

DOSSIER DE PRESSE

Maison de Louis Pasteur

**83, rue de Courcelles
39600 Arbois**

03-84-66-11-72

fax : 03-84-66-12-85

e-mail : maisondelouispasteur@wanadoo.fr

site : [academie-sciences.fr /pasteur.htm](http://academie-sciences.fr/pasteur.htm)

SOMMAIRE

La maison de Louis Pasteur : <i>le château de la Cuisance</i>	3
Les travaux de Louis Pasteur à Arbois	4
Pasteur et le vin jaune	6
Biographie du savant	8
La route Pasteur	9
L'Académie des Sciences	10
Pasteur innovation continue	11
Terre de Louis Pasteur	12
A l'école de Louis Pasteur	14
Conditions de visite	15
Programme 2013	16

facebook

Maison de Louis Pasteur
Terre de Louis Pasteur



Contact presse

Sylvie Morel

Maison de Louis Pasteur

83, rue de Courcelles

39600 Arbois

03-84-66-11-72

fax : 03-84-66-12-85

e-mail : maisondelouispasteur@wanadoo.fr

site : [academie-sciences.fr /pasteur.htm](http://academie-sciences.fr/pasteur.htm)

La maison de Louis Pasteur : « *le château de la Cuisance* »

Dans cette maison qui a abrité la tannerie de son père, Louis Pasteur passe son enfance et revient en vacances sa vie durant. A partir de 1874, il l'agrandit, l'aménage et la transforme en une demeure coquette et confortable où il aime séjourner parmi les siens. C'est, dit-il, son « Château de la Cuisance ».

Le rez-de-chaussée est consacré à la représentation sociale. Dans le vestibule-réception, Louis Pasteur reçoit de nombreux visiteurs qui viennent solliciter recommandations et conseils. Dans le salon-billard se réunissent famille et amis avant de passer dans la salle à manger pour un repas en commun. La cuisine est reléguée au sous-sol dans l'ancienne tannerie mais un ingénieux système de monte-plat simplifie le service.

Le premier étage est réservé à la vie intime et familiale et à la vie laborieuse pour Louis Pasteur dont la chambre communique directement avec le cœur de la maison: **son laboratoire**.

Équipée du gaz de ville, de l'eau courante, de lieux d'aisance et d'un baignoire avec eau chaude, la maison de Pasteur est dotée du confort moderne et témoigne de l'importance que Pasteur accordait à l'hygiène.

Quand Napoléon III charge Pasteur de trouver une solution aux graves problèmes que posent la conservation et le transport des vins. Pasteur choisit la région viticole d'Arbois comme laboratoire.

En 1874, il poursuit ses recherches et achète à deux kilomètres au nord d'Arbois une parcelle de vigne: le clos de Rosières. C'est pour lui un terrain d'observation privilégiée et, en 1878, il séjourne longuement à Arbois et réalise sur sa propre vigne, en son laboratoire d'Arbois, des expériences qui ruinent définitivement la théorie des générations spontanées.

Après la mort de Louis Pasteur, sa veuve reste fidèle à Arbois où elle s'éteint en 1910. Ses enfants conservent pieusement la maison dans l'état où l'a laissé leur père puis en font don à la Société des amis de Pasteur en 1935. A la fin de 1992, la maison de Louis Pasteur devient la propriété de l'Académie des Sciences qui en entreprend aussitôt la restauration.

La maison. a conservé intact le décor intérieur choisi par Louis Pasteur à la fin du XIXe siècle: papiers peints, tentures, mobiliers et objets usuels. C'est un lieu de "mémoire" encore habité où, autour du billard, dans le laboratoire, au détour des escaliers et des galeries, le visiteur pénètre de plain-pied dans l'intimité du grand savant.

C'est la seule maison que Louis Pasteur ait possédée au cours de sa vie.

Les travaux de Louis Pasteur à Arbois

Les années de formation

En 1830, les parents de Louis Pasteur s'installent à Arbois dans une modeste tannerie. Pasteur grandit entre les vignes et sa « chère Cuisance » la rivière qui coule toute proche. Après l'école primaire, il poursuit ses études au collège d'Arbois. Son père veille de près à son éducation et ambitionne pour lui un poste de professeur dans un collège de la région.

Louis est un élève moyen qui affirme dès l'âge de 13 ans un goût prononcé pour les arts. Il réalise de nombreux portraits au pastel de ses parents et des notables de la ville. Dans ces œuvres s'expriment déjà un sens de l'observation et une précision remarquables.

En 1838, Pasteur quitte Arbois pour Paris afin de préparer son entrée à l'École normale mais atteint du mal du pays, il rentre prématurément et passe finalement son baccalauréat ès lettres à Besançon (1840). Deux plus tard, il obtient son baccalauréat ès sciences malgré une note médiocre en chimie.

Pasteur qui souhaite toujours entrer à l'École normale supérieure, travaille avec acharnement. Refoulant ses appréhensions, il part pour Paris au collège Saint Louis et assiste avec enthousiasme aux cours du chimiste Jean-Baptiste Dumas à la Sorbonne. De cette rencontre et des premières expériences qui suivent, naît sa vocation pour la recherche.

