

Recherche et développement

Une cave à vin vaudoise obtient le soutien de la HES-SO

Quinze PME, grandes entreprises, services publics et associations travaillent sur autant de projets spécifiques avec la HES-SO pour développer leur adaptabilité et leur résilience en cas de crise majeure. Ces projets - sélectionnés lors d'un appel extraordinaire - mobilisent durant une année des professeurs du Domaine Ingénierie et Architecture de la HES-SO. Parmi les propositions retenues, la vente de vin en vrac: un judicieux partenariat en terres vaudoises qui permet de marier l'expertise de la Haute école de viticulture et œnologie de Changins et le savoir-faire de la Cave de la Côte à Tolochenaz.

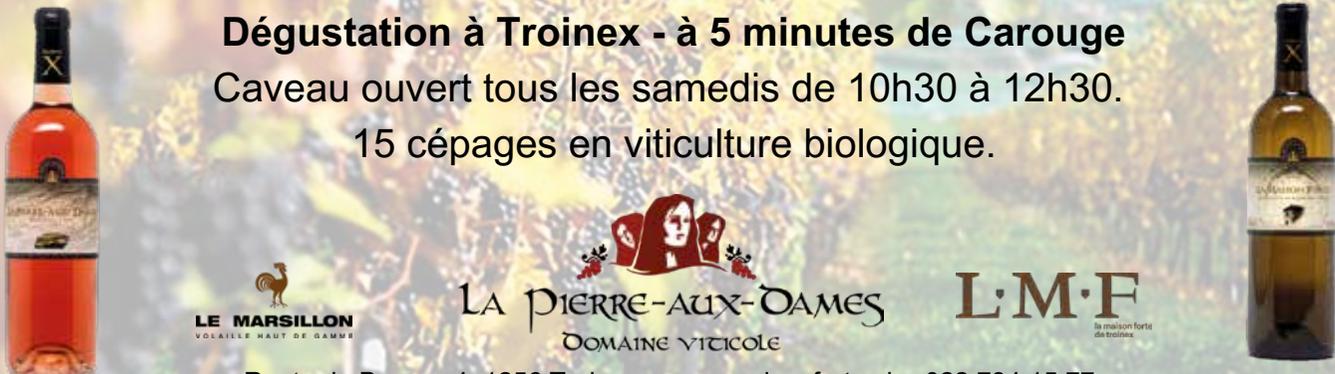
Les crises qui nous affectent aujourd'hui prennent des visages multiples: climatique, énergétique, des chaînes d'approvisionnement (ressources alimentaires, matériaux, etc.) devenues incertaines. Ajoutez la cybersécurité, les bâtiments à rénover, etc. Face à ces défis, quelles sont les solutions apportées par les entreprises locales? Malgré les difficultés, comment peuvent-elles rester concurrentielles et innovatrices? En 2022, les six hautes écoles du Domaine Ingénierie et Architecture de la HES-SO ont décidé d'épauler leurs partenaires du tissu socio-économique régional en lançant un appel à projets ad hoc. Une trentaine de projets ont été déposés, dont quinze retenus pour leur originalité, leur caractère innovant et leur méthodologie. Le financement porte sur les heures des pro-



CAVE DE LA CÔTE

La Cave de la Côte souhaite développer à large échelle la vente de vin en vrac.

Dégustation à Troinex - à 5 minutes de Carouge
Caveau ouvert tous les samedis de 10h30 à 12h30.
15 cépages en viticulture biologique.



LE MARSILLON
VOLAILLE HAUT DE GAMME

LA PIERRE-AUX-DAMES
DOMAINE VITICOLE

L.M.F.
la maison forte de troinex

Route de Bossey 4, 1256 Troinex - www.maisonforte.ch - 022.784.15.77

CHANGINS



L'école de Changins offre une formation complète, intégrant aussi bien des aspects théoriques que pratiques.

fesseurs (à hauteur de CHF 50 000.- par projet), dont les compétences sont mises à disposition des entreprises concernées; ces dernières doivent assurer, en contrepartie, une participation financière.

Les projets ont débuté en mars-avril dernier et s'étalent sur un an. Cette démarche fait suite à l'appel «Après Covid-19» de 2021, dont le but était d'appuyer dans leurs projets de recherche et développement les

GROS PLAN

L'école de Changins/VD fait rayonner l'univers du vin

Pour célébrer ses 75 ans d'existence, Changins, le Centre national suisse de la formation supérieure en viticulture et œnologie, a organisé trois journées de festivités du 15 au 17 juin 2023. Pendant les portes ouvertes du samedi, les visiteurs ont eu l'occasion de découvrir les secrets qui se cachent derrière ce site regroupant trois écoles: la Haute Ecole de viticulture et œnologie, l'Ecole supérieure de technicien vitivinicole et l'Ecole du vin. Ils ont pu observer des vignes sans herbicides et des cépages résistants. Les étudiants et les 70 collaborateurs de Changins ont fourni des explications relatives aux analyses de sol, à l'économie viticole, à la recherche pour une protection des végétaux sans nuisance. Des ateliers de greffage, des dégustations, des démonstrations de distillation, ainsi que des visites de la cave et des laboratoires étaient également au programme.

