

Katia Gindro: mycologue jusqu'au bout des ongles!

Née en 1971, à deux pas du Centre viticole de Pully (où elle allait chiper du raisin), d'un père tessinois et d'une mère d'origine française et arménienne, Katia Gindro reste une vraie fille de Pully: elle y passe son enfance, les yeux dans le lac, adore pêcher et visiter le Musée d'archéologie de Chamblandes, tout proche.

Son gymnase terminé, elle entame des études de biologie à l'Université de Lausanne où elle rencontre à la fois son mari – également mycologue – et celui qu'elle considère comme son maître, Heinz Cléménçon, qui lui transmet la passion des champignons: «Dès la première heure, j'ai su que je travaillerais avec ces organismes très particuliers, ni végétaux ni animaux, capables de se transformer et de s'adapter à toutes les situations. Hyper-compétitifs, très ingénieux dans leurs stratégies d'attaque et de défense, ils produisent les toxines les plus puissantes qui existent dans la nature. Leurs métabolites sont utilisés partout: en médecine (antibiotiques, anticancéreux), en agronomie (fongicides), dans l'industrie alimentaire (colorants, arômes), etc. Sur un plan plus général, poursuit-elle, les champignons sont indispensables à la biosphère, car eux seuls permettent de boucler le cycle du carbone en décomposant les végétaux.»

Sa licence en poche, elle entame un travail de diplôme à la Station fédérale de recherches agronomiques de Changins (RAC) avec Roger Pezet, qui lui donne, année après année, la passion et l'«esprit du chercheur», puis enchaîne avec un doctorat sur le botrytis de la vigne, qu'elle obtient en 1999. Un demi-poste de collaboratrice scientifique en mycologie s'ouvre alors à elle, plutôt axé sur le travail de laboratoire. L'étude du mildiou en viticulture suscite une belle synergie avec son collègue Olivier Viret, davantage ancré dans la recherche de terrain. Les liens avec les divers sites de recherche viticoles permettent au hasard farceur de la remettre en contact avec... le Centre de Pully de son enfance.

Depuis 2008, Katia Gindro est chef du groupe de mycologie d'ACW. Bourdonnante d'activité, elle aime créer des liens entre les personnes. Son plaisir est aussi de faire «fructifier le vivier des compétences» de ses collaborateurs, de faire venir des doctorants, d'établir des réseaux avec d'autres institutions suisses ou européennes et de développer des projets inédits, comme



Katia Gindro (photo Carole Parodi, ACW)

celui de Sinergia: un professeur de phytochimie de l'Université de Genève, un chercheur du CHUV et des mycologues d'ACW mettent leurs forces en commun pour trouver la faille dans le système de défense des champignons du genre *Fusarium*, responsables de dangereuses mycoses des ongles chez l'homme et de maladies dévastatrices chez les plantes cultivées.

Ce plaisir de partager fait partie de sa philosophie de vie («carpe diem») et, dans sa maison de Romanel-sur-Morges, son jardin, ses chiens «de seconde main», la musique, les balades en forêt et le bricolage avec sa fille sont d'autres sources d'échange et d'épanouissement.

Eliane Rohrer, Revue suisse de Viticulture, Arboriculture, Horticulture