

## Les principales personnes qui ont œuvré en sciences alimentaires

**Appert, Nicolas** : né le 17 novembre 1749 à Châlons-en-Champagne et mort le 1<sup>er</sup> juin 1841 à Massy. Il est attiré dès sa jeunesse par les métiers de cuisinier et de confiseur dans l'auberge familiale, puis travaille au service de grandes maisons. Dès 1783, il a la conviction de la conservation longue par la chaleur dans des contenants hermétiques (bouteilles en verre puis boîtes métalliques en fer blanc). Installé comme confiseur durant plusieurs années, il vend son commerce pour créer à Massy, près de Paris, la première usine de conserves au monde en 1802 où il emploie une dizaine d'ouvrières. Il passe à la postérité en 1810 grâce à la publication de son ouvrage « L'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales ». Les Anglais copient son invention au profit de leur Marine avant que la France n'en fasse autant. Autodidacte de génie, il est aussi l'inventeur du lait concentré, de l'extraction de la gélatine, de tablettes de bouillon de viande, ... Il est décoré du titre de « Bienfaiteur de l'Humanité ». Site de référence : <http://www.archivesdefrance.culture.gouv.fr/action-culturelle/celebrations-nationales/brochure-2010/sciences-et-techniques/appertisation>

**Cadet de Vaux, Antoine-Alexis** : chimiste et pharmacien, né à Paris en 1743 et mort à Nogent sur Oise en 1828. Il a écrit de nombreux articles et ouvrages dans le domaine alimentaire et de l'hygiène, dont "Dissertation sur le café" en 1806.

**Chaptal, Jean-Antoine** : chimiste né en 1756 et mort en 1832 à Paris. Il s'est beaucoup intéressé à la vinification et est à l'origine de la chaptalisation, procédé réglementé permettant d'augmenter le degré d'alcool d'une boisson par ajout de sucre. Il a notamment écrit : Art de faire, de gouverner et de perfectionner le vin (1801).

**Chevreul, Michel Eugène** : chimiste né à Angers en 1786 et mort à Paris en 1889. Dans le domaine alimentaire, il est connu pour ses travaux sur les matières grasses animales. Ecrit sur le sujet : Recherches chimiques sur les corps gras d'origine animale (1823).

**Fischer, Hermann Emil** : 1852-1919 : chimiste allemand, lauréat du prix Nobel de chimie en 1902. Ces principaux travaux portent sur les sucres, les protéines et les purines.

**Funk, Kazimir** : 1884-1967 : biochimiste américain d'origine polonaise qui a conceptualisé en 1912 le rôle des vitamines et inventé ce terme à cette occasion.

**Krebs, Hans Adolf** : biochimiste allemand (1900-1981), prix Nobel de physiologie/médecine en 1953. Il a finalisé le cycle métabolique de l'acide citrique appelé cycle de « Krebs » ou de « Szent-Györgyi ». Ce cycle comprend 8 réactions enzymatiques en boucles réalisées au sein des mitochondries des eucaryotes (ou du cytoplasme pour les bactéries), en conditions aérobies. C'est le processus final de l'oxydation des molécules énergétiques : glucides principalement, acides aminés, acides gras, dans le but de produire de l'énergie (GTP puis ATP).

**Liebig, Justus von** : 1803-1873 : chimiste organique allemand connu entre autres pour l'invention de son extrait de viande en 1865 puis 2 ans après pour le premier lait pour enfant.

**Maillard, Louis Camille** : médecin biochimiste français né à Pont-à-Mousson en 1878 et mort à Paris en 1936. Ses travaux, portent notamment sur les glucides et les protéines. Son écrit sur « La réaction des sucres sur les acides aminés » en 1911 est la base de la réaction (faire renvoi) qui porte aujourd'hui son nom. Voir "réaction de Maillard".

**Parmentier, Antoine Augustin**. Né en 1737 à Montdidier en Picardie, il poursuit des études de pharmacie et entre au service des hôpitaux de l'armée, d'abord en campagne à Hanovre, puis se fixe à l'hôtel des Invalides à Paris suite à une blessure de guerre. Il se passionne pour la chimie puis naturellement pour l'agronomie. Il met toutes ses connaissances et son énergie à trouver des aliments et/ou substances qui pourraient atténuer les disettes dues aux mauvaises récoltes. L'extraction d'amidon de diverses plantes (châtaigne, maïs), de celui du sucre de raisin, et surtout la culture de la pomme de terre lui vaudront la reconnaissance de tous, malgré la réticence, au début, du corps médical. De nombreuses autres études sur les aliments et l'hygiène nous laissent une biographie importante. Il meurt à Paris en 1813. Plusieurs recettes portent son nom.

Quelques écrits : Le parfait boulanger (1778), Recherches sur les végétaux nourrissants (1781), Traité sur la culture et les usages des pommes de terre (1789).

**Pasteur, Louis** : biochimiste Français né à Dole dans le Jura en 1822 et mort à Marnes-la-Coquette (Hauts-de-Seine) en 1895. Fondateur de la microbiologie moderne, il a notamment étudié les fermentations, les maladies du vin, la bière, le vinaigre, ... Il a laissé de nombreux articles sur ces sujets.

**Szent-Györgyi, Albert** : médecin et biochimiste hongrois (1893-1986). Prix Nobel de médecine en 1937. Il est à l'origine de la découverte de la vitamine C. Il participe à la compréhension de ce qui deviendra plus tard le cycle de Krebs. Ses travaux portent aussi sur les protéines.