

Présentation

Bref historique

L'institution qui s'appelle aujourd'hui « CHANGINS | haute école de viticulture et œnologie | école supérieure de technicien vitivinicole | école du vin » a vu le jour en 1948 par la volonté des cantons francophones, de Berne et du Tessin de mettre sur pied une formation supérieure en viticulture, œnologie et arboriculture. Ces cantons (VD, VS, GE, NE, FR, BE, TI, puis plus tard JU) ont ainsi créé une Fondation qui, aujourd'hui encore, conduit la destinée de CHANGINS. Après les débuts à Montagibert, au nord de Lausanne, l'école a déménagé à Changins en 1975, sur le site même de la station de recherches agronomiques (Agroscope) avec laquelle elle a toujours été étroitement liée.

La viticulture, l'arboriculture et le métier d'œnologue

Si les métiers de viticulteur et d'arboriculteur sont assez connus, celui d'œnologue est plus mystérieux. En résumé, l'œnologue a pour tâche d'élaborer des vins de la meilleure qualité possible dans le respect des processus biologiques naturels et en mettant en valeur, au mieux, les raisins mis à sa disposition. CHANGINS a toujours mis l'accent sur l'absolue nécessité pour l'œnologue d'avoir des compétences très solides en viticulture. Les plans d'enseignement sont conçus dans ce sens.

Les formations – les diplômes

CHANGINS offre trois formations distinctes :

- **L'Ecole supérieure (ES) – Formation de Technicien/ne vitivinicole ES**

Cette nouvelle formation, issue de la transformation de l'Ecole Spécialisée actuelle en ES, a été ouverte en septembre 2013. Le diplôme ES jouit d'une excellente reconnaissance sur les plans national et international et offre une formation étoffée intégrant la viticulture et l'encavage, complétée par l'apprentissage de l'allemand et un solide bagage en gestion d'entreprise et en marketing. En résumé, il s'agit de la formation idéale pour les vigneron·ne·s encaveurs.

Profil professionnel

Le Technicien/ne vitivinicole maîtrise toutes les opérations de la production et de la commercialisation de vins dans le cadre d'une petite ou moyenne entreprise. Il cultive ses vignes et vinifie sa récolte en poursuivant les objectifs de qualité et en respectant les exigences du développement durable. Il entretient des relations étroites avec sa clientèle dans un contexte de proximité. Il conduit son personnel et gère son entreprise selon les standards actuels. Il peut être amené à participer à des activités de formation ou de défense professionnelle.

Titres décernés

- Technicien/ne vitivinicole dipl. ES
- Weinbautechniker/in dipl. HF
- Tecnico vitivinicolo dipl. SSS

Préparation aux examens des Brevets fédéraux et des Maîtrises fédérales de viticulteur, de caviste et d'arboriculteur

Les modules de préparation à ces examens fédéraux sont intégrés à l'Ecole supérieure de technicien vitivinicole.

- **La Haute école de viticulture et œnologie HES, partie intégrante de la HES-SO, Haute Ecole Spécialisée de Suisse Occidentale**

Elle propose 2 formations, uniques en Suisse au niveau HES :

- Le Bachelor of Science HES-SO en Œnologie (formation de 3 ans à plein temps ; 30 à 35 étudiants par année ; 110 étudiants immatriculés).
- Le Master of Science HES-SO in Life Sciences orientation Viticulture et Œnologie. Cette formation a débuté en septembre 2013.

Le Bachelor HES-SO en Œnologie (filiale unique en Suisse)

Durée : 3 ans à temps complet. Le Bachelor HES-SO en « Œnologie » se distingue par ses compétences techniques, théoriques et pratiques de haut niveau dans les domaines de la viticulture, de l'œnologie et de la gestion d'entreprise.

En viticulture, il maîtrise en théorie et en pratique les domaines touchant au sol, au climat, à l'ampélographie, aux façons culturales, au machinisme et à la phytopathologie. Il dispose des connaissances nécessaires pour créer et gérer une entreprise viticole.

En œnologie, il maîtrise et intègre, en théorie comme en pratique, les connaissances regroupant les différentes techniques de vinification, l'analyse sensorielle, la microbiologie des vins et l'analyse œnologique. Il dispose des connaissances nécessaires pour créer et gérer une entreprise d'encavage ou un négoce de vins.