Contre la génération spontanée

Pasteur a de l'ambition et poursuit sa carrière universitaire dans les grandes villes suivantes: Strasbourg, Lille, Paris. Néanmoins il aime à retrouver sa famille et ses amis à Arbois.

Lors de l'été 1860, il profite de sa présence dans le Jura pour s'intéresser à la question des générations spontanées. Cette théorie est ancienne et défend qu'un être vivant peut apparaître spontanément sans avoir été procréé par un organisme de la même espèce.

Grâce au microscope inventé au XVII^{ème} siècle et perfectionné au XVIII^{ème}, il observe les organismes inférieurs dont l'origine le fascine.

Existe-il une alternative à la procréation ? Peut-on créer la vie à partir de rien ?

Par des expériences simples, Pasteur montre que les germes sont présents dans l'atmosphère, plus ou moins nombreux selon l'endroit et qu'un organisme vivant ne peut provenir que d'un organisme vivant. Il réfute dès lors la théorie des générations spontanées et obtient le prix Alhumbert donné par l'Académie des Sciences en 1862. Il n'a pas convaincu pour autant ses adversaires.

La polémique rebondit le 20 juillet 1878. La *Revue scientifique* publie des extraits d'un cahier manuscrit de Claude Bernard récemment décédé. Quelques temps avant sa mort, il avait exprimé ses doutes concernant la théorie des germes de Pasteur.

Pasteur réagit immédiatement. Il écrit le 21 juillet à l'Académie des Sciences qu'il va entreprendre des expériences pour prouver le bien fondé de ses travaux et réaffirmer que les germes n'apparaissent pas spontanément mais qu'ils sont déjà présents dans l'air.

Pasteur avait confié à son ami arboisien Jules Vercelet le soin de lui acheter une parcelle de vigne à Montigny-les-Arsures, petit village vigneron proche d'Arbois. Il fait installer là trois serres vitrées hermétiquement closes sous lesquelles les grappes de raisin tout juste formées sont emballées dans des gazes stériles. Les vendanges sont effectuées en automne avec des précautions infinies. Une fois pressé, le jus de raisin ainsi récolté, ne fermente pas et ne se transforme pas en vin. C'est la preuve que les levures sont responsables des fermentations alcooliques, qu'elles ne naissent pas spontanément sur le raisin mais qu'elles sont déposées sur la vigne par l'air ambiant qui les transporte.

Pasteur au chevet des vins

Avec 2 millions d'hectares plantés en vigne, 50 millions d'hectolitres de vin produits, la France est un pays profondément viticole.

A cette époque toutefois, les vignerons ne maîtrisent aucunement les processus de fermentation de leurs vins. Trop souvent le vin tourne au vinaigre et les termes pour dénommer les maladies des vins sont nombreux : pousse, piqûre tourne grasse aigre... Ces accidents de fabrication nuisent au commerce.

Le 21 janvier 1860, Napoléon III conclut un traité de libre-échange avec la reine Victoria qui permet aux vignerons français de conquérir le marché britannique. Les vins livrés en Angleterre sont d'une qualité inégale et les Anglais menacent bientôt de dénoncer le contrat.

Napoléon III charge Pasteur de trouver une solution.

Pasteur s'intéresse depuis quelques années déjà au problème des fermentations. Il a déjà été sollicité par un industriel de Lille E. Bigo pour des conseils sur la production d'alcool de betteraves.

En 1863, Pasteur installe un laboratoire de campagne à Arbois et s'informe auprès de ses amis vignerons des pratiques et des recettes utilisées pour prévenir les maladies des vins. Il observe de nombreux échantillons au microscope Il comprend que la transformation du jus de raisin en vin comme les défauts des vins sont liés à l'action d'organismes microscopiques et qu'à chaque type de fermentation correspond un ferment particulier.

Pour prévenir la multiplication des germes nuisibles à la qualité du vin, Pasteur propose de chauffer le vin à une température comprise entre 55 et 60° sans air pendant 1 mn. Ce procédé baptisé **Pasteurisation** est breveté en 1865 et s'adapte à d'autres denrées alimentaires, bière et produits laitiers notamment. De fait, cette technique sera peu utilisée par les vignerons qui devront affronter pendant ce siècle le péril du phylloxéra.

Ces travaux sur les fermentations seront déterminants dans l'œuvre du savant. En faisant reculer l'empirisme lors des vinifications, ils ouvriront la voie de l'œnologie scientifique. Ils feront évoluer la pensée scientifique de Pasteur qui émettra dès lors l'hypothèse que les micro-organismes peuvent également affecter l'homme et l'animal. et le guideront à terme à produire des vaccins.

Louis Pasteur : travaux sur le vin jaune.

L'histoire de Louis Pasteur est intimement liée à l'histoire des vins et à celle du vin jaune en particulier.

Si Louis Pasteur est né à Dole en 1822, c'est à Arbois qu'il a vécu la plus grande partie de sa vie. Sa maison, la seule qu'il ait possédée, a été conservée intacte et est ouverte à la visite.

