

VIGNES VERGERS

08

AOÛT 2022

RÉVISION DE LA FORMATION INITIALE

Du champ professionnel
de l'agriculture

LES SWISSKILLS

Les épreuves du concours
et les candidats

ŒNOLOGUE SANS DOMAINE FAMILIAL

Interview de Mélanie Gigon



NUMÉRO SPÉCIAL FORMATION



Miroir,

Miroir...

Qui a
les plus beaux raisins?

Les valeurs sûres



Plus d'informations: www.agrar.bayer.ch

Utilisez les produits phytosanitaires avec précaution.
Avant toute utilisation, lisez toujours l'étiquette et les
informations concernant le produit.

EDITO

VIGNES

VERGERS

08

AOÛT 2022

PHOTO DE COUVERTURE

SwissSkills 2018. Candidate en pleine épreuve de taille de la vigne.
Source: Agora.

EDITEUR

AMTRA (Association pour la mise en valeur des travaux de la recherche agronomique),
avenue des Jordils 5,
1006 Lausanne, Suisse.
www.vignesetvergers.ch
ISSN 2813-0871

RÉDACTION

Edmée Rembault-Necker
e.rembault-necker@agora-romandie.ch
Nicolas Messieux
n.messieux@agora-romandie.ch

PUBLICITÉ

PCL Presses Centrales SA
Régie publicitaire et gestion d'abonnements
Chemin du Chêne 14
1020 Renens 1
+41 21 317 51 72
regiepub@pcl.ch
regiepub.pcl.ch

PRÉPRESSE & IMPRESSION

Stutz Medien AG,
8820 Wädenswil
www.stutz-medien.ch

PARUTION

12 fois par an

© Tous droits de reproduction et de traduction réservés.

Toute reproduction ou traduction, partielle ou intégrale, doit faire l'objet d'un accord avec la rédaction.

PARTENAIRES

Agora
Agridea
Agroscope
CHANGINS - Haute école de viticulture et œnologie
Fenaco
Fédération suisse des vignerons
IP-Suisse

TARIFS DES ABONNEMENTS

(DÈS LE 1^{ER} JANVIER 2022)

Suisse : Online + Print : CHF 80
Suisse : Online seul : CHF 70
Europe : Online + Print : CHF 100
Europe : Online seul : CHF 70
Etranger (hors Europe) Online + Print : CHF 120
Etranger (hors Europe) Online seul : CHF 70

ABONNEMENTS ET COMMANDES

Marinette Badoux
Tél. +41 21 614 04 77
E-mail: info@vignesetvergers.ch
ou www.vignesetvergers.ch

COMMANDE DE TIRÉS À PART

Tous nos tirés à part peuvent être commandés en ligne sur
www.vignesetvergers.ch, ouvrages



LA FORMATION PROFESSIONNELLE : UN INVESTISSEMENT GAGNANT

La formation professionnelle duale telle que nous la connaissons en Suisse est régulièrement mise en avant comme l'une des clés de notre réussite économique. Il faut dire que, dans un pays comptant peu de ressources naturelles propres, le savoir-faire et le professionnalisme sont des éléments essentiels. Dans un contexte international tendu remettant la simple possibilité d'une pénurie sur le devant de la scène, il est important que nous soignons notre système de formation. Surtout que le manque de personnel était déjà là pour nos métiers de la terre bien avant la pandémie de Covid et la guerre en Ukraine. Les travaux actuellement en cours au sein de l'OrTra AgriAliForm en vue d'une révision totale de la formation professionnelle initiale tombent donc au bon moment. Si la profession d'arboriculteur devrait connaître plus une évolution qu'une révolution, il en va autrement du futur CFC de viticulteur, soit la fusion des viticulteurs et des cavistes. Cette nouvelle profession devrait, de plus, connaître un système de formation dit de « 3 ans avec orientations », à l'instar de ce qui est prévu pour les agriculteurs. Un état des lieux détaillé de cette réforme sera fait dans ce numéro.

Une autre richesse trop peu exploitée de notre chère Helvétie est son plurilinguisme. Historiquement, la formation professionnelle agricole a mis en valeur ceci en encourageant la mobilité interne des apprentis entre les modes de production, les écoles professionnelles et les régions linguistiques. L'un des objectifs du processus de révision en cours est de maintenir et même de renforcer cette mobilité. Le fait de choisir la formation professionnelle comme thématique pour cette première édition commune entre les revues « Vignes & Vergers » et la « Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau » est donc un symbole très fort que je ne peux que saluer.

Bonne lecture à tous !

Loïc Bardet

l.bardet@agora-romandie.ch

Président de l'OrTra AgriAliForm



DUPENLOUP SA

FABRIQUE DE POMPES
MAISON FONDÉE EN 1888



1219 Le Lignon (GE) 022 796 77 66 contact@dupenloup.ch

Pompes Smile, raccords, armatures de cuves et accessoires inox



OENO PÔLE

Au service de la qualité

1183 Bursins 078 716 40 00 info@oeno-pole.ch

Et bien plus sur: www.oeno-pole.ch

JOURNÉES DE VISITE 2022

Vendredis et samedis
26 et 27 août
2 et 3 septembre
9.00 – 17.00



Visite de vignobles

Dégustation de raisins de table

Grande dégustation de vins

- cépages traditionnels
- cépages résistants aux maladies (PIWI)

Collation dans la serre ombragée de vignes

Exposants invités

- Stoll Technik GmbH, Wilchingen
- Stähler Suisse SA, Zofingen
- Gasser Rebbauliche Lohnarbeiten GmbH, Hallau

Inscription auer@rebschulen.ch | +41 52 681 26 27



Auer Reben GmbH | Lisiloostrasse 55 | 8215 Hallau
+41 52 681 26 27 | auer@rebschulen.ch | rebschulen.ch

Depuis près de 50 ans auprès de vous
en Suisse, dans les cantons de Genève,
Tessin, Valais, Vaud.

JEAN-CLAUDE

FAY

PÉPINIÈRES
VITICOLES

Des réponses à vos
demandes, de très haut
niveau qualitatif :

- un **contrôle total** des vignes mères,
- la **traçabilité et le contrôle sanitaire** rigoureux du matériel,
- les contrôles effectués par un **organisme indépendant**,
- possibilité de **greffer vos sélections**.

PEPINIERES VITICOLES

Après plus de **60 ans d'exercice de notre métier**, nous portons une grande attention à la qualité de nos plants.

+33 (0)6.70.73.98.10.

www.pepinieres-viticoles-fay.fr



SOMMAIRE

08



8

- 7 L'ORTRA AGRIALIFORM
- 8 RÉVISION DE LA FORMATION INITIALE
- 12 INTERVIEW AVEC SUSI STEIGER-WEHRLI ET CARINE THÉRAULAZ
- 14 LES SWISSSKILLS SONT DE RETOUR!
- 17 LES CFC VITI, CAVISTE ET ARBO COMME 2^{ÈME} FORMATION
- 19 PRODUCTION DE VIN POURQUOI SUIVRE UNE FORMATION SUPÉRIEURE TOURNÉE VERS LA PRATIQUE ?
- 22 CHANGINS UNE INSTITUTION, TROIS ÉCOLES
- 24 ŒNOLOGUE SANS DOMAINE FAMILIAL INTERVIEW DE MÉLANIE GIGON
- 3 Edito / Impressum
- 26 Agenda



