

Nous avons appris avec tristesse la disparition de notre confrère **Jean LETEINTURIER-LAPRISE**, décédé le 9 mars dernier. Membre émérite de la section 8, il était entré dans notre Académie en 1996, avant de devenir titulaire en 2006.

Jean était titulaire de deux diplômes : l'un d'ingénieur agricole de l'Ecole Nationale d'Agriculture d'Alger et l'autre d'ingénieur frigoriste de l'Institut français du Froid industriel, aux Arts et Métiers de Paris. Tout au long de sa vie professionnelle, il s'est intéressé à la culture des fruits et légumes et à leur consommation dans des conditions de qualité et de conservation optimales en post-récolte.

Sitôt sorti des études, il est passé aux travaux pratiques. Tout d'abord et brièvement, comme chef de quai aux Glacières de l'Alimentation à Paris ; plus longuement ensuite au Service Frigorifique de l'Armée.

De 1962 à 1967, il entre au CNRS pour travailler sur la physiologie des organes végétaux après récolte sous la houlette du professeur Roger Ulrich. En collaboration avec Pierre Marcellin, il déposera un brevet sur l'optimisation et la régulation de la composition atmosphérique dans les chambres de conservation.

De 1967 à 1979, il est chef des Services techniques puis Directeur de l'Institut National de Vulgarisation pour les Fruits, les Légumes et les Champignons (INVUFLEC). Après le rapprochement INVUFLEC / CTIFL, il devient de 1979 à 1996, Chef de département puis Directeur technique du CTIFL, le Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes.

Au cours de ces 35 années d'activité, on lui doit d'importantes contributions à la mise au point de la conservation des fruits sous atmosphère contrôlée, technique dont le succès a fait se multiplier le nombre des chambres froides dans les exploitations fruitières et les stations de conditionnement, équipements accompagnés de dispositifs modernes visant à optimiser tous les paramètres connus de la conservation. Ce progrès a joué un rôle central pour l'expansion de la consommation des fruits et le succès qu'a alors connu à l'export la production nationale. Il a permis de prévenir le risque d'échaudure qui constituait alors un obstacle à l'étalement de la consommation des fruits à pépins.

Jean LETEINTURIER-LAPRISE a aussi proposé des améliorations essentielles pour le marché des légumes de 4<sup>ème</sup> gamme en emballage unitaire. Ses travaux sur les films plastiques alimentaires et le conditionnement des salades et autres légumes frais sur les rayonnages des grandes surfaces sont à l'origine du fort développement de ces produits. Leur fraîcheur était en effet un facteur essentiel pour permettre leur adoption par le plus grand nombre.

Au-delà de ces contributions à notre alimentation quotidienne, Jean a organisé de nombreux réseaux d'expérimentation horticoles, favorisant la conduite des cultures sous abri, l'irrigation au goutte-à-goutte, la protection intégrée sous serre, les forceries d'endives, etc...

Il était auteur ou co-auteur d'ouvrages de vulgarisation de grande valeur sur des cultures comme l'endive, la carotte, la 4<sup>ème</sup> gamme ou la chaîne du froid.

En sus, il a exercé les fonctions de secrétaire général de l'Association française du Froid avant d'en devenir le Président, puis le Président d'honneur. Il a aussi dirigé l'Institut International du Froid

Jean LETEINTURIER-LAPRISE était Officier du Mérite agricole et Chevalier dans l'ordre du Mérite.