

En revanche, le Master of Advanced Studies MAS (60 ECTS) permettrait une plus grande souplesse quant à sa mise en place. D'autres pistes devront aussi être explorées, en particulier des collaborations avec les Universités et les Ecoles Polytechniques.

*A l'origine des HES, le législateur avait prévu une voie royale pour valoriser les filières d'apprentissages : CFC → maturité professionnelle → Bachelor → Master → Doctorat. Pensez-vous que l'œnologie puisse un jour avoir une école doctorale en Suisse?*

Très peu probable au vu des chiffres articulés concernant les Masters. De plus, cette filière académique ne pourra concerner qu'un nombre très restreint d'œnologues.

*Cette réorganisation des études des œnologues (Bachelor/Master) va-t-elle/peut-elle ouvrir de nouveaux débouchés pour les œnologues?*

Le marché helvétique demande peu de « super » scientifiques. Il n'y a en Suisse qu'un Institut capable de recruter ce type de profil, c'est Agroscope Changins-Wädenswil. En revanche, notre défi est de conserver une formation solide avec des connaissances approfondies d'agronomie en production viticole et en œnologie où la technologie joue un rôle important.

*Des projets de recherche appliquée incombent aux HES. Ces projets peuvent-ils générer des emplois potentiels?*

La fonction de recherche des HES est très liée aux attentes ponctuelles des producteurs et des professionnels de la vinification. En ce sens, les projets sont de courte durée et ne pourront pas générer des postes de travail à durée indéterminée. Par contre, ce nouveau volet d'activité peut constituer une excellente formation complémentaire pour les jeunes ingénieurs engagés comme assistants.

*Question logement, le nombre d'étudiants HES est en constante augmentation. Qu'ils viennent de Suisse orientale, du Tessin ou de l'étranger (actuellement environ 40% de l'effectif) une structure de type campus faciliterait considérablement leur séjour durant les 3 ans d'études (rappelons que le système de Bologne a été souhaité par le peuple notamment pour faciliter la mobilité des étudiants).*

Je suis tout à fait acquis à l'idée selon laquelle l'attractivité de l'Ecole sera améliorée par un accès au logement facilité. Toutefois, la gestion d'un internat génère un travail important et, à l'époque où il existait encore, il n'était pas toujours plein. Un projet est à l'étude dans lequel plusieurs partenaires sont concernés. Ils seront amenés à se rencontrer dans les semaines à venir.

*Le site de Changins (EIC + Agroscope) est reconnu par la Confédération comme le centre de compétence national en matière de viticulture et œnologie. Quelle vision avez-vous de la collaboration entre ces deux entités concernant la recherche et la formation?*

La mission prioritaire de l'EIC consiste dans l'enseignement le plus qualitatif possible. Dans ce sens, nous faisons appel régulièrement

à des chargés de cours provenant de la Station Fédérale de Recherches Agronomiques, Agroscope Changins-Wädenswil, en raison de leur haute compétence dans des domaines spécifiques. En ce qui concerne la recherche, il s'agit d'une mission importante que la Haute Ecole Spécialisée de Changins doit orienter prioritairement sur la pratique et les besoins concrets des entreprises suisses actives dans le secteur de la viticulture et de l'œnologie. A ce niveau, la collaboration avec Agroscope est extrêmement importante et se trouve grandement facilitée par le fait que nous nous trouvons sur le même site. Une structure de coordination efficace entre les deux institutions permet d'ores et déjà de régler efficacement et surtout de stimuler la collaboration.

*Votre vision de la formation et de la recherche en œnologie en Suisse.*

En matière de formation, l'Ecole de Changins est à même de former deux, voire trois niveaux après le CFC. L'Ecole Spécialisée (ES) prépare les candidats au Brevet Fédéral et à la Maîtrise Fédérale et délivre pour ceux qui le souhaitent le diplôme de l'Ecole de Changins qui constitue le garant d'une excellente formation. Le deuxième niveau est assuré par la Haute Ecole Spécialisée (HES) qui forme les ingénieurs HES en Œnologie pouvant porter le titre d'œnologue. Enfin, on peut imaginer une troisième voie, lorsque le système de Bologne sera complètement en place, celle du Master dont la caractéristique sera de former essentiellement des ingénieurs qui se destinent à la recherche scientifique; mais tout cela est de la musique d'avenir. En matière de recherche, comme je l'ai déjà mentionné, la mission principale de la HES de Changins consiste à réaliser des projets de recherche appliquée directement utiles au tissu économique vitivinicole de Suisse. Dans ce sens, les liens étroits et privilégiés que nous entretenons avec les PME du secteur représentent un atout indéniable.

*Quelle(s) ambition(s) pour notre Ecole à l'horizon 2010?*

Pour la HES de Changins, l'objectif prioritaire réside dans l'augmentation du nombre d'étudiants par une ouverture beaucoup plus marquée vers la Suisse alémanique; nous y parviendrons par une plus grande attractivité envers nos collègues suisses allemands par un encadrement linguistique plus performant et la mise à disposition d'infrastructures d'accueil adaptées. Nous devons également régler la question actuellement ouverte des Masters.

Pour l'ES, il s'agit d'affiner le système d'enseignement modulaire de façon à ce qu'il soit encore mieux adapté aux besoins des professionnels et également de bien positionner le niveau de formation brevet-maîtrise dans le nouveau système de formation mis en place en Suisse.

En ce qui concerne l'Ecole du Vin (EDV), le nombre de participants étant déjà élevé, nous visons à maintenir ce succès à long terme. L'objectif prioritaire au niveau de la formation consiste à mettre sur pied le brevet de sommellerie.

**«CE QUI SOUS-TEND TOUTES LES AMBITIONS DE L'ECOLE DE CHANGINS À L'HORIZON 2010 REPOSE BIEN ÉVIDEMMENT SUR LE BON NIVEAU QUALITATIF DE NOTRE ENSEIGNEMENT QUE NOUS NOUS EFFORCERONS D'AMÉLIORER CHAQUE FOIS QUE CELA SERA POSSIBLE.»**