Liste des tableaux

Tableau n°	Titre	Page
01	Ordre t'taxonomique des entérobactéries .	**03**
02	Classification d'espèces d'entérobactéries courantes et rares.	**04**
03	Caractères distinctifs biochimique des entérobactéries les plus fréquemment rencontrées.	**07**
04	Composition de la viande.	**15**
05	Température de croissance des bactéries.	**17**
06	Informations relatives aux échantillons prélevés.	**19**
07	Liste des antibiotiques testés sur les entérobactéries.	**24**
08	Résultats des tests d'identification biochimique réalisée par API 20 E.	**30**
09	Effectif et pourcentage des souches selon les espèces.	**37**
10	Résultats du test de la sensibilité aux antibiotiques.	**40**
11	Effectifs des souches résistantes.	**43**
12	Profils de résistance des souches isolées	**46**
13	Répartition des souches multirésistantes selon l'espèce.	**47**