14



22

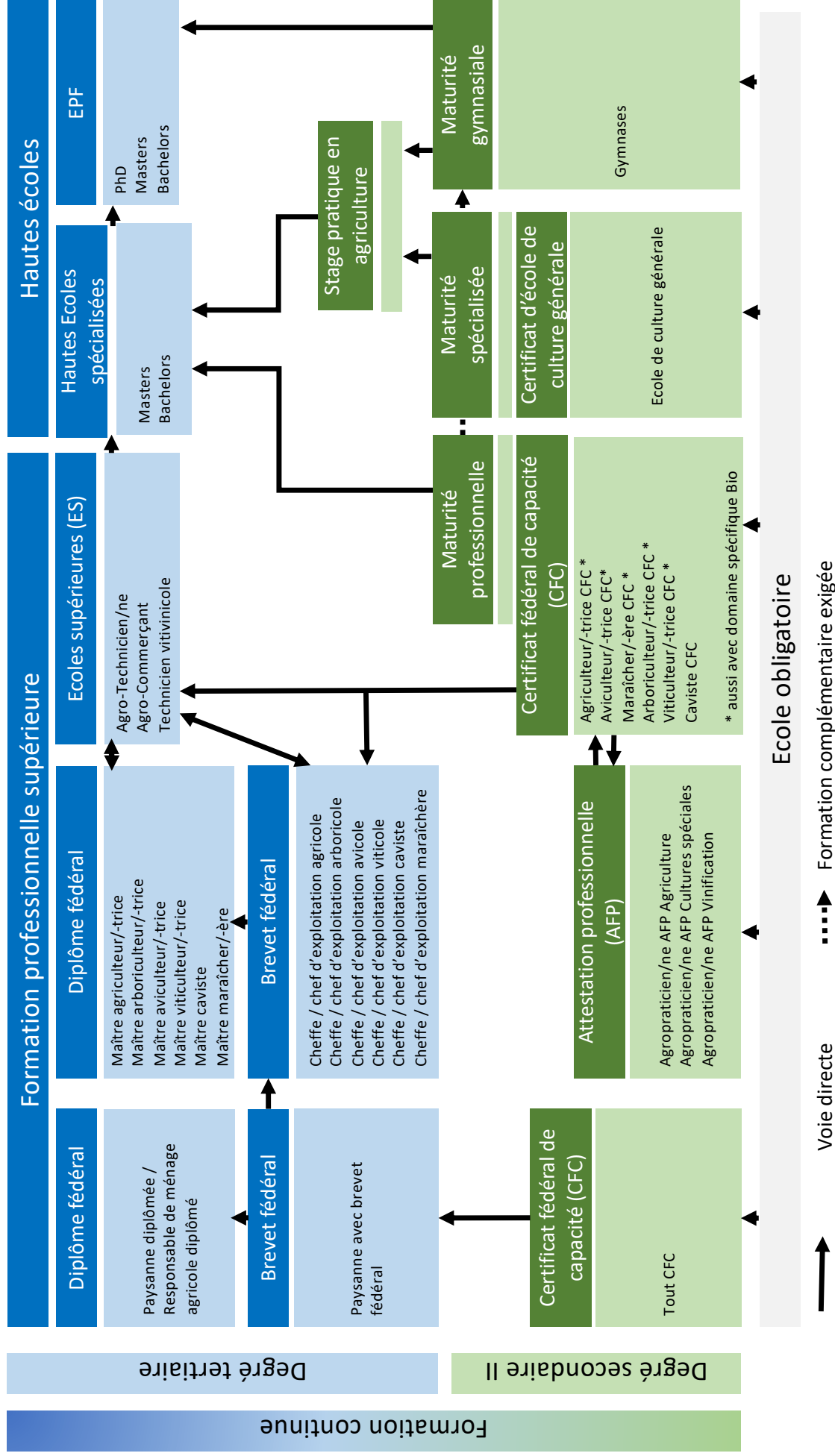
INTRODUCTION

Ce numéro 8 est dévolu à la formation en viticulture, cave et arboriculture. La formation s'étend au niveau de la Suisse entière, nous avons donc réalisé ce numéro avec nos collègues de la Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau.

Pour vous rappeler les voies de formation, nous vous proposons en page suivante le tableau du « système éducatif suisse appliqué au champ professionnel de l'agriculture et ses branches spéciales ». Au fil des pages, vous trouverez des éclairages sur les différentes formations, et leurs débouchés.

Bonne lecture!

Edmée Rembault-Necker – Rédactrice en chef



Système éducatif suisse appliqué au champ professionnel de l'agriculture et ses branches spéciales. (Source : SEFRI).

L'ORTRA AGRIALIFORM

L'OrTra (Organisation du monde du travail) AgriAliForm a été fondée en 2005. Le but de cet organisme associatif est « de fédérer les organisations actives dans la formation professionnelle de l'agriculture, des branches spéciales de l'agriculture et de la transformation de produits agricoles ».**

■ TEXTE: NICOLAS MESSIEUX

Sa raison d'être s'appuie sur la pratique suisse très pragmatique qui veut que la formation professionnelle soit de la responsabilité conjointe de la Confédération, des cantons et des organisations professionnelles. Il existe des OrTras pour les différents secteurs économiques.

AgriAliForm compte 10 organisations membres: l'Union suisse des paysans (USP), l'Association des groupements et organisations romands de l'agriculture (AGORA), l'Association suisse du commerce des vins, Aviform, Bio Suisse, la Fédération suisse des vignerons, Fruit-Union Suisse, l'Union maraîchère suisse, l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales, et l'OrTra Métiers liés au cheval. La présidence est assurée par AGORA (Loïc Bardet) et le secrétariat est tenu par l'USP.

L'OrTra AgriAliForm est en charge des différentes questions concernant la formation professionnelle, tant au niveau de la formation initiale post-obligatoire (AFP et CFC) que de la formation professionnelle supérieure (brevet-maîtrise et ES). Elle définit notamment les plans de formation et coordonne l'organisation des examens.

Elle pilote à ce titre la réflexion autour de la révision des CFC du champ professionnel agricole avec l'adjonction d'une 4^{ème} année facultative qui permettrait d'élargir ses connaissances dans une seconde orientation en plus de celle suivie en troisième année. Ainsi, les deux professions actuelles liées au vin (viticultriceur et caviste) devraient fusionner selon ce modèle en un nouveau CFC de viticultriceur.



Apprenti CFC arboriculteur. Source : OrTra AgriAliForm.

Le CFC d'arboriculteur devrait lui continuer à durer 3 ans pour tous.

L'OrTra organisera la participation des métiers de la terre aux prochains championnats suisses des métiers, les SwissSkills Bern 2022 (7-11 septembre). « Les agricultrices et agriculteurs, maraîchères et maraîchers, cavistes, viticultrices et viticulteurs ou encore arboricultrices et arboriculteurs tenteront de devenir championne ou champion suisse. »* Les SwissSkills sont aussi une belle occasion de faire connaître les métiers de la branche au grand public. 🍷

* Communiqué de presse de l'OrTra AgriAliForm, 3 juin 2022

** <https://www.sbv-usp.ch/fr/etiquettes/ortra-agrialiform/>

Plus de renseignements

www.agri-job.ch

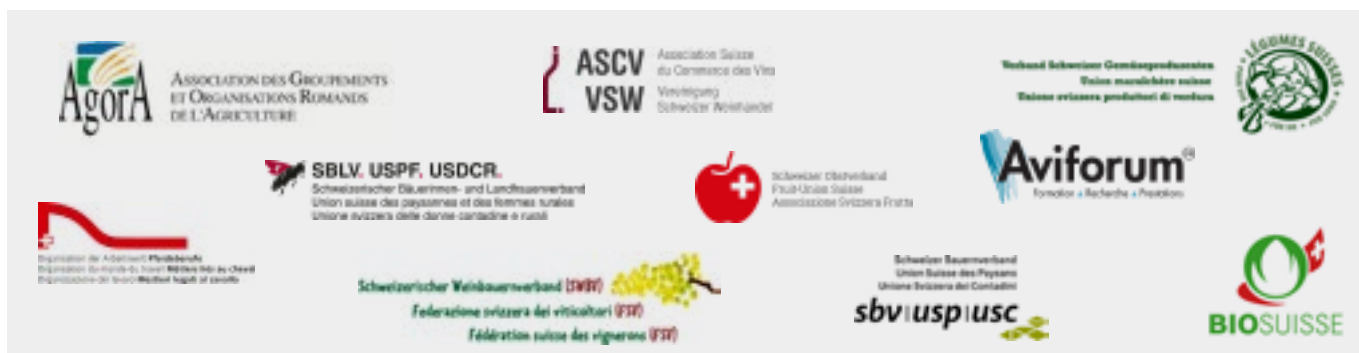




Photo: OrTra AgriAliForm.

