

Document 3

Techniques de conservation des aliments

Document : Memo, le site de l'histoire (www.memo.fr)

Jusqu'au XIXe siècle, le seul moyen de conserver des aliments au-delà de quelques jours est la salaison, éventuellement accompagnée, pour les viandes et les poissons, de séchage ou de fumage. En effet, lorsqu'un aliment contient plus de 15 % de sel, les bactéries qui provoquent habituellement la fermentation ne peuvent plus s'y développer. Les Romains conservaient ainsi dans la saumure olives, radis et autres légumes - ce qui a donné le mot salade, qui signifie «mets salé». Vers 1790, le confiseur parisien Nicolas Appert invente un procédé de stérilisation des aliments à la chaleur dans des récipients hermétiquement clos. En 1810, moyennant finances du gouvernement, il accepte de livrer le secret de son procédé dans une publication intitulée le Livre de tous les ménages. Dès lors, la fabrication familiale des conserves se développe, et la Grande-Bretagne exploite industriellement le procédé dès 1814. La technique d'Appert est par la suite perfectionnée et diversifiée (utilisation de récipients en fer-blanc, pasteurisation) jusqu'à la stérilisation à ultra-haute température, dite de «longue conservation».

On connaît depuis longtemps les vertus de conservation du froid : les Romains enveloppaient de neige et de glace les poissons du Rhin pour les transporter à Rome. En effet, à une température comprise entre 2 et 8 °C, la dégradation des aliments est ralentie. Mais il faut les maintenir à une température beaucoup plus basse (en deçà de - 18 °C) pour que le développement des bactéries soit stoppé ; dans ce processus dit de congélation, l'aliment reste intact : il garde son goût, sa consistance, sa couleur, sa valeur nutritive. C'est vers le milieu du XIXe siècle que les premières machines industrielles à réfrigérer sont mises au point : à Londres en 1834 par Jacob Perkins, en France en 1859 par Ferdinand Carré. Appliquant ces inventions au transport des denrées périssables, Charles Tellier affrète les premiers navires frigorifiques qui effectuent, à partir de 1875, la liaison Buenos Aires-Le Havre chargés de tonnes de viande congelée. Il annonce ainsi le formidable essor des transports frigorifiques de viandes et de produits végétaux d'Argentine, d'Uruguay, d'Australie et de Nouvelle-Zélande, qui, après 1880, révolutionne en moins de vingt ans l'approvisionnement du Vieux Continent. En 1913 est fabriqué à Chicago le premier réfrigérateur domestique à électricité ; l'usage s'en répand dans les ménages américains, puis européens. Dans les années 1960, le congélateur vient compléter la gamme du froid domestique, qui libère la famille moderne du souci du ravitaillement à court terme.