

Àgnes Dienes-Nagy, une chimiste au service de la viticulture

Née dans un petit village à l'est de la Hongrie, Àgnes Dienes-Nagy grandit dans une famille de scientifiques: sa mère est pharmacienne et son père enseigne les maths et la physique. Après la fermeture de la pharmacie, tout le monde se retrouve au jardin à cultiver différents fruits et légumes, en partie pour la vente. Douée en maths, Àgnes part à 14 ans au gymnase dans une ville voisine, quittant le giron familial pour une pension d'étudiants. «C'était très surveillé, avec registre des entrées et des sorties, mais heureusement... c'était mixte! Je m'entendais mieux avec les garçons» lâche-t-elle avec un grand rire.

Convaincue par son frère de venir étudier à Budapest après sa maturité, elle décide de passer le concours d'entrée à l'Université technique dans une branche où elle a toutes ses chances, la chimie. Elle plaisante: «Je voulais faire un métier humainement utile – je n'aurais pas pu devenir banquier!» Son diplôme d'ingénieur chimiste est suivi d'un master d'ingénieur organisateur. Ses deux diplômes en poche, elle commence à travailler dans une brasserie, comme ingénieur d'assurance qualité.

Durant ses études, elle rencontre son mari, également chimiste, qui part réaliser sa thèse à l'Université de Lausanne. Àgnes décide de le suivre et les deux époux arrivent en Suisse en 1990. Après quelques recherches infructueuses dans l'industrie, elle trouve une possibilité de faire un doctorat en chimie analytique à l'EPFL chez le professeur E.sz. Kováts, un des grands noms dans le domaine de la chromatographie. «C'était compliqué au début d'être assistante, je ne parlais pas du tout le français», s'amuse-t-elle. Son premier fils sur les genoux, elle écrit sa thèse et obtient son diplôme en 1995.

Après la naissance d'un deuxième enfant, elle obtient un mandat de collaboratrice scientifique à l'Institut de médecine légale de l'UNIL, dans l'analyse de dopage. A cette occasion, elle découvre une autre facette de la chimie analytique: traquer les molécules tel un détective et travailler au service d'autrui avec des instruments perfectionnés, qu'il faut «aimer pour qu'ils fonctionnent».

L'obtention de la bourse Marie Heim-Vögtlin lui permet de retourner à l'EPFL, après la naissance du petit dernier. «Depuis ma thèse, j'ai toujours travaillé à temps partiel avec des contrats à durée déterminée. Cette situation un peu instable m'a néanmoins permis



Àgnes Dienes-Nagy (photo Carole Parodi, Agroscope)

de concilier famille et travail, ce qui n'allait pas toujours de soi en Suisse.» En 2008, Agroscope l'engage comme chimiste à 50 % dans l'analyse des raisins, des moûts et des vins à Changins. «Je suis très heureuse ici, il y a tellement de choses à faire: la cave fourmille de trésors à exploiter. Actuellement, nous recherchons des marqueurs pour signaler un défaut ou une qualité. Nous travaillons aussi sur les composés phénoliques, particulièrement intéressants avec les nouveaux cépages, très riches en antioxydants. J'aime aussi le côté interdisciplinaire de mon travail, au milieu des biologistes et des agronomes».

L'avenir lui paraît prometteur dans le nouvel Agroscope: «Il y aura plus de chimistes avec qui échanger sur les techniques d'analyse», conclut cette optimiste, adepte du partage des connaissances.

Eliane Rohrer, Revue suisse de Viticulture, Arboriculture, Horticulture