RÉVISION DE LA FORMATION INITIALE

Lors d'une précédente édition de Vignes et Vergers, nous annonçons la révision de la formation initiale du champ professionnel de l'agriculture. Le présent article a pour but d'expliquer plus en détail le déroulement de cette révision, dont le terme est prévu en 2024.

**TEXTE: CARINE THÉRAULAZ,
SUSI STEIGER-WEHRLI, MARC FEHLMANN**

En avril 2021, sur la base d'une enquête menée auprès de leurs membres, les organisations des différentes professions ont choisi leur modèle de formation: Pour le métier d'agriculteur, c'est le modèle d'un CFC en trois ans avec orientation qui a été retenu, avec une 4e année facultative. Ce système de formation implique qu'un tronc commun sera enseigné aux deux premières années puis l'apprenti se spécialise dans l'une ou l'autre orientation choisie. L'orientation implique que l'entreprise formatrice soit active dans la branche de production concernée. Les métiers du vin ont également opté pour ce modèle alors que les arboriculteurs et les maraîchers ont décidé d'en rester à un modèle en trois ans sans orientation comme c'est déjà le cas actuellement. L'intégration du mode de production biologique est encore en discussion pour le métier d'agriculteur. Pour les cultures spéciales, comme il s'agit de classes à effectifs relativement faibles, il a été déci-

dé d'intégrer les notions d'agriculture biologique dans le plan de formation. C'est un des défis majeurs de cette révision, en plus de l'énoncer sous forme de compétences opérationnelles et d'actualiser la formation.

Cette révision totale entrera en vigueur en septembre 2024 si tous les délais sont tenus. Ainsi les premiers apprentis à obtenir le nouveau CFC sortiront de l'école en 2027 pour un cursus en 3 ans et en 2028 pour celles et ceux choisissant de réaliser une orientation supplémentaire. C'est pourquoi les différents groupes de travail doivent songer à l'agriculture respectivement, l'arboriculture, vitiviniculture et maraîchage dont les jeunes professionnels auront besoin à l'aube 2030.

L'ensemble du champ professionnel a rédigé un document présentant les Fondements de la réforme de la formation initiale, qui est repris dans l'encadré ci-dessous.

Ce texte se trouve sur internet: www.agri-job.ch/fr/formation-initiale/développement-de-la-formation-initiale.html.

Nous voulons des professionnels capables d'affronter l'avenir.

Nous souhaitons former des professionnels compétents, qui appréhendent différentes méthodes et approches durant leur formation. Ils doivent être flexibles, ouverts à des améliorations constantes et relever activement les défis.

Nous voulons nourrir la Suisse.

Nourrir la population suisse avec des denrées alimentaires indigènes de qualité constitue un objectif important, en regard de l'augmentation de la population mondiale et de la diminution des surfaces disponibles. Nous voulons éviter que l'agriculture suisse continue à perdre des parts de marché et que la Suisse dépende toujours davantage des importations et de terres cultivables supplémentaires à l'étranger.

Nous voulons renforcer la durabilité de l'agriculture.

Les trois dimensions de la durabilité – l'écologie, l'économie et le social – jouent depuis longtemps un rôle important dans l'agriculture. Nous voulons les renforcer, en tenant

compte des changements sociaux et climatiques qui se profilent à l'horizon. Outre l'écologie, il convient également d'améliorer la rentabilité, afin d'assurer à l'avenir une production indigène viable.

Nous voulons continuer à minimiser notre impact environnemental.

L'impact environnemental de la production agricole et le changement climatique mettent à l'épreuve nos méthodes, variétés végétales et races animales traditionnelles. Il faut prendre soin des bases de production, des ressources naturelles et de la biodiversité.

Nous voulons nous améliorer ensemble.

La maîtrise de méthodes nouvelles ou différentes et l'échange d'expériences sont importants. Les niches d'aujourd'hui peuvent devenir la grande tendance de demain. Les diverses approches (conventionnelle, IP, Bio, Demeter, sans labour, etc.) ont toutes leurs avantages et leurs difficultés. Un enseignement large est un enrichissement pour tous. Pour cette raison, nous voulons un apprentissage commun pour les différents modes de production.

Le modèle choisi par l'ensemble du champ professionnel, 3 ans avec orientations, exige qu'un certain nombre de compétences soient communes à tous les métiers. Ainsi au cours de cette révision plusieurs ateliers de rédaction des compétences communes ont eu lieu avec des représentants de tout le champ professionnel. Les compétences spécifiques à un métier sont travaillées séparément, dans des groupes composés de représentants de la pratique, des écoles et des cours interentreprises du métier en question.

Au cours de l'année 2022, il n'y aura pas moins de 40 ateliers, modérés par Eva Heinimann de l'entreprise B-Werk Bildung. Elle et son équipe exigent que nous formulions correctement les activités diverses et variées de nos professions respectives, que nous exprimions ces tâches en compétences et déterminions le savoir nécessaire. Puis chaque compétence opérationnelle est décortiquée en étapes (Fig. 1). C'est à ce moment-là que nous définissons quelles connaissances appartiennent à l'entreprise, à l'école ou encore aux cours

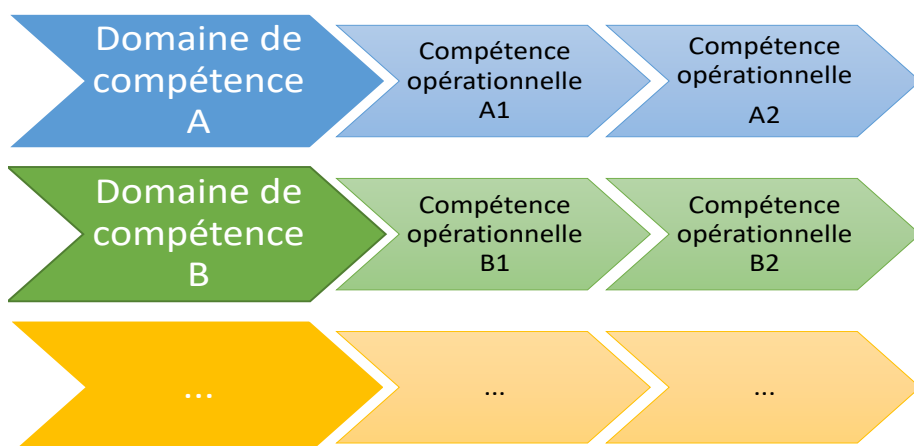


Fig. 1: Développement des compétences opérationnelles. Illustration: Agora.

