

**Hommage de l'Académie d'Agriculture de France
à Denis Lorient
(1937 – 2022)**

Cher Denis, tu nous as quittés le 09 juin 2022, à l'âge de 85 ans. C'est avec une vive émotion que tous ceux qui t'ont connu de près ou de plus loin ont appris cette triste nouvelle.

Ton parcours professionnel pourrait paraître atypique de nos jours, puisque diplômé de L'École normale d'instituteurs, tu as exercé ce beau métier pendant presque 10 ans (1957-1966), tout en continuant des études supérieures à la Faculté des sciences de Nancy. Docteur ès sciences physiques, tu intègres l'IUT de Villers-les-Nancy en tant que maître-assistant en 1966 ; tu seras successivement responsable du Laboratoire de biochimie (1968-1974), puis de la section Industries alimentaires (1974-1980). Tu quittes la Lorraine et Nancy en 1980 pour la Bourgogne et ta deuxième ville de cœur, Dijon, où tu es promu professeur des Université à l'École nationale supérieure de biologie appliquée à la nutrition et à l'alimentation (ENSBANA), dont tu deviendras le directeur quelques années plus tard (1992-1997).

Parmi les faits marquants de cette direction, on retiendra une importante refonte de la maquette pédagogique, avec la mise en place de spécialités en 3^{ème} année de la formation des élèves-ingénieur(e)s. Par ton écoute, ta bienveillance et ta force de conviction, tu as réussi cette réforme complexe, qui s'est révélée essentielle pour la visibilité des spécificités de la formation de l'ENSBANA, devenu AgroSup Dijon.

Directeur du Laboratoire de biochimie et toxicologie alimentaire de 1980 à 1992, tes travaux ont porté sur la biochimie des protéines alimentaires, plus particulièrement sur les propriétés techno-fonctionnelles des protéines du lait, des ovo-produits et des produits carnés, ainsi que sur l'impact des traitements techniques (chaleur, cuisson-extrusion, homogénéisation, etc.) sur leurs propriétés sensorielles et nutritionnelles. Ces travaux ont donné lieu à de nombreuses publications dans des revues internationales et à plusieurs dizaines de communications à des congrès. Ils ont été à l'origine, entre autres, de l'amélioration de procédés de fabrication (par exemple, la maîtrise de la coagulation par la présure du lait thermisé) ou de la valorisation de protéines du lactosérum comme agents émulsifiants, foisonnants et gélifiants. Ces travaux de recherche ont débouché sur 2 brevets internationaux et sur de multiples collaborations avec des entreprises de l'agro-alimentaire. Ta profonde connaissance de la physico-chimie des protéines alimentaires faisait de toi un expert respecté dans le monde industriel et le milieu académique.

Pédagogue dans l'âme, tu n'as eu de cesse de transmettre tes connaissances les plus pointues à tes étudiant(e)s, et ta passion de la recherche à tes doctorant(e)s en encadrant 18 thèses. Tu as été également à l'origine de nombreux chapitres

d'ouvrages, ainsi que de 4 livres, dont certains comme celui intitulé *Biochimie agro-industrielle*, co-écrit avec ton ami Guy Linden, ont été traduits dans plusieurs langues. Tu as été élu membre correspondant de l'Académie d'agriculture de France en 1995, dans la section qui s'appelait à l'époque Activités de transformation agroalimentaire, puis membre titulaire en 2004, dans cette même section, qui a été nommée Filières alimentaires, avant de prendre le nom de « Alimentation humaine ». A l'Académie d'agriculture de France, tous appréciaient ta mesure, ton calme, ton sérieux, ton jugement sûr, ce qui fut essentiel quand la Section discuta d'actions à mener contre les tentations réglementaires de considérer des aliments comme « naturels » : tu fus de ceux qui comprenaient bien que, le naturel correspondant à l'absence de transformation par l'être humain, aucun aliment n'est naturel. Et le texte collectif dont tu fus le coordinateur fut la base de contributions dans le Grand Livre de notre Alimentation (Editions Odile Jacob), réalisé par toute la Section Alimentation humaine. Mais ce n'est qu'un exemple de tes interventions toujours bienvenues. Et, plus fondamentalement, tu as su rappeler justement aux Parisiens qu'il y a d'excellentes sciences et technologies de l'aliment dans les diverses grandes universités de France, ailleurs que dans la région parisienne.

Te dépeindre en quelques mot est une gageure, si l'on veut éviter d'être caricatural. Si on se limite à ton rôle d'enseignant-chercheur, tu alliais simplicité, modestie et bienveillance, qualités plutôt rares dans le milieu académique, avec conviction, rigueur et passion. Que dire de plus, Denis, sinon que tu étais une belle personne.