Vers le milieu du XIX^{ème} siècle, les vins français sont touchés par un mal mystérieux qui gêne leur conservation et leur transport (tourne, grasse, acescence). Louis Pasteur entreprend des études sur ces maladies en 1863 et choisit tout naturellement Arbois pour mener ses campagnes d'expérimentation. Il s'intéresse immédiatement au vin jaune qui a une résistance exceptionnelle aux dégradations. Conservé 15 à 20 ans en fût sans ouillage, il ne s'altère pas.

Il interroge les vignerons d'Arbois – Gallier, Charrière et son voisin Vercel-, observe différents vins. Il met en évidence la différence entre la fleur de vinaigre des vins acides (*Mycoderma aceti*) et la fleur du vin (*Mycoderma vini*). Il montre que les levures du voile typiques du vin jaune sont responsables du bouquet de ces derniers : si on « repique » ces levures sur des vins artificiels, elles font naître « *d'une manière peu douteuse, une partie du bouquet propre au vin jaune* »

Pasteur a réalisé la première étude œnologique du vin jaune et a publié ses résultats dans son ouvrage « Etudes sur le vin ».

Sans être vigneron, Pasteur a réussi à lever une partie du voile de mystère qui recouvre ce vin.

Il a montré que le développement du voile, loin d'être une maladie, était un phénomène spontané et favorable au vin.

« L'étude attentive de ce vin et de toutes les conditions de sa fabrication est une de celle qui m'ont le plus éclairé sur les propriétés générales des vins. »



Bouteille de vin jaune « diplôme d'honneur » produite en 1774 par la famille Vercel (Jules Vercel était l'ami et le voisin de Louis Pasteur). Le vin a obtenu une médaille d'or à l'exposition universelle de 1868. Bouteille aujourd'hui présentée dans la salle à manger du savant.

→ La maison de Louis Pasteur sera exceptionnellement ouverte pour la Percée du Vin Jaune 2011 qui se déroulera à Arbois.

Vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 février 2011 de 11h à 17h. (visites guidées toutes les heures).

L'indispensable laboratoire

En reprenant, en 1878, ses travaux sur les fermentations pour sa « réponse à l'écrit posthume de Claude Bernard », Pasteur a l'idée d'autres recherches : « *Je me propose de me rendre chaque année, un mois plus tôt que de coutume, dans le Jura, écrit-il au brasseur danois Jacobsen en décembre 1878, afin de poursuivre sur place, au centre d'un pays viticole, quelques-unes des nombreuses recherches auxquelles on peut soumettre les moûts de raisin et les moûts sucrés en général.* »

Ses perspectives lui inspirent des projets plus ambitieux pour sa maison. Dans une lettre du 14 août 1878 à sa fille Marie-Louise, il confie : « *Après bien des réflexions sur notre portion de maison d'Arbois, sur les inconvénients qui y sont attachés et qui grandiront beaucoup, beaucoup après moi,... je ne trouve rien de mieux que de conserver ce pied-à-terre, de ne songer à aucun achat de propriété ailleurs, ni à Arbois, ni dans quelque autre campagne. Ici sont les tombes de mon père, de ma mère, de tes sœurs et c'est ici également que la mienne sera la mieux placée. Mais je veux absolument améliorer cette habitation, que vous y trouviez ta mère, ton frère et toi aisance et confortable.*(sic) ».

Il a désormais besoin d'un laboratoire sur Arbois. Le 28 avril 1879, il achète la maison de son voisin Pianet et dès le 3 mai 1879, il renouvelle auprès de la municipalité une demande de concession d'eau : il s'agit d'alimenter le laboratoire dont il fait financer l'installation par le ministère de l'agriculture.

A Parandier qui le félicite pour cette réalisation, il répond : « *Merci...de vos bonnes paroles au sujet de ce laboratoire d'Arbois qui vient bien tard.* » En effet lors de ses précédentes campagnes de recherche, Pasteur avait dû se contenter de la maison Gerbet et de la grange de son voisin et ami Vercel.

Bonheur suprême pour Louis Pasteur, il peut désormais de sa chambre où montent les bruits de la maison et les cris des enfants rejoindre directement son laboratoire. Extrêmement lumineux, il est équipé de la façon la plus moderne. Le gaz de ville permet l'éclairage et alimente les nombreux becs Bunsen et la chaudière du four à incubation. L'eau courante indispensable, provient d'une citerne creusée sous la cour et relevée par une pompe à bras. Au laboratoire, Pasteur impose à ses collaborateurs de se laver soigneusement et plusieurs fois par jour, les mains à grande eau et au savon.

Eprouvettes, flacons, ballons à cols de cygne sont proprement alignés près des produits chimiques et autres cristallisoirs. Le microscope est en bonne place sur la paillasse. Certaines ampoules, préparées pour la réponse à « l'écrit posthume de Claude Bernard » en 1878 contiennent encore du jus de raisin qui ne s'est jamais transformé en vin.

Ces aménagements scientifiques et l'embellissement général qu'il a dirigés rendent la maison plus confortable.

