



Située au-dessus de Nyon, l'école de CHANGINS allie calme et proximité.

# CHANGINS

## UNE INSTITUTION, TROIS ÉCOLES

**Site de formation unique en Suisse depuis bientôt 75 ans, CHANGINS constitue le centre de compétences national pour la formation supérieure des métiers de la vigne, du vin et de l'arboriculture.**

■ TEXTE: DENISE CUGINI

Domaine de traditions, le secteur vitivinicole a pourtant toujours fait preuve d'adaptabilité et d'innovation. Aujourd'hui, il est confronté à de nombreux défis climatiques, écologiques et économiques qui exigent de solides compétences en viticulture et œnologie, ainsi qu'en gestion d'entreprise.

A CHANGINS, par un enseignement intégrant autant les connaissances théoriques que pratiques, les étudiant.e.s apprennent toutes les étapes nécessaires allant de l'étude du sol au commerce des vins, en passant par la viticulture, l'élaboration du vin et la dégustation.

### **UN DÉNOMINATEUR COMMUN: LA PASSION!**

Les métiers de la vigne et du vin exigent des compétences dans plusieurs domaines: vigne, cave, mais également gestion d'entreprise, marketing et gestion d'équipes. Ces aspects sont englobés dans toutes les formations que CHANGINS dispense, seuls les objectifs varient en fonction des besoins de la profession.

L'innovation, la passion et le développement durable demeurent au centre de tous les enseignements.

## LA HAUTE ÉCOLE DE VITICULTURE ET ŒNOLOGIE HES-SO

### Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie + titre d'Œnologue selon les résolutions de l'OIV

Filière unique en Suisse, cette formation de type ingénieur enseigne aux étudiant.e.s à aborder les problématiques dans leur globalité et à y apporter des solutions adaptées et innovantes. Les diplômé.e.s de cette filière savent remettre en question les acquis afin de répondre aux défis actuels et d'innover, le tout dans le respect de la nature et des traditions.

Les études alternent théorie et pratique à la vigne, en cave mais également en gestion d'entreprise. Grâce à une pédagogie innovante, chaque volée se transforme en micro-entreprise qui réalise sa propre cuvée. Du choix des cépages aux techniques de vinification et à la dégustation, du graphisme à l'étude de marché et des canaux de distribution, tous les aspects sont abordés avec une grande liberté sous l'œil avisé des professeur.e.s. Par un programme unique alliant la viticulture et l'œnologie,



Conrad Briguet, directeur de CHANGINS.

cette filière attire chaque année des étudiant.e.s étrangers.

### Master of Science in Life Sciences HES-SO orientation Viticulture et Œnologie en partenariat avec le Vinifera EuroMaster

Recherche ? Direction d'un grand domaine ? Enseignement ? Le programme de ce double Master est conçu pour que les diplômé.e.s puissent orienter leur carrière avec des perspectives internationales. Les lauréat.e.s acquièrent des outils indispensables pour analyser et résoudre des problèmes com-

plexes dans des réalités vitivinicoles très différentes.

La première année d'étude se déroule à Changins, la seconde dans une université partenaire, soit *Hochschule Geisenheim University (D)*, *Institut Agro Montpellier (F)*, *Universidad Politécnica de Madrid (E)*, *Università degli studi di Udine ou Università di Torino (I)* ou *Instituto Superior d'Agronomia Universidade de Lisboa (P)*.

### L'ÉCOLE SUPÉRIEURE DE TECHNICIEN.NE VITIVINICOLE

Ancrée dans la réalité suisse, l'École supérieure s'inscrit dans la continuation des compétences acquises lors des certificats fédéraux de capacité des métiers du monde vitivinicole. Son rôle est fondamental dans la valorisation du terroir et la dynamisation du secteur. Elle forme les viticulteurs-encaveurs sous la dénomination de :

- **technicien.nes vitivinicoles dipl. ES** et dispense
- **les cours de préparation aux Brevets fédéraux et Maîtrises fédérales de caviste et viticulteur.trice**
- **en collaboration avec l'école de Châteauneuf, les cours de préparation au Brevet fédéral et à la Maîtrise fédérale d'arboriculteur.trice**

### L'ÉCOLE DU VIN

Depuis 1999, l'école du vin propose des cours autant aux amateurs qu'aux professionnel.le.s du secteur de la restauration et de l'hôtellerie, ainsi que de la vente de vins et spiritueux.

En partenariat avec l'Ecole Hôtelière de Genève, elle dispense également

- **Les cours de préparation au Brevet fédéral de sommelier/ère.**

### AU-DELÀ DE LA FORMATION ET DE NOS FRONTIÈRES

CHANGINS se positionne comme la référence en matière de formation supérieure et de Recherche appliquée du monde vitivinicole suisse. De la production à la consommation, elle incarne le lieu d'expertise, d'innovation et d'anticipation des enjeux de la profession et de la société, tels que la durabilité socio-économique et environnementale.

Par ce positionnement unique, elle contribue au rayonnement de la branche ici et à l'international. 🍷



haute école de  
viticulture et œnologie

école supérieure de  
technicien/ne vitivinicole

école du vin