**Thèse de Doctorat en Sciences Vétérinaire de Mme Bouayad Leila**

**Étude de la prévalence, de la sensibilité aux antibiotiques et caractérisation moléculaire des souches de listeria isolées dans les viandes de volailles dans la région d'Alger**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2013**

**Résumé** :

L’étude menée pour l’isolement et l’identification des Listeria dans les volailles fraiches issues des unités d’abattage et dans les produits carnés fabriqués à base de viande de volaille commercialisés en grande surface à Alger a révélé que 103 échantillons des 310 testés sont positifs à Listeria, ce qui correspond à une prévalence globale de 33,2%. Dans les abattoirs, 46,6% des échantillons sont positifs à Listeria spp, dont 8,9% à L. monocytogenes. Les schémas de contamination suggèrent que la contamination des carcasses survient pendant les étapes de transformation, elle prend de l’importance à la fin du processus, à l’étape « finition et réfrigération ». Dans les produits carnés fabriqués à base de viande de volaille commercialisés en grandes surfaces, tous les échantillons sont négatifs à L. monocytogenes, seul quatre (4%) des échantillons sont positifs à Listeria spp. Le dénombrement des L. monocytogenes dans tous les échantillons positifs est <100UFC/g. L’étude de la sensibilité de L. monocytogenes aux antibiotiques testés confirme son caractère sensible à la majorité des antibiotiques. 26 isolats ont fait objet à un sérogroupage par PCR-Multiplex et a une caractérisation par la méthode PFGE avec utilisation de deux enzymes de restriction ; ApaI et AscI. Trois sérogroupes sont identifiés (IIa, IIb et IVb). Le sérogroupe IIa est commun à tous les abattoirs. Les 10 différents profils PFGE obtenus sont groupés en 7 clusters, certains sont communs aux trois abattoirs, alors que d’autres sont particuliers aux abattoirs où ils ont été identifiés.  
  
**Abstract:**

The study conducted for isolation and identification of Listeria in poultry carcasses from broiler abattoirs and ready to eat poultry products commercialized in supermarkets in Algiers revealed that 103 of 310 samples tested were positive for Listeria , which corresponds to an overall prevalence of 33.2% . In abattoirs, 46.6% of samples were positive for Listeria spp , including 8.9% L. monocytogenes. Patterns of infection suggest that carcass contamination occurs during processing steps, it becomes higher at the end of the process, at the « packaging and refrigeration “step. In ready to eat poultry products commercialized in supermarkets, all samples were negative for L. monocytogenes, only four (4%) samples were positive for Listeria spp . Counting L. monocytogenes in all positive samples were lower than 100UFC / g. The study of sensitivity of L. monocytogenes to the tested antibiotics confirms its sensitivity to the most antibiotics. 26 isolates were subject to Multiplex - PCR serogrouping and characterization by PFGE method using two restriction enzymes, ApaI , and AscI . Three serogroups were identified (IIa , IIb and IVb) . Serogroup IIa is common to all abattoirs. 10 different obtained PFGE profiles are grouped into seven clusters; some are common to all abattoirs, while others are specific to abattoirs where they were identified.