Cette demeure arboisienne de Louis Pasteur, formidablement conservée, aujourd'hui propriété de l'Académie des Sciences, est un lieu incontournable pour tenter de comprendre l'homme intime attaché à ses racines et le savant universellement reconnu.

Biographie du savant

1822	Louis Pasteur naît à Dole (27 décembre)
1830	La famille s'installe à Arbois
1831	Pasteur est élève au Collège d'Arbois
1839	Louis Pasteur est élève au collège royal de Besançon
1844	Louis Pasteur entre à l'Ecole normale supérieure de Paris
1848	Première communication de Pasteur à l'Académie des sciences (15 mai) Mort de sa mère à Arbois (21 mai)
1849	Pasteur professeur de chimie à l'Université de Strasbourg (janvier) Il épouse Marie Laurent (mai)
1850	Travaux sur la cristallographie et la dissymétrie moléculaire (jusqu'en 1856)
1854	Pasteur professeur et doyen de la Faculté des sciences de Lille (décembre)
1856	Début des études sur la fermentation
1857	Pasteur est nommé directeur des études scientifiques à l'Ecole normale supérieure (octobre) Travaux sur les fermentations alcoolique et lactique (novembre-décembre)
1859	Début des travaux sur la génération spontanée (février)
1861	Découverte de la vie sans oxygène (anaérobie) (février) Prix Jecker de l'Académie des sciences (décembre)
1862	Mise au point du procédé industriel de fabrication du vinaigre (juillet) Election de Pasteur à l'Académie des sciences (décembre)
1864	Travaux sur les maladies des vins (juin-juillet)
1865	Mise au point du chauffage des vins ; début de la pasteurisation Départ pour Alès afin d'étudier les maladies des vers à soie Mort du père de Pasteur (juin)
1866	Publication des <i>Etudes sur le vin</i> (septembre) - Travaux sur les vers à soie (jusqu'en 1869)
1867	Pasteur devient directeur de laboratoire à l'Ecole normale supérieure (septembre)
1868	Publication des <i>Etudes sur le vinaigre</i> (février) Pasteur est frappé d'hémiplégie gauche (19 octobre)
1870	Publication des <i>Etudes sur les vers à soie</i> (mars)
1871	Travaux sur la bière ; brevet de la <i>Bière de la Revanche</i> (mai-août)
1873	Pasteur est élu à l'Académie de médecine (mars)
1874	Première « récompense nationale » (juillet)
1876	Echec de Pasteur aux élections sénatoriales (janvier)
1877	Etudes sur les maladies virulentes, septicémie et charbon des moutons
1878	« Réponse à l'écrit posthume de Claude Bernard » sur l'origine des levures et leur rôle dans la fermentation (novembre)
1879	Découverte du vaccin par culture atténuée (septembre)
1880	Découverte du principe du virus-vaccin (février) Vaccination contre le choléra des poules - Début des recherches sur la rage (décembre)
1881	Démonstration de la vaccination anti-charbonneuse à Pouilly-le-Fort (mai)
1882	Réception à l'académie française (avril)
1883	Vaccin contre le rouget du porc (mars) - Seconde « récompense nationale » (juillet)
1885	Premières vaccinations de l'homme contre la rage : J. Meister et J-B. Jupille (juil et octobre)
1887	Pasteur élu secrétaire perpétuel de l'Académie des sciences (juillet) Il est atteint une seconde fois d'hémiplégie (octobre)
1888	Inauguration de l'Institut Pasteur (novembre)
1892	Cérémonie du Jubilé de Pasteur à la Sorbonne (décembre)
1894	Dernier séjour de Louis Pasteur à Arbois (juillet-octobre)
1895	Louis Pasteur meurt à Villeneuve-l'Étang (28 septembre)

La route Pasteur dans le Jura

DOLE :	maison natale (27 décembre 1822) et musée
LEMUY :	berceau de ses ancêtres
SALINS :	maison des parents de Pasteur (60 rue Pasteur)
MONT POUPET :	expérience sur les générations spontanées
MARNOZ :	maison des parents de Pasteur
AIGLEPIERRE :	école
VILLERS FARLAY :	village de Jean-Baptiste Jupille, second enfant vacciné contre la rage 1885
MONTIGNY-LES-ARSURES :	sa vigne, expérience sur les générations spontanées Réponse posthume à Claude Bernard (1878)
ARBOIS :	sa maison avec son laboratoire conservé intact Ses laboratoires provisoires (avenue Pasteur et 68 rue de Courcelles) pour ses travaux sur les fermentations des vins et la pasteurisation (1865) Son collègue Statue d'A. Pointelin Sépultures des membres de sa famille



Cinq missions pour l'Académie des sciences

Depuis sa création, l'Académie se consacre au développement des sciences et conseille les autorités gouvernementales en ce domaine. Cette double vocation s'est renforcée au fil du temps, avec l'évolution des connaissances. Aujourd'hui, les académiciens exercent leurs missions, vis-à-vis de l'État et vis-à-vis des fondations, au sein de comités ou de groupes de travail mis en place par l'Académie.

