



SOMMAIRE

Plan de Salon	04
Présentation de la Wilaya de Sidi Bel Abbes	05
Lettre du Salon	06
Liste des partenaires et des sponsors.....	08
Liste des expositions	09
Programme de Communications	12
Résumés des conférences - Oral	14
Résumés des conférences - Affichée	24

Entrée principale du complexe

Espace d'exposition Extérieur

Entrée et sortie des visiteurs

Sanitaires

REDMAG 150M²

Sanitaires

Entrée et sortie des visiteurs

Parking

TRAITEUR 18m ² N°B4	AGROGI 15m ² N°B3	GRUPE AZZOUZE 20M ² N°B2	LICORNE N°B1	ENPEC 18M ² N°A1	GOUMIDI 9M ² N°A2	RADIO SBA9m ² N°A3	EURL KHIDER 12M ² N°A4	EURL ECHIHAT 21M ² N°A5
ESPACE VETERINAIRE 15M ² N°B5	BOUTRIKA 9M ² N°D5	SOPRAV 9m ² N°D4	HUBBAR D 9m ² N°D1	CALL-PHOS 18m ² N°C1				MFMA 12M ² N°A6
MIEL D'ALGER 9m ² N°B6	DSA 9M ² N°D7	CEVA 9m ² N°D6	BECAIRO M 9M ² N°D3	LACTAMEL 9M ² N°C3	EUROP SERVICE 9m ² N°C4		SAA 36M ² N°C5	AGROMAVI 15M ² N°A7
EPE PREMIX 12M ² N°B7	DK NEWS 18M ²	COQ HODNA 9m ²	AGRIPROM ALGERIE 36M ² N°D12	BADR 9M ² N°C12		LOHMANN 9m ² N°C6	CAW 9m ² N°C7	AGRO CHEMICAL COMPAGNIE 15M ² N°A8
UNIVERSITE SBA 15M ² N°B8	BEP SABRI 9m ² N°D11	JOURNAL D'AFFAIRES 9m ² N°C2		TDM 9M ² N°C10	ALGERIAN BOVINES 18m ² N°C11	ALGEX 9m ² N°C8	POULTEC H 9m ² N°C9	
GROUP RAHMANI 18M ² N°B9	AIAD/CNI AG 9m ² N°B10	QUEST INFO 9m ² N°B11	AAHP 12m ² N°B13	NUTRIMAG 32M ² N°A11			BELLAT 12m ² N°A10	CNIFA 24m ² N°A9
	VETRAL 12m ² N°B12							



Présentation de la Wilaya

La wilaya de Sidi Bel-Abbès se caractérise par une double vocation :

Agricole au nord soit au niveau des plaines et sur les bas piémonts ;

Sylvo-pastorale sur les différents massifs et au niveau des hautes plaines steppiques du sud de la wilaya.

Elle dispose aussi d'importantes potentialités animales diversifiées à dominance gros élevage (ovin et bovin) ainsi que d'un réseau d'appui et soutien de production et de transformation des produits agricoles et animaux.

Les superficies : La S.A.U totale de la wilaya est de 358.780 hectares soit 39% de la superficie totale de la Wilaya, dont :

*210 500 ha constituent la zone agricole

*118 980 ha constituent la zone agro-pastorale

*29 300 ha constituent la zone pastorale.

Pour ce qui est des surfaces irriguées, seule 6.160 hectares sont actuellement irrigués sur un potentiel apte à l'irrigation de l'ordre de 30.000 hectares.

Les principaux atouts de la wilaya dans ce domaine restent liés aux potentialités dont elle dispose, à savoir une SAU d'environ 39 % de la superficie totale.

Les sols sont en majorité bons et profonds, les espaces forestiers et alfatiers représentent 40 % du territoire de la wilaya ; ils constituent donc des ressources complémentaires à l'activité agricole.

La constitution et le développement du bassin laitier de la wilaya avec ses 32.339 têtes de bovin dont 20.480 vaches laitières ; et une production annuelle de lait frais autour de 45,45 millions de litres en moyenne, reste l'une des réussites économiques dont la wilaya peut servir de modèle en la matière.

Le cheptel ovin quant à lui est évalué à 469.000 têtes localisé à plus de 70 % au niveau de la steppe, l'élevage y est mené de façon extensive et menace de façon inquiétante le couvert végétal au niveau de cette partie de la wilaya, notamment l'ALFA principale plantation de la steppe.





Lettre du Salon

ZOOTECH- EXPO

Sous le signe de :

**AVICULTURE :
« STRATEGIES ET
PERSPECTIVES »**



LICORNE Communication sise au centre des Affaires et Commerce «EL QODS» de CHERAGA-ALGER, organisera la 2eme édition du Salon International de la ZOOTECHNIE prévu du 14 au 16 Décembre 2014, à la salle OMNISPORTS de SIDI BELABES ; et ce sous le Haut Patronage de Mr le Ministre de l'Agriculture et Développement Rural et sous le Parrainage de Mr le Wali de SIDI BELABES.

Cette 2eme édition est placée sous le Thème : «LA FILIERE AVICOLE : STRATEGIES ET PERSPECTIVES».

LICORNE Communication vise à travers l'organisation du ZOOTECH-EXPO, la Valorisation des Protéines Animales qualifiées de Produits de large consommation, notamment les Viandes Blanches, les Œufs de consommation et le Lait; comme elle vise également la mise en place des Synergies Fertiles entre la Production proprement dite en Amont et la Distribution en Aval.

Ce Dispositif se caractérisant actuellement par un déséquilibre total, menaçant le devenir de ces filières, et nécessitant une Politique de mise en place d'un Dispositif de Régulation du marché.

Ce ci doit inciter tous les Acteurs : Professionnels, Vétérinaires, Ingénieurs Agronomes, Chercheurs

Universitaires, Techniciens, Gestionnaire et Décideurs, ainsi que consommateurs à se concerter pour sortir avec des Résolutions et Recommandations allant dans l'Intérêt commun des Filières Animales, notamment la filière Avicole et la filière Lait, pour une Préférence Nationale, afin de renforcer notre Sécurité Alimentaire, et allant aussi jusqu'aux Consommateurs, pour une Traçabilité et une conformité selon le codex alimentarius international visant le Renforcement de la Sécurité Sanitaire des Protéines Animales, surtout les Viandes Blanches et le Lait qui restent des aliments de bases, nécessitants une focalisation urgente et de première instance.

ZOOTECH-EXPO est considéré cette fois ci un Rendez-vous « ONE SHOOT » pour établir un contacte directe entre les différents Acteurs afin de soulever la PROBLEMATIQUE et suggérer la SOLUTION à cette crise, et ce à travers la tenue d'un Programme Riche de Communications, et de Tables Rondes pour débattre les Thématiques objets de ce Salon.

En Conclusion, et en Marge de ZOOTECH-EXPO, il y aura la Tenue de l'Assemblée Générale de la Société Scientifique de ZOOTECHNIE sous l'égide de l'Union National des Agronomes.





Lettre du Salon

Enfin je tiens à présenter mes vifs remerciements à Monsieur le Ministre de l'Agriculture et Développement Rural, son Excellence Mr Abdelouahab NOURI pour son dévouement et sa conception d'innovation et de communication préconisée dans le cadre de la politique de renouveau de l'économie agricole et du renouveau rural et à Monsieur le Wali Mr HATTAB Mohamed El Amine pour son accueil et son intérêt particulier à la relance du dynamisme et du développement, au président du Salon toujours dévoué, ainsi qu'à l'équipe dynamique ayant vieilli à l'Organisation de cet Evénement exceptionnel, comme je présente également mes remerciements à l'Université DJILLALI Liabés et à sa tête Monsieur le Recteur Professeur KHALFI Ali ayant montré un Intérêt Enthousiaste pour la Recherche et le Développement en Algérie, au Président du Comité Scientifique Dr KEBIR Nasr-Eddine toujours Dynamique et Innovant, aux Membres du Comité Scientifique de l'Université DJILLALI Liabés Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie toujours doués d'une volonté incommensurable et aux honorables Communicants pour leurs conférences de taille.

Mes remerciements sont adressés également à tous les exposants ayant placés leurs pleines confiances à LICORNE COMMUNICATION.

Le Commissaire du Salon
Mr Laala BOUKHALFA





Partenaires et Sponsors

Sponsors



Algerian Animal Health Product

Partenaires

Média



Radio Sidi Bel abbès



DK NEWS

QUOTIDIEN NATIONAL D'INFORMATION



Professionnels



Ministère de l'Agriculture
et Développement Rural

DSA SIDI BEL ABBES



Wilaya Sidi Bel abbès



CAW SIDI BEL ABBES





Liste Des Exposants

EPE PREMIX OUEST SPA. (FILIALE ONAB)

