

TECHNOLOGIE DU VIVANT Un nouveau master pour la viticulture et l'œnologie.

La formation se décante

FRANCE MASSY

En septembre 2012, débutera une nouvelle formation donnant accès à un master en viticulture et œnologie. Cette orientation, unique en Suisse, fait partie du Master HES-SO en Life Sciences (Technologie du vivant) et complète le bachelor donnant droit au titre d'œnologue. La formation compte notamment crédits ECTS répartis sur trois semestres. Rallonger la durée des études est symptomatique de l'époque. Mais faut-il absolument être honoré d'un tel titre pour faire du bon vin?

Un complément à un bachelor de qualité

Simone de Montmollin, directrice de l'Union suisse des Œnologues (USOE), nuance: «Il est hors de question de limiter la validité et le niveau de qualité qui

programme est glissé dans les trois ans de bachelor. «Ça semble logique d'avoir mis en place un réaménagement des études. De nos jours, l'œnologue doit faire face à de sacrés défis, ce master permettra à ceux qui le désirent de parfaire leurs connaissances. Il est également destiné aux élèves s'orientant vers des tâches plus académiques, comme l'approfondissement méthodologique ou la recherche. Si les objectifs sont encore à peaufiner, je pense que les titulaires d'un bachelor et ceux issus du master seront complémentaires.»

Le cursus

Les études de Master of Science HES-SO (MSc) in Life Sciences sont axées sur des thèmes technologiques et scientifiques touchant les domaines de la biotechnologie, de la chimie, de

ques), de la vinification (qualité du raisin et du vin, techniques de vinification et analytiques



«Ce master permettra à ceux qui le désirent de parfaire leurs connaissances.»

SIMONE DE MONTMOLLIN DIRECTRICE DE L'UNION SUISSE DES ŒNOLOGUES

est celui du bachelor aujourd'hui. Ce master est consécutif au bachelor en œnologie, et une bonne pratique reste, et restera, primordiale pour élaborer de beaux vins. Rassurez-vous, le bachelor a encore de belles années devant lui.»

Depuis 25 ans, l'USOE œuvre pour la promotion et la défense de la profession et du titre d'œnologue. Avant l'intégration au système de Bologne, il fallait quatre ans d'études pour être œnologue. Aujourd'hui, tout le

l'alimentation, de l'environnement, de la viticulture et l'œnologie. Le MSc consécutif complète les études de Bachelor of Science (BSc) dans la branche correspondant à l'orientation choisie.

L'orientation Viticulture et œnologie, qui débutera en septembre de cette année, permettra d'acquérir les compétences dans les domaines de la viticulture (analyse des parcelles et des risques environnementaux, influence du microclimat sur vignes et vin, ressources génétiques,

avancées, conception de cave), l'analyse sensorielle, l'acquisition de connaissances dans les méthodes de management, de marketing, de communication et des ressources humaines... Ce Master est organisé en partenariat national avec des hautes écoles de la HES-SO (Fribourg, Genève, Châmpagnis et Sion), et d'autres HES qui sont la ZFH (Zürcher Fachhochschule für Ange-



ur la viticulture et l'œnologie.

e décante

vinification (qualité
du vin, techni-
nification
es



de cave),
nsorielle,
n de con-
dans les
le mana-
marke-
muni-
es res-
umai-
faster
sé en
t na-
des
oles
-SO
Ge-
an-
n),
es
ont
ürcher
chule für Ange-

wandte Wissenschaf-
ten, la ZHAW; Wä-
denswil), la BFH
(Hochschule für
Agrar-, Forst- und
Lebensmittelwissenschaften;
la HAFL; Zollikofen) et la
FHNW (Hochschule für
Life Sciences; Muttenz).
Ces enseignements spécifi-
ques, les activités de recherche
et le travail de Master se déroule-
ront à l'École d'ingénieurs de
Changins et bénéficieront d'une
collaboration avec l'Agroscope
Changins-Wädenswil ACW, dans
le cadre de leur Unité Mixte de
Recherche.

Les bases générales théoriques
et l'entrepreneuriat sont ensei-
gnés de manière centralisée à
Berne et Spiez, les approfondis-
sements et les activités de re-
cherche en lien avec le travail de
Master se déroulent dans les
écoles.

Promouvoir la Suisse comme pays viticole

Simone de Montmollin est
convaincue que ce master
sera favorable à notre viti-
culture. «C'est un atout
formidable pour la viti-
culture suisse. Avec
cette nouvelle forma-
tion, nous allons
drainer des étudiants
étrangers et du coup
réussir à placer l'image
d'une Suisse viticole au
niveau international...»

Les étudiants étrangers
devraient être très inté-
ressés par la configu-
ration de notre viti-
culture: nombre
de cépages, mi-
croclimats, gran-
des variétés de ter-
roirs... «Nous pou-
vons leur offrir un la-
boratoire vivant! Nous
avons là une belle carte
à jouer.»

à jouer.»