**Résumé du PFE : sous titre: Prévalence et caractérisation phénotypique des souches de Campylobacter thermotolérants isolées à partir de quelques lots de poulets de chair d’un abattoir avicole situé dans la wilaya d’Alger**

**Résumé :**

Campylobacter est l’agent pathogène zoonotique responsable de la majorité des gastro-entérites d’origine bactérienne chez l’homme. L’ingestion ou la manipulation de viande de volaille contaminée par cette bactérie sont par ailleurs les plus importantsfacteurs de risque de cette infection.Les objectifs de notre travail étaient représentés par la détermination de la prévalence des campylobacters thermotolérants des carcasses de poulets de chair ainsi que la caractérisation phénotypique des souches isolées.Pour ce faire, entre Avril et Mai 2017, 3 lots de poulets de chair provenant de 2 régions différentes ont été échantillonnés dans un abattoir situé à Alger. Un total de 45 prélèvements de peaux de cou réparti en 15 échantillons ont été récoltés, et ce après l’étape de l’éviscération.Une fois au laboratoire, nous avons appliqué la norme ISO 10272-1(2006) relative à la recherche et à l’identification des Campylobacter thermotolérants. Parmi les 15 échantillons analysés, 14 (93,33 %) se sont avérés positifs pour les Campylobacter thermotolérants. Les espèces identifiées, étaient essentiellement C.jejuni (64,29%) et C.coli (35,71%).La présence élevée de C. jejuni, espèce la plus impliquée dans les gastro-entérites d’origine bactérienne chez les pouletsindique un risquede campylobactériose en Algérie.

**Abstract**:
Campylobacter is the zoonotic pathogen responsible for the majority of bacterial gastroenteritis in humans. The ingestion or handling of poultry meat contaminated with this bacterium is also the most important risk factors for this infection. The objectives of our work were represented by the determination of the prevalence of thermotolerant campylobacter of broiler carcasses as well as phenotypic characterization of isolated strains. To do this, between April and May 2017, 3 lots of broilers from 2 different regions were sampled in a slaughterhouse located in Algiers. A total of 45 samples of neck skin divided into 15 samples were collected after the evisceration stage. Once at the laboratory, we applied the ISO 10272-1 (2006) standard for research and development. identification of thermotolerant Campylobacter. Of the 15 samples tested, 14 (93.33%) were positive for Campylobacter thermotolerants. The identified species were mainly C.jejuni (64.29%) and C.coli (35.71%).The high occurrence of C. jejuni, the most implicated species in gastroenteritis of bacterial origin in chickens a risk of campylobacteriosis in Algeria.