



Louis Pasteur

⇒ Scientifique français, spécialisé en chimie et microbiologie.

⇒ Né en 1822. Mort en 1895.

Louis Pasteur a suivi des études scientifiques puis est devenu professeur dans un lycée.

Il s'est marié à 27 ans et a eu cinq enfants. En même temps qu'il enseigne, il fait des travaux de recherche.

En 1862, il est élu à l'Académie des Sciences. Cette Académie est très ancienne (créée en 1666 par Louis XIV) et regroupe des scientifiques qui contribuent aux progrès des sciences et à leurs applications.

En 1865, il invente un procédé qui permet de conserver les vins, la bière...par chauffage. Ce procédé s'appelle la pasteurisation.

Les années qui suivirent ont été difficiles pour Louis Pasteur : il a perdu son père, deux de ses filles et a eu une maladie qui a en partie paralysé son bras.

À partir de 1877, alors qu'il a 55 ans, Louis Pasteur se consacre uniquement à des recherches sur les maladies contagieuses des animaux.

Louis Pasteur a découvert le vaccin contre la rage chez l'humain et d'autres vaccins pour les animaux.

En 1888, l'institut Pasteur est construit à Paris et Louis Pasteur en est le directeur. C'est un endroit qui existe toujours où on étudie la microbiologie, les maladies et les vaccins.

L'institut Pasteur est très célèbre grâce à ses nombreuses découvertes au sujet de nombreuses maladies (le SIDA, le tétanos, la fièvre jaune, etc.).

VOCABULAIRE :

Microbiologie : science qui étudie les microbes.

Pasteurisation : technique pour conserver les aliments en les chauffant à une température précise puis en les refroidissant très vite. On utilise cette technique aujourd'hui pour les jus de fruits, la confiture, les compotes, le concentré de tomates, etc.

Rage : maladie qui touche le cerveau des animaux qui peuvent devenir très agressifs. En cas de morsure, le virus peut être transmis à l'homme.