**Résumé de PFE : sous titre : Contribution a l’etude de l’influence de l'etape d’evisceration sur la proliferation des campylobacter thermotolerants chez le poulet de chair (Alger)**

**Résumé :**

Les toxi-infections alimentaires à Campylobacter constituent une des causes les plus fréquentes de maladies intestinales d’origine bactérienne dans le monde. La principale voie de transmission de cette bactérie zoonotique à l’homme est l’ingestion ou la manipulation de viande de volaille contaminée par cette bactérie. L’objectif de notre étude est d’estimer la prévalence des Campylobacter thermotolérants chez la volaille dans un abattoir situé dans la région d’Alger. Un total de 45 prélèvements de peaux de cou réparti en 15 échantillons est récolté après l’étape d’éviscération à partir de 3 lots de poulets de chair provenant de 2 régions différentes. Nos résultats révèlent que 86,67% (n=13/15) des échantillons analysés sont positifs pour les Campylobacter thermotolérants. Les espèces identifiées, sont essentiellement C. jejuni (81,82%, n=9/11) et dans une moindre mesure C. coli (18,18%, n=2/11). L’évaluation du risque des Campylobacter s’avère comme pour tout autre risque zoonotique alimentaire primordiale, et ce, afin de connaitre l’impact en santé publique de ce danger et d’orienter les choix de maîtrise et de gestion liés à ce pathogène au niveau de la chaîne alimentaire.

**Abstract** :

Campylobacter foodborne infections are one of the most common causes of bacterial intestinal diseases worldwide. The main vehicle of transmission of this zoonotic bacterium to humans is the ingestion or handling of poultry meat contaminated by this bacterium. The objective of our study is to estimate the prevalence of thermotolerant Campylobacter of broiler chickens sampled from a poultry slaughterhouse located in the region of Algiers. A total of 45 specimens of neck skins divided into 15 samples were collected after the evisceration stage from 3 batches of broilers originating from 2 different regions. Our results revealed that 86.67% (n=13/15) of the analyzed samples are positive for thermotolerant Campylobacter. The identified species are mainly C.jejuni (81.82%, n=9/11) and to a lesser extent C.coli (18.18%, n=2/11). Campylobacter risk assessment is carried out as for any other primary foodborne zoonotic risk in order to know the public health impact of this hazard and to guide the control and management choices related to this pathogen at the level of the food chain.