Encourager la vie scientifique

La production de connaissances, motivée par la perspective d'applications ou par la seule envie de savoir, est vitale pour le dynamisme économique et culturel d'une nation. L'Académie soutient cette activité par le biais :

- de sa **participation au débat scientifique** sur les grands sujets d'actualité ;
- de l'organisation de **colloques scientifiques** nationaux ou internationaux ;
- de la **remise de prix et de médailles** financés par les fondations de l'Académie, souvent dotées par des mécènes, qui distinguent les scientifiques les plus méritants et les projets les plus prometteurs ;
- de l'**élection de membres**, y compris d'associés étrangers ;
- de la **publication de la revue Comptes Rendus de l'Académie des sciences**, créée en 1835 à destination de la communauté scientifique internationale.

Promouvoir l'enseignement des sciences

L'apprentissage du raisonnement et l'éducation aux sciences sont essentiels à la formation de l'esprit critique des futurs citoyens et au renouvellement d'une communauté scientifique de qualité. L'Académie y concourt grâce à :

- une **réflexion sur l'organisation de l'enseignement** des sciences, du primaire à l'université ;
- l'opération **La Main à la pâte®**, menée au primaire et au collège, aujourd'hui fondation de coopération scientifique aidant à la formation des enseignants ;
- son rôle dans la **mise en place d'un réseau de conseillers scientifiques** auprès des rectorats ;
- son **soutien à des bacheliers scientifiques ou techniques** prometteurs, sous la forme de bourses d'étude.

Transmettre les connaissances

La communauté scientifique doit à la société explication et partage des savoirs. L'Académie participe à cette diffusion de la culture scientifique grâce à :

- des **séances publiques**, lieux de débats sur de grands problèmes scientifiques ;
- un **site internet tous publics**, centre de ressources sur ses activités et ses réalisations ;
- une **lettre trimestrielle**, vitrine de la réflexion des académiciens ;
- une **opération de jumelage chercheurs/parlementaires**, visant à renforcer les interactions science/société ;
- des **archives**, qui conservent et mettent en valeur le patrimoine scientifique français ;
- des **musées** « Maisons des Illustres ».

Favoriser les collaborations internationales

La science est universelle, et les défis à relever sont pour la plupart de dimension mondiale. L'Académie concourt à l'internationalisation des sciences à travers :

- des **actions de coopération** bi- ou multilatérales ;
- des **réseaux internationaux** d'académies ;
- la **représentation de la France** au sein d'institutions scientifiques internationales.

Assurer un rôle d'expertise et de conseil

L'arbitrage en matière de choix scientifiques et technologiques est du ressort du politique, qui doit être en capacité de faire des choix éclairés. L'Académie des sciences exerce une mission d'expertise et de conseil, à la demande des pouvoirs publics ou après autosaisine. Ses conclusions peuvent faire l'objet d'une publication sous la forme :

- de **rapports d'analyse** ;
- d'**avis et de recommandations** ;
- d'**expertises**. À cette fin, l'Académie s'est dotée en 2012 d'une **Charte de l'expertise**.



« Pasteur, Innovation Continue »

Ce projet est né de la rencontre de personnes de l'INRA (dont Hervé This), de la Maison Louis Pasteur, située à Arbois et placée sous l'égide de l'Académie des sciences, et de l'ISBA de Franche-Comté (complexe fédérant les deux écoles nationales d'industrie laitière de Franche-Comté). Il a été imaginé et présenté courant 2005 pour arriver à maturité aujourd'hui.

Il fédère des acteurs différents issus du monde de la recherche, des sciences et cultures, de la formation. Un siècle et demi après le début des travaux de Louis Pasteur sur les fermentations, un siècle après sa mort, l'Académie des sciences, en partenariat avec l'ISBA et l'INRA, veut honorer sa mémoire en créant un réseau de compétences scientifiques et techniques agroalimentaires, maillé avec le tissu industriel et le tissu éducatif de la Franche-Comté, par le biais d'un projet intitulé « Louis Pasteur en Franche-Comté : innovation, alimentation et santé ».

Le projet est administré par l'ISBA, avec le soutien du Conseil régional, en partenariat avec d'autres collectivités et acteurs (Pays du Revermont pour le programme Leader+, Ville d'Arbois...). La DRAF et l'Inspection de l'enseignement agricole apportent également leur appui à ce projet.

Les Objectifs du projet

- Créer des synergies entre le monde éducatif, le monde de la recherche et de l'innovation et le monde industriel, autour des travaux de Louis Pasteur.
- Démocratiser la culture scientifique.
- Donner une image transdisciplinaire aux travaux relatifs à l'alimentation.
- Renforcer l'activité Innovation Alimentation-Santé en Franche-Comté.
- Renforcer l'image « Procédés alimentaires » et l'image « Goût » des Centres INRA du Grand Est.
- Créer une dynamique autour de la Maison de Louis Pasteur à Arbois.

Les ateliers expérimentaux du goût

S'appuyant sur l'élaboration de recettes culinaires simples, les ateliers expérimentaux du goût ont l'objectif de faire partager la culture scientifique.

La chimie est dans nos casseroles ...

Pendant la durée de l'animation, les participants sont conduits à décrypter les réactions mises en œuvre quand ils cuisinent.

