

Adapté par Ingenio.

Version en Français: Érika Jaillier Castrillón.

# DOUCE IDÉES

## QUE TU DOIS SAVOIR SUR NICOLAS FRANÇOIS APPERT

Est-ce que tu t'as demandé quelquefois qui a créé la manière de préserver les aliments en récipients de verre ou en boîte? Bien, notre invité d'aujourd'hui est celui qui a créé le procédé que permet de conserver des aliments et leurs qualités pendant plus de temps.



Ilustraciones: Andrea Orozco Rincón

**1** Nicolas Appert (en fait, Nicolas-François, Charles ou Charles-Nicolas Appert), c'est le chimique français dont on parle. Il est né à Châlons-sur-Marne, en France le 17 de novembre 1749, c'est-à-dire, dans le XVIIIème siècle.

**2** Son père était un aubergiste. Il avait une auberge appelée "Cheval Blanc", mais, en 1750 il décida de s'installer avec la famille dans "L'Hôtel du Palais" à Châlons. Il voulait que Nicolas se dédie au même boulot. Mais le jeune voulait être cuisinier.

**3** Et il ne seulement pas se prépara pour y être, mais aussi, il a appris le métier de confiseur. En 1775 il a travaillé chez la Comtesse de Forbach comme chef de cuisine. Elle était une femme parisienne très gourmande et très exigeante avec la nourriture.

**4** En 1780, Appert ouvrit une boutique de confiseur au 47 rue des Lombards, où il a eu l'idée de préserver les aliments dans de bocaux sans perdre leurs qualités nutritives, en étant fermés de manière hermétique et stérilisés par la chaleur de l'eau, à 100° C (Bain-Marie).



**5** En 1795, l'armée française offrit douze mille francs à celui qui invente un système pour conserver les aliments. Le premier en obtenir cela de façon simple, fut Monsieur Appert. Et, alors, l'empereur Napoléon appuya avec enthousiasme son initiative.

**6** En 1804, Appert fonda la première fabrique commerciale de conserves dans le monde à Massy, où il acheta plusieurs hectares de terrain pour cultiver des pois et des haricots, lesquels il préservait pour la vente et la consommation.

**7** Le Prix de l'Armée lui fut rendu en 1809. C'est dans ce moment qu'Appert fut reconnu par sa contribution à la campagne militaire.

**8** Des années après, sa méthode (avec des bocaux en verre) fut améliorée par les Anglais, quand ils ont inventé la boîte d'étain. C'est même en 1810, Appert publia son livre: "L'Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales".

**9** Au bout, dans son honneur, le procédé était connu comme appertisation, mais une fois amélioré par Louis Pasteur, en 1864, on la nommée pasteurisation.

**10** En 1852, le physicien Raymond Chevallier-Appert, son neveu, a inventé l'autoclave, qui permet de réchauffer à pression, d'accélérer et d'améliorer la stérilisation des aliments.

**11** Le principe d'embouteillage des aliments, tel qu'on le connaît aujourd'hui, nous le trouvons dans la théorie d'Appert, qui dit que le nettoyage et l'hygiène pour la gestion et préparation des aliments, ainsi que le réchauffement des bocaux, fermés sans air, permet la conservation en bonnes conditions.

**12** Quoiqu'il fût un talentueux chercheur, son invention a été patentée aux États Unis, raison par laquelle Nicolas, oublié par tous, est mort dans la misère à ses 92 ans, le 1 juin 1841, à Massy, France. Dans cette ville il y a une rue avec son nom, comme reconnaissance posthume au grand service à l'alimentation.

\* Ces 12 idées sur la vie de Nicolas François Appert sont le résultat d'une recherche exhaustive sur différentes sources d'information publique. Le texte a été élaboré, rédigé et approuvé par le Comité Éditorial de la Revue **Ingenio**.

