Introduction

Les entérobactéries sont des bacilles à Gram négatif (BGN) **[1],** qui constituent une part importante des bactéries isolées lors du diagnostic bactériologique des infections humaines. Elles peuvent être responsables de plusieurs types d'infections principalement les infections urinaires et les infections digestives **[2].**

Actuellement, le traitement des infections dues aux entérobactéries connait des difficultés, à cause du phénomène de la résistance aux antibiotiques qui n'est pas du tout récent. La situation est d'autant plus alarmante pour les entérobactéries dont la prolifération de leur résistance est en évolution très rapide, posant ainsi un grave problème de santé publique à l'échèle mondiale. L'utilisation massive ou inappropriée des antibiotiques, en médecine humaine ou en médecine vétérinaire, est en effet une cause majeure de l'émergence de ce phénomène **[3].**

En médecine vétérinaire, les antibiotiques sont utilisés comme facteurs de croissance ou à des fins thérapeutiques. De ce fait, la résistance aux antibiotiques peut évoluer chez la microflore hébergée par l'animal et par conséquent, elle pourrait évoluer également dans les produits alimentaires issus de cet animal comme les viandes et le lait.

Dans ce contexte, notre travail porte sur l'évaluation de la résistance aux antibiotiques des souches d'entérobactéries isolées à partir de la viande hachée commercialisée dans la ville de Tébessa. La viande hachée est une denrée fréquemment impliquée dans les infections d'origine alimentaire, parmi lesquelles les infections liées aux entérobactéries.

Les objectifs de ce travail sont donc:

1) Isolement et identification des souches des entérobactéries isolées de viande hachée
2) Détermination des taux de résistance et multirésistances des souches isolées aux différents antibiotiques testés.

Notre manuscrit est présenté en trois chapitres :

- Le premier chapitre, inclura un bref rappel sur le groupe des entérobactéries et les principaux genres incriminés en pathologie humaine, ainsi qu'un aperçu sur les antibiotiques, leurs modes d'action et les mécanismes de résistance développées par les bactéries, et enfin une petite partie présentera la microflore de la viande hachée et les différentes origines de sa contamination.

- Le deuxième chapitre, décrira le matériel et les méthodes employées pour l'isolement des entérobactéries à partir de la viande hachée, leur identification biochimique et leur antibiogramme standard.
- Le troisième chapitre sera réservé à la présentation des résultats obtenus et leur discussion.