**Résumé de PFE : sous titre : Contribution a l’étude du niveau de Contamination du contenu intestinal et De différentes surfaces par les Campylobacter thermotolérants dans un Abattoir de poulets de chair (alger)**

**Résumé :**

Campylobacter représente l’agent pathogène le plus incriminé dans les gastroentérites d’origine bactérienne chez l’homme. Les objectifs de notre travail sont représentés par la détermination de la prévalence des Campylobacter thermotolerants au niveau des surfaces et du contenu intestinal dans un abattoir de poulets de chair. Pour ce faire, entre les mois d’octobre et de novembre 2019, nous avons prélevé à partir de 3 lots différents, 21 prélèvements répartis en 15 échantillons de surfaces, 3 échantillons de matières fécales et 3 échantillons de contenus caecaux. Les résultats obtenus ont montré un taux de contamination global de 76,19 % dont 80% pour les surfaces, 66,67% pour les matières fécales et 66,67% pour les contenus caecaux. Après caractérisation phénotypique, les espèces identifiées étaient essentiellement C.jejuni (81,25%), et dans une moindre mesure C.coli (18 ,75%). Ces taux reflèteraient le danger qu’apporte la consommation de viandes de volaille contaminées, par les surfaces, sur la santé humaine.

**Abstract** :

Campylobacter is the most common pathogen involved in humanbacterial gastroenteritis. Our objectives were represented by the determination of thermotolerant Campylobacter prevalence on surfaces and intestinal contents in a broiler slaughterhouse. For this purpose, between October and November 2019, we took 21 samples from 3 different batches divided into 15 surface samples, 3 faecal samples and 3 caecal content samples. Our results showed an overall contamination rate of 76.19%, of which 80% for surfaces, 66.67% for faeces and 66.67% for caecal contents. After phenotypic characterization, the species identified were essentially C.jejuni (81.25%) and to a lesser extent C.coli (18.75%). These rates reflect the danger to human health from the consumption of contaminated poultry meat by surfaces.