Adresse : Route de Tafaraoui O.Tlelat.- ORAN

Tél : 041.63.64.72

Fax: 041.43.64.24

E-mail : premixtlelat@gmail.com

: premixtlelat@hotmail.fr

Site : <http://www.onab.dz/premixouest.php>

SARL AGRIPROM ALGERIE

Adresse : Freme seraoui - Route de l'aéroport

25100 El-Kheroub - CONSTANTINE

Tél : 031 80 38 50

Fax: 031 80 38 29

MOB: 0560 057 923

E-MAIL cmmercial@agriprom-algerie.com

Site web : www.agriprom-algerie.com

GROUPE RAHMANI

Adresse : Zone d'activite rouge BP 1537 R.P - M'SILA

Tél : 030 51 29 27 29

Fax : 035 55 54 33

Mob: 0550 03 98 22

E-mail: contact@grouperahmani.dz

Site: www.grouperahmani.com

HUBBARD ALGERIE

Cité les Vergers Bat E97 - Birkhadem - ALGER

Tél. : +213 (0)21 44 83 24

Fax : +213 (0)21 44 83 24

Mob 1 : + 213 (0)61 51 62 80

Mob 2 : +213 (0)75 01 01 49

E-mail : ntekfa@yahoo.fr

Site: www.hubbardbreeders.com

EURL AV KHIDER

Siège social : Route Nationale N°1 en face la Base aérienne Ain Oussera - DJELFA

Mob : +213 0550.58.84.01

+213 0550.24.08.27

Fax : +213 027.82.72.00

E-mail : khider7@hotmail.com

NUTRIMAG

Adresse: N°20 Lot B Hamoul Kerma - ORAN

Tél : 040 23 70 09

Fax : 041 41 81 07

Mob: 0661 63 72 54

E-mail: nutrimag-dz@gmail.com

SARL ALGERIAN BOVINES

Adresse: Ain Naaja nord lot N° 448 Gué de constantine - ALGER

Tél : 021 405 346

Fax: 021 405 328

Mob: 0661 59 64 70

E-mail: contact@abovines.com

Site: www.abovines.com

SARL BECAGROM

Adresse : 47 et 49 rue aoudia mokhtar - SIDI

BEL ABBES

Tél: 048 65 23 48

Fax: 040 41 79 81

Mob: 0555 03 73 52/53

E-mail: becagrom@yahoo.fr

Site : www.becagrom.com

SARL LACTAMEL

Adresse: 92, Zone Industrielle -SIDI BEL ABBES

Tél : 040 42 61 20

Fax : 048 70 35 23

E-mail: i.boudjenah@lactamel.com

www.lactamel.com



Liste Des Exposants

SARL MFMA

Adresse : 31 bd Colonel Amirouche - ALGER
Tél : 02179 43 75
Fax: 021 79 43 75
Mob: 0771 277 772
Site : www.meatek.co.in

EURL AGRO CHEMICAL COMPAGNIE

Adresse : 19 coopérative colonel othmane local
N°2 Es-senia - ORAN
Tél/Fax : 041 51 43 72
Mob : 0770 71 67 14
Email : agrochemicalcompagnie@gmail.com

EURL AGROMAVI

Adresse : Zone industrielle Oued Rhiau - RELIZANE
Tél: 046 97 97 86
Fax: 046 97 80 62
www.agromavi.com
info@agromavi.com

EURL GOUMIDI

Adresse : Taya - SETIF
Mob : 0551 12 75 77
E-mail : goumidi.soufiane@yahoo.fr

EURL POULTECH

Adresse : Route national N°5 sidi embarek - BORDJ BOU ARRERIDJ
Mob: 0550.53.15.65
Fax: 035.64.12.90

EUROP SERVICE INDUSTRIE

Adresse France : 28500 vernouillet-FRANCE
Tél : 02 37 62 50 80
Fax : 02 37 60 50 30
E-mail: contact@esi-agro.fr
Adresse Maroc : Kenitra - MAROC

Tel : (00212) (0)37 37 67 17

Fax : (00212) (0) 37 37 69 63

E-mail: contact.esia@gmail.com

LES MOULINS AZZOUZ

Adresse: Zone industrielle de Sidi Bel Abbés (Algérie)

Tél : 213 (0) 48 70 34 13

213 (0) 48 70 31 15

213 (0) 48 70 35 67

213 (0) 48 70 35 42

Fax: 213 (0) 48 70 34 18

213 (0) 48 70 35 93

Site Internet : www.groupe-azzouz.com

AGROGI ALGERIE

Mobile1: +213 550 24 36 15

Mobile2: +213 661 59 18 09

Tél : +213 21 60 58 10

Fax : +213 21 60 58 44

E-mail: agrogialgerie@gmail.com

ENPEC - ENTREPRISE NATIONALE DES PRODUITS DE L'ELECTROCHIMIE spa

Adresse : BP 88 EL HASSI, SETIF

Tél : +213 (0) 36 64 10 34 à 36

Mob : +213(0) 771 59 23 99

Fax : +213 (0) 36 64 10 74

E-mail : enpecdg@enpec.dz

Site web : www.enpec.dz

BADR BANQUE

Adresse: N°12 Boukhari larbi - SIDI BEL ABBES

Tél: 048 44 41

fax: 048 54 17 86

Email: gresba022@hotmail.fr

Site: www.badr-bank.dz





Liste Des Exposants

EURL COQ HODNA

Adresse : Route nationale N 40 Barhoum - M'sila
Tél: 035 57 96 29
fax : 035 17 03 81
Mob du DG: 0550 44 68 40
mob Mr Saber: 0550 10 25 19
Email: coqhodna@yahoo.fr
Site: www.coqhodna.com

EURL ECHIHAT Import Export

Adresse: Rue de la piscine Ain Touta - BATNA
Tél: 033 83 47 97
Fax: 033 83 49 11
E-mail: sarl.echihat@hotmail.fr

LOHMANN TIERZUCHT GCMB

Adresse : am seedeich 9-11 27472 cuxhagen
GERMANY.
Tél: 00494721505-0
Fax :036 96 32 82
MOB : 0661 35 13 30
E-mail: salimbenkhelil@yahoo.fr
Site: www.ltz.de

SARL VETRAL

Adresse : Parc de la concorde Route du Kaddous
Hydra - ALGER
Tél : 021 54 68 88
Fax : 021 54 76 05
E-Mail: infovetral@vetral-dz.com
Site: www.Vetral-dz.com

MIEL D' ALGER

ADRESSE : Coopérative immobilière « Thiziri »
Souk El Khmiss - Maatka-TIZI OUZOU.
Tél : 0559 20 40 98
Fax : 026 23 73 89
Mob: 0773 76 86 94

TOTAL DRAIY MANAGEMENT SARL

Adresse : via dello stone 8/b
Tél: 030 206 22 26
Fax : 030 997 90 66
E-mail: rita@tdm.it
Site: www.tdm.it

FRERES BOUTRIKA POUR LES PRODUITS NATURELS

Adresse : quartier 5 juillet baba hssen - ALGER
Mob: 0773 25 19 71
Fax: 021 34 92 13

SARL CONSERVERIE DE VIANDES D' ALGÉRIE - BELLAT

Adresse : Cité haidouci, RN 8 Eucalyptus
ALGER.
Fax : 023 40 98 91/95
Mob : 0550 09 90 32
: 0550 48 80 80
E-mail: riadh.chikhaoui@bellat.net
Site: www.bellat.net

Collaboration CNIAAG

ADRESSE : CNIAAG Hassi Anoun- ORAN
: Rue Belhousse Mustapha Sidi Dala -
SIDI BEL ABBES
Tél: 0553 09 35 80
Fax: 041 29 10 94
E-mail: sbahmed@hotmail.fr

CALCI-PHOS

Adresse: Lot N°09 Sidi Chahmi Es-Senia -
ORAN
Mob: 05 60 00 46 09
E-mail: n-tech@hotmail.fr





Programme des Communications

PROGRAMME ET THEMES DES COMMUNICATIONS : Six Communications Orales sont Programmées lors du Salon de la ZOOTECHNIE Au Nouveau Amphie du Rectorat de l'Université DJILALI LIABES de SIDI BELABES le 15-16 Decembre 2014



LUNDI
15/12/2014

Modérateurs :

Pr ZAHZEH Touria Dr MAROKI Ahmed Dr KHALED meghit Boumediene

- | | |
|---------------|---|
| 10h30 - 11h00 | - « L'AVICULTURE EN ALGERIE »

Mr Laala BOUKHALFA, cadre supérieur en aviculture. |
| 11h00 - 11h30 | - «SANTÉ PUBLIQUE FACE AUX RESIDUS ANTIBACTERIENS ET A L'ANTIBIORESISTANCE»

Dr KEBIR Nasr-Eddine (Nutrition Et Santé) Université DJILLALI LIABES. |
| 11h30 - 12h00 | - Débat. |
| 15h00 - 15h30 | - «COMPARAISON DE LA RESISTANCE DES ENTEROBACTERIES D'ORIGINE AVIAIRE ISOLEES DANS L'OUEST ALGERIEN AUX QUINOLONES DE PREMIERE, DEUXIEME ET TROISIEME GENERATION»

Dr BENAMEUR Q ^{1,2} , *, BENMAHDI M-H ² , BOUTAIBA BENKLAOUZ M ¹ .
- ¹ Laboratoire de recherche "Santé et Productions Animales", Ecole Nationale Supérieure Vétérinaire d'Elharrache, Alger, Algérie,
² Laboratoire vétérinaire régionale de Mostaganem, Algérie. |
| 15h30 – 16h00 | - Débat. |

MARDI
16/12/2014

Modérateurs :

Dr HADDAD Mustapha Pr ABBOUNI Bouziane Dr Bousmaha Leila

- | | |
|---------------|--|
| 09h30 – 10h00 | - «INSULIN CAMEL MILK COULD THEY PROTECT DIABETICS?»

Pr AICHOUNI Ahmed, BELHADIA Mohamed, KEBIR Nasr-Eddine.
Laboratory of natural and local bioresources
Faculty of biological and agricultural sciences |
| 10h00 – 10h30 | - «L'ALIMENTATION EN ELEVAGES BOVINS LAITIERS A QUEL PRIX. IMPACT DU RAPPORT CONCENTRE / FOURRAGES SUR LA PRODUCTION LAITIERE DANS LA REGION DU CHELIFF.»

