

Ramón Mira de Orduña Heidinger, à l'écoute du monde micro-organique

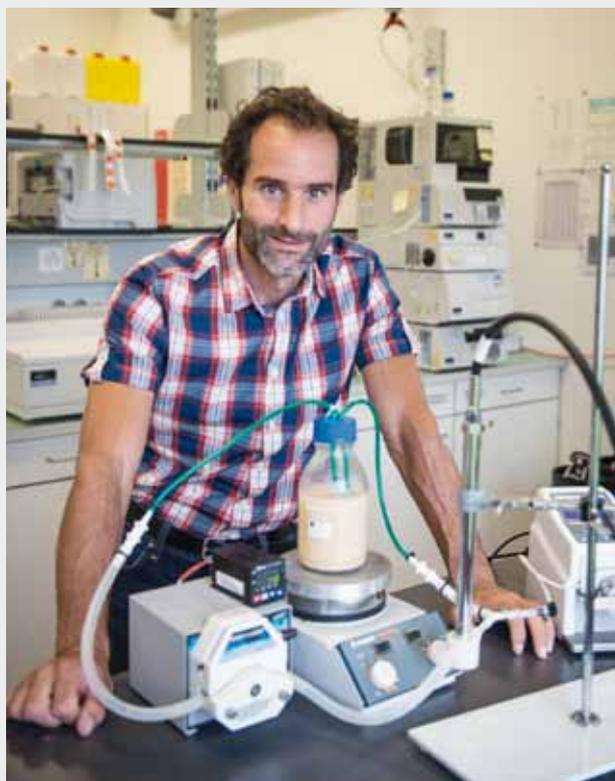
Vif, entreprenant, passionné et chaleureux, Ramón Mira de Orduña Heidinger enseigne la chimie du vin à la Haute Ecole de viticulture et œnologie de Changins. Son riche parcours professionnel lui a fourni de quoi nourrir son indéfectible curiosité pour le monde micro-organique. «J'aime conjuguer les procédés industriels et concrets avec le vivant, qui a sa propre volonté.»

Né à Baden d'un père espagnol chimiste et d'une mère allemande traductrice, dans une région viticole, ses fondamentaux (la science, le vin, le milieu international) l'entourent ainsi depuis le berceau. Ses études de biologiste commencent en Europe (Madrid et diplôme à Tübingen), puis c'est la Nouvelle-Zélande pour son doctorat à la Massey University sur la production de précurseurs de carbamate d'éthyle, une substance carcinogène présente en traces dans le vin. Il s'installe ensuite au Canada pour un postdoc, suivi d'un premier poste de professeur en microbiologie industrielle à la Guelph University. Son horizon s'élargit alors à «tout ce qui se fait à grande échelle avec des micro-organismes: le vinaigre, la bière, le vin, les médicaments, les acides organiques et aminés...». Son activité consiste à jouer avec tous les mécanismes de la fermentation, se ramenant pour lui à «tout procédé où on met un micro-organisme dans une soupe, en le laissant proliférer». Professeur à 31 ans, il a un statut d'indépendant et monte en parallèle une vinaigrerie de qualité.

Sa carrière subit une nouvelle accélération en intégrant la Cornell University de New York, où gravitent les meilleurs chercheurs. Travaillant à mi-temps dans la recherche et à mi-temps dans l'enseignement en œnologie, il est confronté à un système «brutal et même agressif» mais qui lui permet, à côté de ses cours, de gérer le laboratoire, de planifier la cave et d'être en relation directe avec les producteurs.

Retour au Vieux Continent

Après six ans, l'occasion s'offre enfin pour lui de revenir en Europe. La Haute Ecole de Changins l'engage en 2013 comme professeur de chimie du vin. «Ça change beaucoup de Cornell. Ici, tout converge vers la viticulture et l'œnologie. Les gens sont dédiés à des disciplines très variées et il y a une unité mixte de recherche avec Agroscope qui permet de développer des projets



Ramón Mira de Orduña Heidinger (photo Carole Parodi, Agroscope)

communs. Par exemple, nous cherchons à caractériser des extraits de levures capables de faire croître les bactéries, en conjuguant notamment les recherches de Changins pour le vin et celles de Liebfeld, spécialiste de la fermentation laitière.»

Aujourd'hui, Ramón Mira est impliqué dans les filières Bachelor et Master, avec la conscience de pouvoir offrir de bonnes chances aux étudiants dans leur avenir à plus long terme. Dans l'idéal, il aimerait également équiper les labos pour des études de haut niveau afin de pouvoir collaborer avec d'autres institutions comme l'INRA. Il cherche aussi à faire avancer l'automatisation dans les procédures de routine de cave, car «c'est important de se distinguer des autres équipes».

Ce fervent amateur de vélo et de montagne quitte un instant du regard ses chers micro-organismes pour nous confier: «Je me sens toujours bien quand je bouge!»

Eliane Rohrer, Revue suisse de Viticulture, Arboriculture, Horticulture