Depuis sa fondation en 1948, les missions de Changins sont restées les mêmes, soit former la relève du monde de la vitiviniculture (ensemble des activités ayant pour but la production du vin) et mener des projets de recherche sur des sujets d'actualité et ancrés dans la réalité suisse. L'établissement offre une formation complète, intégrant aussi bien des aspects théoriques que pratiques, de l'étude du sol au commerce des vins, en passant par la culture du raisin, l'élaboration et la dégustation du vin.

En novembre 2020, le Conseil de fondation de Changins a adopté la «Vision 2030 de Changins». Ce document intègre l'innovation et la durabilité au cœur de l'enseignement et de l'institution. Les alternatives aux herbicides, les modes de production intégrée et biologique, les conditions du marché de la viticulture en Suisse et la concurrence avec les productions étrangères figurent parmi les enjeux abordés.

le déménagement en douceur



BALESTRAFIC

Certifié **Charte** Qualité
AGED

Devis gratuit

17-19 rue Baylon - 1227 Carouge - Tél. 022 308 88 00 - www.balestrafic.ch

Des produits frais et faits maison...
Des vins de terroir



Venez vous régaler de spécialités italiennes à notre piadineria et bar à vins, au cœur du Vieux-Carouge, sur place ou à l'emporter.

Nous proposons plusieurs type de spritz, des vins du vigneron genevois Stéphane Gros, et tant d'autres produits...

A découvrir absolument!

AJÒ AJÒ

Bar - Piadineria

9, place du Temple
1227 Carouge
Tél. 022 342 42 91
contact@ajoajo.ch
www.ajoajo.ch

 ajoajopiadineriabar

 ajò ajò piadineria



A Changins, l'innovation et la durabilité sont au cœur de l'enseignement et de l'institution.

PME touchées par la pandémie. «Il arrive souvent que certaines entreprises poursuivent leur collaboration avec les Hautes écoles au moyen d'autres mandats ou prétendent à des financements de niveau national (Innosuisse par exemple), relève Olivier Naef, responsable du Domaine Ingénierie et Architecture. Dans tous les cas, il s'agit d'une approche gagnant-gagnant, qui donne la possibilité aux ingénieurs de la HES-SO de mettre à l'épreuve leurs compétences, tout en permettant aux PME de rester compétitives. Une belle manière de resserrer les liens entre milieu académique et terrain!»

La faisabilité de la vente de vin en vrac

Vendre le vin en vrac pour pallier le problème - qui pourrait s'aggraver dans le futur - d'approvisionnement en bouteilles et de leur recyclage: est-ce là une bonne idée? Comme dans les celliers d'antan, il s'agirait d'apporter sa propre bouteille ou de s'en procurer une sur place, et de la remplir depuis une cuve avec le vin de son choix. La Cave de la Côte souhaite développer à large échelle cette solution écologique et peu onéreuse. Avec l'appui de la Haute école de

viticulture et d'œnologie de Changins, le projet étudie le potentiel de la vente de vin en vrac comme alternative durable afin de réduire la dépendance des caves au marché du verre.

Plus spécifiquement, il vise à mesurer l'acceptabilité et les attentes des consommateurs pour ce système et à étudier sa faisabilité auprès des revendeurs. Des recommandations, notamment en termes de stockage et de qualité du vin, découleront de cette recherche appliquée. ■

VÉRONIQUE STEIN

CHEVALIERS DU TERROIR • Inséré dans Le Journal de l'Immobilier 4 fois par an

Editeur: Le Temps SA, avenue du Bouchet 2, 1209 Genève **Directeur-Rédacteur en chef:** Thierry Oppikofer - **Rédactrice en chef adjointe:** Véronique Stein - **Coordination:** Rachel Autieri.

Publicité: Patrick Gravante, Valérie Noël, Raffaele Sibio - **Maquette:** Imagic Sàrl Carouge, Daniel Hostettler, Sophie Gravante. - **Flashage et impression:** ESH Media, Monthey

Distribution: Transport Express SA - **Rédaction:** SA du Journal de l'Immobilier JIM, 23, rue de la Fontenette, 1227 Carouge

Administration et ventes de publicité: Phoenix Communication SA, 23, rue de la Fontenette, 1227 Carouge, Tél.: 022 309 03 80, E-mail: annonces@jim.media, www.jim.media