S'adaptant à tous les publics, ces ateliers sont l'occasion de découvrir autrement quelques produits patrimoniaux mais aussi de tester la sphérification à l'alginate, le sorbet à l'azote liquide, la fabrication des effervescents.

Ces ateliers ont été conçus par Hervé This, chimiste à l'INRA et directeur scientifique de la *Fondation science et culture alimentaire* (fondation de l'Académie des sciences). Ils sont réalisés en partenariat avec la station INRA, l'École Nationale d'Industrie Laitière et des Biotechnologies (Poligny) et l'Académie des sciences qui administre depuis 1991 la maison de Louis Pasteur à Arbois.

L'intervention est aussi l'occasion de rappeler l'importance des travaux de Louis Pasteur en matière d'alimentation, leurs conséquences actuelles sur les technologies agroalimentaires. C'est aussi l'occasion de découvrir tout l'intérêt d'associer les sciences physico-chimiques à l'alimentation... Pour apprendre et connaître réellement ce que l'on met dans notre assiette !

Cette animation tout public s'adapte au contenu des parcours scolaires à partir du cm1. Elle peut être itinérante.

« Terre de Louis Pasteur » une nouvelle ambition pour la science et le patrimoine

La maison de Louis Pasteur d'Arbois fait l'objet d'un vaste projet porté par l'Académie des sciences en partenariat avec les collectivités territoriales : le Département du Jura, la communauté de communes « Arbois, vignes et villages, pays de Louis Pasteur », les villes d'Arbois et de Dole. Cette démarche est suivie avec attention par la Région Franche-Comté.

Terre de Louis Pasteur a pour ambition de créer un Centre d'interprétation du patrimoine qui fournira à des publics d'origines diverses des clés de lecture propices à mettre en valeur le patrimoine pasteurien dans ses « Terres », à diffuser les connaissances scientifiques et à faire partager les valeurs du savant, bienfaiteur de l'humanité.

Le Centre d'interprétation du patrimoine se structure autour de grands objectifs :

- **La poursuite des travaux de restauration de la maison et du laboratoire personnel de Louis Pasteur.**

Louis Pasteur a passé son enfance à Arbois et est revenu dans cette maison sa vie durant. Cette maison, la seule qu'il ait possédée a été conservée intacte. Elle a été léguée à l'Académie des sciences en 1992. C'est un véritable sanctuaire où la présence de Louis Pasteur est encore perceptible. Classée Monument Historique en 1935, la maison a été l'une des premières à être distinguée par le label « Maisons des illustres » décerné par le Ministre de la culture en 2012. Cette reconnaissance réaffirme l'importance de l'œuvre pasteurienne, la pertinence et l'authenticité du site arboisien.

- **La création d'un musée des sciences vivantes dans la maison Vercel située en face de la maison de Louis Pasteur.**

A l'heure où les acquis scientifiques sont parfois remis en question, rappeler l'apport de l'œuvre de Louis Pasteur et de la science est essentiel.

Consciente de ces enjeux, la ville d'Arbois a fait l'acquisition de la maison voisine ayant appartenu à l'ami du savant, Jules Vercel. La communauté de communes « Arbois, vignes et villages, Pays de Louis Pasteur » et le Conseil général du Jura soutiennent ce développement touristique et culturel, véritable élément structurant pour le développement et l'attractivité de la ville, du canton et de la région.

Le Centre « Terre de Louis Pasteur » proposera une immersion dans l'œuvre du savant au cours d'un parcours ludique et interactif particulièrement attractif pour les enfants et leurs familles.

Résolument en lien avec un enseignement contemporains des sciences et les perspectives de la recherche de demain, le Centre, par ses propositions renouvelées, veillera à susciter « l'enthousiasme » si cher à Louis Pasteur.

- **La mise en place d'un axe pédagogique Arbois-Dole au sein de l'Atelier Pasteur.**

La Fondation *La main à la pâte*, créée par l'Académie des sciences à l'initiative de Georges Charpak, prix Nobel de physique, a pour mission de contribuer à améliorer la qualité de l'enseignement de la science et de la technologie à l'école primaire et au collège, où se joue l'égalité des chances.

Le programme pédagogique *Terre de Louis Pasteur* soutenu par les villes d'Arbois et de Dole deviendra un des éléments du dispositif national des Centres pilotes *La main à la pâte*.

Dès septembre 2013, des « classes Pasteur » seront accueillies et des formations pour les enseignants organisées.

A moyen terme, *Terre de Louis Pasteur* pourrait accueillir une *Maison régionale pour la science et la technologie* de Bourgogne/Franche-Comté, en lien avec les Universités et en cohérence avec les partenaires de la culture scientifique.

Elle visera à faire évoluer les pratiques des enseignants du premier degré et du collège pour permettre à leurs élèves de bénéficier d'un enseignement fondé sur l'investigation et sur une approche unifiée des sciences expérimentales et des mathématiques en lien étroit avec la maîtrise de la langue,

- **La reconnaissance des archives du savant au titre du programme Mémoire du Monde de l'Unesco et leur mise en valeur dans la maison adjacente à la Maison de Louis Pasteur.**

L'Unesco a mis en place le Programme Mémoire du monde en 1992 suite à la prise de conscience de l'état de préservation alarmant du patrimoine documentaire et de la précarité de son accès dans différentes régions du monde.

