

Etude et recherche de la contamination des œufs en coquille par les salmonelles

Khirani A¹, Chenouf A¹, Mebarek H²

1: Laboratoire d'Exploration et Valorisation des Ecosystèmes Steppiques- Université Ziane Achour Djelfa;

2 : Département de technologie agro-alimentaire-université Abdelhamid Ben Badis Mostaganem, Algérie.

khirani17000@yahoo.fr

Résumé

Les conditions de contamination de l'œuf en coquille par les Salmonelles sont bien connues (particulièrement en ce qui concerne *Salmonella pullorum*). On sait en effet que si ces bactéries peuvent être transmises par voie horizontale dans certaines conditions qui sont favorables à leurs pénétrations à travers de la coquille et des milieux internes, elles peuvent également se propager par voie verticale, entraînant une contamination directe des milieux internes de l'œuf (contamination endogène au cours de la formation de l'œuf). L'objectif de notre étude consiste ainsi à évaluer la contamination des œufs par les salmonelles et de voir l'état d'hygiène et de salubrité des œufs en coquille. L'étude a été conduite au près d'un élevage de type industriel où 150 œufs ont été prélevés au hasard de plusieurs bâtiments. L'analyse microbiologique consiste en un enrichissement sur bouillon au sélénite acide de sodium, suivie d'isolement sur gélose Hektoen. Les souches sont identifiées en utilisant une méthode classique (tests biochimiques). Le résultat a montré une contamination des coquilles par quelques Enterobacter telle que *E coli*, *Proteus mirabilis*, *Shigellasonni*, Citrobacter et Providencia, provenant probablement de la litière. Aucune *Salmonella* n'a été isolée. La présence des Enterobacter est probablement due, soit à la poule, soit à une contamination externe par pénétration au travers de la coquille souillée par la litière.

Mots clés : *Salmonella*, œuf en coquille, élevage de type industriel, contamination