Dr BELHADIA. M.A AICHOUNI. A (institut des sciences agronomiques, Université de CHLEF),
KHELLILI. A et YAKHLEF. H (ENSA d'Alger). |
| 10h30 – 11h00 | - «ETUDE DU SYMBIOTIQUE SPIRULINE-FERMENTS LACTIQUES DANS LE LAIT FERMENTE»

Pr BENALI Mohammed SMAHAT Imene Hidayete, KENDOUCI Youcef; MANSOUR Insaf Fatima zohra, (Laboratoire de biotoxicologie Département de Biologie, Faculté des sciences de la nature et de la vie Université de Djillali Liabes Sidi Bel Abbés) |
| 11h00 – 11h30 | - Débat et Discussions Générale. |
| 11h30 – 12h00 | - Lecture des Recommandations. |





Programme des Communications

Commissaire du salon: Mr BOUKHALFA Laala

Président du comité scientifique : Dr KEBIR Nasr-Eddine

Présidents d'atelier de recommandations :

*Mr Laala BOUKHALFA, Dr KEBIR Nasr-Eddine, Pr BENALI Ahmed,
Dr BELMAMOUN Ahmed Reda*

*Membres Du Comité Scientifique Et D'atelier De
Recommandations*

*Pr BENALI Mohammed, Pr Zahzeh Touria, Pr MOULESSEHOUL Soraya
Pr ABBOUNI Bouziane, Pr BENDAHDANE Malika Dr MENADI Nour-
Eddine, Dr KEBIR Nasr-Eddine, Dr MAROKI Ahmed, Dr BOUSMAHA Leila,
Dr ZAIRI Mohammed, Pr AICHOUNI Ahmed, Dr MISSOURI Miloud,
Dr HAOUD Khadidja, Dr BELMAMOUN Ahmed Reda
Dr ALLAM Mustapha, Dr KHALED Meghit Boumediene, Dr RGIG Mokhtar
Dr BENABDERAHMENE Mokhtar, Dr RAHMANI Abd-el-Kader
Dr HADDAD Mustapha, Dr BOUHAS Mohamed, Dr HARIR Noria
Dr OUCHERIAH Yasmine, Dr TIBOURA Ghania*

Associés à l'organisation du site des conférences

Mr Kessair abd-elhak, Mr Bhilil Abd-errazak, Dr Laouedj Zouaoui



Résumé Communication Orale

THEME 1: L'AVICULTURE EN ALGERIE

COMMUNICATION PRESENTÉE PAR :
Mr Laala BOUKHALFA

INTRODUCTION :

Les Viandes Blanches, produits de base, consommées par toutes les familles Algériennes, demeurent au centre d'intérêt économique croissant, car elles constituent les protéines issues de la Viande de Poulet qui, de toute évidence est la moins chère sur le marché de la Viande.

La Viande Blanche est une Protéine Animale, offrant autant de valeurs nutritives que d'autres Viandes (bovine, ovine,...) et constitue l'élément de base des régimes protéinés.

Compte tenu des avantages que confère cette Viande, en matière de lipides (moins de matière grasse), les Viandes Blanches sont indispensables à une alimentation équilibrée et sont recommandées et conseillées aux patients à titre de régime alimentaire non gras, pour la maîtrise du Taux de Cholestérol.

SITUATION DU SECTEUR AVICOLE :

Avant l'indépendance, l'Aviculture en Algérie s'est caractérisée par des petits élevages, à caractère traditionnel, issus de l'exploitation des souches locales.

Depuis 1982, date du début du Développement Avicole, jusqu'à 2000, et dans le cadre de la politique envisagée par l'Algérie portant sur l'indépendance économique et la garantie de la Sécurité Alimentaire, le secteur Avicole était au cœur de cette préoccupation motivée par :

1. L'Accroissement important de la demande.
2. La Politique des prix attractifs, par rapport aux autres Viandes, notamment les Viandes Rouges.

PROBLEMATIQUE :

Depuis début 2000 et à ce jour, le secteur Avicole a traversé une crise chronique, en raison de l'instabilité des prix pratiqués sur le marché, conséquente au déséquilibre de l'Offre et de la Demande.

Les Difficultés, que connaît le secteur de l'Aviculture, à savoir les Baisses et les Hausses.

L'impact le plus visible de cette perturbation du secteur Avicole intervient en particulier depuis l'ouverture du marché marquée par des réactions très fortes d'instabilité de l'Offre et de la Demande, conduisant le plus souvent à des phénomènes conjoncturels de crises non maîtrisables.





Résumé Communication Orale

SUGGESTIONS ET SOLUTIONS :

A. Le secteur Avicole est dominé à plus de 90 % par le privé pour l'ensemble des segments de l'activité, de l'élevage des Grands Parentaux jusqu'aux Produits Finis.

B. Les élevages Avicoles se pratiquent à plus de 70% dans l'Informel.

Pour ces raisons, il serait souhaitable de préconiser un système de Fédération et de Concertation conjugué entre les différents Opérateurs Professionnels par la mise en place :

1. D'une Charte Sanitaire ouverte à l'adhésion et l'émargement de l'ensemble des professionnels.
2. Création de Groupements d'Intérêts Communs par segments d'activités.
3. Mise en place d'un Observatoire Avicole, par Wilaya, Région et à l'échelle Nationale.

MISSION DE LA PROFESSION :

La mission principale de la Profession en concertation avec les Pouvoirs Publics est le suivi Permanent en Amont et en Aval de toutes les informations liées à l'activité, notamment :

- le Recensement des Opérateurs et leurs Capacités.
- la Tendance et Comportement du Marché.
- l'Anticipation des Risques Internes et Externes
- la Proposition des Axes d'Amélioration et la Correction des Anomalies
- l'Harmonisation et la Concordance en matière de développement entre l'Amont et l'Aval des activités Avicoles, surtout pour les Investissements.
- Comblar le Déficit accusé en matière d'Abattage par la création de nouveaux Abattoirs, et des Structures de Stockage, considéré comme Goulot d'Etranglement pour l'activité.

- Amélioration des Performances Zootechniques, notamment l'Indice de Conversion et la Réduction des Mortalités.

- Mise en place des Procédures pour l'Obtention des Certifications ISO et HACCP pour les principales unités Avicoles et surtout les Abattoirs Industriels, afin de sécuriser la consommation en fonction des Normes.

- Initiation des Opérations d'Exportation, à cibler au moins les pays du Maghreb, monde Arabe et l'Afrique.

- Enfin le Comité Interprofessionnel de la Filière Avicole doit être l'Interlocuteur entre l'Administration et la Profession.

CONCLUSION :

La prise en charge du Développement de la Filière Avicole par la Profession et l'Accompagnement des Pouvoirs Publics permettra certainement de résoudre la Problématique que traverse le Secteur Avicole depuis plus de deux décennies. et d'instaurer un système de Régulation du Marché sollicité par la Filière Avicole, et ce dans l'intérêt conjugué de l'Aviculteur et du Consommateur.

Cet Objectif visé est réalisable par la mise en place d'une Stratégie basée sur un Suivi Permanent, et l'Analyse des Données Statistiques du Terrain afin de porter des Corrections nécessaires au moment Opportun, et ce par la pratique du principe des trois R de l'audit soit : Rechercher, Reconnaître et Remédier.

Dans ce cadre les Pouvoirs Publics peuvent également porter leur Soutien et Contribution par l'Octroi des Facilités en matière de Développement et de Modernisation, ainsi que des Soutiens en matière d'Impôts et Taxes, notamment la T.V.A.



Résumé Communication Orale

THEME 2: SANTÉ PUBLIQUE FACE AUX RÉSIDUS ANTIBACTÉRIENS ET À L'ANTIBIORÉSISTANCE

Dr KEBIR Nasr-Eddine:

Nutrition et Santé Université Djillali Liabès

Les agents antimicrobiens (antibiotiques et autres médicaments apparentés) ont sensiblement réduit la menace posée par les maladies infectieuses. Cela a conduit au fil des ans à une baisse spectaculaire des décès liés à des maladies transmissibles autrefois très répandues, incurables et souvent mortelles. Au cours des dernières décennies, l'utilisation irresponsable et erronée d'antibiotiques chez l'homme comme chez les animaux a accéléré une tendance bien particulière qui est celle de l'émergence de la résistance bactérienne aux antibiotiques. Les conséquences sont graves. Les infections causées par ces bactéries résistantes ne réagissent pas au traitement, résultant dans des séjours hospitaliers prolongés, des traitements plus complexes et un risque accru de dissémination de ces germes rebelles d'où l'échec thérapeutique qui conduit malheureusement au décès.

Le développement de la résistance aux antibiotiques chez les bactéries pathogènes est et reste un problème de santé publique majeur. Les phénomènes conduisant à l'émergence et à

la dissémination de bactéries résistantes et de gènes de résistance montrent l'importance d'avoir une démarche globale en matière d'évaluation et de gestion des risques. Le monde bactérien représente la plus grande partie de la biomasse de la planète et est présent dans l'ensemble des environnements de vie et de travail. Une des plus fortes densités en termes de population bactérienne se trouve au niveau de la microflore intestinale de l'homme et des animaux avec par exemple, une densité de l'ordre de 10¹² cellules par gramme de matière fécale au niveau du colon chez l'homme. Cette flore bactérienne est exposée aux substances antibiotiques naturelles et d'origine anthropique. Depuis moins d'un siècle, les usages des antibiotiques chez l'homme et l'animal se sont développés avec l'accroissement de la population et l'amélioration des soins. De plus, les antibiotiques ont des usages zootechniques dans de nombreuses régions du monde comme dans l'Union européenne jusqu'à ces dernières années. Le panorama des voies de transmission des bactéries

résistantes montre la diversité des voies de transmission entre les différents points de sélection (lieu des usages).

