Table de matière

ملخص
Abstract
Résumé
Table de matière
Remerciements
Dédicace
Liste des abréviations
Liste des tableaux
Liste des figures
Introduction **01**

Partie 01: Revue bibliographique

I. Entérobactéries

1. **Définition** **03**
2. **Habitat** **03**
3. **Taxonomie** **03**
4. **Paroi** **05**
5. **Caractères culturaux** **06**
6. **Caractères biochimiques** **07**
7. **Caractères antigéniques** **07**
8. **Principaux genres** **08**
    - **8.1. *Escherichia*** **08**
    - **8.2.*Klebsiella*** **09**
    - **8.3.*Enterobacter*** **09**
    - **8.4.*Salmonella*** **10**
    - **8.5.*Shigella*** **10**
    - **8.6.*Citrobacter*** **11**
    - **8.7.*Yersinia*** **11**
    - **8.8.*Serratia*** **12**

II. Antibiotiques

1. **Définition** **13**
2. **Modes d'action** **13**
3. **Résistance aux antibiotiques** **13**
4. **Types de résistance** **14**
    - **4.1. Résistance naturelle** **14**
    - **4.2. Résistance acquise** **14**
5. **Mécanismes de résistance aux antibiotiques** **14**

III. Viande

1. **Définition** **15**
2. **Composition** **15**
3. **Viande hachée** **15**
4. **Nature des microorganismes des viandes de boucherie** **15**

5. Source de contamination de viandes 16
6. Conditions de la multiplication des microorganismes 17

Partie 02: Partie expérimentale

Chapitre I : Matériels et méthodes

1. Objectifs et cadre d'étude 19
2. Matériels et méthodes 19
2.1. Prélèvement 19
2.2. Pré-enrichissement 20
2.3. Isolement des Entérobactéries résistantes aux céphalosporines 3ème génération 20
2.4. Recherche des *Salmonella* 20
2.4.1. Enrichissement 20
2.4.2. Isolement 20
2.5. Identification préliminaire des isolats par un examen macroscopique et microscopique 20
2.6. Conservation des isolats 21
2.7. Identification biochimique 21
2.8. Test de l'antibiogramme 23

Chapitre II : Résultats et discussion

1. Examen macroscopique 27
2. Examen microscopique 28
3. Identification biochimique 29
4. Répartition des souches selon les espèces 36
5. Résistance aux antibiotiques 39
5.1. Résultats de l'antibiogramme 39
5.2. Taux des souches résistant, intermédiaires et sensibles 43
5.3. Profils de résistance 45
5.4. Souches multirésistantes 47
Conclusion 50
Références bibliographiques
Annexes