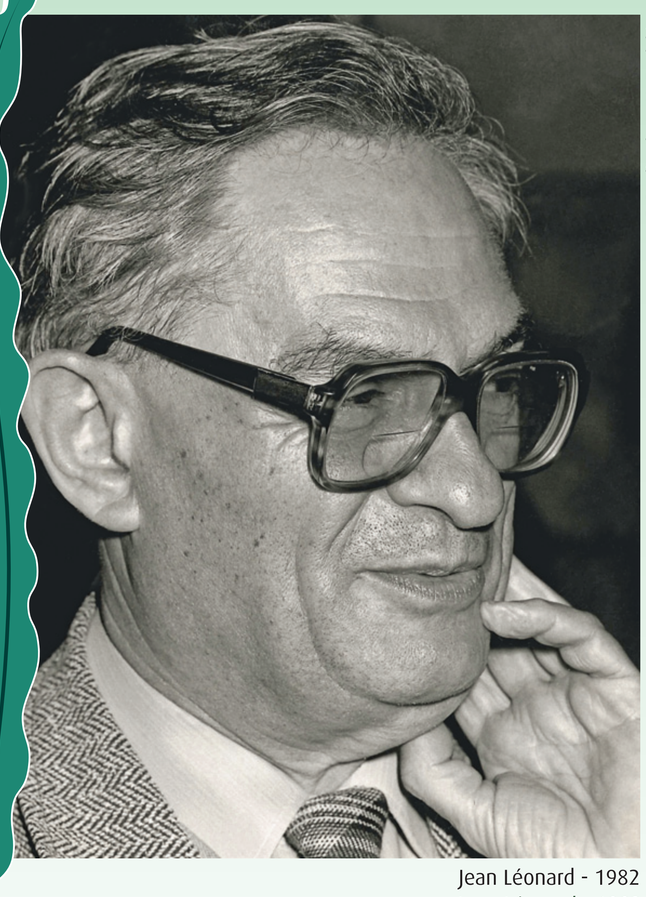
Jean Léonard

1920-2013

Spiruline en poudre
Spirulina in poedervorm



© Studio photo M. Englebin

Jean Léonard - 1982
Jean Léonard - 1982

Jean Léonard
en 1931

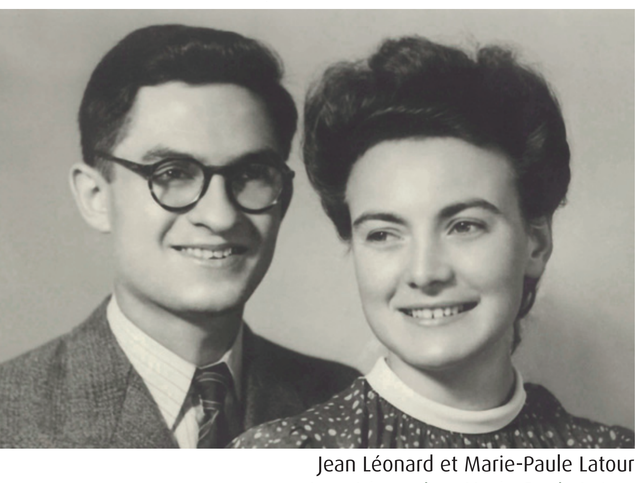
Jean Léonard
in 1931

Photos : © Famille Léonard, sauf mention contraire / Foto's: © Familie Léonard, behouden andere vermelding

“A notre grande surprise, il s’est avéré que cette algue était l’aliment le plus complet qui soit, le plus riche en protéines et en acides aminés.”