A partir des sujets traités, les flores bactériennes résistantes aux antibiotiques sont véhiculées par différentes voies : via l'alimentation d'origine animale, via les effluents des élevages, de la ville et de l'hôpital pour être véhiculées vers l'eau, les sols et les plantes. L'exposition de l'homme à des bactéries résistantes aux antibiotiques se fait dès lors par différentes voies. Tout d'abord au sein de la population humaine entre les individus porteurs vers les individus non porteurs, essentiellement par le manuportage, la manipulation de produits contaminés et le contact entre individus. Ces transmissions par contact existent également avec les animaux domestiques que ce soit des animaux de production ou de compagnie. L'alimentation apporte régulièrement des bactéries dont des bactéries résistantes aux antibiotiques, présentes sur la plupart des denrées alimentaires d'origine animale ou végétale. La préparation des aliments, la cuisson réduisent la taille de ces populations bactériennes qui vont transiter au niveau du tube





Résumé Communication Orale

digestif. La flore intestinale résidente joue un rôle barrière par rapport à ces bactéries sans toutefois exclure la possibilité d'échanges génétiques entre la flore transitoire et la flore résidente. Les populations animales et humaines sont donc porteuses de bactéries et de gènes de résistance dont la capacité de dissémination est très variable. La plupart des bactéries sont des espèces commensales. Mais certains clones se révèlent des pathogènes du fait de la présence de facteurs de virulence. Le traitement antibiotique est alors nécessaire dans la prise en charge des infections les plus graves. Dans un certain nombre de cas, la présence d'une résistance aux antibiotiques peut accroître la morbidité et la mortalité associées de ces infections. La place de l'alimentation comme facteur de risque dépend alors de l'espèce bactérienne et des mécanismes conduisant au déclenchement d'une pathologie (Concernant la responsabilité de l'animal dans la transmission des phénomènes d'antibiorésistance chez l'Homme, il convient certainement d'examiner des éléments probants scientifiquement. Il est prématuré de poser comme dogme que les germes résistants trouvés chez l'animal sont identiques à

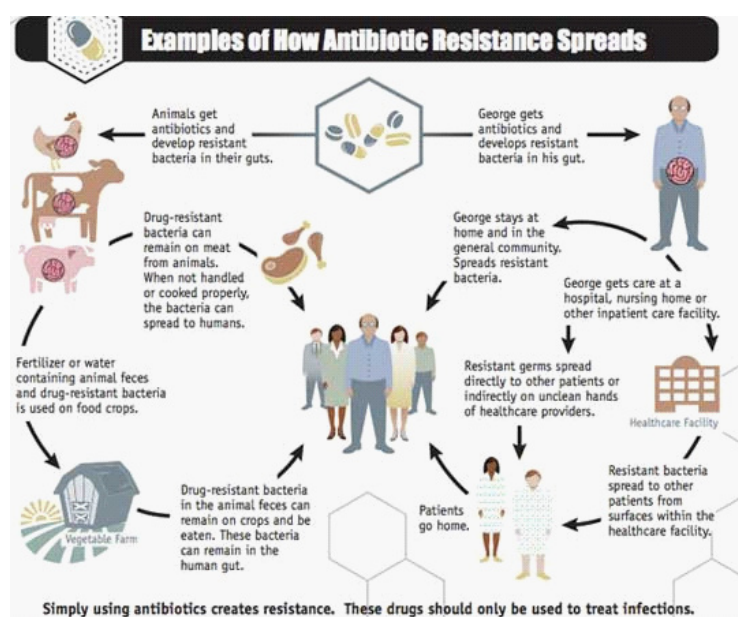
résidus de pénicilline 5 à 10% de la population mondiale est allergique à la pénicilline) aux problèmes cancérogènes tel que les résidus des nitrofuranes surtout sous leurs formes de métabolites qui persistent longtemps dans les denrées d'origine malgré le prise en compte du délai d'attente.

De ce fait j'appelle les pouvoirs publics à rationaliser la politique de prescription d'antibiotiques tant bien chez l'homme par la mise au point d'un cahier des charges que chez l'animale en exigeant une charte de bonne conduite et la mise au point du registre d'élevage et que le certificat d'abattage et le certificat de salubrité délivrés exclusivement par le docteur vétérinaire témoignant de sécurité alimentaire où l'absence des résidus d'antibactériens ou de leurs LMR soit au dessous dans les aliments d'origine animale et soit scrupuleusement et intimement prise en compte condition sine qua none à la conformité du certificat de salubrité.

Mots clés : résidus antibactériens, antibiorésistance, délai d'attente, certificat de salubrité.

ceux qui sont les responsables de l'ensemble des accidents de santé humaine liés à des phénomènes d'antibiorésistance : seule la biologie moléculaire permet de préciser les liens de causes à effet). De même que les infections nosocomiales entre autres par des germes résistants ont baissé dans les hôpitaux avec des mesures d'hygiène, pas avec des mesures de gestion de l'antibiothérapie.

Cela d'une part et d'autre part la présence de résidus d'antibactériens dans les denrées d'origine animale apporte aussi sont lot désastre sanitaire très souvent méconnu et ignoré par les professionnels de la santé allant des allergies(lait contenant des



Source: CDC.gov, Antibiotic Resistance Threats in the United States, 2013 Entero



THEME 3: COMPARAISON DE LA RESISTANCE DES ENTEROBACTERIES D'ORIGINE AVIAIRE ISOLEES DANS L'OUEST ALGERIEN AUX QUINOLONES DE PREMIERE, DEUXIEME ET TROISIEME GENERATION

BENAMEUR Q^{1,2}, *, BENMAHDI M-IF, BOUTAIBA BENKLAOUZ M1.

⁻¹Laboratoire de recherche "Santé et Productions Animales", Ecole Nationale Supérieure Vétérinaire d'Elharrache, Alger, Algérie.

⁻²Laboratoire vétérinaire régionale de Mostaganem, Algérie.

Introduction : les quinolones c'est une des classes d'antibiotiques les plus prescrites en Algérie, ce qui explique l'augmentation croissante des résistances bactériennes à ces antibiotiques.

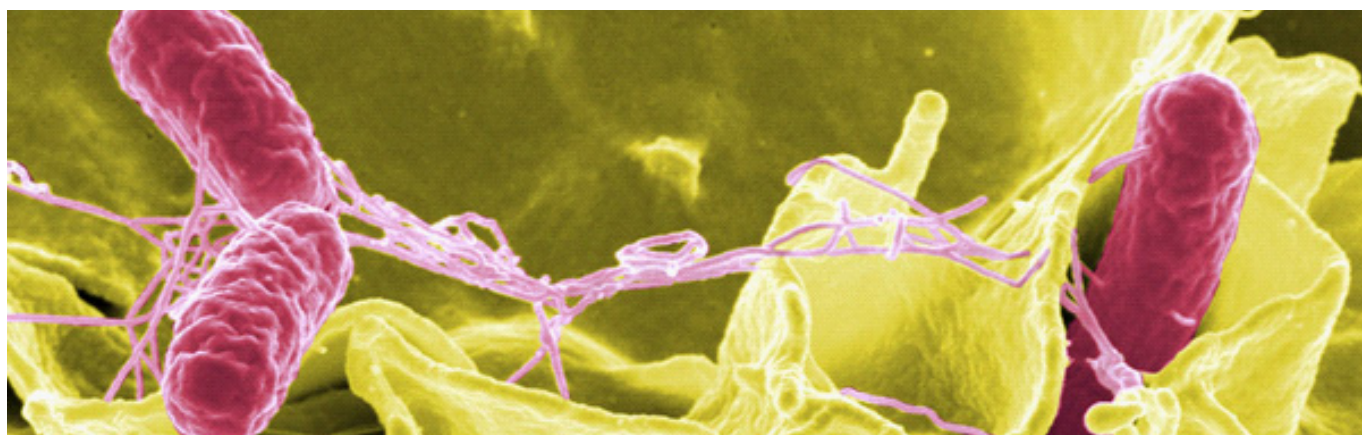
Matériels et méthodes : 240 souches d'Entérobactérie ont été isolées, à partir de poulet de chair dans l'ouest Algérien, selon des procédures bactériologiques usuelles.

L'étude des profils de la sensibilité aux antibiotiques des souches isolées a été effectuée par l'établissement d'antibiogramme réalisé selon la méthode recommandée par l'OMS et répondant aux critères définis par le CLSI et standardisées depuis 1999 en médecine vétérinaire en Algérie. La sensibilité des souches est testée vis-à-vis des antibiotiques suivants : Acide nalidixique (30µg), Fluméquine (30µg), Enrofloxacin (5µg), Ciprofloxacin (5µg) et Lévofoxacin (5µg).

Résultats : Des taux alarmants de l'antibiorésistance d'Entérobactéries aux antibiotiques appartenant aux quinolones de première (97,66% pour l'acide nalidixique) et deuxième génération (96,33% pour la fluméquine), ainsi que pour la troisième génération (fluoro-quinolones) (81, 33 %, 82, 11 % et 84, 66% ont été enregistré respectivement pour l'enrofloxacin, ciprofloxacin et lévofoxacin) ont été rapporté.

Conclusion : Devant la progression constante des résistances aux quinolones, cette classe d'antibiotique doit être épargnée dès que d'autres alternatives sont possibles.

Mots clés : Antibiorésistance, Entérobactérie, Quinolones, aviaire, Ouest Algérien.





