 1er rang avec une prévalence de 13.04%. Anatum est également le sérovar qui prédomine dans la catégorie des viandes rouges avec un taux équivalent à 24.32% ; avec une prévalence de 21.74%, Enteritidis est le sérovar prédominant dans la catégorie des viandes de volaille. L’étude de la sensibilité des souches de Salmonella spp. vis-à-vis de 32 antibiotiques montre d’une part, qu’elles résistent à 13 antibiotiques (soit 40.62%) ; et que d’autre part, le taux de résistance à au moins un antibiotique (91.04%) et de multirésistance (31.34%) sont relativement élevés. Les sulfamides sont concernés avec un taux de résistance de 88.06%, suivis de la streptomycine et de l’acide nalidixique avec 16.41%, et de la tétracycline avec 11.94%. Les souches de Salmonella spp. sont sensibles aux céphalosporines de 3ème génération mais montrent une résistance évaluée à 4.47% vis-à-vis de la pefloxacine et du Bactrim®. Une multirésistance a caractérisé le sérovar prédominant dans cette étude ainsi que les sérovars les plus fréquemment mis en cause dans les cas de TIA : Hadar, Heidelberg et Newport. S.Typhimurium a acquis une résistance vis-à-vis de 9 antibiotiques et son phénotype inclut une pentarésistance de type «ASCTSu». Elle a exprimé une sensibilité réduite à l’Augmentin®, mais est toutefois sensible aux céphalosporines de 3ème génération et aux fluoroquinolones.

**Abstract:**

Salmonella responsible of foodborne illness is a problem both for the industrialized countries and for developing ones. This study aims to determine the prevalence of strains of Salmonella spp. isolated from food of animal origin in Algiers, along with the serological identification and study of the sensitivity of these strains to antimicrobial agents. From the total 504 samples examined, 69 strains of Salmonella spp. were isolated, representing an overall prevalence of 13.69%. The distribution of these strains on five predefined categories of foods showed a contamination rate of 25.69% for raw red meat and their products, 17.97% for raw white meat and their products, 3.57% for raw seafood, 2.77% for milk and dairy products, and 4.54% for other products. 22 distinct serovars were identified among them S. Anatum was the most prevalent with 13.04%. Anatum is also the predominant serovar in the category of red meat with 24.32%; with a prevalence of 21.74%, Enteritidis is the predominant serovar in the poultry meat. The isolated Salmonella strains tested for antimicrobial sensitivity, are resistant to 13/32 antimicrobial agents (40.62%). The rates of resistance to at least one antibiotic (91.04%) and multidrug resistance (31.34%) are relatively high. 88.06% of the isolated Salmonella strains showed resistance to Sulfonamides, followed by streptomycin and nalidixic acid with 16.41%, and tetracycline with 11.94%. Salmonella spp. are sensitive to the 3rd generation cephalosporins but showed a resistance estimated at 4.47% to pefloxacine and Bactrim®. A multidrug has characterized the predominant serovar in this study and the serovars most frequently involved in cases of foodborne illness: Hadar, Heidelberg and Newport. S.Typhimurium was resistant to 9 antimicrobial agents and its phenotype includes ASCTSu type pentaresistance. It was sensitive to the 3rd generation cephalosporins and fluoroquinolones.