

Le droit au mélange

BERNARD CABANE • SYLVIE HÉNON

L'eau se déplace à travers les membranes par osmose. Ce phénomène permet de détruire les bactéries par déshydratation ou, en l'inversant, de dessaler l'eau de mer.

Aux temps héroïques de l'exploration pétrolière des régions tropicales, on protégeait de la gangrène les plaies infectées en les recouvrant de sucre, traitement encore utilisé aujourd'hui à l'hôpital pour les plaies profondes. Le sucre préserve aussi les confitures des proliférations bactériennes et le sel conserve viandes et poissons. Comment sel et sucre empêchent-ils la croissance bactérienne ? Par le phénomène d'osmose, important dans les mécanismes biologiques et industriels.

La plupart des bactéries sont des organismes unicellulaires. Remplies d'une solution aqueuse d'ions, d'acides aminés et de protéines, elles ne sont protégées de l'extérieur que par une membrane constituée d'une mince couche de lipides et de protéines, perméable à l'eau. Lorsque les bactéries sont plongées dans un milieu aqueux, l'eau entre et sort de la cellule à travers la membrane.

Plongeons une bactérie dans du sucre : comme il y a beaucoup plus de molécules de sucre à l'extérieur de la bactérie que de molécules à l'intérieur, la quasi totalité de l'eau traverse la membrane afin de diluer le sucre. La bactérie se déshydrate et meurt. En effet, selon le second principe de la thermodynamique, la situation la plus favorable est celle où les molécules d'eau se mélan-

gent équitablement avec toutes les autres molécules (les molécules internes à la bactérie et le sucre externe).

Inversement, le contact avec l'eau pure est dangereux pour les cellules de notre corps, parce qu'elles contiennent des liquides salés. Dans notre corps, elles sont en contact avec les fluides physiologiques, salés eux aussi. Si nous introduisons de l'eau pure dans un de ces fluides, nous déclenchons un transfert d'eau vers l'intérieur des cellules. Par exemple si, pour nettoyer nos yeux ou nos lentilles de contact, nous utilisons de l'eau pure au lieu d'une solution saline, en vertu de son « droit au mélange », l'eau passe dans les cellules de la cornée, ce qui crée un œdème.

L'ÉQUILIBRE OSMOTIQUE

Pour éviter que nos cellules ne gonflent ou ne dégonflent par des transferts d'eau intempestifs, les mélanges de l'eau avec les sels, à l'intérieur et à l'extérieur des cellules, doivent être équivalents. Comme le métabolisme des cellules produit de l'eau, une régulation est nécessaire afin que notre teneur en eau n'augmente pas : cette régulation est assurée par les reins.

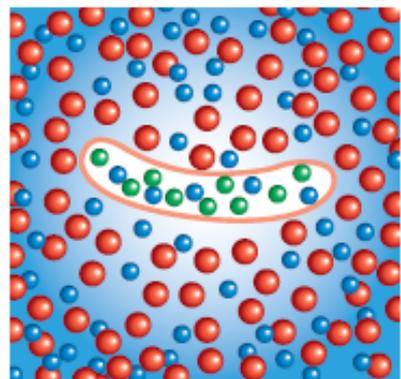
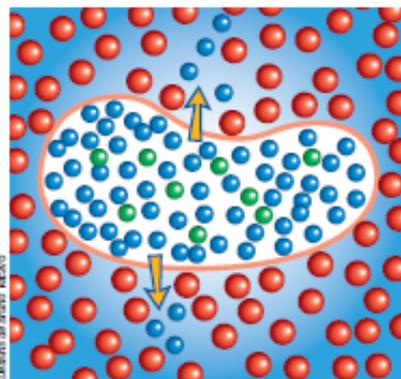
Si l'eau passe facilement à travers les membranes des cellules, le pas-

sage des sels et des molécules plus grosses est restreint. Ainsi, l'important pour l'équilibre osmotique n'est pas que les fluides interne et externe contiennent les mêmes composés en solution, mais que la proportion d'eau, en nombre de molécules, soit égale des deux côtés de la membrane. Par exemple, l'équilibre osmotique doit être assuré pour le sérum utilisé lors des perfusions, afin que les globules rouges du sang n'éclatent pas : on utilise des solutions salées, ou des solutions de glucose, qui nourrissent l'organisme tout en assurant son équilibre en eau.

