

Une nouvelle professeure de technologie du vin à CHANGINS

Née dans le Sud-Est de la Chine, Dr Liming Zeng est professeure de technologie du vin à CHANGINS depuis le 1^{er} septembre 2018.

«En Chine, le vin n'a pas le même poids que dans la culture occidentale. J'ai découvert véritablement le monde du vin, la multidisciplinarité de l'œnologie et particulièrement les moyens scientifiques que les acteurs déploient, pendant mes premières années d'études en France.»

Liming Zeng

Après un Bachelor en normalisation des produits agricoles en Chine, Liming Zeng est arrivée en France pour une année d'étude de la langue française à Bordeaux. Sa passion pour le vin s'est véritablement développée pendant cette année, et l'a amenée à intégrer le Master Œnologie et environnement viti-vinicole de l'Université de Bordeaux à l'Institut des sciences de la vigne et du vin (ISVV). Avec un intérêt marqué pour la culture du vin et pour la science, elle poursuit son cursus universitaire en effectuant une thèse de doctorat consacrée à la composition macromoléculaire des raisins et des vins dans le groupe Polyphénols de l'ISVV.

Souhaitant poursuivre une carrière d'enseignant-chercheur dans le domaine de l'œnologie, elle a intégré le groupe Génie des procédés de l'ISVV de 2015 à 2018. Pendant cette période, elle a enseigné des matières comme les procédés œnologiques et l'analyse chimique et physico-chimique des vins aux étudiants en Licence, Master et DNO. En parallèle, elle a développé des activités de recherche appliquée portant sur la gestion de l'oxygène dissous par un contacteur membranaire lors de la mise en bouteille et sur l'échange gazeux lors de l'élevage en barrique.

Comment vous sentez-vous dans ce nouveau poste à CHANGINS?

Je suis pleinement satisfaite. CHANGINS offre les moyens humains et matériels pour réaliser de la recherche appliquée tout en inculquant un enseignement de haute qualité à ses étudiants. Dans des classes de petite taille, les étudiants sont participatifs et dynamiques durant les cours. Mes nouveaux collègues sont très attentifs, motivés et compétents. L'équipe multiculturelle et pluridisciplinaire m'offre un excellent accompagnement dans mon intégration. Après neuf an-



nées passées en France, j'ai l'occasion de découvrir la culture suisse et la culture du vin suisse à travers ce nouveau challenge.

Quels cours donnez-vous à CHANGINS?

J'enseigne les technologies de cave, de la réception de vendange jusqu'à la mise en bouteille, aux étudiants HES en Bachelor. Je travaille étroitement avec l'équipe de la cave didactique de l'école. L'objectif global de ces enseignements est de former les étudiants aux choix raisonnés des procédés par la maîtrise des notions fondamentales et des notions pratiques pour un meilleur respect de la qualité du produit. Pour les étudiants en Master HES, je suis impliquée dans le module «chimie du vin et techniques analytiques». Les cours sont plus poussés et détaillés au niveau Master. Dans un second temps, j'interviendrai également pour l'Ecole supérieure de technicien vitivinicole.

Quels défis majeurs identifiez-vous dans vos activités?

Pour moi, les défis majeurs résident dans le fait de répondre au mieux aux exigences des étudiants, de mener des recherches appliquées de haute qualité et de fournir des solutions abordables financièrement et applicables par la profession. J'espère pouvoir remplacer ainsi le plus dignement possible mon prédécesseur, Dr Julien Ducruet, qui a activement développé différents procédés œnologiques et fortement contribué à la formation des œnologues en Suisse. ■

*Propos recueillis par Roland Riesen,
doyen HES œnologie*