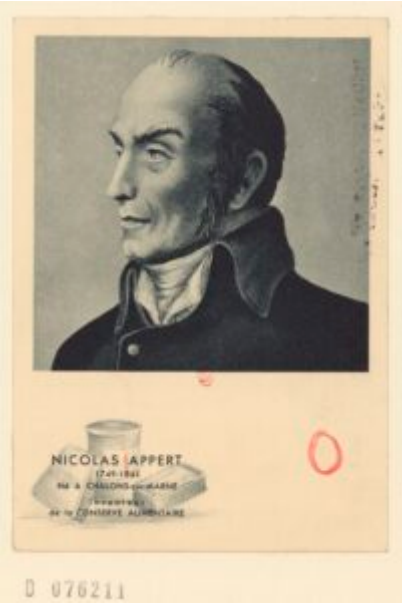
Il y a 277 ans naissait Nicolas Appert, le confiseur français dont l’invention changea l’alimentation du monde

17/11/2026 à 12h30



Le 17 novembre 1749, Nicolas Appert naît à Châlons-sur-Marne, aujourd’hui Châlons-en-Champagne. Ce fils d’aubergistes, devenu confiseur, mettra au point un procédé qui changera durablement la conservation des aliments. Derrière les réserves de nos cuisines se trouve aussi l’obstination de cet inventeur français.

Son problème est ancien et très concret : comment garder des aliments consommables pendant longtemps, sans dépendre seulement du sel, du séchage ou du sucre ? Il intéresse les familles, les voyageurs, les marins et les armées. Appert va l’aborder avec les connaissances d’un homme de métier et la patience d’un expérimentateur.

L’apprentissage dans une auberge de Champagne

Nicolas grandit dans une famille nombreuse. Son père, Claude Appert, et sa mère, Marie Huet, appartiennent au monde de l’auberge et de la restauration. Le travail quotidien lui fait connaître les produits, les préparations et les difficultés de leur conservation.

Il exerce ensuite dans des cuisines et devient confiseur. Installé à Paris dans les années 1780, il possède une expérience pratique des denrées, des récipients et du chauffage.

Cette origine compte dans l’histoire de sa découverte. L’invention ne sort pas toujours d’un laboratoire prestigieux. Elle peut aussi naître d’un problème rencontré au travail, d’essais répétés et de l’attention portée à ce qui réussit ou échoue.

Chauffer, fermer, observer

À la fin du XVIIIe siècle, Appert met au point une méthode associant le chauffage des aliments à leur enfermement dans des récipients hermétiques. Il utilise notamment des bouteilles et des bocaux de verre.

La logique est empirique : préparer, fermer, chauffer, puis constater ce que devient le contenu au fil du temps. Les explications microbiologiques viendront plus tard. Appert obtient des résultats avant que la science ait établi l’ensemble des mécanismes qui les rendent possibles.

L’appertisation gardera son nom. Il faut toutefois distinguer cette méthode de l’objet devenu familier : la boîte métallique. Le travail initial d’Appert porte sur des contenants de verre ; d’autres acteurs développeront ensuite

les récipients et les procédés industriels.

Cette distinction ne diminue pas sa découverte. Elle permet de comprendre exactement ce qu’il a apporté : une manière nouvelle de conserver durablement les aliments.

Une invention rendue publique

À Massy, Appert développe la production. Les besoins de la marine et des approvisionnements militaires donnent un enjeu national à ses recherches : transporter des denrées utilisables sur de longues distances est un avantage considérable.

En 1810, il reçoit une récompense de 12 000 francs, liée à la publication de son procédé. Son ouvrage, *L’Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales*, expose la méthode.

Le livre paraît en français, puis l’invention circule et suscite des adaptations à l’étranger. Le savoir-faire d’un artisan champenois devient ainsi une contribution majeure à l’histoire mondiale de l’alimentation.

Il ne supprime pas d’un coup toutes les difficultés du stockage ou du transport. Il ouvre une voie sur laquelle se construira une industrie entière.

Le génie pratique et son prix

La fin de sa vie contraste avec l’ampleur de cet héritage. Son entreprise subit les destructions et les désordres de la guerre en 1814. La concurrence, les difficultés financières et le manque de soutien pèsent lourdement sur ses dernières années. Il meurt à Massy en 1841, dans la pauvreté.

Cette issue donne une raison supplémentaire de conserver son nom. L’utilité d’une invention ne garantit pas la prospérité

de son auteur, ni une reconnaissance à la mesure de ce qu’il a changé.

Appert appartient à cette France laborieuse qui observe, essaie, améliore et recommence. Son monument le plus durable est peut-être la simplicité avec laquelle son principe est entré dans la vie quotidienne. Une découverte française devenue si commune que l’on oublie parfois de s’en émerveiller.

Sources : Fondation Napoléon, Appert et l’invention de la conserve ; Châlons-en-Champagne, Nicolas Appert ; BnF, notice Nicolas Appert ; BnF, L’Art de conserver, première édition de 1810.