Loin du monde médical, la culture des tomates dans le désert illustre le maintien de l'équilibre osmotique ; comme l'eau douce y est rare, on arrose les plantations avec des saumures. La forte concentration en sels à l'extérieur des cellules végétales pourrait entraîner la sortie de l'eau cellulaire : afin d'éviter la déshydratation, les cellules végétales sécrètent une grande quantité de sucres ou d'acides aminés qui équilibrent les concentrations en eau à l'intérieur et à l'extérieur des cellules. Les tomates ainsi cultivées dans le désert sont plus sucrées que celles qui sont alimentées avec de l'eau douce.

Les cellules végétales diffèrent toutefois des bactéries ou de nos propres cellules car leur concentration interne en espèces dissoutes reste supérieure à celle du milieu extérieur : l'eau externe devrait alors entrer dans les cellules et les faire gonfler, mais la pression à l'intérieur de la cellule, supérieure à la pression extérieure, l'en empêche. L'application d'une pression s'oppose ainsi à l'osmose.

Peut-on reproduire ce phénomène à grande échelle ? Oui, à l'aide de membranes qui laissent passer l'eau, mais ni le sel, ni le sucre. Imaginons un récipient rempli d'eau pure divisé par une membrane en deux compartiments. Ajoutons du sucre dans un compartiment. L'eau se déplace alors vers le compartiment sucré toujours en vertu du « droit au mélange ».



Quand une bactérie est plongée dans une solution sucrée, la proportion d'eau à l'extérieur est inférieure à la proportion à l'intérieur (à gauche) : les molécules d'eau (boules bleues) traversent la paroi cellulaire jusqu'à rétablir l'équilibre. La bactérie se déshydrate et meurt (à droite).

Le niveau dans le compartiment sucré monte. À une certaine hauteur, la colonne d'eau soulevée crée une surpression qui s'oppose au flux des molécules d'eau diffusant dans le compartiment sucré. En appliquant au compartiment sucré cette même surpression, on s'oppose au passage de l'eau. Cette surpression mesure la force qu'il faut exercer pour équilibrer celle du mélange de l'eau et du sucre : c'est la pression osmotique de la solution de sucre, qui dépend de sa concentration.

Quelle est la valeur de cette pression ? En ajoutant une pincée de sucre dans l'eau, peut-on soulever des colonnes d'eau sur de grandes hauteurs ? Pour l'estimer il faut mesurer la variation d'une quantité thermodynamique dénommée entropie. L'entropie est une mesure du désordre et les systèmes évoluent vers une augmentation de cette grandeur. Initialement, elle était faible, car le sucre en forte concentration était confiné dans un compartiment : une égalisation des concentrations augmente le désordre, donc l'entropie. On calcule combien d'entropie l'ensemble des molécules gagne grâce au mélange.

On retrouve pour les solutions, ou pour le mélange de deux liquides, les mêmes formules que pour un gaz. La pression osmotique s'exprime ainsi, à faible concentration, par une sorte de loi des gaz parfaits. Pour un gaz, s'il y a une mole de molécules à 25 °C dans un volume de 24,5 litres, la pression est égale à une atmosphère. Pour une solution de sucre, s'il y a une mole de molécules de sucre (soit environ 360 grammes) dans un volume d'eau égal à 24,5 litres, la pression osmotique sera aussi de une atmosphère. Comme c'est le nombre de molécules d'espèces dissoutes qui compte, il suffit de mettre une demi-mole de sel (environ 30 grammes) dans 24,5 litres d'eau pour obtenir la même pression osmotique de une atmosphère, car le cristal de sel



Les liquides physiologiques contiennent plus de sels que l'eau douce, mais moins que l'eau de mer. Si notre peau était plus perméable à l'eau, un bain de mer nous déshydraterait. À l'inverse, en nous baignant dans une rivière, nous gonflerions rapidement.

se dissout en deux espèces ioniques Na^+ et Cl^- .

