

Cécile Brabant: la science du pain – du champ de blé au pétrin

A la voir évoluer sur le site de Changins, si épanouie dans son bleu de travail et ses chaussures de terrain, Cécile Brabant semble avoir poussé dans un champ. Il n'en est rien: la jeune femme a vu le jour à Paris, où elle a passé toute son enfance. «En fait, je suis super urbaine à la base!», s'exclame la jeune chercheuse, dans un de ces éclats de rire qui la caractérisent.

Sa profonde affinité avec la nature remonte à l'âge de 12 ans, lorsque ses parents achètent une maison à la campagne. Elle y découvre aussi les joies de l'équitation, qu'elle pratique encore aujourd'hui. Au moment de choisir une carrière professionnelle, Cécile hésite longuement entre production animale et végétale, caressant même l'idée de devenir vétérinaire avant d'opter définitivement pour la production végétale, plus riche en débouchés.

Après des études en biologie végétale et en génétique des populations à l'Université Pierre et Marie Curie, Cécile Brabant se spécialise dans la sélection et l'amélioration des plantes durant une année à l'École d'ingénieurs de l'Enita, à Clermont-Ferrand. Elle enchaîne ensuite plusieurs stages variés dans le domaine de la sélection et de la pathologie: sélection des fraises d'industrie chez Pernod-Ricard, virus du vanillier en Polynésie française, sélection de l'oignon à l'INRA de Dijon.

Engagée à Agroscope Changins-Wädenswil en 2001 comme sélectionneuse de blé de printemps, Cécile Brabant devient également responsable du laboratoire de qualité boulangère dès 2012. Avec sa double casquette professionnelle, la jeune chercheuse vit des journées aussi denses que passionnantes. «Ces deux domaines sont complémentaires, car le premier objectif de la sélection du blé à Agroscope est d'obtenir une haute qualité boulangère.» La sélection est un travail de longue haleine, qui exige de savoir observer et... patienter. En effet, il faut une douzaine d'années entre le premier croisement et l'homologation d'une nouvelle variété, et encore 3–4 années supplémentaires jusqu'à sa mise sur le marché. «Mais les efforts sont payants», remarque Cécile Brabant. «Ces 10 dernières années, nous avons créé de nombreuses variétés, aujourd'hui principalement cultivées en Suisse, mais aussi dans le monde entier – notamment au Maroc, en Ukraine, en Nouvelle-Zélande, aux USA et au Canada». A noter que ce travail s'effectue en étroite collaboration avec Agroscope ART et Delley Semences et Plantes (DSP).



Cécile Brabant et son équipe travaillent sur de nombreux aspects de la qualité boulangère et la sélection: influence de la variété sur le goût du pain, impact de la fumure azotée sur la teneur et la qualité de gluten des variétés en production bio et extenso, sélection de variétés pour la panification à partir de pâte congelée, détermination des protéines par électrophorèse et chromatographie, création de variétés offrant une haute teneur en certains nutriments, comme les lutéines, ou encore effet de farines de blé enrichies en fibres et en antioxydants sur la qualité boulangère.

Attachée à son pays natal, Cécile Brabant habite en Franche-Comté avec son mari et leurs deux filles, en pleine nature, dans une ferme qu'ils retapent progressivement. Là-bas s'ébattent plusieurs animaux - «uniquement des animaux qui s'autogèrent», précise la jeune femme: 2 juments, 18 poules de races différentes et 4 moutons appliqués à tondre l'hectare de terrain.

Sibylle Willi, Agroscope Changins-Wädenswil ACW