Eurl Agro Chemical Compagnie

Société spécialisée dans l'import & export des produits phytosanitaires et matériel agricole, produits et matériel hygiène publique, produits chimiques et matériel industriels, produits hygiène hospitalière et agro-alimentaire et produits d'irrigation

Activité : Distribution et développement des produits

Adresse : 19 coopérative colonel Othmane local N 02 Es-Senia Oran

Tél/Fax : 213/041514372

Mobile : 213/0770716714

Email : agrochemicalcompagnie@gmail.com

THEME 4: INSULIN CAMEL MILK COULD THEY PROTECT DIABETICS?

AICHOUNI Ahmed, BELHADIA Mohamed, KEBIR Nasr-eddine.

- Laboratory of natural and local bioresources

- Faculty of biological and agricultural sciences

Abstract:

The antidiabetic effect of camel milk is now regularly the subject of serious scientific publications demonstrating empirically that already recognized by many observers property. But these assertions they have a scientific basis? One of the articles in newspapers and magazines, seems to attest. These recent articles, fonts not bring grist to the mill this statement confirming the beneficial properties of camel milk.

Some authors conclude a marked effect of camel milk on liver and kidney function in diabetic rats. Another argument to defend the «white gold of the desert»

Other authors concluded a beneficial effect of whey camel on diabetes-related complications.

It was also concluded that camel milk shows its significant hypoglycemic effect when given along with conventional treatment. The action is presumed to be due to the presence of insulin/insulin like

protein. Its therapeutic efficacy may be also due to the lack of coagulum formation in acidic media

This results to dig and to the credit of health factors attributed to camel milk.

Keys words: Diabetes, Camel milk, Insulin, Nephropathy, microalbuminuria, Defensins, cytokines, Whey protein, wound healing





Résumé Communication Orale

THEME 5: L'ALIMENTATION EN ÉLEVAGES BOVINS LAITIERS À QUEL PRIX. IMPACT DU RAPPORT CONCENTRÉ / FOURRAGES SUR LA PRODUCTION LAITIÈRE DANS LA RÉGION DU CHELIFF.

BELHADIA, M.A⁽¹⁾,
KHELLILI, A⁽²⁾, YAKHLEF,
H⁽³⁾, AICHOUNI, A⁽¹⁾,

⁽¹⁾ *Institut des sciences agro-nomiques, Université de CHLEF.*

⁽²⁾ *Doctorant ENSA d'Alger*

⁽³⁾ *ENSA d'Alger*

En Algérie les insuffisances de la production laitière sont surtout expliquées par le déficit alimentaire enregistré par les troupeaux. Les exploitations d'élevages laitiers sont confrontées durant une bonne partie de l'année à un problème de disponibilités fourragères. La période été-automne, du mois de juin jusqu'à décembre est très critique, alors que le printemps, est caractéristique d'une bonne production fourragère et représente la période des maximums de production laitière enregistrés durant l'année.

La région du Cheliff représentative de la problématique nationale, peut être qualifiée de bassin laitier en raison du potentiel animal, surtout en cheptels laitiers de haut rendement et des disponibilités fourragères en sec et en irrigué.

La présente étude se propose de déterminer l'importance de l'alimentation dans 14 exploitations d'élevages laitiers de la région du Cheliff. Ce sont 14 dont 2 fermes pilotes 1 EAC et 11 fermes privées. Ces dernières sont toutes intégrées au dispositif de collecte du lait et bénéficient en conséquence des différentes aides publiques, notamment l'aide octroyée aux cultures fourragères (MADR, 2008). La capacité de production fourragère de ces exploitations est liée à leurs dotations en terre et la part qu'elles consacrent aux cultures fourragères surtout en irrigué. Les superficies sont faibles surtout dans le cas des Fermes de petite taille, qui laissent une part négligeable aux cultures fourragères. La charge mesurée en UGB Vache /ha varie de 0,67 UGBV par ha pour le cas des Fermes de plus de 10 ha, 0,9 UGB V par ha dans le cas des fermes de moins de 10 ha, à plus de 2 UGB V / ha pour le cas de exploitations de moins de 5 ha .



Notre objectif est d'évaluer la capacité d'affouragement de ces exploitations à travers un suivi fin sur 24 mois et surtout de mesurer le rôle du concentré dans le bilan alimentaire des élevages, ainsi que l'impact du bilan fourrages/concentré sur la production laitière.

La capacité d'affouragement de ces exploitations varie de plus de 65 % pour le cas des fermes de plus de 10 ha à moins de 40 % dans le cas des fermes de moins de 5 ha . Les rations de base adoptées par les 10 exploitations permettent rarement la couverture des besoins d'entretien (en UFL et en PDI) des troupeaux surtout durant les périodes critiques (plein hiver et plein été). Le recours au concentré, parfois de manière abusive est la seule alternative pour assurer une production laitière acceptable.



Résumé Communication Orale

THEME 6: ETUDE DU SYNBIOTIQUE SPIRULINE-FERMENTS LACTIQUES DANS LE LAIT FERMENTÉ

SMAHAT Imene Hidayete, KENDOUCI Youcef; MANSOUR Insaf Fatima zohra, BENALI Mohammed

- Laboratoire de biotoxicologie
- Département de Biologie, Faculté des sciences de la nature et de la vie
- Université de Djillali Liabes Sidi Bel Abbès

Compte tenu de la composition biochimique de la spiruline et de l'apport nutritionnel du lait fermenté comme un produit de grande consommation, notre travail a porté sur l'addition de cette microalgue conditionnée en granulé au lait fermenté à différentes concentrations. Nous avons étudié l'effet de la spiruline, prébiotique sur la cinétique de croissance microbienne donc sur la viabilité des souches lactiques.

Le lait reconstitué (12% P/V) est pasteurisé puis conservé. Les ferments *Streptococcus thermophilus* (St 40) et *Lactobacillus bulgaricus* (Lb 340) sont utilisés. Des extraits éthanoliques de spiruline (0.7%, 0.4%, 0.3%, 0.2% (P/V) sont retenus. Tous les milieux de culture lyophilisés sont préparés et autoclavés. Le MRS à pH 5,2 et le M17 à pH 7,1 sont respectivement utilisés pour la mise en culture de *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*. De jeunes

du pH similaire entre le témoin et les différents échantillons étudiés est relevée. Notre étude a montré une bonne compatibilité entre la spiruline et le yaourt car on a pas rencontré de problèmes de texture ou de conservation. Cette microalgue constitue de par sa composition chimique une très bonne alternative pour l'équilibre des régimes alimentaires et peut être incorporée dans des produits alimentaires pour l'obtention d'aliments fonctionnels.

Mots clés : Spiruline - lait – ferments lactiques –prébiotique - cinétique - viabilité

cultures starters de 24h sont ajustées à une concentration cellulaire approximative de 108 UFC/ml. Chacune de ces cultures est utilisée pour inoculer des échantillons de lait stérile à raison de 3% en culture mixte. Le dénombrement des cellules est effectué à l'aide de spectrophotomètre à 625 nm après agitation au vortex pour l'homogénéisation des échantillons prélevés. Le taux de survie est calculé selon l'équation rapportée par Ustunol et Gandhi (2001). Les résultats obtenus ont révélé une bonne dissolution de la spiruline dans le lait fermenté de 0,2 à 0,7 g/ml avec une croissance bactérienne importante. Une évolution





THEME 1: INFECTIONS A E. COLI RESISTANTE A DIVERS ANTIBIOTIQUES CHEZ LE POULET DE CHAIR DANS LA WILAYA D'ORAN

E. COLI INFECTIONS RESISTANT TO VARIOUS ANTIBIOTICS IN BROILER CHICKENS IN ORAN WILAYA

BENAMEUR Qada^{1,2}, BOUTAIBA BENKLAOUZ Meki²*, BENMAHI Meriem Hind¹

¹Laboratoire de recherche "Santé et Productions Animales", Ecole Nationale Supérieure Vétérinaire d'Elharrache, Alger, Algérie.

²Laboratoire vétérinaire régionale de Mostaganem, Algérie.

Mots clés :

Antibiorésistance, E. coli, aviaire, Oran.

Introduction : En Algérie, la colibacillose aviaire est responsable de pertes économiques importantes en élevage aviaire d'où le recours systématique aux antibiotiques. Une des conséquences est une perte progressive d'efficacité des traitements.

Matériels et méthodes : Dans la wilaya d'Oran, 114 souches d'E.coli ont été isolées, à partir de poulet de chair atteint de colibacillose, selon des procédures bactériologiques usuelles.

L'identification bactérienne a été établie selon la méthode classique en usage au laboratoire à savoir la galerie API20E (Bio Mérieux). L'étude des profils de la sensibilité aux antibiotiques des souches isolées a été effectuée par l'établissement d'antibiogramme réalisé selon la méthode recommandée par l'OMS et répondant aux critères définis par le CLSI et standardisées depuis 1999 en médecine vétérinaire en Algérie.

Résultats : Sur le total des E coli : 90,35 %, 79,82%, 70,17%, 31,57%, 21,05% étaient résistants respectivement aux tétracyclines, à l'enrofloxacin, à la triméthoprim sulfaméthoxazol, à la colistine et à la néomycine.

Un taux alarmant de l'antibiorésistance d'E. coli vis-à-vis d'un seul antibiotique a été signalé (100%), ainsi que pour la multirésistance (96.51% pour au moins 2 antibiotiques et 92,20% pour au moins 3 antibiotiques).

Conclusion : Face à l'augmentation perpétuelle des antibiorésistances en pathologie aviaire, un plan de surveillance doit être instauré et respecté.