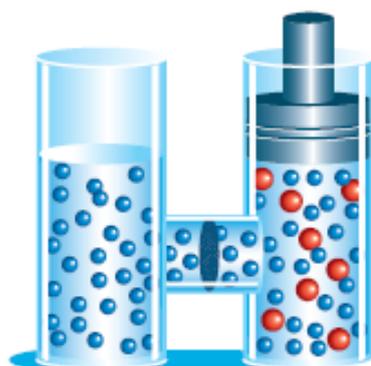
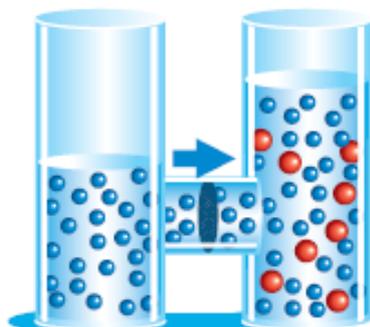
Dans notre corps la pression osmotique des fluides est élevée : en comptant tous les ions des sels, on arrive à une pression osmotique égale à plus de sept atmosphères, qui pourrait faire monter une colonne d'eau à 70 mètres de hauteur ! Cette force énorme nous enjoint d'équilibrer les concentrations des fluides qui viennent en contact avec nos fluides internes. Nous pouvons toutefois nager dans une rivière ou dans la mer, mais nous sommes alors protégés par notre peau, qui est une barrière à travers laquelle l'eau passe trop lentement pour endommager nos cellules.

L'OSMOSE INVERSE

Au lieu de laisser monter la colonne d'eau, on peut pousser dessus. Si la pression appliquée est suffisante, l'eau quitte le mélange pour repasser à travers la membrane vers le compartiment non sucré, ou non salé. Ce mécanisme de passage forcé contre le droit au mélange est l'osmose inverse. Pourquoi ne pas dessaler l'eau de mer

ainsi, en appuyant dessus ? C'est l'une des méthodes utilisées, mais la pression à exercer est élevée, 25 atmosphères environ, car l'eau des mers contient encore plus d'ions que les fluides physiologiques (le cartouche représente une usine de dessalement). Le maintien de cette pression pour obtenir des quantités notables d'eau douce nécessite une énergie considérable. De surcroît, les membranes doivent résister au passage du sel sous des pressions de plusieurs dizaines d'atmosphères, tout en laissant passer un flux d'eau important. Aujourd'hui, on dispose de membranes en polymère organique qui laissent passer des flux d'eau bien supérieurs à ceux des membranes en boyaux utilisées par les chimistes du XIX^e siècle.

L'osmose inverse est l'une des méthodes les plus efficaces pour le dessalement de l'eau : l'énergie mécanique à fournir est environ dix fois inférieure à l'énergie thermique nécessaire pour vaporiser la même quantité d'eau. Le coût du dessalement par osmose inverse reste toutefois élevé, comparable à celui de la distillation qui utilise du pétrole, abondant et peu onéreux dans certains pays du Golfe. Mais les techniques évoluent : la production d'un mètre cube d'eau à partir d'eau de mer par osmose inverse nécessitait sept kilowatts heure il y a cinq ans, elle n'en requiert que trois aujourd'hui.



Dans deux récipients séparés par une membrane perméable à l'eau mais pas au sucre (en rouge), une différence de concentration de l'eau entraîne le passage de l'eau pour rétablir l'équilibre des concentrations : c'est l'osmose. L'eau traverse la membrane pour se mélanger au sucre, excepté si l'on applique une pression à la solution sucrée (à droite).

B. CABANE travaille au Laboratoire physique et mécanique des milieux hétérogènes de l'ESPCI (CNRS), S. HÉNON, au Laboratoire de biorhéologie et hydrodynamique physico-chimique à Jussieu.

R.P. RAND, *Raising water to New Heights*, In *Science*, vol. 256, p. 618, 1992.

C. BONNET-GONNET, L. BELLONI, B. CABANE, *Osmotic pressures of latex dispersions*, In *Langmuir*, vol. 10, p. 4012, 1994.