



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.