Issu d’une famille de souche gaumaise, Jean Léonard voit cependant le jour à Couvin, dans l’Entre-Sambre-et-Meuse, le 17 mai 1920. Son père, Gustave Léonard, ingénieur agronome de formation, est agent des Eaux et Forêts, et y occupe alors le poste de chef de cantonnement. Il accomplira une brillante carrière dans cette administration qui le conduira à la fonction d’inspecteur principal puis de directeur de division au Ministère de l’Agriculture (administration des Eaux et Forêts) dans les années trente. Il promeut le reboisement des terrils, qui assure à la fois l’embellissement du paysage et la stabilisation des sols.

Il paraît évident que la profession de son père a influencé l’attrait de Jean Léonard pour la botanique. C’est donc en toute logique qu’au terme de ses humanités, il s’inscrit à l’Université libre de Bruxelles où il suit notamment les cours du professeur Lucien Hauman, académicien, spécialiste de la flore d’Afrique centrale et d’Amérique du Sud.



Jean Léonard et Marie-Paule Latour
Jean Léonard en Marie-Paule Latour

Mais en 1941, les Allemands décident de fermer l’université et les cours se poursuivent alors dans la clandestinité, dans des conditions extrêmement précaires. C’est dans ce contexte particulier qu’il rencontre sa future épouse, Marie-Paule Latour, étudiante en chimie, chargée par la Résistance d’informer au dernier moment les professeurs et les élèves des changements des lieux de cours. Mariés en 1944, ils auront deux enfants.

Docteur en sciences botaniques de l’ULB, Jean Léonard et son épouse séjournent trois ans au Congo belge où il fait fonction de directeur de la station expérimentale d’Eala.

De retour en Belgique, il devient chef de travaux au Jardin botanique national (à Bruxelles puis à Meise) où il oriente ses recherches dans le domaine de la flore d’Afrique et d’Asie.

En parallèle, il est nommé professeur à la faculté des Sciences de l’ULB où il enseigne la systématique botanique, discipline qui a pour objet de recenser, nommer et classer les végétaux.

Il sera amené, au cours de sa carrière, à identifier pas moins de 300 nouvelles espèces végétales. Un formidable apport à la connaissance de la nature qui lui vaudra, outre de nombreux prix scientifiques, d’être lauréat de l’Académie des Sciences, et de la *Royal Geographical Society* de Londres.

Son champ d’action le poussera bien évidemment à effectuer de nombreuses missions en Afrique tropicale, au Sahel, au Sahara, dans les déserts de Libye, d’Iran et d’Asie centrale. D’autres missions le conduiront dans l’Arctique canadien, l’Himalaya ou en Chine.
Mais la grande fierté du professeur Léonard reste d’avoir scientifiquement mis en évidence les propriétés nutritives remarquables d’une petite algue bleue des pays tropicaux dénommée la spiruline (*spirulina platensis*). Algue qui abonde dans les eaux riches en carbonate de soude, et que consomment volontiers les autochtones. Jean Léonard raconte les circonstances de la découverte fortuite de cette plante :

« En 1964, lors d’une mission au Tchad, j’ai vu sur un marché de N’Djamena des galettes sèches de couleur vert-bleuâtre. Intrigué, j’ai demandé quelle en était l’utilisation.
On m’a expliqué que c’était une algue, récoltée dans certains lacs, séchée pour la conservation, que l’on diluait ensuite dans l’eau bouillante pour en faire une sauce épaisse qui accompagnait le mil lors des repas … Curieux, j’en ai acheté.
Un peu plus tard, lors d’un voyage au nord du Tchad, notre véhicule tombe en panne et nous voilà immobilisés pour quelques jours au bord d’un lac dans lequel j’observe à nouveau cette algue.
Je constate que de très nombreux canards vivent sur les lacs où elle se développe, et pas sur les autres lacs … Bien décidé à comprendre, j’ai fait des prélèvements de cette algue microscopique qui ne fait pas plus de 1/10e de millimètre de long. De retour en Belgique, j’ai demandé à l’algologue Pierre Compère d’étudier ces échantillons, une étude complétée par le docteur Kufferath, qui en a déterminé la composition chimique et la teneur en éléments nutritifs.
A notre grande surprise, il s’est avéré que cette algue était l’aliment le plus complet qui soit, le plus riche en protéines et en acides aminés. Plus riche encore en protéines que le soja. Nous avons alors entrepris d’en informer le monde scientifique ».

