

Haute Ecole de Conservation-restauration Arc: CR-UNCH CANS

C'est dans la boîte... de conserve

La Haute Ecole Arc Conservation-restauration a présenté ce jeudi 19 mars 2015 un de ses principaux projets de recherche consacré à l'étude de la conservation des boîtes de conserve en tant qu'objet du patrimoine. Ce projet interdisciplinaire labellisé Fonds national a débuté en septembre 2014 et les résultats sont attendus pour 2017.

«La HE-Arc CR est fière de conduire ce projet très spécial portant sur un patrimoine encore peu considéré mais d'un grand intérêt car extrêmement révélateur de l'évolution des sociétés occidentales depuis deux siècles», relève Régis Bertholon, responsable de filière Conservation-restauration de la HE-Arc et requérant principal de ce projet.

Le patrimoine culturel est constitué d'œuvres d'art, mais également d'objets usuels aussi inattendus que les conserves alimentaires. Brevetée au début du 19^e siècle, la boîte de conserve représente une innovation technologique devenue un symbole de la société de consommation.

Une méthodologie à découvrir

Présente dans les collections de musées elle revêt toutefois des significations différentes. Sa conservation est très problématique car des phénomènes d'altération biologique et de corrosion se produisent dus aux interactions du contenant métallique tant avec l'environnement qu'avec les différents contenus.

«Le projet vise à développer une méthodologie de conservation préventive respectueuse de l'authenticité matérielle et des significations de ces objets composites», explique Laura Brambilla cheffe du projet.

Plusieurs partenaires importants

Cette dernière se réjouit de conduire cette recherche à laquelle participent plusieurs partenaires tels que le Musée d'Ethnographie de Neuchâtel, le groupe Tribology and interface chemistry de l'EPFL ainsi que les spécialistes en technologie alimentaires de la HES-SO Valais.

«Ces différentes entités, conclut-elle, interviendront à des moments clefs de la recherche dont la modélisation des mécanismes de dégradation à long terme des récipients et de leur contenu est, par exemple, emblématique.»

D'ici 2017, les chercheurs seront en mesure de proposer des moyens de traiter les boîtes de conserve présentes dans de multiples collections muséales.

Pour toute information complémentaire, veuillez vous adresser à :

Isabelle Rérat
Déléguée communication de la HE-Arc Conservation-restauration
Tél. +41 32 930 19 21
Isabelle.rerat@he-arc.ch

Ou

Mathias Froidevaux
Responsable communication de la Haute Ecole Arc
Tél. +41 32 930 11 07, Mobile +41 76 557 11 07
mathias.froidevaux@he-arc.ch

Neuchâtel, le 19.03.2015