Apprentissage en 3 ans avec orientations, orientation supplémentaire possible durant une 4^{ème} année

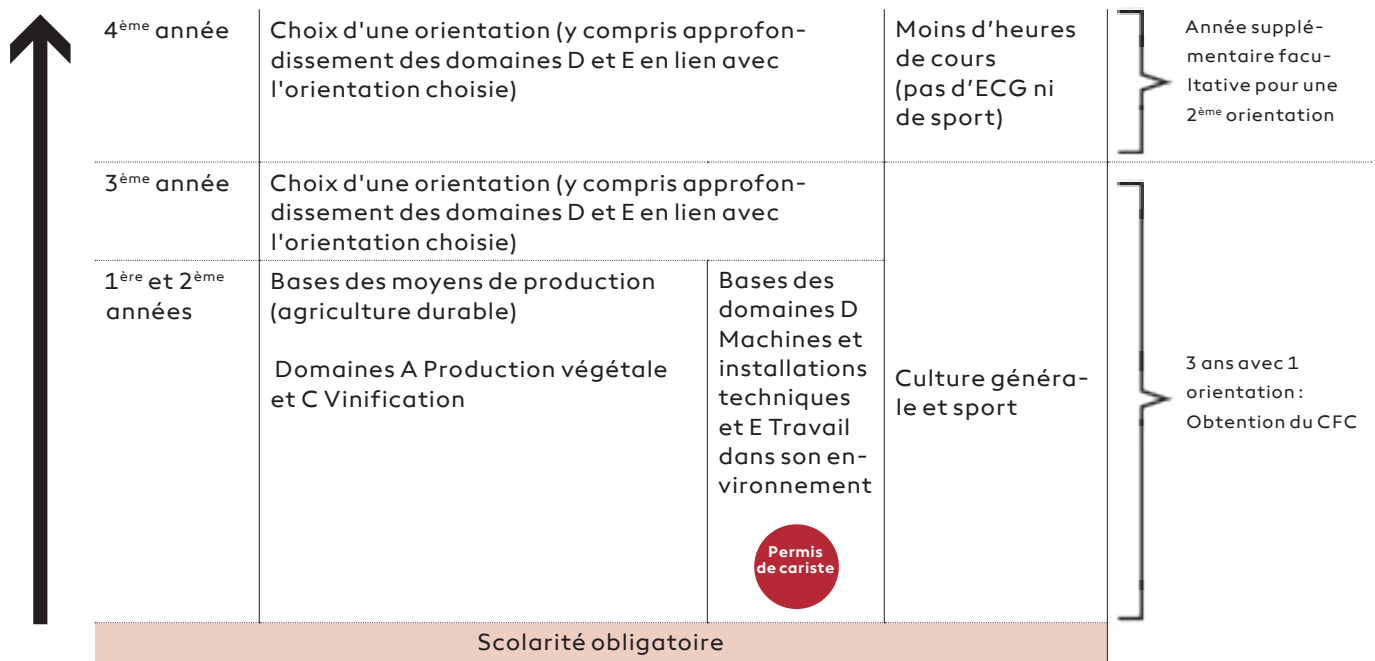


Fig. 2: Apprentissage en 3 ans avec orientations, 4^e année supplémentaire facultative (source: AAF)

interentreprises. C'est également dans ces descriptifs que nous mentionnons les comportements nécessaires à avoir pour la réalisation d'une tâche ou l'autre ainsi que les éléments dont il faudra tenir compte pour l'avenir.

Après la révision, les métiers de viticulteur et de caviste seront réunis en une seule profession où il sera possible de choisir entre deux orientations: Vigne ou Cave. C'est pourquoi un nouveau titre a dû être trouvé. Il s'agira du titre de Viticulteur, -trice orientation Vigne ou Orientation Cave. Ce titre entrera en vigueur dès la mise en œuvre de la formation ré-

visée, soit en septembre 2024 si le calendrier actuel peut être respecté.

Concrètement, comme le schématise la figure 2, adaptée aux professions vitivinicoles, les futurs apprentis viticulteurs auront dorénavant un tronc commun enseignant les bases d'une agriculture durable, l'économie ainsi que les travaux de la feuille et les étapes de vinification. En effet, lors des ateliers portant sur la révision, les praticiens présents ont établi qu'il était important que les viticulteurs et les cavistes aient connaissance des bases de l'autre profession. Ils se spécialiseront

LEXIQUE ISSU DU PLAN DE FORMATION DU SEFRI :

Domaine de compétences opérationnelles

Les actions professionnelles, c'est-à-dire les activités qui demandent des compétences similaires ou qui s'inscrivent dans un processus de travail comparable, sont regroupées en domaines de compétences opérationnelles.

Compétence opérationnelle

Les compétences opérationnelles permettent de gérer efficacement les situations professionnelles. Concrètement, un professionnel confirmé est capable de mettre en pratique de manière autonome un ensemble de connaissances, d'aptitudes et de comportements en fonction de

chaque situation. Les personnes qui suivent une formation acquièrent peu à peu les compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles correspondant aux différentes compétences opérationnelles.

Objectifs évaluateurs

Les objectifs évaluateurs concrétisent les compétences opérationnelles et intègrent l'évolution des besoins de l'économie et de la société. Ils sont reliés entre eux de manière cohérente dans le cadre de la coopération entre les lieux de formation. Dans la plupart des cas, les objectifs rattachés à l'entreprise formatrice, à l'école professionnelle et aux cours inter-entreprises sont différents. Mais la formulation peut aussi être la même (p. ex. pour la sécurité au travail, la protection de la santé ou les activités artisanales).

lors de la troisième année, soit en orientation Vigne ou Cave. Une quatrième année, débouchant sur un CFC supplémentaire, peut être suivie dans l'orientation restante.

Les apprentis arboriculteurs n'ayant pas d'orientation, leur formation s'achève après 3 ans comme c'est déjà le cas actuellement.

Selon le calendrier ci-dessous (voir Fig. 3), l'année 2022 est consacrée à l'élaboration des plans de formations. Fin 2022 – début 2023, les premières

consultations auront lieu puis les adaptations nécessaires seront apportées aux plans de formation. Parallèlement, les moyens d'enseignement seront mis à jour afin de pouvoir débiter la rentrée 2024 sous les meilleurs auspices. 🍁

Pour plus de renseignements, consultez le site agri-job qui est mis à jour régulièrement ou contactez les personnes suivantes: Carine Théraulaz (responsable des formations en cultures spéciales: 021 614 04 74), Susi Steiger-Wehrli, Marc Fehlmann.

Mai – Déc 2021	Détailler le concept: <ul style="list-style-type: none"> • Profils de qualification comprenant le profil professionnel et les compétences opérationnelles → 2–3 ateliers par profession
2022	Elaborer les plans de formation et l'OrFo → Plusieurs ateliers par profession Premières consultations, adaptations
2023	Consultations supplémentaires, adaptations, traductions Validations, informations
1.1.2024	Entrée en vigueur des documents
2023–2024	Réviser le matériel pédagogique
Dès août 2024	Mettre en œuvre



Fig. 3: Calendrier.

ANNONCES



Satin Noir®
nouveau cépage
résistant





Pépinières

BORIOLI

pour une viticulture durable

Réservez maintenant vos plants pour 2023!

- Cépages classiques
- Variétés résistantes
- Plants hautes tiges
- Sélections massales
- Plantation mécanisée
- Conseil personnalisé

• Hybridation • Sélection • Développement

Sauvignac®
nouveau cépage
résistant



Chemin du Coteau 1 • 2022 BEVAIX • Tél. 032 846 40 10 • Tél. 079 240 67 43 • info@multivitis.ch

INTERVIEW AVEC SUSI STEIGER-WEHRLI ET CARINE THÉRAULAZ

La vigneronne argovienne Susi Steiger, en tant que déléguée du Branchenverband Deutschschweizer Wein (BDW) et Carine Théraulaz d'Agora (Association des groupements et organisations romands de l'agriculture) à Lausanne sont actives dans la révision de la formation initiale de CFC viticulteur et CFC caviste. Nous voulions qu'elles nous racontent comment le processus se déroule.

■ PROPOS RECUEILLIS PAR MARKUS MATZNER

Mesdames, vous avez collaboré pour réaliser un énorme travail pour le monde viticole suisse. Comment êtes-vous parvenues à vous retrouver, au-delà de la frontière des langues ?

