

Références bibliographiques :

- [1]. Alayoubi, R. 2019. Production de bioéthanol à partir d'hydrolysats enzymatiques de substrats (ligno) cellulosiques prétraités par des liquides ioniques. Thèse de Doctorat. Spécialité Biochimie et Génie Cellulaire. Université de Picardie Jules Verne.
- [2]. Benallaoua, S., Bellal, M. 1995. L'enveloppe des levures : paroi et membrane cytoplasmique (structure et composition chimique, fonctions, biosynthèse et méthodes d'études). Office des publications universitaires. 1995 ISBN : 9961.0.0139.7
- [3]. Branger, A., Richer, M.M., Roustel, S. 2007. Alimentation, sécurité et contrôles microbiologiques. Educagri Editions

[4]. Charlotte, U. 2015. Diversité des espèces de levures dans des levains naturels français produits à partir de farine issue de l'Agriculture Biologique : une étude pilote pour analyser les pratiques boulangères et les patterns des communautés microbiennes. Ecologie, Environnement. Université Paris Sud - Paris XI, 2015. Français. ffNNT : 2015PA112007ff. fftel-01249573f. <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-01249573/document>

[5]. Delarras, C. 2007. Microbiologie pratique pour le laboratoire d'analyses ou de contrôle sanitaire : Aliments. Produits cosmétiques. Eaux. Produits pharmaceutiques. Ouvrage de 476 p. LAVOISIER TEC & DOC.

[6]. De Larras, C. 2014. Pratique en microbiologie de laboratoire? Recherche de bactéries et de levures-moisissures. Lavoisier.

[7]. Gagnon-Arsenault, I. 2010. Etude de la fonction et des mécanismes de maturation de l'aspartyl peptidase yps1 chez la levure *Saccharomyces cerevisiae*. Thèse présentée à la Faculté des études supérieures de l'Université Laval dans le cadre du programme de doctorat en biochimie pour l'obtention du grade de Philosophiae doctor (Ph.D.). Département de biochimie et de microbiologie faculté des sciences et de génie université Laval Québec.

[8]. Haingomalalarisoa, L.B. 2016. Biotechnologies isolement et identification des levures sauvages de six fruits tropicaux : *Persea americana*, *Syzygium jambos*, *Dyopsis lutescens*, *Mangifera indica* variété Ruby et Valencia, *Citrus sinensis* récoltés dans deux régions de madagascar (Atsinanana et Boeny). Faculté des sciences domaine : sciences et technologies mention : biochimie fondamentale et appliquée.

[9]. Hencké, S. 2000. Utilisation alimentaire des levures. Diplôme d'Etat de Docteur en Pharmacie. Faculté de pharmacie. Université Henri Poincaré - NANCY I. http://docnum.univ-lorraine.fr/public/SCDPHA_T_2000_HENCKE_STEPHANIE.pdf

[10]. Joshua, C.M. 2003. Yeast as a Model Genetic Organism. University of California at Davis, Davis, California, USA Sean M Burgess, University of California at Davis, Davis, California, USA. Chapter · March 2003 DOI: 10.1038/npg.els.0000821.

[11]. Labbani, F.Z.K. 2015. Activité « Killer » chez des levures isolées des sols du Nord-Est Algérien : Purification, caractérisation et effet sur les souches de levures indésirables. Thèse de doctorat en sciences. Université des Frères Mentouri Constantine. PP 3 12. Soutenue le : 28/10/2015 à Constantine 2014/2015. <https://bu.umc.edu.dz/theses/biologie/LAB6794.pdf>

[12]. Laouar, A. 2020. Caractérisation physicochimique et microbiologique de deux variétés de dattes " Hmira ,Feggous" et production de bioéthanol à partir de rebuts de dattes " Hmira". Année universitaire : 2019-2020. Université Tahri Mohamed Béchar Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie Département de Biologie Laboratoire de Valorisation des Ressources Végétales Sécurité Alimentaire.

[13]. Loudiki, M. 2022. Cours de Biologie végétale (Botanique):Biologie des Cyanobactéries et des ThallophytesBiologie des Cyanobactéries et des Thallophytes. Faculté des Sciences Semlalia, Université Cadi Ayyad. Consulté en Mars 2022. <https://www.docsity.com/fr/biologie-de-cyanobacteries-et-des-thallophytes/8269869/>

[14]. Madigan, M. 2007. Brock biologie des micro-organismes.

[15]. Mohammad, S. 2013. Etude et caractérisation de l'état «Viable mais Non Cultivable Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Etude et caractérisation de l'état «Viable mais Non Cultivable. THÈSE Pour obtenir le grade de Docteur de l'Université de Bourgogne Discipline : Sciences de l'alimentation.

[16]. Nguyen, T.D. 2016. Protection de la levure *Saccharomyces cerevisiae* par un système biopolymérique multicouche : effet sur son activité métabolique en réponse aux conditions de l'environnement. Microbiologie et Parasitologie. Université de Bourgogne, 2016. Français. ffNNT : 2016DIJOS020ff. fftel 01510068f.

[17]. Perry, J. J. 2004. Microbiologie.

[18]. Prescott, L.M., Willey, J.M., Sherwood, L.M., Woolverton, C.J. 2018. Microbiologie. De Boeck Supérieur.

[19]. Rezki-Bekki, M.A. 2014. Production de métabolites par les levures : caractérisation et identification des arômes et des alcools. Thèse de doctorat en biotechnologie. Université d'Oran.

[20]. Sahel, N., Moussaoui, A. 2015. Qualité mycologique et mycotoxicologie de couscous et Hrouur artisanaux. Éditions universitaires européennes.

[21]. Solari, A.J. 2002. Primitive forms of meiosis: The possible evolution of meiosis. Centro de Investigaciones en Reproducción, Facultad de Medicina (UBA), Buenos Aires (1121), ARGENTINA.

<https://www.researchgate.net/publication/11316512>

[22]. Stéphane, B., Colas, P., Blondel, M. 2020. Modèles alternatifs : La levure modèle et outil aussi pour la recherche thérapeutique.
<https://doi.org/10.1051/medsci/2020077>.

[23]. Thuriaux, P. 2004. Les organismes modèles la levure. Collection Belin Sup Biologie - Date de parution : 07/10/2004

Sites web :

[1].

https://www.castlemalting.com/Presentations/Brochure_Fermentis_Tips_and_Tricks_FR_new.pdf

[2]. <https://fr.dreamstime.com/levure-saccharomyces-cerevisiae-image132762041>

[3]. <https://microbenotes.com/differences-between-yeasts-and-molds/>

[4]. Les microorganismes eucaryotes Chap.3 les protozoaires Dr. GHORRI Sana
<https://fac.umc.edu.dz/snv/faculte/bapp/2019/microorganismes%20eucaryotes.pdf>

[5]. Morphologie et Physiologie des Mycètes LBIO 1213. Morphologie et Physiologie des Mycètes LBIO 1213

[6]. http://staff.univ-batna2.dz/sites/default/files/noumeur_sararaouia/files/c hap_1generalites_sur_les_champignons_mycologie_medicale.pdf