

L'École d'ingénieurs de Changins et la filière Œnologie de la HES-SO

■ Création des HES

Les hautes écoles spécialisées (HES) ont été créées dans le but de remplacer les anciennes écoles d'ingénieurs ETS par la loi fédérale du 6 octobre 1995, elles ont été élevées au rang tertiaire (universités) et axées sur la pratique. A la suite de cette décision, les discussions ont mené à la formation de sept HES en Suisse. La répartition de ces écoles sur le territoire de la Confédération est basée sur les régions et sur les langues. La Suisse romande s'est dotée d'une haute école spécialisée regroupant les cantons romands. L'École d'ingénieurs de Changins fait donc tout naturellement partie de la HES-SO (Suisse occidentale) en tant que partenaire, tout en restant une fondation intercantonale de droit privé.

■ La filière Œnologie de Changins

Le Conseil fédéral a toutefois décidé de n'accorder la reconnaissance aux HES et à leurs filières qu'après des audits destinés à s'assurer de leur bonne gestion. De plus, les filières doivent répondre aux besoins des différentes professions. A ce titre, la formation des Ingénieurs HES en œnologie, ou «Œnologues», de Changins s'est mise sur les rangs pour obtenir cette reconnaissance officielle. Après deux audits réalisés sans concession lors des *Peer Reviews*, qui se sont déroulés en 2001 et 2003 dans toute la Suisse, la filière Œnologie de Changins a été reconnue digne de figurer au nombre des filières autorisées. Elle répond ainsi aux besoins de la profession. La filière Œnologie est devenue l'unique voie offrant cette formation pour toute la Suisse, ce qu'a confirmé l'autorisation délivrée par le Conseil fédéral dans sa lettre du 15 décembre 2003. La filière Œnologie de Changins est donc l'une des 24 filières reconnues de la HES-SO.

■ La formation et les crédits ECTS

La formation des ingénieurs HES en œnologie se déroule en trois années d'études, suivies actuellement par un septième semestre consacré au travail de diplôme. Dès la rentrée 2003, l'étudiant obtient son diplôme en accumulant des crédits ECTS (*European Credit Transfert System*) tout au long de sa formation. Lorsque le portefeuille de crédits atteint le nombre de 180 ECTS, y compris le travail de diplôme, l'étudiant obtient son diplôme. Les crédits sont bien entendu décernés après des travaux notés qui attestent des connaissances et du savoir-faire de l'étudiant. Ce système préfigure l'arrivée des domaines d'étude. A cet égard, l'œnologie appartient, avec d'autres filières comme l'Agronomie et la Gestion de la nature ainsi que la Chimie, au domaine de la «Chimie et des Sciences de la vie». Il devrait être donc pos-



sible d'offrir à un plus grand nombre d'étudiants divers modules de base communs mais aussi des modules très spécialisés. Le système de crédits a été élaboré dans le cadre des discussions inter-universitaires des Accords de Bologne, il doit permettre de favoriser la mobilité des étudiants en Europe. Les crédits ECTS étant reconnus par toutes les hautes écoles (universités, EPF et HES), l'étudiant désirant réaliser une partie de ses études à l'étranger ne devrait plus rencontrer de problèmes de reconnaissance de sa formation antérieure. Pour l'œnologie, on peut ainsi imaginer qu'un étudiant réalise une partie de ses études à Changins et une autre partie dans une faculté d'une université française ou italienne, par exemple, ou que la filière de Changins reçoive des étudiants en provenance de l'étranger. La mise en fonction d'un tel système d'échange nécessite encore un certain délai de mise en place pour répondre aux différentes questions organisationnelles.

■ Rayonnement international

La réalité nous montre que la mobilité des étudiants s'est déjà amorcée puisque nous avons la satisfaction de compter environ un tiers d'étrangers parmi nos étudiants. Ces étudiants étrangers viennent en premier lieu de France, puis du Luxembourg, des Etats-Unis, d'Ecosse et d'Italie. Le cursus des études de la filière Œnologie tend à favoriser ces relations avec des milieux extérieurs à l'école puisque 20% des cours sont donnés hors des murs: nombre de visites et travaux pratiques sont organisés dans des exploitations, des séminaires et des voyages à l'étranger complétant l'aspect internatio-

nal de la formation. Des semaines de planification d'implantations de vignobles ont été organisées au Portugal et en Toscane, dans le Priorato. Chaque classe a la possibilité de visiter une grande exposition internationale de matériel viti-vinicole (Sitevinitch à Bordeaux ou Montpellier, Intervitis à Stuttgart). Des voyages permettent aux étudiants de découvrir des régions viti-vinicoles comme la vallée du Rhône, la Slovaquie, les vignobles du sud des Alpes (Tessin, Valteline). La Suisse alémanique n'est pas négligée puisqu'il s'agit de satisfaire les besoins de nos étudiants d'outre-Sarine, c'est ainsi qu'un séminaire est organisé chaque année à Wädenswil afin de mieux connaître les problèmes spécifiques de cette région.

■ Formation postgrade

L'Ecole d'ingénieurs de Changins est également impliquée, comme représentante de la Suisse, dans l'organisation du «Master Vintage», formation postgrade de haut niveau offerte en commun par huit pays (France, Italie, Espagne, Grèce, Hongrie, Roumanie, Portugal et Suisse). Il s'agit d'offrir un complément de formation à des œnologues confirmés qui désirent se perfectionner. Le petit nombre de candidats intéressés par ce niveau de formation particulièrement élevé et le besoin de renforcer les liens internationaux expliquent le concept inter-établissements de cette formation. Les candidats au Master Vintage viendront à ce titre suivre neuf semaines de formation à Changins en automne 2004. Nous étudions actuellement la possibilité de faire valoir ces semaines comme cours postgrades attestés. De plus, divers modules postgrades seront déposés dans le courant de l'année 2004 afin d'obtenir la reconnaissance HES.

■ Autres tâches des HES

Le statut des HES entraîne différentes charges liées à l'activité spécifique des filières. Ainsi, pour la filière Œnologie, outre la formation de base et la formation postgrade, il s'agit d'offrir un service de qualité aux professionnels de la viticulture et de l'œnologie. Ce service s'étend du conseil pédologique, viticole, phytosanitaire, d'implantation de vignes et en machinisme aux différents aspects de l'œnologie: vinification, analyses œnologiques, organoleptiques et microbiologiques. La grande expérience des collaborateurs de l'Ecole d'ingénieurs de Changins peut ainsi être mise au service de la profession.

*Sébastien Fabre, doyen,
responsable de la filière HES «Œnologie»*



Recommandation:

**Faites convertir votre diplôme d'Ingénieur ETS
en diplôme d'Ingénieur HES**

Site: http://www.fhschweiz.ch/fr/titelumwandlung/news_presse.asp

DUVOISIN Puidoux

HOLDER



PALISSEUSES / ROGNEUSES aussi pour TERRASSES adaptations sur tracteurs toutes marques.

TRACTEURS viticoles HOLDER articulés 4 RM
Importateur - Vente - Réparation - Pièces détachées

DUVOISIN & Fils SA - 1070 Puidoux-Gare
Machines viticoles et agricoles

Tél. 021 946 22 21 - Fax 021 946 30 59

Cuves inox de fabrication suisse Comparez!



Alain Zufferey

CP 173 - 3965 Chippis - Tél. 027 455 72 28
Natel 078 602 72 28 - Fax 027 456 21 34
E-mail: zuffereyalain@bluewin.ch