Susi Steiger-Wehrli: Être membre d'un champ professionnel est une tâche honorifique et belle. C'est particulièrement le cas, car ce champ professionnel est très diversifié. Un tour de table, rapide

et simple, nous a montré les buts de cette mission. Je crois que nous avons très rapidement pu tirer parti de nos synergies. Même si la communication semblait parfois compliquée, à la fin nous arrivions tous au même dénominateur commun.

Carine Théraulaz: Que cela soit les Suisses-allemands, les Tessinois ou les Romands : nous avons un grand respect les uns des autres, et il n'y avait pas de barrière de rösti entre nous. Nous sommes très reconnaissants à l'ensemble du groupe de tra-



Susi Steiger-Wehrli.
Photo: weinweltfoto/
Hans-Peter Siffert



Carine Théraulaz.

vail, qui est composé de praticiens et de représentants des écoles et des cours interentreprise. Nous saluons aussi le travail très précieux d'Eva Heiniemann, de l'entreprise B-Werk Bildung, qui nous a suivi dans la didactique et a exigé de nous une grande précision dans les formulations.

Vous l'évoquez précisément, cependant les barrières linguistiques n'ont pas dû toujours être faciles à surmonter. Avez-vous eu parfois des malentendus? ou des quiproquos amusants ?

S. Steiger-Wehrli: En réalité les malentendus ont été rares. Et lorsqu'ils se sont produits, chacun s'est efforcé de les dissiper. Les quiproquos amusants étaient au plus tard résolus autour d'un verre de vin. Parfois il en fallait même deux.

C. Théraulaz: Il y a toujours une dynamique intéressante dans nos ateliers. Finalement, nous observons tous les choses de façon très critiques, et tout a été discuté de manière très objective. Nous, les formateurs professionnels, avons un grand nombre de questions et de demandes assez critiques. En effet, nous sommes responsables du fait que la relève soit constituée de praticiens d'excellence, et pas de

théoriciens. La révision, dans notre branche professionnelle, va se produire de manière professionnelle et tournée vers le futur. Les compétences des diplômé.e.s vont beaucoup en profiter.

Quels sont les éléments importants de la formation, à côté des aspects pratiques ?

S. Steiger-Wehrli: Les professionnel.le.s de la viticulture doivent connaître les exigences et les réglementations agricoles, et pouvoir les appliquer. On ne doit pas tout savoir par cœur, mais des thématiques comme la protection des eaux, etc. font partie de cela. La comptabilité de cave sera un nouveau point fort. Comme elle est légalement exigée, il faut être en mesure de pouvoir la tenir. Le marketing est aussi important: les apprentis vont en apprendre une certaine quantité. Mais des thèmes de ce genre sont aussi approfondis dans la formation ES.

Comment ces aspects et contenus peuvent-ils être intégrés intelligemment dans le quotidien de la formation ?

S. Steiger-Wehrli: A la base, la formation doit être conçue de manière à laisser une certaine flexibilité. Il devrait être possible de suivre les cours dans toutes les régions du pays. Pour cette raison, selon moi, il faudrait donner des cours-blocs, pour pouvoir absorber les phases où il y a beaucoup de travail à la vigne, ou pendant les vendanges. Je pourrais bien imaginer le système avec 2 jours d'école, qui est en vigueur en Suisse.

Où se trouvent en général les pierres d'achoppement et les obstacles ?

C. Théraulaz: Les plus grands défis se trouvent dans la traduction équivalente, pour toutes les langues nationales, des compétences d'action et compétences opérationnelles. Il y a également certaines compétences d'action qui ne sont pas valorisées de la même manière dans toutes les régions, et qui doivent être définies, par exemple les murs de pierres sèches.

Ya-t-il encore d'autres positions qui divergent sur le plan régional ?

S. Steiger-Wehrli: Ce ne sont pas les Suisses-romands ou les Suisses-allemands qui sont différents, ce sont les conditions qui influencent les gens. Je trouverais bien s'il était possible de passer la première année dans une autre région viticole. Cela donnerait une nouvelle position à la pierre angulaire de ce métier, et cela montrerait une nouvelle perspective. L'horizon de ce magnifique métier est énorme et infiniment grand, et cela est déjà valable à l'échelle de la Suisse. 🍷



Concours de SwissSkills 2018 : épreuve du greffage.
 Photo : Agora.



Concours des SwissSkills 2018 : l'épreuve de la filtration.
 Photo : Agora.

LES SWISSSKILLS SONT DE RETOUR !

SwissSkills a officiellement lancé l'organisation de l'édition 2022. Ces joutes professionnelles auront lieu à Berne du 7 au 11 septembre 2022. La raison d'être des SwissSkills est de « promouvoir l'excellence dans l'activité professionnelle, de permettre aux gens de découvrir des métiers sous différents angles et de renforcer l'image de l'apprentissage. »

■ TEXTE ET ILLUSTRATIONS : CARINE THÉRAULAZ, AGORA

Plus de 150 métiers seront présentés et 85 championnats se dérouleront dans le cadre de la manifestation. Le champ professionnel de l'agriculture participe également à cet événement avec toutes ses professions. Ainsi du 7 au 11 septembre il sera possible de découvrir les métiers d'agriculteur, arboriculteur, aviculteur, maraîcher, viticulteur et caviste. Ces professions, à l'exception des aviculteurs, organiseront également des concours afin d'élire le meilleur apprenti de Suisse.

CONCOURS

Les concours sont organisés entre le mercredi et le samedi. Lorsque les professions ne sont pas en train de concourir, elles offrent des démonstrations sur leur stand. Le tableau ci-dessous vous renseigne sur le planning pour le champ professionnel de l'agriculture. Six viticulteurs et six cavistes tenteront d'obtenir le titre de meilleur apprenti suisse 2022. Ils devront s'affronter au travers de diverses tâches représentatives de leur formation comme la

reconnaissance des maladies et ravageurs, la taille ou encore la dégustation de vins ainsi que l'utilisation de machines du quotidien. Ils se défieront également sur leur agilité à la conduite d'un chariot élévateur.

Les apprentis arboriculteurs en concours seront au nombre de 12 candidats. Outre la conduite de l'élévateur, ceux-ci se défieront sur les épreuves comme l'accrochage des machines et la maintenance quotidienne des machines; la reconnaissance des maladies, ravageurs et auxiliaires; la taille des arbres fruitiers; le tri manuel, le remplissage des récipients et l'étiquetage correct conformément à la réglementation; la protection végétale en arboriculture; le greffage sur table, la détermination des variétés et l'emploi de l'index de maturité selon Streif.

Sur les pages suivantes les candidats cavistes et viticulteurs aux SwissSkills 2022 sont présentés. Les noms des candidats arboriculteurs n'étaient pas encore tous connus lors de la mise sous presse de Vignes et Vergers.

LES VISITEURS

Sur la semaine, de nombreuses écoles viendront visiter la manifestation. Le vendredi une journée

tessinoise est prévue. Comme la remise des prix aura lieu le samedi, plus aucune profession ne sera en concours le dimanche. Dès lors, les visiteurs auront la possibilité de s'essayer à l'une ou l'autre épreuve pour vivre la profession au plus près. De plus, durant toute la semaine, chaque stand sera tenu par des professionnels de chaque branche, qui pourront divulguer des conseils, et échanger au sujet de leur passion avec la future relève.

De nombreuses informations ainsi qu'un descriptif de chaque profession est disponible sur le site des SwissSkills. Il est également possible d'acheter les billets depuis le 7 juin 2022. 🍷

Profitez du code de promotion pour bénéficier d'entrées à prix réduits : **NL7PEAN**



	mercredi 07.09.22	jeudi 08.09.22	vendredi 09.09.22	samedi 10.09.22	dimanche 11.09.22
Agriculteur	Qualifications			Finale	Démonstration
Arboriculteur	Concours		Démonstration		
Maraîcher	Démonstration	Concours			Démonstration
Caviste	Démonstration		Concours		Démonstration
Viticulteur	Démonstration		Concours		Démonstration
Aviculteur - Bio	Démonstration				

Planning des concours et démonstrations pour le champ professionnel de l'agriculture.

