**Résumé du PFE : Sous titre : Détection et étude de la sensibilité aux antibiotiques des souches de Campylobacter thermotelérants isolées chez le poulet de chair dans quelques établissements d’abattage avicoles dans la wilaya de Batna**

**Résumé:**

Les objectifs de notre travail étaient de déterminer le taux de contamination des carcasses de poulet de chair par les Campylobacter thermotolérants (CTT) dans quelques établissements d’abattage de la wilaya de Batna, de les caractériser phénotypiquement et d’étudier leurs sensibilités aux antibiotiques. 50 prélèvements ont été effectués au niveau de 4 abattoirs avicoles (peaux du cou). Après préparation de l’échantillon à tester, un isolement des CTT a été réalisé sur de la gélose skirrow et une identification biochimique complète des souches isolées a été effectuée suivi d’une étude de la sensibilité aux antibiotiques selon les recommandations CA SFM (2018). Un taux de contamination globale de 48% (24 /50) a été noté et l’’étude de la sensibilité aux antibiotiques a révélé que 86,36%, 90,91% et 63,64% des souches testées ont présenté une résistance à l’acide nalidixique, à la tétracycline et à la ciprofloxacine respectivement. D’après ces résultats nous constatons le taux de contamination reste important et les taux de résistance aux antibiotiques est inquiétant pour l’hygiène alimentaire.

**Abstract**:

The objectives of our work were to determine the contamination rate of broiler carcasses by thermotolerant Campylobacter (TTC) in some slaughterhouses of the wilaya of Batna, to characterize them phenotypically and to study their sensitivities to antibiotics. 50 samples were taken from 4 poultry slaughterhouses (neck skins). After preparation of the sample to be tested, isolation of CTTs was performed on skirrow agar and a complete biochemical identification of the isolated strains was performed followed by an antibiotic susceptibility study according to CA SFM recommendations (2018). An overall contamination rate of 48% (24/50) was noted and the antibiotic susceptibility study revealed that 86.36%, 90.91% and 63.64% of the strains tested showed resistance to nalidixic acid, tetracycline and ciprofloxacin respectively. From these results we can see that the contamination rate is still important and the antibiotic resistance rates are worrying for food hygiene.