Résumé Communication affichée

THEME 2: RISQUES D'EMERGENCE D'ANTIBIORESISTANCES LIES AUX MODES D'UTILISATION DES ANTIBIOTIQUES DANS UN CHEPTTEL AVIAIRE

MERAZI YAHYA¹, HAMMADI KHEIRA²

-¹Faculté des sciences de la Nature et de la Vie, département de biologie, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem, Algérie,

-²Faculté des sciences de la Nature et de la Vie, département de biologie, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem, Algérie

La résistance acquise aux antibiotiques est une source d'échecs thérapeutiques en médecine vétérinaire. Le développement de la résistance chez des bactéries pathogènes responsables d'infection communautaire et l'apparition de bactéries multi-résistantes sont un sujet d'inquiétude majeur.

Ces considérations nous ont conduits à réaliser des études bactériologiques, sérologiques, et un antibiogramme d'un cheptel aviaire au niveau du laboratoire Vétérinaire régional Mostaganem.

Un échantillon de 60 sujets de poule de chair et de poussins provient d'élevage local âgé de 2 à 45 jours.

Une étude sérologique, nous a conduits à faire des prélèvements du sang sur les sujets testés; Les résultats confirment clairement l'absence des germes *S. pollorum*, *mycoplasme gallisepticum*, *mycoplasme synoviae*, qui provoque des maladies graves chez les volailles.

Une étude bactériologique réalisée sur les organes prélevés (foie, rate,

intestin), cela permet d'isoler 23 souches bactériennes qui appartiennent à la famille des enterobacteriaceae sont *E. coli*, *Yersinia*, *Proteus*, *Shigella*, *Enterobacter* avec un pourcentage de (52.17%, 21.37%, 13.04%, 8.69%, 4.34%) respectivement.

En fin, un antibiogramme sur 15 souches montre que



les entérobactéries présentent fréquemment une résistance aux ATB de la famille B-lactamine mais sont sensibles à la Gentamicine et Ceftiofur.

Mots clés: Analyse sérologique, Analyse bactériologique, Antibiogramme, Antibiorésistance.



THEME 3: EVALUATION DES TECHNIQUES MICROBIOLOGIQUES DE SURVEILLANCE DES SALMONELLA SPP DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE, CAS DES VOLAILLES :ETUDE PRÉLIMINAIRE.

Meribai, A., Kahia, A., A. Bachene, Moatassem, D & A. Diafet.

- Laboratoire de Microbiologie appliquée

- Département des sciences agronomiques faculté SNV Université de Bordj Bou Arreridj

Meribai A: Auteur Communicant Adresse E- mail hic.mer71@gmail.com

Les viandes blanches; considérées comme un aliment de choix, en raison de leur valeur nutritive élevée, ce qui les rend indispensable pour une ration alimentaire équilibrée.

Néanmoins; cette richesse est une opportunité pour les flores microbiennes des contaminations et d'altération, car cette denrée alimentaire constitue un excellent milieu de croissance pour des espèces bactériennes : viandes mal préparées, mal conservées (Etat des abattoirs, procédure de hachage, grande surface de contact, rupture des chaînes de froids).

Le plus souvent, les contaminations par les Salmonelles sont de type paucimicrobienne et superficielle. En dehors des deux espèces classiques, *S. Typhi* et *S. paratyphi*, diverses espèces sont à l'origine des toxoinfections alimentaires: *S. enterica*, *S. bongori* et *S. enteridis*.

La législation Algérienne (arrêté interministériel du 24.01.1998. JO 35/1998) exige l'absence totale des Salmonelles (00 UFC/ gramme viandes des volailles).

Les techniques de recherche des salmonelles, normalisées (norme internationale EN/ ISO 6579), nécessitent des phases de pré-enrichissement, d'enrichissement sélectifs, suivies d'étape d'isolement sur des milieux spécifiques d'identification biochimique et sérologique. Ce protocole nécessite un long délai de 03 à 05 jours.

L'objectif de (l'étude en cours de réalisation) est d'effectuer une campagne de surveillance des Salmonelles dans les viandes des volailles, par comparaison entre trois méthodes de dénombrement des Salmonelles dans ces viandes, par l'utilisation de trois Bouillons (milieux) bactériologiques spécifiques aux enrichissements des salmonelles:

Bouillon Rappaport-Vassiliadis, le bouillon sélénite aucystine, (Bouillon SFB) et le bouillon de Müller-Kauffman au tétrathionate.

Les résultats primordiaux et partiels obtenus, ont montré que le bouillon Rappaport-Vassiliadis permet une meilleure récupération des Salmonelles de cette denrée alimentaire. L'analyse en cours, effectuée sur 20 échantillons de viande de poulet, prélevés au niveau de différents abattoirs et points de vente dans la wilaya de Bordj Bou-Arreridj, ont montré que 75% des échantillons sont contaminés par les Salmonelles.

Conclusion: Les viandes des volailles semblent un vecteur potentiel de transmission de Salmonelles, une révision et actualisation de la législation en vigueur ainsi que l'introduction des techniques moléculaires (amplification génétique des espèces) pour la surveillance s'impose.

Mots clés: Volailles, Salmonella sp, Bouillon, Surveillance, Législation.





THEME 4: CONTRIBUTION À L'ÉTUDE DES PRÉBIOTIQUES ISOLÉS DE VOLAILLE FERMIÈRE DES RÉGIONS STEPPIQUES

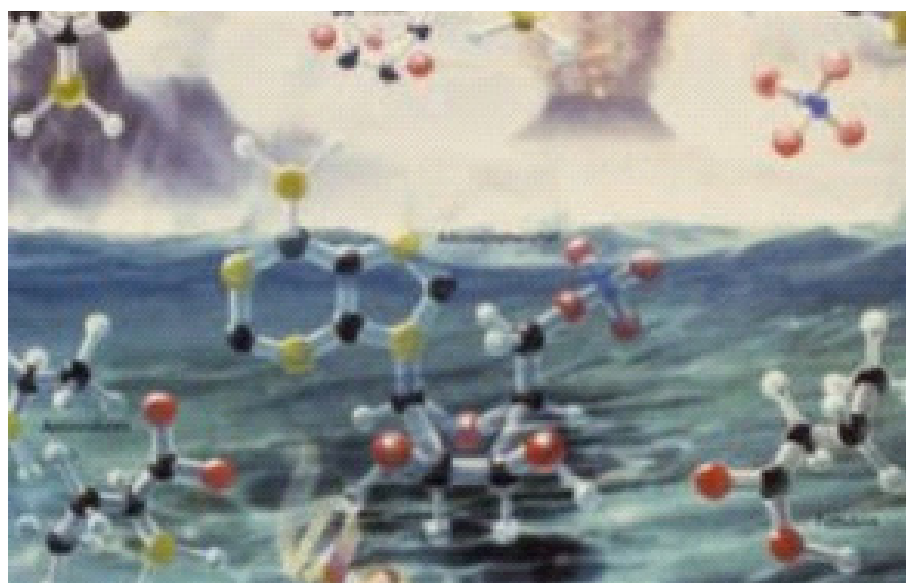
Larouci Saliha, Bensalah Farid, Guermouche Amel
Laboratoire de Génétique Microbienne, Faculté de Sciences, Université d'Oran Es-Sénia - saliha_002@hotmail.fr

En 2006, l'union Européenne a interdit définitivement l'emploi des antibiotiques comme promoteurs de croissance en production avicole, en raison de l'émergence de nouvelles souches pathogènes multi-résistantes causée par l'utilisation abusive de ces composés dans le secteur avicole. Récemment de nouvelles stratégies de prévention ont été proposées comme alternatives aux antibiotiques, parmi ces stratégies le recours aux prébiotiques (Gibson et Roberfroid, 1995) semblent offrir les résultats les plus prometteurs. L'intérêt de notre travail est de sélectionner des souches de la flore intestinale de volaille capables de produire des exopolysaccharides en qualité de prébiotiques. Les résultats obtenus ont permis d'isoler partir de différentes régions du tube digestif en particulier du jabot, iléon, caecum, proventricule, colon, et cloaque d'un coq fermier, 8 souches lactiques en formes de diplococoque et courte chaînette pré-identifiées au genre *Leuconostoc* sp. par des méthodes phénotypiques. Ces dernières ont montré une production

massive des exopolysaccharides. L'identification de souches productrices des biopolymères a été réalisée selon des méthodes de criblage basées sur différents tests: expression du phénotype mucoïde sur milieu hypersaccharosé, l'importante viscosité lors de culture en milieu liquide, fixation de la coloration spécifique des exopolysaccharides en présence de bleu de toluidine et sur milieu rouge de ruthénium. Par ailleurs, une caractérisation des exopolysaccharides a été réalisée par une extraction alcoolique, purification, lyophilisation, suivi

d'une chromatographie sur couche mince, qui a montré un profil similaire avec celui du dextrane commerciale ainsi que leur dosage colorimétrique a été déterminé à 1254 mg / l pour la production d'EPS la plus élevée de la souche LGM-IL2. Ces souches peuvent faire l'objet d'études ultérieures dans l'alimentation avicole, afin de valoriser leur potentialité en qualité de prébiotique, en étudiant leurs aptitudes dans le contexte des performances zootechniques et prévention sanitaire.