Illustration: C. Théraulaz, AGORA.

ANNONCES

Une croissance sûre grâce à l'irrigation goutte à goutte durable



Le choix des professionnels

Tél.: 026 662 44 66 - Route de la Petite Glâne 20 - 1566 St. Aubin - www.gvz-rossat.ch

Produits pour la viticulture et l'arboriculture.

CANDIDATS CFC CAVISTES



Châteauneuf
Tristan COENDOZ
Martigny (VS)



Strickhof
Nicolas MELCHING
Neftenbach (ZH)



Strickhof
Simon GMÜR
Schaffhouse (SH)



Agrilogie Marcelin
Luc OLIVEIRA
Echandens (VD)



Châteauneuf
Méloé MAYE
Chamoson (VS)

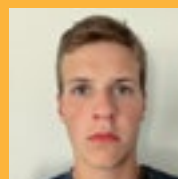


Agrilogie Marcelin
Gaël ROBERT-NICOUD
Valeyres-s/Montagny
(VD)

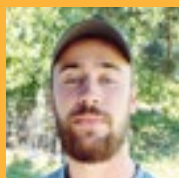
CANDIDATS CFC VITICULTEURS /-TRICES



Châteauneuf
Aléa CARREL
2001
Zinal (VS)



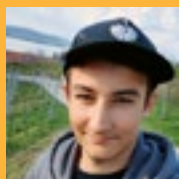
Strickhof
Timo HARTMANN
2004
Herznach (AG)



Agrilogie Marcelin
Axel Visentini
Satigny (GE)



Châteauneuf
Lisa TRAENS
Vissoie (VS)



Strickhof
Severin FURER
Staufen (AG)



Agrilogie Marcelin
Gaël GUINCHARD
Chez-le-Bart (NE)



Apprentie CFC Arboricultrice. Source : OrTra AgriAliForm.

LES CFC VITI, CAVISTE ET ARBO COMME 2^{ÈME} FORMATION

Depuis quelques années, on assiste à des changements d'orientation professionnelle : sur le marché du travail en Suisse, près de 30 % des personnes exercent le 2^{ème} métier de leur vie, après avoir accompli une 2^{ème} formation professionnelle.

TEXTE: EDMÉE REMBAULT

On évoquera différents facteurs contribuant notamment à ces reconversions : certaines branches connaissent du chômage, ou des conditions de travail particulièrement difficiles et contraignantes. Le passage du salariat à une structure indépendante (raison individuelle, SàRL) est aussi une motivation. Enfin, certaines personnes actives dans un monde de services souhaitent se reconvertir

dans l'artisanat, pour trouver davantage de sens dans leur vie professionnelle.

DANS LES ÉCOLES D'AGRICULTURE ROMANDES

A Châteauneuf et Agrilogie Marcelin, le phénomène est bien connu. Il y a chaque année de nombreux inscrits qui arrivent directement en 2^{ème} année. Comme on le voit ci-dessous, ces élèves représentent une proportion importante des classes.



Apprenti CFC Caviste.
Source : OrTra AgriAliForm.



Apprentie CFC Viticultrice.
Source : OrTra AgriAliForm.

Voici les chiffres pour les viticulteurs, cavistes et arboriculteurs de 3^{ème} année (volée 2021–2022).

DES PROVENANCES TRÈS DIVERSES

On pourrait imaginer que les personnes qui s'inscrivent en 2^{ème} année de CFC arbo, viti ou caviste viennent de l'agriculture, ou du maraîchage, en raison d'un domaine agricole diversifié chez eux. Ça n'est pas le cas du tout : il y a des profils très divers tels que notamment des journalistes, des physiiciens, des forestiers, des employés de commerce, des enseignants, des titulaires de la maturité académique, des professionnels de la santé.



LES AVANTAGES DU MÉLANGE DES ÉLÈVES

Les deux doyens, M. Yves Pottu de Marcelin et M. Raphaël Gaillard de Châteauneuf, ont adopté comme stratégie d'avoir, dès la 2^{ème} année, des classes mélangées. On y trouve les apprentis provenant de 1^{ère} année, souvent plus jeunes, et des

apprentis plus âgés, débutant en 2^{ème} année. Selon eux, ces deux types d'élèves se complètent. Les premiers ont davantage de connaissances pratiques, et de compétences sur le terrain, et les plus âgés ont de la facilité avec la théorie, ont une grande expérience de la vie en général, et sont plus concentrés dans leur apprentissage. Il règne dans ces classes un climat de respect agréable et propice à l'étude.

ET APRÈS ?

La plupart des personnes qui effectuent ce CFC en 2^{ème} formation trouvent un poste rapidement, soit dans l'exploitation familiale, soit comme salarié. Les apprentis assistent en 2^{ème} ou 3^{ème} année, à une information sur une demi-journée sur les possibilités de formations continues et supérieures (apprentis de d'Agrilogie Marcelin) ou bien suivent la présentation des formations supérieures (apprentis de Châteauneuf). 🍷

École	Volée 2021–2022	Élèves 2 ^{ème} formation / total des élèves	%
Châteauneuf  CHÂTEAUNEUF FORMATION	3 ^{ème} CFC arboriculture	4 / 5	80 %
	3 ^{ème} CFC caviste	7 / 13	54 %
	3 ^{ème} CFC viticulture	10 / 15	66 %
Agrilogie Marcelin 	3 ^{ème} CFC caviste	4 / 8	50 %
	3 ^{ème} CFC viticulture	22 / 37	60 %

PRODUCTION DE VIN

POURQUOI SUIVRE UNE FORMATION SUPÉRIEURE TOURNÉE VERS LA PRATIQUE ?

En observant les lieux où se trouvent les viticulteurs et les cavistes, on remarque la grande diversité des environnements (vignoble, cave, événements de dégustation, espace de vente, local événementiel, hangars d'expédition, par exemple). Pourquoi faudrait-il y ajouter maintenant un bâtiment de formation et une salle de classe ?

■ TEXTE ET PHOTOS : CLAUDE GERWIG, STRICKHOF (ZH)

Elaborer du vin, de la vigne au verre, est une activité très diversifiée et offre au praticien de très nombreux domaines spécifiques pour un apprentissage

concret qui dure toute la vie. Une formation à plein temps dans une salle de classe ne peut pas transmettre ces expériences et ces contenus. Il est impossible d'apprendre la fabrication du vin dans une école selon des processus prédéfinis et des listes à cocher. De plus, on trouve les connaissances autour



Des éléments importants de la formation : des contenus de cours apportés dans la pratique, et de l'analyse sensorielle directement à la cave.



Une base essentielle de la formation : les échanges et les expériences avec des praticiens, et les discussions approfondies de ces éléments.

des raisins et de la production du vin dans d'innombrables publications et résultats de recherche, rapports d'expériences et hypothèses. Tout cela peut être trouvé à bon compte sur internet. Pourquoi alors une formation supplémentaire ?

POURQUOI LA FORMATION SUPÉRIEURE EN COURS D'EMPLOI EST-ELLE UTILE ?

