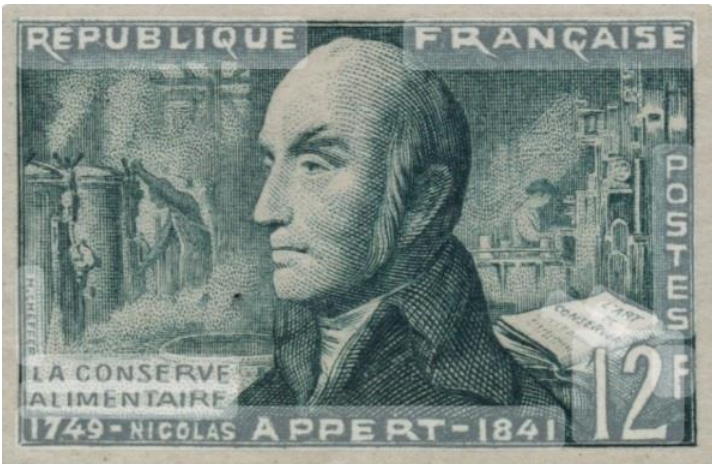


POUR EN SAVOIR PLUS

A propos de Nicolas APPERT et de son procédé de " mise en boîte " l'APPERTISATION

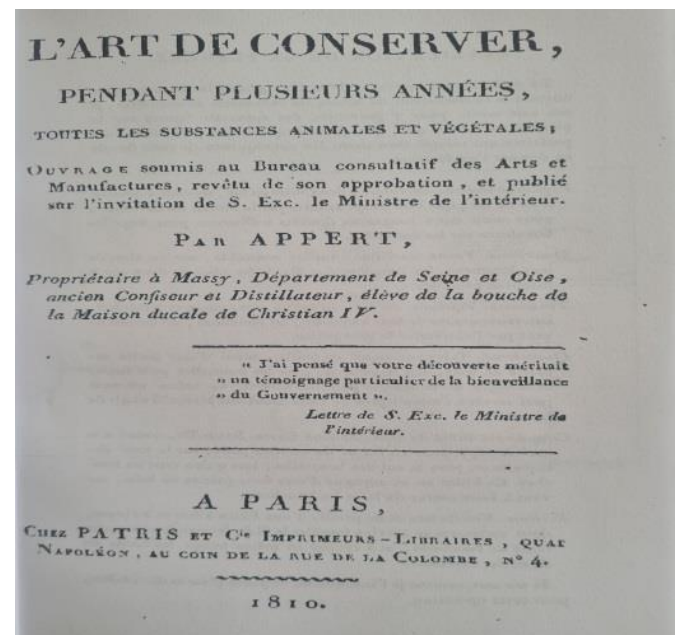


Nicolas APPERT 1749–1841, inventeur français qui a mis au point une méthode de conservation des aliments en les soumettant à la chaleur dans des contenants hermétiques et stériles.

Nicolas APPERT décrit son procédé :

Celui-ci consiste principalement

1. A renfermer dans des bouteilles ou bocaux les substances que l'on veut conserver.
2. A boucher ces différents vases avec la plus grande attention.
3. A soumettre ces substances, ainsi renfermées, à l'action de l'eau bouillante d'un bain Marie, pendant plus ou moins de temps, et de la manière dont je l'indiquerai pour chaque espèce de comestibles.
4. A retirer les bouteilles du bain Marie au temps prescrit C'est en 1818 que Nicolas APPERT délaisse le verre au profit de la boîte en fer blanc



C'est en 1820 que la société d'encouragement pour l'industrie officialise la **boîte métal en fer blanc**.

La recherche en paternité de la sardine en boîte hésite entre les 2 côtés de la Manche.

Les premières applications sont-elles le fait du confiseur nantais Joseph Colin ou, au même moment, de Peter Durand associé à des ferblantiers qui lance l'ère du **fer blanc** de sardines ?

La publicité ci-dessous des années vingt vantait la qualité des produits appertisés.

Raymond CHEVALLIER a amélioré la méthode de Nicolas APPERT pour permettre une augmentation de la longévité des conserves

Outre le **fer blanc** qui deviendra l'emballage des boîtes de sardines, encore fallait-il pouvoir les ouvrir simplement.

La clé, aussi simple que le célèbre " **fil à couper le beurre** " encore fallait-il y penser, a fait l'objet de brevet N° 328.925 déposé à Nantes par Emile CHEMIN, exploitant de la marque **Capitaine COOK** en 1903



Sources bibliographiques:

Sardines à la clé par Nicolas de la Casinière Editions APOGEE
La sardine, le poisson nouveau vague par Michel Rachline
Editions Viloeco pour Capitaine COOK