Mots clé: tube digestif, exopolysaccharides, prébiotiques, performances zootechniques



Activité de l' entreprise :

L'ENPEC spa est une entreprise publique qui a pour mission la recherche, la production et la commercialisation des générateurs électrochimiques...pour tout usage ; sa production s'articule principalement sur le recyclage et l'affinage du plomb de seconde fusion, la batterie de démarrage pour tous types de véhicules (voitures, camions, engins) la batterie solaire et industrielle ainsi que les produits de l'électrolyte (Acide -Eau déminéralisée-Eau de refroidissement- lave glace)



Adresse: BP 88 EL Hassi, SETIF

Tél : +213 (0) 36 64 10 34/36

Mob : +213(0) 771 59 23 99

Fax : +213 (0) 36 64 10 74

E-mail : enpecdg@enpec.dz

Site web : www.enpec.dz

Unité sougueur: 0661 23 59 09

THEME 5: PREMIERE DETECTION D'UNE INFECTION PAR TOXOPLASMA GONDII CHEZ DES POULETS ET DES DINDES DANS LA WILAYA D'ALGER

MOHAMED-CHERIF
Abdellah¹, AIT-ODHIA
Khatima²

- ¹ Laboratoire « Hygiène
Alimentaire Et Système Assurance
Qualité (Hasag) ». Ecole Nationale
Supérieure Vétérinaire d'Alger
- ² E-mail du correspondant:
abdellahem@live.fr

Toxoplasma gondii est largement distribué à travers le monde, chez l'homme en général, les animaux et les volailles domestiques en particulier.

Cependant, les données sur la prévalence de *T. gondii* chez les poulets et les dindes en Algérie sont limitées. Dans la présente

étude, la séroprévalence de *T. gondii* chez 450 poulets adultes et 400 dindes adultes, a été recherchée de Janvier à Juin 2013 dans la wilaya d'Alger en utilisant le test d'agglutination modifié (MAT). Les résultats de cette enquête ont montré que 92 échantillons étaient positifs chez les poulets et 87 chez les dindes, soit une prévalence de 20,44% et de 21,75%, respectivement et le taux global des séropositifs était de 18,84%, à savoir 179 sur l'ensemble de la population d'étude, qui est de 950 volailles. Les résultats de la présente enquête ont indiqué que l'infection par *T. gondii* chez le poulet et la dinde est largement répandue en Algérie. Cependant, l'analyse statistique a montré qu'il n'y avait aucune différence significative entre les deux espèces de volailles ($P > 0,05$). La présente enquête a montré que l'infection par *T. gondii* chez les poulets et les dindes adultes à Alger est assez importante, et que la viande de volailles infectées pose un véritable risque potentiel pour l'homme et autres animaux dans cette région. C'est la première étude de séroprévalence de l'infection à *T. gondii* chez les oiseaux domestiques dans cette région.

Mots clés: séroprévalence, *Toxoplasma gondii*, poulets, dindes, MAT





Résumé Communication affichée

THEME 6: RECHERCHE DE RÉSIDUS ANTIBACTÉRIENS DANS LE LAIT DE VACHE

GUERRAB Abdeldjalil¹
LABDI Mounir² Dr. KEBIR
Nasreddine¹

- ¹Université Djillali Liabés de Sidi Bel Abbés Laboratoire de biotoxicologie, UDL
 - ²Université Djillali Liabés de Sidi Bel Abbés faculté des science de la nature et de la vie

Les médicaments et les antibiotiques font partie de l'arsenal thérapeutique indispensable dans l'élevage d'aujourd'hui car ils permettent de prévenir ou de traiter un grand nombre de maladies infectieuses. Cependant, ces antibiotiques peuvent se retrouver sous forme

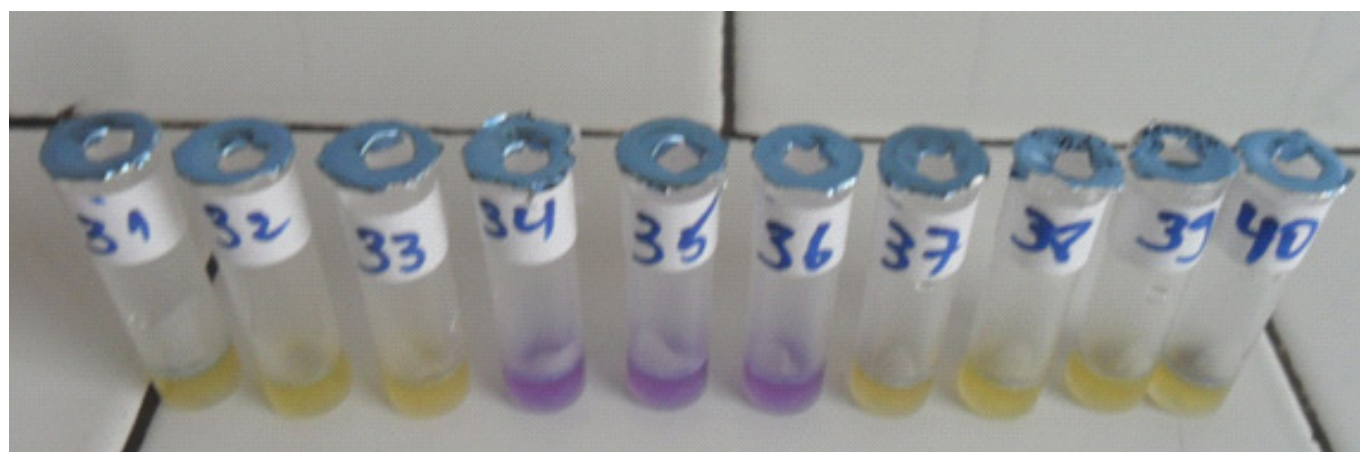
de résidus en quantité supérieure à la limite maximale de résidus autorisée dans les denrées alimentaires issues des animaux traités.

Les dangers liés à la présence de ces résidus sont d'ordre toxicologique, allergique, microbiologique mais aussi technologique pour l'Industrie agro-alimentaire.

Les autorités sanitaires protègent la santé publique grâce à une réglementation aujourd'hui arrivée à maturité qui encadre le médicament vétérinaire antibiotique et antibactérien de

sa conception à son utilisation. Des plans de surveillance et de contrôle des résidus dans les denrées alimentaires sont réalisés chaque année dans d'autres pays. Tous les acteurs de la filière des productions animales ont par ailleurs des obligations permettant de garantir au consommateur des denrées alimentaires saines vis-à-vis des résidus...

A ce propos, l'objectif de cette étude a été de procéder à un test à large spectre de détection des résidus d'antibiotiques dans le lait cru de vache au niveau de la wilaya de Sidi Bel



Abbés offrant la possibilité de vérifier la présence d'une multitude de substances antimicrobiennes, Les échantillons de lait furent pris chez des éleveurs producteurs de lait. Les résultats mettent en évidence que 18 de 70 échantillons furent positifs soit 26%.

Mots clés : résidus, antibiotique, lait, Delvotest, santé publique.



Résumé Communication affichée

THEME 7 : EFFETS DES SELS DE FONTE ET DES CASEINES SUR LES PROPRIETES RHEOLOGIQUES DU FROMAGE FONDU

RAHMANI, S¹, LARBI DAOUADJI, K².

¹ Université de Djillali Liabès de Sidi Bel Abbès, Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie

² Laboratoire de Microbiologie Moléculaire et Proteomique et Santé, Sidi Bel Abbès

Le fromage fondu à tartiner est obtenu par chauffage du fromage naturel aux environs de 85 °C en présence de sels émulsifiants.

La rhéologie des fromages et des produits à base de fromage est encore peu discutée scientifiquement. La caractérisation des comportements des produits alimentaires nécessite la mise en œuvre des mesures rhéologiques complexes.

C'est dans cette problématique générale que s'insère l'objet de cette étude, le travail présenté

visait une meilleure connaissance sur la rhéologie du fromage fondu.

Au terme de notre présent travail qui consiste à l'étude de l'influence de deux paramètres sur le fromage fondu à savoir la concentration en sels de fonte et l'ajout de des caséines, on peut conclure que le fromage est un produit viscoélastique. Visqueux sous contrainte faible et écoulement dépendant de la force appliquée. Élastique à partir de la formation réversible

Mots clés : fromage, fondu, viscosité, rhéologie.

ISO 9001 – Version 2008



LES MOULINS AZZOUZ

GAMMES DES PRODUITS :

- Farine panifiable conditionnée en 1 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg et 50 kg.
- Pâtes alimentaires en sachet de 500 grammes et en cartons de 10 kg
- Couscous en sachet de 500 grammes et de 1 kg et en cartons de 10 kg
- Semoule supérieure conditionnée en 25 kg et 50 kg.
- Aliments de bétail conditionné en 50 kg

Zone industrielle de Sidi Bel Abbès (Algérie)

Tél : 213 (0) 48 70 34 13 / 213 (0) 48 70 31 15 / 213 (0) 48 70 35 67 / 213 (0) 48 70 35 42

Fax : 213 (0) 48 70 34 18 / 213 (0) 48 70 35 93

Site Internet : www.groupe-azzouz.com



Résumé Communication affichée

THEME 8: ETUDE DE LA QUALITÉ RHÉOLOGIQUE DU YAOURT À BASE DE LAIT CAMELIN ADDITIONNÉ D'UNE SUBSTANCE VÉGÉTALE

**LARBI DAOUADJI. K¹, RAHMANI. S², BENNATOUCHE. Z¹,
MIRAZI. Y², ABBOUNI. B¹**

- ¹Laboratoire de microbiologie moléculaire et proteomique et santé, sidi bel abbés

- ²université de Djilali Liabés de sidi bel abbés, faculté des sciences de la nature et de la vie

- ³université de mascara faculté des sciences

La transformation du lait camelin en produits dérivés constitue une voie intéressante pour mieux exploiter le potentiel laitier des zones arides et enrichir l'apport alimentaire des populations mais ce lait possède un certain nombre de particularités de composition qui peu influencer son aptitude technologiques, il se singularise par une faible concentration en caséine kappa, un large diamètre des caséines (alim et al 2005) et une concentration élevée en protéines du lactosérum (Elalamy et al., 2000)

En raison de ces particularités de composition, la transformation de ce lait en yaourt avec une consistance élevée est difficile (Farah et al 1990). en effet l'étude des caractéristiques rhéologiques et de la microstructure de coagulum du lait de dromadaire n'a

pas révélé la formation de caillée mais d'une structure fragile et hétérogène (Ibrahim et al 2009). par conséquent ce lait n'est pas exploitées comme les laits des autres mammifères.

