

### Histoire Gourmande 3 : L'appertisation de Nicolas Appert fête ses 220 ans.

A partir d'une boîte de conserve, le Syndicat d'Initiative de Vauhallan démontre que la découverte de Nicolas Appert (1749-1841)<sup>1</sup>, appelée appertisation, est un lien entre le passé et l'innovation d'aujourd'hui et de demain.

En effet c'est Nicolas Appert « *Bienfaiteur de l'Humanité* » qui a fait don au monde de sa géniale invention en publiant en 1810, son livre destiné à tous les ménages « *L'art de conserver pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales* ».

Elle a révolutionné l'alimentation mondiale, et aujourd'hui 99,7% des Français achètent des aliments appertisés qui « *approvisionnent aussi la station orbitale internationale. Même consommées dans la stratosphère, les boîtes sont ensuite compactées et recyclées sur notre bonne vieille planète* »<sup>2</sup>.

Vauhallan est directement concerné puisque c'est à Massy que Nicolas Appert ouvrit en 1802, la première fabrique de conserve au monde, en appertisant les fruits et légumes de notre Vallée de la Bièvre.

Le SI a élaboré un circuit « *Sur les traces de Nicolas Appert* » pour relier Vauhallan à la Halle qui porte son nom, à l'ENSIA<sup>3</sup> de Massy, qui, bientôt, va déménager sur le plateau de Saclay.

1 Dossier au SI Vauhallan

2 Eric Ledermann ancien président de l'Union interprofessionnelle Pour la Promotion des Industries de la conserve Appertisée (UPPIA). Dans #appert no 1-automne 2016.

3 Ecole Normale Supérieure des Industries Agricoles et Alimentaires.

