**Résumé du PFE** : Recherche et dénombrement de listeria spp et staphylococcus spp dans de lait cru de chamelle

**Auteur : Tameur, Yasmina**

**Auteur : Taleb, Meriem**

**Résumé :**

**Le lait cru constitue un milieu favorable à la croissance de plusieurs espèces de microorganismes dont certains sont pathogènes et peuvent être à l'origine de plusieurs maladies et toxiinfections.**

**Notre étude expérimentale a porté sur le dénombrement et la recherche des staphylocoques et Listeria à partir de 21 échantillons de lait cru de chamelle.**

**Sur les 21 échantillons, 13 (62%) était positifs à staphylococcus spp, la moyenne du dénombrement des staphylocoques est de 2.7.102 ufc/ml. Selon la réglementation algérienne les échantillons testés sont de bonne qualité microbiologique vis-à-vis de staphylocoques.**

**Sur les 21 prélèvements de lait cru analysés trois (14,28%) étaient positifs à Listeria ; un à Listeria grayi, un autre échantillon à Listeria innocua, et le dernier à Listeria seeligeri, chacun avec une prévalence de 33,3% (par rapport aux nombre d’échantillons positifs).**

**Mots clés : lait cru, Staphylococcus spp, Listeria spp, microbiologie, chamelle.**

**Abstract:**

**Raw milk is a favourable environment for the growth of several species of microorganisms, some of which are pathogenic and can be the cause of several diseases and human poisoning.**

**Our experimental study focused on the enumeration and research of staphylococci and Listeria from 21 samples of raw camel milk.**

**21 samples were taken, 13 of them were positive (62%) to Staphylococcus spp, the average staphylococcal count is 2.7.102 cfu/ml. The comparison of the count with the Algerian regulations showed that these samples are of good microbiological quality in terms of Staphylococcus.**

**Of the 21 raw milk analysed samples, three (14.28%) were positive for Listeria; one for Listeria grayi, another sample was contaminated by Listeria innocua, and the last one by Listeria seeligeri, each with a prevalence of 33.3% (compared to the number of positive samples).**

**Key words: raw milk, Staphylococcus spp, Listeria spp, microbiology, camel.**

**الملخص:**

**يشكل الحليب الخام بيئة مواتية لنمو عدة أنواع من البكتيريا، بعضها مُمْرِض ويمكن أن يكون مصدرًا للعديد من الأمراض والتسمم البشري.**

**ركزت دراستنا التجريبية على تعداد وبحث عن المكورات العنقودية والليستيريا من 21 عينة من حليب الإبل الخام.**

**تم أخذ 21 عينة، 13 منها كانت موجبة (62٪) للمكورات العنقودية، متوسط عدد المكورات العنقودية (2,7.102 وحدة/مل) وأظهرت مقارنة العد مع اللوائح الجزائرية أن هذه العينات ذات جودة مكروبيولوجية جيدة.**

**من بين 21 عينة من الحليب الخام التي تم تحليلها، كانت ثلاث عينات (14.28٪) موجبة لليستيريا. واحدة ليستيريا غرايي، وعينة أخرى ملوثة بليستيريا اينوكوا، والأخيرة بليستيريا سيليجيري، كل منها بنسبة انتشار 33.3 ٪ (نسبة إلى عدد العينات الإيجابية).**

**الكلمات المفتاح: الحليب الخام، المكورات العنقودية، ليستريا، مكروبيولوجيا، الإبل**