

A. Meyer
J. Deiana
sous la direction de
H. Leclerc

TABLE DES MATIÈRES

Chapitre I: LES MICROBES PARMI NOUS

1. HISTOIRE DE LA MICROBIOLOGIE	. 5
1.1. Les origines	. 5
1.2. L'époque pastorienne	. 5
1.3. La période moderne	. 7
2. LE MONDE MICROBIEN	. 7
2.1. La classification contemporaine	. 7
2.2. La cellule eucaryote et la cellule procaryote	. 9
3. ÉCOLOGIE MICROBIENNE	. 9
3.1. Les océans	. 12
3.2. Les eaux douces	. 12
3.3. Le sol	. 12
3.4. L'air	. 13
4. LES GRANDS CYCLES BIOLOGIQUES	. 14
4.1. Le cycle du carbone	. 14
42. Le cycle de l'azote	. 15
4.3. Le cycle du soufre	. 17
4.4. Conclusion	. 17
nothering in the contract of t	
Chapitre II: LA CELLULE BACTÉRIENNE	
And relative and the reported a constant renders.	24
1. TECHNIQUES D'ÉTUDE	
1.1. Observation de la cellule	24
1.2. Séparation des constituants cellulaires	25
1.3. Analyse fine ultrastructurale	23
2. MORPHOLOGIE CELLULAIRE	28
2.1. Taille	28
2.2. Forme	28
\$8	

3. PAROI	32
3.1. Mise en évidence	32
3.2. Composition chimique	33
3.3. Structure moléculaire	35
3.4. Fonctions	39
3.5. Biosynthèse	43
3.6. Bactéries sans paroi : les mycoplasmes	44
4. MEMBRANE CYTOPLASMIQUE	46
4.1. Mise en évidence et composition chimique	46
4.2. Structure	46
4.3. Fonctions.	47
4.4. Mésosomes	48
4.5. Biosynthèse de la membrane	49
5. CYTOPLASME	50
5.1. ARN et ribosomes	50
	50
5.3. Chromatophores et pigments	
5.4. Vacuoles à gaz	32
6. APPAREIL NUCLÉAIRE	53
6.1. Mise en évidence et morphologie	53
6.2. Composition chimique et structure	54
6.3. Le chromosome bactérien	56
6.4. Rôle de l'ADN	56
6.5. Réplication	58
7. PLASMIDES	
7.1. Structure	56387
7.2. Réplication	67
7.3. Transfert	. 67
7.4. Propriétés	
	. 68
8. ÉLÉMENTS INCONSTANTS	69
9.1 Consula	69
8.2. Cils ou flagelles	71
8.3. Pili ou fimbriae.	. 75
Commence mineral file of the commence of the set of the second commence of the second commence of the	
9. SPORES BACTÉRIENNES	
9.1. Morphologie et structure	
9.2. Phénomène de sporulation	
9.3. Propriétés	
9.4. Germination.	
9.5. Cas particulier: les conidies d'actinomycètes	. 62