En gestion, il sait créer et contrôler une stratégie d'entreprise intégrant les aspects de la législation, de l'économie et de la politique agricole ainsi que du marché, de la concurrence et du marketing.

La maîtrise de ces domaines et l'intégration de ces connaissances destinent l'ingénieur HES-SO en Œnologie à prendre des responsabilités de cadre dans la branche vitivinicole.

Titres délivrés : Bachelor of Science HES-SO en Œnologie ainsi que le titre d'Œnologue.

Le Master of Science HES-SO in Life Sciences, orientation Viticulture et Œnologie

La HES-SO a ouvert, le 17 septembre 2013, une filière d'étude de niveau **Master, orientation Viticulture et Œnologie** qui est conduite par CHANGINS.

Ce Master consécutif est reconnu internationalement et ouvre des perspectives d'emploi à des niveaux élevés de responsabilité, notamment dans les domaines de la recherche appliquée, du développement et de l'innovation, ainsi que dans la conduite de projets complexes, la conception de caves, la restructuration d'entreprises vitivinicoles et la gestion des risques.

Titre délivré : Master of Science in Life Sciences orientation Viticulture et Œnologie.

- **L'Ecole du vin**

Formation continue ouverte à tous en œnologie, viticulture, dégustation, service du vin.

L'Ecole du vin décerne des diplômes d'école selon les modules de formation choisis : diplôme de dégustation, de commerce des vins et de service du vin.

Elle offrira, dès septembre 2014, les cours de préparation au **Brevet fédéral de Sommelier**. Cette nouvelle formation permettra désormais aux professionnels de la sommellerie de bénéficier d'une formation de haute qualité et d'une reconnaissance fédérale.

Développements récents

Les bâtiments et équipements d'enseignement ont été entièrement rénovés en 2002. L'Ecole dispose ainsi d'infrastructures didactiques d'excellent niveau, en particulier laboratoires et équipements d'analyse sensorielle. La cave de vinification didactique a fortement augmenté ses activités, notamment dans le but de permettre aux étudiants de réaliser pratiquement une large palette de processus de vinification.

Défis de CHANGINS pour le futur

CHANGINS s'est donné pour mission d'atteindre une palette d'objectifs décrits dans son plan stratégique. Pour bon nombre d'entre eux, il s'agit de défis importants à relever.

- Le nombre d'œnologues formés chaque année par CHANGINS a considérablement augmenté depuis la mise en place du système HES (10 à 15 diplômés par année). Nous entendons continuer dans cette voie en misant sur l'excellente qualité de notre enseignement, tant théorique que pratique, en améliorant sensiblement l'attractivité de notre Ecole pour les étudiants suisses alémaniques. Il s'agit de renforcer l'envergure nationale de « CHANGINS | haute école de viticulture et œnologie », en tant que centre de compétence au niveau suisse.
- Une nouveauté particulièrement appréciée des étudiants est proposée depuis 2008 sous forme d'une « Summer University » de 4 semaines, en anglais, offerte alternativement à CHANGINS, en Californie et en Australie dans des universités partenaires. Les six premières éditions ont connu un succès retentissant, celle de 2012 ayant eu lieu en Australie (nouveauté). L'opération est reconduite chaque année, sur le long terme.
- La mise en place concrète de l'ES de Technicien/ne vitivinicole a constitué le projet phare de ces 3 dernières années. Le nombre d'étudiants inscrits pour la première volée de septembre 2013 était, avec 19 étudiants, sensiblement au-dessus des prévisions. Le défi sera maintenant de consolider cette filière.
- Enfin, « CHANGINS | école du Vin » innove par la création d'évènements autour du vin proposés à ses clients et par le lancement des cours de préparation au Brevet fédéral de Sommelier.

Avec le soutien confirmé des milieux professionnels et de la HES-SO, « CHANGINS | haute école de viticulture et œnologie | école supérieure de technicien vitivinicole | école du vin » sera capable de réaliser ces défis au profit des professionnels de la branche et du monde vitivinicole suisse en général.

Nyon, janvier 2014

Conrad Briguet
Directeur