**Mémoire de Magistère de Mme Messad Sara**

**Contribution à l’étude de la prévalence et de la sensibilité aux antibiotiques des campylobacter thermotolérants chez le poulet de chair dans la région d’Alger**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2011**

**Résumé** :

Cette étude a pour objectifs, l’évaluation de la prévalence des Campylobacter thermotolérants chez le poulet de chair dans la région d’Alger, et l’étude de la sensibilité des souches isolées aux antibiotiques. Les prélèvements de fientes (100), de contenu caecal (100) et de peaux de cou (100) réalisés dans quelques fermes et abattoirs avicoles, ont été analysés par la méthode NF-ISO 10272/1995 modifiée, et selon les recommandations de l’OMS et l’OIE. L’étude de la résistance aux antibiotiques a été déterminée par la méthode de diffusion de disques en gélose selon les recommandations de la CA-SFM/2010 et selon le manuel de standardisation de l’antibiogramme en médecine humaine à l’échelle nationale. Les Campylobacter thermotolérants ont été isolés à partir de 85%, 98% et 80% du total des échantillons de fientes, contenus caecaux et peaux de cou respectivement. L’étude de la sensibilité des souches isolées vis-à-vis de 8 antibiotiques a montré que 100% des souches étaient résistantes à l’acide nalidixique, 84% à la ciprofloxacine, 81% aux tétracyclines, 75% à l’ampicilline, 47% à l’augmentin, et 22% à l’érythromycine et aucune résistance n’a été observée à la gentamycine et au chloramphénicol. L’étude du profil de résistance a révélé que 100% des souches présentaient une multirésistance aux antibiotiques. 15% des souches isolées présentaient une résistance associée à la ciprofloxacine et à l’érythromycine à la fois. Les résultats montrent que les Campylobacter thermotolérants sont non seulement très fréquents au niveau des fermes et abattoirs avicoles, mais présentent également des taux de résistance aux antibiotiques extrêmement élevés, représentant ainsi un risque important de contamination de l’homme via l’ingestion de viande de poulet et dérivés en engendrant un danger direct lors de toxi-infections alimentaires et un danger indirect d’antibiorésistance croisée entre souches aviaires et souches humaines.

**Abstract:**The aims of our study are the evaluation of the prevalence of thermotolerant Campylobacter in broilers in the region of Algiers, and the study of the antibiotics sensitivity of isolated strains. The samples of droppings (100), ceacal content (100) and neck skin (100) taken from some poultry farms and slaughterhouses, were analyzed by the NF-ISO 10272/1995 amended method, and as recommended by the WHO and OIE. The study of the resistance to antibiotics was determined by the method of disc diffusion agar as recommended by the CA-SFM/2010 and the standardization’s manual of the antibiogram in human medicine in Algeria. The thermotolerant Campylobacter were isolated from 85%, 98% and 80% of droppings, ceacal content and neck skin respectively. The study of the sensitivity of the isolated strains to 8 antibiotics showed that 100% of them were resistant to nalidixic acid, 84% to ciprofloxacin, 81% to tetracycline, 75% to ampicillin, 47% to augmentin and 22% to erythromycin, and no resistance was observed to gentamicin and chloramphenicol. The study of the resistance profile revealed that 100% of strains showed resistance to several antibiotics. 15% of the isolates showed resistance to both ciprofloxacin and erythromycin. The results showed that the thermotolerant Campylobacter are not only very common in our poultry farms and slaughterhouses, but also show extremely high rates of antibiotic resistance; thus representing a significant risk of contamination for humans through the ingestion of meat broilers and derivatives, generating a direct danger at food poisoning and an indirect danger of antibiotic cross between avian and human strains.