Récolte de la spiruline
De spirulina oogsten
© Fédération des Spiruliniers de France

Jean Léonard au jardin botanique d’Eala en 1946
Jean Léonard in de plantentuin van Eala in 1946

Il s’agit d’une découverte botanique majeure qui a permis de lutter contre la malnutrition dans les pays tropicaux. Dans les pays occidentaux, elle sert de complément alimentaire. Elle constitue aussi un bon appoint pour les explorateurs de l’espace, américains et russes !

Réception en 1970, au Château royal de Laeken, du professeur Jean Léonard après la publication de la grande valeur alimentaire, par son exceptionnelle richesse en protéines, de l’algue bleue *Spirulina platensis* (voir J. Léonard et P. Compère, Bull. Jard. Bot. Nat. Belg. 37(1), suppl. 31.3.1967).
De gauche à droite : Monseigneur Cauwe, le Ministre Vermeylen, La Reine Fabiola, le Roi Baudouin, le Ministre De Schryver, Mme X, Le professeur Jean Léonard, M. Louis

Ontvangst in 1970 van professor Jean Léonard in het Koninklijk Paleis van Laken ter gelegenheid van de publicatie van de enorme voedingswaarde (door zijn hoog gehalte aan proteïnen) van de blauwe alg Spirulina platensis *(zie J. Léonard en P. Compère, Bulletin van de Nationale Plantentuin van België, 37 (1), suppl. 31.3.1967). Van links naar rechts: Monseigneur Cauwe, Minister Vermeylen, Koningin Fabiola, Koning Boudewijn, Minister De Schryver, Mevrouw X, professor Jean Léonard, de heer Louis*

Sur le plan local, Jean Léonard participa à la création du Cercle des Naturalistes francophones de Woluwe-Saint-Lambert, commune dans laquelle il s’était fixé en 1949.

Parallèlement à sa carrière scientifique, Jean Léonard manifeste un intérêt pour la politique locale et régionale. Soucieux de la défense des francophones, il est vice-président de la Ligue wallonne de Woluwe-Saint-Lambert dans les années soixante. En 1966, il fonde, avec Raymond Watrice, comme lui futur échevin, la section locale du Front démocratique des Francophones (FDF). Il fait son entrée au conseil communal en 1971 avec un groupe de cinq autres conseillers FDF parmi lesquels Georges Désir, futur bourgmestre. Entre-temps, élu conseiller d’agglomération (de 1972 à 1989) puis conseiller régional (1974), devenu membre du Comité de gestion de la Société des Transports intercommunaux de Bruxelles (STIB), Jean Léonard accède en 1977 à la fonction de Premier échevin de Woluwe-Saint-Lambert chargé de la fonction publique, du chômage, des rapports avec l’agglomération bruxelloise et du tiers-monde. Pressenti comme bourgmestre, il décide de privilégier sa carrière scientifique. Aux élections communales de 1983, il ne réitérera donc pas son expérience d’échevin.

Scientifique brillant, mais homme modeste, il déclina l’invitation lorsqu’on voulut lui rendre hommage en baptisant une rue à son nom, préférant que l’on illustre sa plus belle découverte, la spiruline, qui rend bien des services à l’humanité.

Atteint d’une affection cardiaque grave et incurable, Jean Léonard a choisi de s’éteindre dans la dignité un jour du mois d’avril 2013.

Jean Léonard sur le chemin du Gallion en Guadeloupe - avril 1993
Jean Léonard op weg naar de Gallion in Guadeloupe - april 1993

WOLUWE-SAINT-LAMBERT I SINT-LAMBRECHTS-WOLUWE
www.woluwe1200.be