Le fonds documentaire pasteurien est riche. Carnets de laboratoires, courriers aux autres savants, aux rédactions de revues scientifiques, professionnelles ou généralistes, plans, croquis d'expériences, notes aux préparateurs et assistants, correspondance familiale et amicale constituent un corpus dense insuffisamment consulté et exploité.

Encouragé par la Commission française de l'Unesco et de l'Ambassadeur de France à l'Unesco, un partenariat s'est fondé entre l'Académie des sciences, la Bibliothèque nationale de France et les communes d'Arbois et de Dole, pour inscrire des Archives de Louis Pasteur au programme "Mémoire du Monde" de l'Unesco. Cette initiative devrait aboutir en mars 2015.

Des expositions présentant des documents originaux organisés autour de thèmes pertinents seront créées et présentées tout au long de l'année dans le Centre. Elles seront également mises à disposition d'autres structures nationales et internationales.

- **L'intégration de la vigne historique de Louis Pasteur, domaine de Rosières (Montigny-les-Arsures) propriété de l'Académie des sciences dans un programme de recherche scientifique.**

A Arbois, Louis Pasteur a travaillé sur les fermentations alcooliques. Pour conserver les vins, il a mis au point en 1865 la pasteurisation, largement utilisée ensuite pour d'autres aliments.

En 1874, il achète à Montigny-les-Arsures une vigne qu'il utilise pour remettre définitivement en question la croyance en la génération spontanée.

«Terre de Louis Pasteur» souhaite restituer au clos de Rosières sa vocation scientifique.

Un groupe de chercheurs dirigé par Michel Caboche, membre de l'Académie des sciences, spécialiste de la génomique végétale, est d'ores et déjà en action.

Une hypothèse encore en discussion sur le programme de recherche à mettre en place concerne une maladie de la vigne, l'esca.

Terre de Louis Pasteur - contacts

Eric Postaire, délégué du Président de la Fondation Maison de Louis Pasteur.

louis.pasteur@academie-sciences.fr – 01 44 41 43 87 – 06 37 13 75 28

Sylvie Morel, directrice de la Maison de Louis Pasteur – Arbois.

maisondelouispasteur@wanadoo.fr – 03 84 66 11 72 – 06 66 64 21 05

Marie-Laure Moinet, chargée des relations avec la presse

marie-laure.moinet@academie-sciences.fr – 01 44 41 45 51

A l'école de Louis Pasteur : une action de mécénat participatif My Major Company

La maison de Louis Pasteur a présenté officiellement le projet « A l'école de Louis Pasteur », en présence du délégué du Président de la Fondation Maison de Louis Pasteur, Secrétaire perpétuel de l'Académie des sciences le 2 avril 2013 à Arbois.

Le 13 décembre 2012, l'Académie des sciences a lancé la création d'un Centre d'interprétation du Patrimoine "Terre de Louis Pasteur" programme ambitieux et structurant pour le Jura permettant de valoriser l'héritage du savant.

L'un des objectifs de ce programme est de fournir à des publics d'origines diverses des clés de lecture propices à mettre en valeur le patrimoine pasteurien dans ses « Terres », à diffuser les connaissances scientifiques et à faire partager les valeurs du savant, bienfaiteur de l'humanité.

« **A l'école de Louis Pasteur** » est une opération développée avec la plate-forme *My Major Company* spécialisée dans le financement participatif (ou crowdfunding).

Fidèle à sa mission de promouvoir l'accès à la connaissance scientifique, l'Académie des sciences a l'ambition de **reconstituer une salle de classe du XIXe siècle dans la maison où Louis Pasteur a vécu et créé son laboratoire personnel.**

Dans cette salle de classe destinée aux scolaires et aux familles, des **activités pédagogiques** seront proposées tout au long de l'année autour des travaux de Louis Pasteur.

Cette action s'inscrit dans le programme pédagogique du **Centre d'interprétation Terre de Louis Pasteur** qui vise à promouvoir l'éducation des sciences sur le plan national.

En achetant des « parts de contribution » pour reconstituer une salle de classe du XIXe siècle dans la maison de Louis Pasteur à Arbois, les internautes contribueront à promouvoir l'accès à la connaissance scientifique auprès des scolaires et des familles.

Une manière originale de participer à un projet d'envergure tout en faisant mieux comprendre les découvertes d'un scientifique d'exception !

www.mymajorcompany.com/projects/a-l-ecole-de-louis-pasteur



DEVENEZ MÉCÈNE DE LA MAISON LOUIS PASTEUR SUR MY MAJOR COMPANY !

Pour la première fois, l'Académie des sciences et My Major Company s'associent pour lancer un appel aux dons afin de reconstituer une salle de classe du XIXème siècle dans la Maison Louis Pasteur à Arbois dans le Jura !



Conditions de visite 2013.

Toutes les visites sont guidées.

