

MÉTIER VERT

«Je cherche à réduire la consommation des serres»

Ingénieure agronome, Céline Gilli développe des techniques destinées à réduire la consommation énergétique des serres, qui alourdissent le bilan écologique du secteur maraîcher.

1. Le métier

«Je travaille pour l'antenne valaisanne d'Agroscope, à Conthey. Je suis responsable d'un groupe de recherche nommé «culture sous serre», au sein duquel je dirige une petite équipe de techniciens et de scientifiques. S'y ajoutent quelques stagiaires durant l'été. La gestion du personnel et les tâches administratives me prennent une bonne partie de mon temps. Notre mission consiste à appréhender la culture sous serre sur le long terme, et notamment d'améliorer l'efficacité énergétique des installations. Sans entraîner de perte de rendement, bien sûr! La gestion du climat est un paramètre central de la culture maraîchère sous serre, et il y a un vrai potentiel d'amélioration dans ce domaine. On peut notamment optimiser l'utilisation des écrans thermiques. Nous cherchons aussi des moyens d'éviter les déperditions de chaleur dues à l'aération des serres. Qui dit activité scientifique dit aussi publication des résultats: je dois souvent écrire des articles pour des revues spécialisées et participer à des colloques internationaux.»

2. La formation

«J'ai suivi une formation d'ingénieure agronome en France, avant de travailler durant quelques années sur la culture ornementale, elle aussi gourmande en énergie. Il n'existe pas de cursus directement axé sur la gestion du climat sous serre, j'ai donc appris sur le tas, au fil des ans et des rencontres avec d'autres chercheurs. Les plus avancés dans ce domaine sont les Hollandais.»



Les serres destinées au maraîchage sont chauffées entre 5 et 18 degrés en fonction des cultures. Céline Gilli invente des techniques pour réduire leur consommation énergétique.

BIO EXPRESS

Originaire de Nice, Céline Gilli s'est installée à Conthey il y a douze ans. Côté loisirs, cette amatrice d'équitation monte régulièrement à cheval au manège de Riddes (VS). Elle s'est mise à la randonnée pour découvrir les sommets valaisans, et skie dès les premières neiges.

3. Les qualités requises

«La particularité de mon travail, c'est qu'il nécessite à la fois des connaissances en culture maraîchère et en physique du bâtiment. Il faut être capable d'adopter cette approche multidisciplinaire pour avancer, à quoi s'ajoutent un bon esprit d'analyse et le sens de l'observation. Nous devons aussi beaucoup communi-

quer pour que nos résultats soient utiles: au bout de la chaîne, les producteurs comptent sur nous.»

4. Les inconvénients

«Quand on choisit l'agronomie, on pense passer sa vie dehors... Ce n'est pas tout à fait cela! Dans mon travail, la charge administrative est lourde, et je ne bénéficie pas de la souplesse qui est de mise dans le privé. Par contre, j'ai beaucoup de liberté pour choisir mes thèmes de recherche.»

5. Les débouchés

«Pour un ingénieur agronome, les débouchés sont nombreux. Je pourrais opter pour un autre objet de recherche. Par ailleurs, mes connaissances techniques pourraient intéresser un constructeur de serres.»

CLÉMENT GRANDJEAN ■

+ D'INFOS www.agroscope.admin.ch



Baisse piscicole mystérieuse

Les recherches entreprises par les autorités bernoises et jurassiennes afin d'élucider le mystère de la disparition de poissons dans les eaux de la Birse, en aval de la commune de Roches, sont achevées. Malgré les efforts déployés par les experts, les raisons de cette baisse de la population piscicole, entre août 2013 et avril 2014, restent inconnues. Depuis, les peuplements se rétablissent plus ou moins vite selon les espèces. Plus d'infos: www.jura.ch



Plus de subventions

Des subventions à hauteur de 32 millions de francs seront mises en 2017 à la disposition des propriétaires immobiliers du canton de Vaud dans le cadre de la promotion de l'efficacité énergétique et des énergies renouvelables, soit le double de ce qui était alloué en moyenne ces dernières années. Certaines contributions augmentent nettement, tel le soutien à l'isolation des bâtiments qui passera de 30 à 70 francs le mètre carré.



Chaleurs automnales

Sur l'ensemble de la Suisse, la température de l'automne 2016 a présenté un excédent de 0,5 degré au-dessus de la norme 1981-2010. En plaine et dans le sud des Alpes, elle s'est située à 1 degré au-dessus de la norme, cet automne faisant partie des dix plus chauds depuis 1864 dans ces régions. Sur les crêtes alpines en revanche, la température a été quasi conforme à la normale. Quant aux précipitations, elles ont atteint 70 à 90% de la norme 1981-2010 dans la plupart des régions du pays.



Contingent solaire

Selon une décision du Conseil fédéral, les taux

À OBSERVER CETTE SEMAINE

Les kakis, fruits divins de l'Empire céleste

Seuls quelques fruits d'arbres comme les baies du houx et les sorbes du sorbier des oiseleurs persistent encore sur les rameaux au début de l'hiver. À l'instar de ces fruits indigènes, les kakis peuvent être cueillis sous nos latitudes entre octobre et janvier. Ils sont produits en nombre par le plaqueminiér kaki (*Diospyros kaki*), un arbre dont l'aire de répartition naturelle se trouve en Chine et en Birmanie. Cette espèce a été domestiquée en Chine il y a plus de deux mille ans et cultivée bien plus tard au Japon. Ainsi, on recense dans ces deux pays respectivement plus de 2000 et 800 variétés. Désormais, elles sont répandues dans les



baie globuleuse, rappelant un peu la forme et la couleur des tomates. Ce fruit est issu à l'état naturel de fleurs femelles d'arbres monoïques (fleurs mâles et femelles séparées sur le même arbre), mais les cultivars sont parfois dioïques (fleurs mâles et femelles sur des arbres distincts). Lorsqu'une fleur femelle n'est pas fécondée, le fruit se développe quand même, mais ne contient pas de pépins. Pour l'alimentation, les deux variétés les plus connues sont japonaises: les kakis «fuyu» sont sucrés et non astringents et doivent être consommés lorsqu'ils sont fermes. À l'opposé, les kakis «hachiya» sont astringents lorsqu'ils sont verts