Il faut bien l'admettre : une formation en cours d'emploi offre simplement le cadre dans lequel on peut apporter un éclairage à la création de valeur, sous différents angles ; cela encourage les étudiants à en découvrir de nouveaux aspects. Dans le cadre d'une formation supérieure en cours d'emploi, il est toutefois possible d'apprendre différents contenus. Au centre, on trouve une sélection prédéfinie des connaissances actuelles au sujet du processus de création de valeur, cela décharge les élèves de partir individuellement à la quête des contenus corrects dans toutes les bibliothèques à leur disposition. La construction de la formation en cours d'emploi et les contenus dispensés par différents professeurs qui s'imbriquent les uns dans les autres, peuvent être vus comme une motivation et une in-

citation pour réfléchir, apprendre et relier les connaissances entre elles. La possibilité de dire : « je pourrais déjà tout lire chez moi aujourd'hui », qui ne peut être réalisée qu'avec une grande auto-motivation devient « j'entends, j'apprends, je lis et j'apprends des parties importantes aujourd'hui ». Une formation en cours d'emploi offre le marché-pied pour apprendre effectivement des contenus indispensables à la gestion d'une entreprise (p. ex. la comptabilité et son interprétation). En même temps, une formation en cours d'emploi offre un échange approfondi avec des personnes ayant les mêmes intérêts et travaillant dans le même secteur – ce qui permet de créer un réseau.

L'ÉCOLE SUPÉRIEURE EN TECHNIQUE VITI-VINICOLE AU STRICKHOF

Dans le cadre du plan d'études cadre national pour les techniciens viticoles ES, le Strickhof à Wädenswil propose une formation de trois ans en cours d'emploi. Pour suivre ce cursus, un certificat fédéral de capacité (CFC) de la branche et une expérience professionnelle correspondante constituent une base importante. Les contenus se concentrent

sur la technique de production (raisin, vinification) et sur les aspects économiques de la gestion d'une entreprise viticole. En outre, d'autres matières de culture générale importantes complètent la formation de trois ans afin d'élargir l'horizon. En principe, cette formation en cours d'emploi doit offrir à tous les étudiants la possibilité de mieux s'y retrouver face aux futurs et multiples défis de tous les thèmes, de la vigne au verre, de l'étiquette à la négociation avec les clients. Cette formation offre la possibilité de mieux se connaître, de relever et de maîtriser les défis posés à ces secteurs et entreprises spécifiques. Au Strickhof, la formation a lieu en allemand, et le prochain cours débutera le vendredi 3 novembre 2023 avec un maximum de 21 étudiants (voir www.strickhof.ch/bildung-kurse/weiterbildung/weinbautechniker-hf). Nous nous ferons un plaisir de vous informer personnellement sur les détails de la formation, les conditions et le contenu (clauderwig@strickhof.ch).

Soirée d'information : jeudi 2 février 2023, 19h00, Strickhof-Wädenswil.



En Suisse romande, c'est à l'École supérieure de Changins que se dispense chaque année la formation de technicien.ne vitivinicole. Elle se répartit soit sur deux ans à plein temps, avec 18 semaines de stages en entreprise, soit en trois ans à temps partiel avec, en plus des 18 semaines, 2 jours hebdomadaires sur la place de travail. Ces formations débutent chaque année fin août. Les cours sont donnés en français. Certains modules sont dispensés en commun avec les cours de préparation aux Brevets fédéraux et Maîtrises fédérales de viticulteur, caviste ou arboriculteur. Le délai par inscription est fixé au 31 mai précédant la rentrée.

Toutes les informations www.changins.ch/etudes/ecole-superieure/. Isabel Baehler (isabel.baehler@changins.ch) ou Serge Hautier (serge.hautier@changins.ch) vous renseigneront avec plaisir.

Journée découverte des formations samedi matin, début mars (détails www.changins.ch)

GIGANDET SA
 Votre spécialiste
BUCHER
 vaslin

VENTE - SERVICE
RÉPARATION - RÉVISION



Pressoir



Filtre tangentiel



Réception de vendange



OENOPOMPE®

ADRESSES GÉNÉRALES

Gigandet SA Succursale de la Côte
 Les Jaccolats 1 1166 Perroy
 1853 Yverne

POUR NOUS CONTACTER

info@gigandetsa.ch
 +41 (0)24 466 13 83
www.gigandetsa.ch

LA VIGNE

VOLUME 3

MALADIES VIRALES ET BACTERIENNES

Jean-Sébastien Reynard, Santiago Schaerer, Katia Gindro, Olivier Viret



Virus, bactéries et phytoplasmes décrit le vaste monde de pathogènes pratiquement invisibles, qui sont à l'origine de graves maladies pour la vigne au point d'en menacer parfois son existence.

278 pages | ISBN 978-3-85928-102-8

COMMANDES
www.revuevitierbohorti.ch





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

ÊTRE ŒNOLOGUE SANS DOMAINE VITICOLE FAMILIAL

Nous avons interviewé Mélanie Gigon, œnologue (HES Changins). Elle travaille actuellement au Johanniterkeller de Martin Hubacher à Twann (Bienne, BE), après avoir suivi un parcours l'ayant amenée à de nombreux endroits.

■ PROPOS RECUEILLIS PAR NICOLAS MESSIEUX

Quel est votre parcours ?

Je viens de Saignelégier, dans le Jura. J'ai suivi le gymnase à la Chaux-de-Fonds, en option « musique ». Mais je me suis toujours intéressée au vin. Nous en avons toujours sur la table et mon père faisait venir un monsieur à la maison pour des dégustations. Mais ma famille n'a aucun lien particulier avec la viticulture et je ne viens évidemment pas d'une zone à tradition viticole du tout.

Après le gymnase, j'ai enchaîné 2 ans de stages. Le premier en Valais – à la cave du Paradou à Nax – et le second dans le Canton de Vaud – au domaine du Burignon à Saint-Saphorin. La cave du Paradou a été pour moi une révélation et j'ai tout découvert sur le vin !

Après cela, j'ai étudié l'œnologie à Changins, où j'ai accompli mon bachelor. J'ai ensuite passé quelques mois à Neftenbach (ZH). J'avais envie de me rapprocher du Jura et j'ai été employée durant une année chez Manor à Bienne comme conseillère de vente

au rayon vin. C'était intéressant et je pouvais organiser les dégustations et donc ouvrir des bouteilles comme je le voulais, ce qui m'a beaucoup appris et complété mes connaissances.

Mais je voulais être active à l'extérieur, dans les vignes également, et j'ai donc cherché un autre poste. J'ai envoyé une candidature spontanée et la Maison des vins du lac de Bienne (Twann, BE) a transmis mon dossier aux vigneron·ne·s locaux. Martin Hubacher m'a appelée et j'ai été engagée. Et, chose cocasse, je l'avais déjà rencontré quand j'étais chez Manor !

Pourquoi avoir choisi des études d'œnologie ?

J'arrivais bien à me projeter dans cette activité. C'est un métier complet et très diversifié, où l'on est autant dehors dans les vignes qu'à l'intérieur à la cave. L'été, c'est un peu moins varié. C'est un métier où il y a énormément à apprendre, ce qui était déterminant pour moi. Je sais que chaque année je vais voir et découvrir de nouvelles choses. J'ai commencé en 2018 à Bienne chez Martin Hubacher et



Mélanie Gigon dans les vignes.
Photo : Michaela Gabriel.



Vignoble à Douanne (BE) au bord du lac de Bielle.
Photo : Michaela Gabriel.

les années ont été très hétérogènes et complexes au niveau de la production de raisin et de la vinification, ce qui m'a permis de progresser rapidement. Comme j'avais réussi le gymnase, la HES de Changins était plus « naturelle » que le CFC. La HES de Changins et le fait de devenir ingénieur étaient mes rêves ! Le cursus était très intéressant. Nous avons abordé absolument tous les sujets liés au vin, que ce soit la cave, la vigne ou la gestion d'entreprise.

Je n'ai pas poursuivi avec le master et rares sont ceux de ma volée qui l'ont tenté. Le master pourrait m'aider à intégrer de plus grandes maisons ou entreprises et peut-être avoir un salaire plus élevé, ou encore être active dans la recherche, mais je n'en éprouve pas le besoin pour l'instant.

