

Séverine Gabioud Rebeaud: des fruits frais en toute saison

Cette jeune maman de jumeaux occupe l'une des interfaces assurées directement avec la pratique par Agroscope: pour les producteurs de fruits, le revenu de la saison dépend de ses recherches. Définir les conditions idéales de conservation pour chaque variété, c'est prolonger la consommation des fruits bien au-delà de ce que prévoit la nature.

Originaire de Martigny, Séverine Gabioud Rebeaud grandit dans une famille de producteurs de lait. Tous les étés, jusqu'à ses 20 ans, elle monte avec le troupeau à l'alpage au-dessus des Marécottes, appréciant le contact avec la nature et l'aspect sportif des activités liées à la montagne. Côté formation, sa religion n'est pas faite: elle commence par une maturité littéraire au collège de Saint-Maurice puis se tourne vers la biologie par intérêt pour l'écologie. C'est l'Université de Neuchâtel qui offre le meilleur cursus pour cette voie-là: elle y passera un master en biologie avec spécialisation en microbiologie. Durant ces années, un stage d'été à Mediplant l'éveille également aux perspectives offertes en biologie végétale par l'agronomie.

Premiers pas dans la conservation à Wädenswil

Après son master, l'envie de perfectionner son allemand et d'entrer dans la vie active l'emporte sur la voie académique. Un stage s'ouvre alors dans le groupe de recherche «stockage» du Dr Ernst Höhn à Wädenswil. «Cette orientation n'était pas très cohérente avec mes études, mais cela me permettait de me faire connaître à Agroscope. Ernst Höhn et Franz Gasser m'ont tout appris sur l'entreposage des fruits et légumes et Daniel Baumgartner sur les analyses de qualité.» Heureusement, la fin de ce stage coïncide avec le démarrage du projet européen ISAFRUIT, dont on lui confie l'aspect conservation, une occasion pour Séverine de créer des contacts à l'échelon international.

La vie n'est toutefois pas évidente entre Zurich et Lausanne, où travaille son mari. A la fin du contrat ISAFRUIT, le couple décide de faire un voyage de plusieurs mois en Asie. Au retour, un nouveau mandat d'une entreprise privée l'emploie au développement de techniques non destructives de contrôle de la qualité par l'analyse proche infrarouge.

De retour au Vieux Pays

Son contrat terminé, après un nouveau voyage, elle postule à Conthey pour remplacer Jean-Pierre Siegrist, qui prend sa retraite. Ses activités sont désormais très



Séverine Gabioud Rebeaud (photo Pauline Richoz, Agroscope)

diversifiées: suivi post-récolte des nouvelles variétés d'abricots, conservation des baies, échanges de résultats sur les fruits à pépins avec Wädenswil et suivi de l'évolution des fruits après leur sortie d'entreposage.

Les résultats sont là: entre les variétés à précocité différenciée et les techniques post-récolte, les abricots suisses sont disponibles aujourd'hui de mi-juin à septembre, les baies du printemps à l'automne et les pommes/poires de mi-août à l'année suivante. Pour les spécialistes, le travail est intense: cueillir soi-même soigneusement les fruits, analyser les paramètres de qualité (sucre, acidité, fermeté) et traiter au MCP à l'entrée des récoltes. Ensuite, il faut tester les consignes optimales de conservation pour chaque variété. Toutes ces conditions sont évaluées plusieurs années de suite en microcellules avant d'être recommandées à la pratique.

La tâche consiste aussi à collaborer avec les réseaux de producteurs, en coordonnant les procédures de contrôle et parfois en renseignant les producteurs et entrepositaires en cas de problèmes de conservation.

Séverine Gabioud Rebeaud conclut en ces termes: «Pour ne plus avoir le rôle de pompier dans des situations qui tournent mal durant le stockage, l'aptitude à la conservation doit être intégrée dans le processus de sélection.»

Eliane Rohrer, Revue suisse de Viticulture, Arboriculture, Horticulture