Dans le but d'améliorer la consistance et la viscosité du yaourt à base du lait camelin, nous avons étudié l'addition d'une substance végétale à différentes concentrations sur la croissance de la culture mixte du yaourt (*Streptococcus salivarius*, subsp, et *Lactobacillus delbrueckii* subsp) et la viscosité des gels acides obtenues

L'addition de la substance végétale au lait camelin améliore la consistance et la viscosité apparente des yaourts obtenus, la substance végétale n'inhibe pas la croissance de la culture mixte du yaourt

Mots clés : lait, camelin, yaourt, viscosité, consistance.





THEME 9: CONTROLE DES BIOFILMS EN INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

**LARBI DAOUADJIK¹,
RAHMANI S²,
BENNATOUCHE Z³,
MIRAZI Y²,
ABBOUN B¹**

*¹laboratoire de microbiologie
moléculaire et proteomique et
santé, sidi bel abbés.*

*²université de Djilali Liabés
de sidi bel abbés, faculté des
sciences de la nature et de la vie*

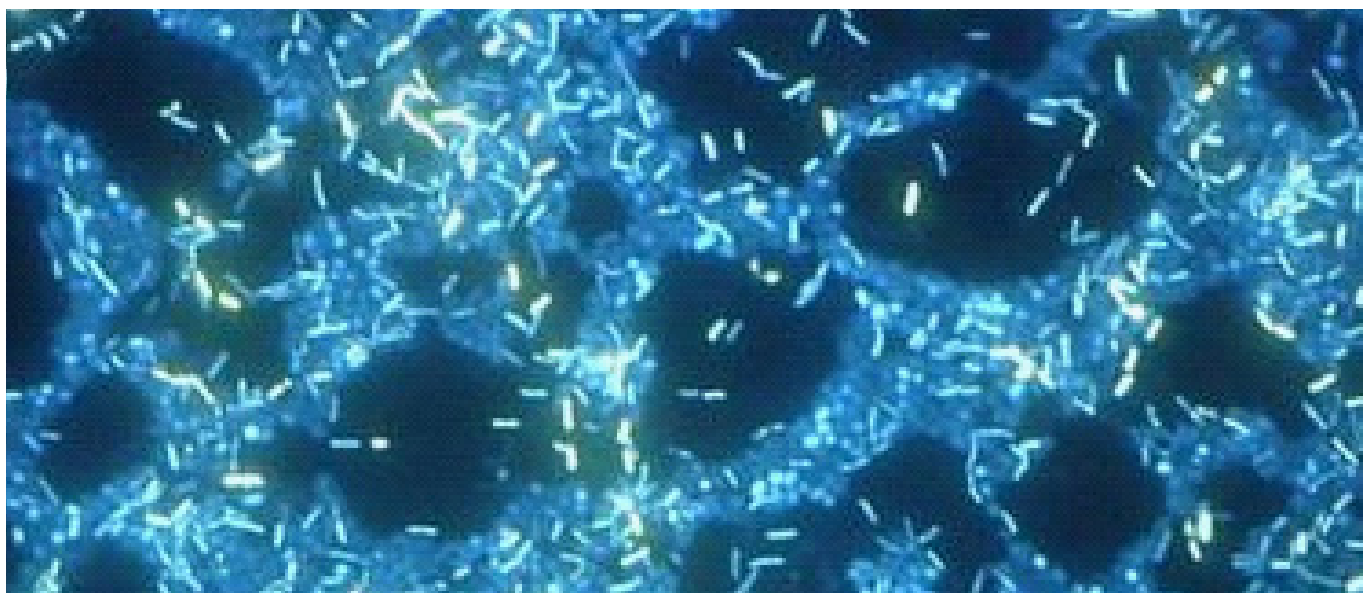
*³universités de mscara faculté
des sciences*

Les biofilms indésirables sont identifiées comme une source de problèmes dans l'industrie agroalimentaires, ces derniers, peuvent entrainer l'altération des propriétés organoleptiques des produits en cours de fabrication, mais également favoriser le développement de toxifinfection alimentaire (Bridet et al., 2014)

Le criblage de deux souches lactiques *En faecium* et *Lb.paracasei* douées d'activités antibactériennes à l'égard de *P.aeruginosa* et *S.aureus* et d'un pouvoir adhésif sur l'acier inoxydable

En faecium et *Lb paracasei* ont présenté des zones d'inhibition à l'égard de *P.aeruginosa* et *S.aureus* et formation de biofilms par des souches tests et cibles, inhibition de l'adhésion des bactéries cibles par les deux souches de bactéries lactiques

Les résultats de cette étude montre que les souches de bactéries lactiques sont douées d'une bonne activité antibactériennes à l'égard des bactéries indésirables et d'une bonne capacité d'adhésion et d'un pouvoir anti adhésif sur aciers inoxydables d'ou l'intérêt de l'utiliser pour la formation des biofilms positifs dans l'industrie laitière et fromagère



Mots clés : biofilms, bactéries lactiques, *En faecium*, *Lb.paracasei*, *P.aeruginosa*, *S.aureus*.



Résumé Communication affichée

THEME 10: ANALYSE PHYSICOCHIMIQUE ET MICROBIOLOGIQUE DE L'EAU UTILISÉE DANS LA FABRICATION DU LAIT PASTEURISÉ

FIZAZI Anissa¹, DIFF Rachida¹, LARADJ Zazou Khalida¹, CHERIGUENE Faiza¹, Dr Zairi Mohammed, Pr BENDAHMANE Malika²

- ¹Département de biologie, Faculté des sciences Djillali Liabes, Université de Sidi-Bel Abbès

- ²Laboratoire de recherche LRSE-CHU de Sidi-Bel Abbès



niveau de la wilaya de sidi bel abbes.

Matériel et méthode : Pour concrétiser ce programme de travail, nous voulons contrôler la qualité physico-chimique et bactériologique de l'eau utilisée dans la fabrication du lait pasteurisé et faire une comparaison entre deux échantillons de lait pasteurisé fabriqué à partir d'une eau de procès au niveau de GIPLAIT et IFKI.

Résultats : L'analyse physicochimique et bactériologique

Introduction : C'est le premier aliment de la vie et il garde tout au long de celle-ci une place très importante. Il est certainement l'aliment le plus complet puisqu'il renferme toutes les substances indispensables à l'alimentation, il contient, en effet, des protides, des lipides, des glucides, des vitamines, du phosphore et surtout du calcium.

Mais, l'eau est de loin le composé le plus abondant: 902g par litre. En elle, sont dispersés tous les autres constituants du lait, tous ceux de sa matière sèche

Objectifs : Dans ce contexte, nous avons mené une étude afin de contrôler de la qualité bactériologique et physico-chimique du lait pasteurisé produit au

de l'eau et du lait pasteurisé fabriqué au niveau de GIPLAIT et IFKI présente des valeurs admissibles.

Néanmoins les résultats d'analyses physicochimiques du réseau urbain de la ville de Sidi Bel Abbes représentés par R2 et R3 indiquent une légère différence par rapport aux normes.

Conclusion : L'étape de traitement de l'eau est obligatoire dans chaque unité laitière pour l'obtention d'une eau de procès utilisée dans la fabrication du lait pasteurisé de qualité convenable.

Mots clés : Eau de consommation – Lait pasteurisé – GIPLAIT – IFKI Lait – qualité physicochimiques et bactériologiques.

38



Résumé Communication affichée

THEME 12: EFFET STIMULATEUR DE LA COLOQUINTE DU SUD D'ALGÉRIE SUR LA CROISSANCE, L'ACIDIFICATION ET LA VIABILITÉ DES STARTERS CULTIVÉS DANS LE LAIT.

MAATOUG Salîha, TORCH

Halîma, Mansour Insaf fatîma

zohra, BENALI Mohammed

- Laboratoire de biontoxicologie

- Département de Biologie, Faculté des sciences de la nature et de la vie

- Université de Sidi Bel Abbès

Notre travail expérimental a porté sur les effets d'addition de coloquinte sur la croissance, l'acidification et la viabilité des souches lactiques cultivées dans le lait fermenté (type yaourt).

L'expérimentation est réalisée avec des concentrations d'addition de poudre de coloquinte pulpe ou grains de 0,2; 0,3; 0,4 et 0,7g/ml respectivement dans les laits fermentés.

Durant la période de fermentation les mesures sont effectuées toutes

les 2heures sur chaque produit transformé: pH et densité optique.

Il apparait pendant cette période que les valeurs de pH mesurées sont diminuées proportionnellement avec l'augmentation de la concentration de coloquinte dans les laits fermentés. Cette tendance est la même pour la croissance des souches lactiques qui enregistrent une augmentation avec la concentration additionnée de coloquinte.

Au cours de la période de post-acidification les mesures sont effectuées tous les 7jours les valeurs de pH et la viabilité des souches a connu

une diminution pour les laits fermentés expérimentaux.

Globalement, on remarque que la croissance et la viabilité des souches *Lactobacillus bulgaricus* décelées dans les essais expérimentaux sont plus élevées que celles des *Streptococcus thermophilus*. Ces résultats concernent les laits fermentés additionnés de la poudre de graines de coloquinte mais pas ceux additionnés de la poudre de pulpe de coloquinte.

Mots clés : coloquinte, pulpe, graine, lait fermenté, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, cinétique.

