**Résumé du PFE : sous titre : Listeria monocytogenes dans les produits laitiers : isolement, identification et caractérisation moléculaire des souches isolées dans la wilaya d’Alger**

**Résumé :**

Le Lait cru et les fromages fabriqués à partir de lait cru ont été fréquemment impliqués dans des épidémies dans le monde entier. L'objectif de cette étude était d’évaluer la prévalence de L. monocytogenes et d'étudier son sérotypage et la résistance aux antibiotiques des souches isolées dans des échantillons de fromages au lait de vache dans trois unités de production situées dans la région d’Alger. Les échantillons ont été analysés en utilisant la procédure standard EN ISO 11290 et les isolats de L. monocytogenes ont été sérotypés par PCR.

8,57% des 385 échantillons testés étaient positifs à Listeria spp., et5,19% d’entre eux l’étaient pour L. monocytogenes. La prévalence la plus élevée a été enregistrée dans l’unité de transformation de fromage à pâte dure (60%) puis l’unité de production du fromage à pâte pressée (35%) et enfin celle qui produit le fromage à pâte molle (5%). Parmi ces isolats 4 sérotypes différents ont été identifiés, le 4b (50%), 1/2b (35%), 1/2a (10%) et le 4c (5%). Selon l’étape de production, 11 souches de L. monocytogenes ont été isolées à partir du fromage râpé conditionné, 7 souches du lait cru, 1 souche au cours de l’affinage et une souche 1/2 b a été identifiée sur un écouvillon de surface. La caractérisation moléculaire des gènes codant pour la listériolysine O a montré une amplification de 100% du gène hly. L'étude de la sensibilité antimicrobienne des souches de L. monocytogenes testés a montré une sensibilité significative aux antibiotiques couramment utilisés dans la listériose animale et humaine. En conclusion, la présence des sérotypes 4b, 1/2b et 1/2a de L. monocytogenes dans les prélèvements préoccupent grandement la santé publique, car ces sérotypes peuvent causer la listériose chez l’homme d’autant plus qu’ils peuvent exprimer le gène hly responsable du facteur de virulence de L. monocytogenes, à produire la listériolysine O.

**Abstract**:

Cheeses have been frequently implicated in epidemics worldwide. The objective of this study was to assess the prevalence of L. monocytogenes and to study its serotyping and the antibiotic resistance of the strains isolated in cow's milk cheese samples in three production units located in the region of Alger. The samples were analyzed using the standard EN ISO 11290 procedure and the isolates of L. monocytogenes were serotyped by PCR.

8.57% of the 385 samples tested were positive for Listeria. spp., and 5.19% of them were positive for L. monocytogenes. The highest prevalence was recorded in the hard cheese processing unit (60%), then the pressed cheese production unit (35%) and finally the one that produced soft cheese (5 %). Among these isolates, 4 different serotypes have been identified, 4b (50%), 1 / 2b (35%), 1 / 2a (10%) and 4c (5%). According to the production stage, 11 strains of L. monocytogenes were isolated from grated conditioned cheese, 7 strains of raw milk, 1 strain during ripening and a strain 1/2 b was identified on a swab of area. The molecular characterization of the genes encoding listeriolysin O has shown a 100% amplification of the hly gene. The study of the antimicrobial sensitivity of the strains of L. monocytogenes tested showed a significant sensitivity to the antibiotics commonly used in animal and human listeriosis. In conclusion, the presence of serotypes 4b, 1 / 2b and 1 / 2a of L. monocytogenes in specimens is of great concern to public health, because these serotypes can cause listeriosis in humans, especially since they can express the hly gene responsible for the virulence factor of L. monocytogenes, to produce listeriolysin O.