La Maison de Louis Pasteur est ouverte selon les conditions suivantes :

-> **Individuels :**

Du 1 juin au 30 septembre :

Visites à 9H45, 10H45, 11H45;

Toutes les heures de 14H à 18H

Du 1^{er} avril au 31 mai, du 1^{er} au 15 octobre :

Visites le matin : 9H45, 10H45 ;

L'après-midi : 14H, 15H, 16H, 17H

Tarif Individuels	Visite Découverte	Visite Passion	Visite Privée
	Les pièces consacrées à Pasteur, son laboratoire	Accès à toute la maison <u>Sur réservation</u>	Accès à toute la maison <u>Sur réservation</u> Jusqu'à 20 p
Durée de la visite	30-40 mn	1H	1H
Adulte	6.50 €	8.50 €	Forfait: 130€
Forfait famille	17.50€		
enfant (de 7 à 15 ans)	3.50 €	4.50 €	

Tarif Pass Juramusées : Adulte 6.00€ - enfant 3.00€

-> **Groupes (à partir de 20 personnes) : sur réservation.**

Visite possible en anglais sur réservation dans la mesure des disponibilités.

Du 1^{er} avril au 15 octobre : tous les jours

Du 16 octobre au 31 mars : du lundi au vendredi

Attention ! La maison n'est pas ouverte à la visite en janvier et en février (fermeture annuelle)

Tarifs groupes	Visite découverte	Visite Passion	Pasteur & les vins
	Les pièces consacrées à Pasteur, son laboratoire	Accès à toute la maison	Visite découverte + dégustation à la fruitière vinicole d'Arbois
Durée visite	30-40 mn	1H	45 mn + 45mn
adulte	4.50€	6.50€	6.50€
scolaire < 15 ans	3.00€	3.50€	

Site non accessible aux personnes à mobilité réduite.

Possibilité de visite approfondie, sur réservation. Expositions temporaires.

Jardin – Boutique. CB, bons d'échange, chèques vacances acceptés

Programme des animations 2013

Tout public

1^{er} avril : Ouverture du musée aux individuels

Musée ouvert tous les jours jusqu'au 15 octobre 2013

Tout public

Exposition – « Science fiction : voyage au cœur du vivant »

Exposition ludique où l'univers de Jules Verne se mêle aux images issues des laboratoires de l'INSERM. C'est une déambulation, un voyage hors du temps guidé par les histoires courtes imaginées par Bernard Werber l'auteur de la trilogie des fourmis. Ce mélange des genres entre image, science et littérature offre la possibilité de poser un regard nouveau sur les recherches menées par l'INSERM.

Du 1 mai au 15 octobre 2013

Entrée libre et gratuite.

Tout public

samedi 18 mai : Nuit des musées :

Visite libre du musée

visite libre sur le thème de la luminescence de la maison et découverte de l'exposition "Science fiction voyage au cœur du vivant"

Dans cette exposition ludique, l'univers de Jules Verne se mêle aux images issues des laboratoires de l'INSERM. C'est une déambulation, un voyage hors du temps guidé par les histoires courtes imaginées par Bernard Werber l'auteur de la trilogie des fourmis. Ce mélange des genres entre image, science et littérature offre la possibilité de poser un regard nouveau sur les recherches menées par l'INSERM.

Un magicien accueillera les enfants et ses tours ne manqueront pas de charmer grands et petits.

samedi 18 mai 2013 à partir de 19H30 jusqu'à 23 H –

Entrée libre et gratuite.

A partir de 14 ans

samedi 6 juillet : atelier d'écriture :

Dans le cadre des Dionysies, festival littéraire, Philippe Barbeau auteur initie les participants à quelques ficelles du métier.

samedi 6 juillet 2013 à partir de 14h

sur réservation, nombre de participants limité

Tout public

Goûtez à la science : la gastronomie moléculaire s'invite dans votre cuisine !

A l'aire du Jura : le 20 avril, le 9 et le 10 août de 10h à 17h en continu

Au musée les mardis 10h30 du 16 juillet au 13 août 2013 - entrée libre- durée 45mn

7 – 12 ans

Ateliers « Défis Scientifiques »

animation enfants : les enfants repartent avec l'objet qu'ils ont fabriqué

thèmes : énergie solaire, fusées et comètes, propulsion.

les mardis à 14h, 15h, 16h et 17H

Du 16 juillet au 13 août 2013

durée : 40mn - entrée : à partir de 3 €

Nombre de participants limité. Réservation conseillée.

Tout public

Journées du Patrimoine

samedi 14 et dimanche 15 septembre 2013

Entrée demi tarif pour les adultes, gratuit pour les enfants.

Scolaires/ Tout public

Fête de la Science : du mercredi 9 au dimanche 13 octobre 2013

Exposition – « Science fiction voyage au cœur du vivant »

en partenariat avec l'INSERM

Du mercredi au vendredi :

visite guidée gratuite pour les scolaires

Ateliers expérimentaux du goût sur réservation, gratuit pour les scolaires

Samedi 12 et dimanche 13 octobre : visite guidée gratuite de la maison à 14, 15, 16, et 17h

Animations enfants