

## CHANGINS A FÊTÉ SES 75 ANS

**En 1948, au sortir de la 2<sup>ème</sup> guerre mondiale, la première école supérieure de viticulture et œnologie a été fondée à Montagibert, au-dessus de Lausanne. Depuis 1975, l'école est sise à Changins, sur la commune de Nyon.**

Après différents changements de dénomination, et le développement de plusieurs nouvelles formations, telles que notamment la formation de technicien ES en vitiviniculture, l'École du Vin, ou encore le Brevet de sommelier, Changins, devenu part de la HES-SO, prépare les étudiants au titre de Bachelor en viticulture et œnologie depuis 1999, et au titre de Master depuis 2013.

La fête d'anniversaire de Changins s'est déroulée sur trois jours, du 15 au 17 juin dernier, par une météo resplendissante. Accueillant tour à tour les personnalités officielles, les professionnels et enfin, le grand public, tous les collaborateurs de Changins se sont pliés en quatre pour recevoir leurs hôtes. Les chercheurs ont emmené les visiteurs par petit groupe pour voir les projets de recherche sur le terrain. Des ateliers étaient organisés, par exemple dans la salle d'analyse sensorielle. Il était possible de visiter les laboratoires d'analyse chimique ou la halle de vinification en bénéficiant de toutes les explications des spécialistes. Certains autres mandats, tels que l'Observatoire suisse du marché du vin, était

présenté dans une salle de cours, sous la forme d'un quizz. Ces visites étaient autant d'occasions de comprendre la diversité et la complémentarité des sujets abordés à la Haute école. Les discours officiels reflétaient l'attachement des personnalités à Changins. Les conférences proposées, Dr. Cornelis van Leeuwen, le jeudi, et Dr Gabriel Lepousez le vendredi, étaient passionnantes et ont été très appréciées par les personnes présentes. Changins évolue. Dans quelques années, avec la concrétisation du projet IMAGO du canton de Vaud, l'école abritera non seulement les étudiants pour la formation ES et les formations de Bachelor et Master en viticulture, œnologie et arboriculture, mais également les formations de CFC dans ces domaines. Changins assure également sa reconnaissance internationale, non seulement par l'accueil de nombreux étudiants étrangers pour le bachelor en viticulture et œnologie, mais aussi par ses collaborations avec d'autres institutions internationales pour le Master en viticulture et œnologie. Enfin, Changins a la chance d'avoir une équipe d'enseignantes et enseignants chercheurs très efficaces, volontaires, intéressants et provenant du monde entier, ce qui contribue à la qualité de l'enseignement, mais aussi à la notoriété de l'école.



Atelier d'analyse sensorielle.  
Photo : AMTRA.



Visite d'essais dans les parcelles de vigne.  
Photo : AMTRA.



Discours de M. Conrad Briguët, directeur.  
Photo : Changins, Haute école de viticulture et œnologie.



Visite du laboratoire d'analyses œnologiques.  
Photo : AMTRA.