

Nicolas Appert

Microbiologiste sans le savoir

Réalisations

- Invention de l'appertisation

Naissance

1749, France



Décès

1841, France



Image : Wikimedia Commons



Son histoire

Nicolas Appert est l'inventeur de l'appertisation, une méthode de conservation des aliments consistant à les mettre en conserve puis à les cuire. Ce procédé a précédé d'au moins 60 ans la pasteurisation, à laquelle il ressemble. En effet, ces deux méthodes utilisent la chaleur pour tuer les microbes, sauf que l'appertisation est une stérilisation (une élimination complète de tous les microbes) alors que la finalité de la pasteurisation est moins radicale (la quantité totale de microbes est réduite, mais il en reste) afin de moins altérer le goût des aliments. Appert était un homme d'affaires et un inventeur qui n'avait pas d'éducation scientifique. L'invention de l'appertisation lui vint de son désir de commercialiser une méthode de conservation des aliments efficace et bon marché, sans qu'il ait même conscience du rôle des microbes dans l'altération des aliments. Malgré le succès de sa méthode, la reconnaissance qu'il reçut de son vivant fut peu lucrative et il mourut sans-le-sou.