Avec le recul, et si c'était à refaire, j'aurais préféré commencer par le CFC de caviste d'abord puis la HES en œnologie à la suite. J'aurais mieux profité des études et de l'enseignement, puisque le CFC vous plonge directement en entreprise.

Que diriez-vous à quelqu'un qui souhaite faire le diplôme mais n'a pas de domaine à reprendre ?

Je répondrais que je ne connais personne, sorti de Changins avec le diplôme, qui n'ait pas trouvé d'emploi ensuite ! Il y a une forte demande pour des œnologues, bien qu'il y ait toujours davantage de diplômés. Il y a aussi de plus en plus de Français qui viennent pour leurs études à Changins et ce diplôme est très attractif en comparaison internationale. Dans les années 1990, il y avait encore très peu d'étrangers et de femmes dans le bachelor.

Je dirais aussi aux parents inquiets que si leur enfant est motivé et prêt à encaisser des travaux physiques, qu'il a une bonne résistance psychologique – car c'est important par exemple quand on subit la grêle –, qu'il a de la ténacité et de la motivation, qu'il faut l'encourager à tenter le coup !

J'insiste sur le fait qu'il y a vraiment beaucoup de possibilités d'emploi dans le secteur. L'un des facteurs principaux qui tirent la demande est que de plus en plus de domaines n'ont pas de relève fami-

liale : les enfants ne veulent pas reprendre l'entreprise de leurs parents, qu'ils ont vu trimer pendant des années. L'exploitant a donc besoin d'un second et/ou de personnel spécialisé et les œnologues sont idéaux pour remplir ces rôles. Certains peuvent aussi vouloir à terme reprendre le domaine.

Cela dit, pour reprendre une exploitation il faut pouvoir mobiliser d'importants fonds propres, et/ou prendre de grands risques financiers. C'est un autre métier et l'on va encore augmenter ses responsabilités. C'est donc énormément de pression, et il est plus simple de reprendre à deux.

Vous avez plusieurs expériences à l'étranger ?

Oui je suis partie un mois en Afrique du Sud pendant le bachelor – le voyage était organisé par la HES de Changins comme séjour d'étude annuel. C'était une incroyable expérience ! C'est essentiel d'aller voir ailleurs – cela nous rend plus riches. Aussi, voir comment le vin est produit là-bas, dans des immenses cuveries, sur des surfaces considérables, m'a beaucoup appris. Nous avons beaucoup dégusté, vu différentes vinifications. C'est un très bon bagage.

Et puis je suis allée à Neftenbach (ZH), chez Nadine Saxer, vigneronne de cave à côté de Winterthur. Cela m'a appris de nouvelles façons de vinifier. C'était très agréable d'y travailler car la cave était très spacieuse et on ne se cassait pas le dos !

J'aimerais beaucoup partir 2-3 mois dans une région viticole étrangère, par exemple en Bourgogne ou dans le Bordelais. Ou encore vivre les vendanges en Argentine. Ou tenter les mousseux en Champagne, car j'ai des copains qui en font. Mais c'est difficile de concilier cela avec le poste au domaine Hubacher puisque je dois être là pratiquement tout le temps et à tous les stades de la production.

Et comment se passe votre quotidien chez Martin Hubacher ?

Ce qui est vraiment important c'est qu'il y a un vrai esprit d'équipe. On se fait confiance, ça avance bien – ce qui est très agréable et motivant. Martin

m'écoute et me confie des responsabilités. Je m'occupe des livraisons, de la cave, de la vigne, des traitements phytos, de la mise en bouteille, de la dégustation et du laboratoire. Les tâches au bureau sont effectuées par Martin Hubacher et sa femme Michaela Gabriel, tout comme la relation aux fournisseurs, aux clients et aux médias. Je suis heureuse de ne pas avoir cette charge car ma passion se situe vraiment dans la production de raisin et la vinification.

Comment voyez-vous l'avenir ?

Cela fait peur quand on voit comme tout change avec le réchauffement climatique. Je me questionne beaucoup. Sur le domaine, nous tentons de nouvelles choses pour résister aux ravageurs et maladies, par exemple en plantant des cépages résistants aux maladies. Comme nos vignes sont cultivées en bio, nous avons de gros problèmes qui émergent et nous nous sommes retrouvés à parfois



Mélanie Gigon au milieu de l'équipe de la Johanniterkeller (Douanne). De gauche à droite, devant : Antonio, Mélanie, Martin, Omid, derrière : Michaela et Nuno. Photo : Jean-Claude Kappt.

devoir traiter chaque semaine (comme en été 2021). Sinon, j'ai un rêve – très utopique – qui serait d'ouvrir une cave dans mon cher canton du Jura afin d'y produire des vins jurassiens de grande qualité. Tout cela coûte très cher mais on verra bien! 🍷

AGENDA

ÉVÈNEMENT / DATE	SUJET / LIEU	INFO @ WEB
GÜTTINGER- OBSTBAUTAGUNG 20 août 2022	Journée à thème Güttingen	www.agroscope.admin.ch/agroscope/de/home/aktuell/veranstaltungen/guettinger-tagung.html
LES PLANTES SONT DE PRÉCIEUX BIO-INDICATEURS 24 – 25 août 2022	Formation Prométerre A définir	www.prometerre.ch/formations/
5^{ÈME} FÊTE DU DIVICO 26 – 27 août 2022	Conférences, atelier, dégustation Bramois	Monsieur Christian Bonvin bonvinbramois@hotmail.com
MONDIAL DES PINOTS 26 – 28 août 2022	Concours Sierre	www.mondial-des-pinots.com
BEST OF WINE TOURISM 2 septembre 2022	Concours Aigle	www.swissoeno.ch
APÉROVINOSCIENCE 5 septembre 2022	Soirée à thème Changins	www.changins.ch/changins/lecole/aperovinosciences

CHÈRES LECTRICES ET CHERS LECTEURS,

Dans cette nouvelle formule éditoriale, nous vous proposons un courrier des lecteurs. Donnez-nous votre avis sur nos contenus, exprimez vos critiques et opinions, partagez vos idées et visions.

Ecrivez-nous par mail à : info@vignesetvergers.ch

Sion/Bramois 5^{ème} Fête du DIVICO

Institut Universitaire Kurt Bösch Bramois

Vendredi 26 août 2022 19h

Conférences publiques participatives
Intégration des cépages résistants
à la gamme de vins suisses

+ dégustation des vins des cépages présentés

Entrée
libre

Sur
invitation

Samedi 27 Août 2022 9h30 Atelier

Accords mets & vins Divico et Divona

Animé par la Formation de **Brevet fédéral de Sommelier**,
l'**Agroscope**, et des **œnologues** valaisans et romands

Dégustation 11h30

tous publics Divico & Divona

Animation - raclettes

Fr.20.-



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFF
Agroscope



CHANGINS
haute école de
viticulture et œnologie

Weinmuseum
Musée du Vin



Bramois
Amicale des encaveurs



Sercadis®

L'innovation pour
les pommes de terre,
l'arboriculture et
la viticulture.



 **BASF**

We create chemistry

*** pour 28 Fr./ha max. en viticulture (0.0095 %, 0.15 l/ha Sercadis®) :**

- La puissance contre l'oïdium (Erysiphe n.)
- Action contre la black rot (Guidnardia bidwellii)
- Excellente sélectivité sur tout cépage/Fiable par tous les temps

Utilisez les produits phytosanitaires avec précaution. Avant toute utilisation, lisez toujours l'étiquette et les informations sur le produit. Tenez compte des avertissements et des symboles de mise en garde.

BASF Schweiz AG · Protection des plantes · Klybeckstrasse 141 · 4057 Basel · phone 061 636 8002 · www.agro.basf.ch/fr