

## Haute école de viticulture et œnologie de Changins

# Une profession entre tradition et innovation

A Changins/VD, toute personne qui recherche une formation supérieure dans les métiers de la vigne et du vin trouvera sa voie. Vignoble de l'école, cave expérimentale équipée des dernières technologies, laboratoires de pointe, office dédié à l'évaluation sensorielle, production de vins... tout est mis en œuvre pour permettre un enseignement d'excellence qui allie théorie et pratique. Plus de 5000 étudiants ont déjà suivi les différentes filières de formation proposées sur ce site unique en Suisse, qui a fêté en 2023 son 75<sup>e</sup> anniversaire.

Loin à la ronde, Changins est une référence reconnue en matière de formation supérieure et continue dans le domaine de la vitiviniculture (ensemble des activités ayant pour but la production du vin). Cette institution regroupe trois écoles: la Haute Ecole Spécialisée (HES) qui permet de devenir ingénieur-e en viticulture et œnologie (niveaux Bachelor et Master); l'Ecole supérieure (ES) de technicien vitivinicole, destinée aux futurs viticulteurs-encaveurs ou à ceux qui souhaitent se préparer aux Brevets et Maîtrises fédéraux de viticulteur, caviste ou arboriculteur. Enfin, l'Ecole du vin est ouverte à tous, amateurs comme professionnels: une grande variété de cours sont proposés, tels que la découverte de la dégustation ou la fabrication de son propre vin. Cette école prépare également au Brevet fédéral de sommelier/ère.

En novembre 2020, le Conseil de Fondation de Changins a adopté la «Vision 2030 de Changins». Ce document intègre l'innovation, ainsi que la durabilité socioéconomique et environnementale, au cœur de l'institution. Par son positionnement unique, elle contribue au rayonnement de la branche en Suisse et à l'international.

### Des formations attrayantes adaptées aux besoins du marché

Le but du Bachelor Ingénieur-e en viticulture et œnologie est de développer des compétences pour faire face aux défis actuels dans un esprit de durabilité. Cela passe par la connaissance des sols, des maladies de la vigne et de leur traitement (alternatives aux produits phytosanitaires), ainsi que par les adaptations au changement climatique (épi-



© HEDVEODC

Les vendanges constituent le moment phare de l'année vitivinicole.

sodes de sécheresse, températures élevées, etc.). Il s'agit également de maîtriser les différentes techniques de vinification, l'analyse œnologique et sensorielle, la microbiologie des vins et la technologie de cave.

Par ailleurs, les ingénieurs en herbe suivent des cours de chimie, mathématique et physique, ainsi que de gestion d'entreprise (marketing, législation, économie, politique agricole, etc.). Durant les trois années du cursus, les étudiants en Bachelor sont amenés à créer leur micro-entreprise et à développer un concept global fondé sur une demande ciblée

et un budget adapté; une cuvée personnelle est élaborée. Pour ceux qui souhaitent poursuivre avec un Master, ils auront la possibilité d'effectuer deux semestres à l'étranger, au sein d'une Université partenaire (Vinifera Eurromaster).

Parmi les étudiants, 40% viennent de l'étranger pour suivre une formation à Changins, l'une des rares écoles en Europe qui associe la viticulture et l'œnologie. L'établissement ouvre la voie à de nombreux métiers; certains diplômés dirigent leur domaine familial avec, bien souvent, un focus sur les modes de production



Les travaux pratiques de cave sont très appréciés des étudiants.

intégrée et biologique. D'autres sont engagés comme chefs de culture ou responsables de caves, ou encore comme consultants viticoles

et œnologiques. L'un d'eux a été nommé œnologue cantonal pour le compte de l'Etat de Genève.

Vous cherchez un métier qui ait du sens, un métier qui vous mette en relation avec la nature et l'environnement, un métier qui marie tradition et innovation? Venez découvrir les multiples facettes de la profession lors de la Journée des formations et des Portes ouvertes de Changins, le 23 mars prochain! Informations et inscription aux formations: [www.changins.ch](http://www.changins.ch) ■

VÉRONIQUE STEIN

GROS PLAN

### Le saviez-vous?

Le beau métier d'œnologue, ainsi que tous les mots comprenant le digramme «œ» suivi d'une consonne, sont généralement mal prononcés. En effet, «œ» se prononce «eu» seulement s'il est suivi d'une voyelle (œuf, œil, œud, vœu, etc.). Lorsque le «o dans l'e» est suivi d'une consonne, il se prononce comme un «é». On doit donc prononcer «é»nologue, «é»sophage, «é»dème, «é»dipe, f«é»tus, etc. (Réd.)

Mécanique Aéronautique  
Robotique Electronique  
Physique Dessin industriel



Ça t'intéresse ?

Fais un apprentissage en entreprise dans l'un de ces métiers à la rentrée 2024 !

Automaticien-ne <sup>cfc</sup>

Dessinateur-trice constructeur-trice industriel-le <sup>cfc</sup>

Électronicien-ne <sup>cfc</sup>

Laborantin-e en physique <sup>cfc</sup>

Mécanicien-ne de production <sup>cfc</sup>

Polymécanicien-ne <sup>cfc</sup>

Polymécanicien-ne en mécanique et maintenance aéronautique <sup>cfc</sup>

Praticien-ne en mécanique <sup>afp</sup>



Informations, candidature, tests d'aptitudes  
[cep-formation.ch/candidat](http://cep-formation.ch/candidat)