10. BA	CTÉRIES INTRACELLULAIRES	82
10.1.		82
10.2.	Chlamydies	82
11. CL	ASSIFICATION BACTÉRIENNE	83
11.1.	Unité taxonomique	83
11.2.	Caractères phénétiques	84
E /4 60	Caractères génétiques	84
12. AF	PLICATIONS AU LABORATOIRE	90
	Applications dues aux propriétés morphologiques	90
12.2.	Applications dues aux propriétés antigéniques	90
12.3.	Lysotypie Autres applications	91
		02
	ERCICES D'APPLICATION	92
	Savez-vous votre cours?	92 92
13.2.	Problemes	
	Constitution	
	GENTS ENTRIQUES	
		×
	Chapitre III: NUTRITION ET CROISSANCE BACTÉRIENNES	×
	Chapitre III: NUTRITION ET CROISSANCE BACTÉRIENNES	× ·
1. <i>NU</i>	Chapitre III: NUTRITION ET CROISSANCE BACTÉRIENNES	95
1.1.	Chapitre III: NUTRITION ET CROISSANCE BACTÉRIENNES TRITION Besoins élémentaires	96
1.1. 1.2.	Chapitre III : NUTRITION ET CROISSANCE BACTÉRIENNES TRITION Besoins élémentaires Besoins spécifiques : facteurs de croissance	96 97
1.1. 1.2. 1,3.	Chapitre III : NUTRITION ET CROISSANCE BACTÉRIENNES TRITION	96 97 100
1.1. 1.2. 1.3. 2. CR	Chapitre III: NUTRITION ET CROISSANCE BACTÉRIENNES TRITION Besoins élémentaires Besoins spécifiques: facteurs de croissance. Facteurs physiques OISSANCE	96 97 100 103
1.1. 1.2. 1,3. 2. CR 2.1.	Chapitre III : NUTRITION ET CROISSANCE BACTÉRIENNES TRITION	96 97 100 103 103
1.1. 1.2. 1.3. 2. CR 2.1. 2.2.	Chapitre III: NUTRITION ET CROISSANCE BACTÉRIENNES TRITION	96 97 100 103 103 110
1.1. 1.2. 1,3. 2. <i>CR</i> 2.1. 2.2. 2.3.	Chapitre III : NUTRITION ET CROISSANCE BACTÉRIENNES TRITION	96 97 100 103 103 110 111
1.1. 1.2. 1.3. 2. CR 2.1. 2.2. 2.3. 2.4.	Chapitre III: NUTRITION ET CROISSANCE BACTÉRIENNES TRITION Besoins élémentaires. Besoins spécifiques: facteurs de croissance. Facteurs physiques OISSANCE Mesure de la croissance. Paramètres de la croissance. Croissance en milieu non renouvelé. Croissance en milieu renouvelé: croissance continue	96 97 100 103 103 110 111 117
1.1. 1.2. 1,3. 2. CR 2.1. 2.2. 2.3. 2.4. 3. AF	Chapitre III: NUTRITION ET CROISSANCE BACTÉRIENNES TRITION	96 97 100 103 103 110 111 117
1.1. 1.2. 1,3. 2. CR 2.1. 2.2. 2.3. 2.4. 3. AF	Chapitre III : NUTRITION ET CROISSANCE BACTÉRIENNES TRITION	96 97 100 103 103 110 111 117 119 120
1.1. 1.2. 1,3. 2. CR 2.1. 2.2. 2.3. 2.4. 3. AF 3.1. 3.2.	Chapitre III : NUTRITION ET CROISSANCE BACTÉRIENNES TRITION	96 97 100 103 103 110 111 117 119 120 122 123
1.1. 1.2. 1.3. 2. CR 2.1. 2.2. 2.3. 2.4. 3. AF 3.1. 3.2. 3.3.	Chapitre III: NUTRITION ET CROISSANCE BACTÉRIENNES TRITION Besoins élémentaires Besoins spécifiques: facteurs de croissance Facteurs physiques OISSANCE Mesure de la croissance Paramètres de la croissance Croissance en milieu non renouvelé Croissance en milieu renouvelé: croissance continue PLICATIONS A LA CULTURE DES BACTÉRIES Milieux de culture Culture des bactéries anaérobies. Cultures pures.	96 97 100 103 103 110 111 117 119 120 122 123
1.1. 1.2. 1.3. 2. CR 2.1. 2.2. 2.3. 2.4. 3. AF 3.1. 3.2. 3.3. 4. EX	Chapitre III: NUTRITION ET CROISSANCE BACTÉRIENNES TRITION Besoins élémentaires Besoins spécifiques: facteurs de croissance. Facteurs physiques OISSANCE Mesure de la croissance Paramètres de la croissance Croissance en milieu non renouvelé Croissance en milieu renouvelé: croissance continue PLICATIONS A LA CULTURE DES BACTÉRIES Milieux de culture Culture des bactéries anaérobies. Cultures pures. TERCICES D'APPLICATION.	96 97 100 103 103 110 111 117 119 120 122 123 126
1.1. 1.2. 1.3. 2. CR 2.1. 2.2. 2.3. 2.4. 3. AF 3.1. 3.2. 3.3. 4. EX 4.1.	Chapitre III: NUTRITION ET CROISSANCE BACTÉRIENNES TRITION Besoins élémentaires Besoins spécifiques: facteurs de croissance Facteurs physiques OISSANCE Mesure de la croissance Paramètres de la croissance Croissance en milieu non renouvelé Croissance en milieu renouvelé: croissance continue PLICATIONS A LA CULTURE DES BACTÉRIES Milieux de culture Culture des bactéries anaérobies. Cultures pures.	96 97 100 103 103 110 111 117 119 120 122 123 126 126

Chapitre IV: MÉTABOLISME MICROBIEN

1. INTRODUCTION 13	33
1.1. Aspect énergétique	
1.2. Transport des substances	
1.3. Biosynthèse	35
2. NOTIONS D'ENZYMOLOGIE	
2.1. Définition	
2.2. Structure	
2.3. Sites enzymatiques 13 2.4. Cinétique enzymatique 13	
TO SELECTION OF THE PROPERTY O	
3. ENZYMES BACTÉRIENNES 13	
3.1. Localisation	
3.2. Classification	38
4. MÉTABOLISME ÉNERGÉTIQUE	39
4.1. Différentes sources d'énergie	39
4.2. Types respiratoires	
4.3. Étude du métabolisme énergétique	
4.4. Stockage et utilisation de l'énergie	
5. MÉTABOLISME GLUCIDIQUE	
5.1. Catabolisme	47
5.2. Anabolisme	50
6. MÉTABOLISME DES PROTÉINES 16	
6.1. Catabolisme	52
6.2. Anabolisme ou biosynthèse	55
6.3. Régulation de la biosynthèse	
7. AUTRES MÉTABOLISMES	74
7.1. Métabolisme des lipides	
7.2. Métabolisme des acides nucléiques	
8. TYPES MÉTABOLIQUES	74
8.1. Lithotrophes aérobies	
8.2. Lithotrophes anaérobies	
8.3. Organotrophes aérobies	
8.4. Organotrophes anaérobies	17
8.5. Organismes fermentants	11

