**Résumé du PFE : sous titre: Contribution à l'étude du portage intestinal des poulets de chair par les campylobacter thermotolérants dans un abattoir avicole situé dans la wilaya d'Alger**

**Résumé** :

Les cas de toxi-infections alimentaires ne cessent de croître auxfils des années. Parmi les bactéries les plus incriminées, nous citons les Campylobacter,agents de gastro-entérites sévères chez l'homme. Les objectifs de ce présent travail est d'estimer la prévalence des Campylobacter thermotolérants chez la volaille et de caractériser phénotypiquement les souches isolées. Pour ce faire, nous avons prélevé à partir d'un abattoir situé dans la région d'Alger un total de 30 prélèvements divisés en 15 échantillons de matières fécales et en 15 échantillons de contenus caecaux. Les résultats obtenus ont montré un taux de contamination global de 90,00 % dont 86,67% des contaminations concernaient les matières fécales et 93,33%les contenus caecaux. Après caractérisation phénotypique, C. jejuni a été identifié avec un taux de 92% et C. coli avec un taux de 08%. De cette étude, il ressort que le danger est bien présent et qu'il est nécessaire de mettre en place tous les moyens afin de diminuer le portage intestinal de la volaille par cette bactérie dans le but de protéger le consommateur.  
  
  
  
**Abstract:**   
The problems of foodborne illnesses are rising steadily. Among the most incriminated bacteria, we have Campylobacter, causing severe gastroenteritis in humans. Our objectives are to estimate the prevalence of thermotolerant Campylobacter in broiler samples and to characterize phenotypically the isolated strains. For that, a total of 30 samples divided into 15 samples of feces and 15 samples of caecal contents were collected from a poultry slaughterhouse located in the region of Algiers. Our results showed an overall contamination rate of 90.00% where 86.67% of the contamination rate affected feces and 93.33% caecal contents. After phenotypical characterization, C. jejuni was identified with a rate of 92% and C. coli with a rate of 08%. From this study, we conclude that danger is present and we have to take all the necessary tools to reduce the intestinal carriage of broilers by this bacterium to protect the consumer.