	177
9. APPLICATIONS AU LABORATOIRE	177
t. t 11 - insugnitions	
9.3 Milieux d'étude du métabolisme protidique	
10. EXERCICES D'APPLICATION	100
A.L. Macunismes: see appelliques	
ANTIMIC PORIENS	
Chapitre V: LES AGENTS ANTIMICROBIENS	
THE CONTRACTOR OF THE RESERVE OF THE PROPERTY	
The second state of the second	
1. GÉNÉRALITÉS 1.1. Définitions	185
1.1. Définitions	186
1.2. Action antimicrobianne	
1.3. Classification	nt makesanika 2004
2.2. Radiations	191
2.4 Flimination mécanique	
A THE CHILDRE	192
3.2. Classification	W. 57000011 199
4. AGENTS CHIMIOTHÉRAPEUTIQUES (ANTIBIOTIQUES ET SULFA	MIDES) 201
4. AGENTS CHIMIOTHERAPEUTIQUES (ANTIBIOTIZE	
4. AGENTS CHIMIOTHERAPEOTIQUES (MALE) 4.1. Historique	202
4.2. Classification	202
4.3. Mode d'action des antibiotiques	218
5. RÉSISTANCE AUX AGENTS ANTIMICROBIENS	218
A / FVOIIII OII UE 1a l'Esistance.	
THE ANTIFONGIOUES	222
TO DATOLDE	
7. APPLICATIONS PRATIQUES AU LABORATOTRE	223
7.1. Milieux sélectifs	224
7.2. Identification des bactéries	THE PROPERTY OF

8. EXERCICES D'APPLICATION	224
8.1. Savez-vous votre cours?	
8.2. Problèmes	
c probables and a second secon	
ONLY AND DESCRIPTION CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF THE PROPERT	
08 to the new or and concess ever a service service of the content	
Chapitre VI : GÉNÉTIQUE	
2. NOTIONS ACENTYHOLOGIE	
. L'INFORMATION GÉNÉTIQUE	Armento ne tituli de la
1.1. Organisation	
1.2. Lésion et réparation	
. MUTATIONS	232
2.1. Mise en évidence du phénomène	
2.2. Caracteres des mutations	
2.3. Base chimiques du phenomene	
2.4. Expression du phénomène	
. TRANSFERTS GÉNÉTIQUES	238
3.1. Transformation	
3.2. Conjugaison	241
3.3. Transduction et conversion	
ANNEVE	
ANNUAL	251
4.1. Mutagenèse	251
4.2. Génie génétique	
EXERCICES D'APPLICATION	
5.1. Savez-vous votre cours?	
5.2. Problème	250
A Regulation de la Maryattes et de la companya del companya del companya de la co	
Chapitre VII: L'INFECTION MICRO	ORIENNE
3. TYPES METABOLIOUES	2. Entertos de la resistante.
ς έν έρ με τπές	
. GÉNÉRALITÉS	
1.1. Relations microorganismes-hôte	
1.2. Modalites du pouvoir pathogéne	
1.3. Mesure d'effet léthal	

2. VIRULENCE	266
2.1. Facteurs liés au germe	
2.2. Variations de la virulence	
2.3. Facteurs liés à l'hôte	
3. TOXINOGÉNÈSE	
3.1. Toxines protéiques	269
3.2. Endotoxines	273
4. MÉCANISMES DE DÉFENSE DE L'HÔTE	273
4.1. Mécanismes non spécifiques	274
4.2. Mécanismes spécifiques	276
5. L'INFECTION	278
5.1. Épidémiologie	
5.2. La maladie infectieuse et son évolution	
5.3. Infections bactériennes	
5.4. Infections virales	286
5.5. Infections parasitaires	
6. APPLICATIONS	289
6.1. Toxinotypie	289
6.2. Vaccination. Sérothérapie	
7. EXERCICES D'APPLICATION	290
7.1. Savez-vous votre cours?	290
7.2. Problèmes	290
PROBLÈMES DE RÉVISION	293
RÉPONSES AUX PROBLÈMES	
BIBLIOGRAPHIE	309