

Un titre dûment protégé

Seul l'ingénieur ETS ou HES a le droit d'user du nom d'«œnologue».

Seule la Haute Ecole spécialisée de Changins – l'une des huit HES regroupées en Suisse occidentale – forme des ingénieurs en œnologie. Un titre qui aujourd'hui est du reste protégé par une ordonnance fédérale et que la toute puissante Union suisse des œnologues défend âprement.

Mais où se trouve donc la différence entre cet œnologue haut de gamme et celui que, jusqu'à ce jour sans crainte de représailles, nous nommons «œnologue»? Tout simplement dans la durée des études! Ainsi, à tout seigneur tout honneur, l'œnologue suivra à Changins, pendant sept semestres, des cours théoriques, pratiques et techniques de type universitaire. Un bagage qui lui permettra d'envisager des postes de cadre

dans des entreprises commerciales, de production viti-vinicoles, des bureaux d'ingénieurs conseils, des centres de recherche ou dans l'enseignement. Précisons que la formation d'ingénieur HES est aujourd'hui reconnue sur le plan international.

Attention danger!

Dans un autre registre, celui de l'école spécialisée, Changins offre aussi la possibilité d'une formation en œnologie. Mais là, attention, les futurs diplômés ne sauraient arborer le titre d'œnologue! Ils se trouveraient immédiatement poursuivis par l'Union suisse des œnologues.

Il n'en demeure pas moins que leur bagage, obtenu sur une durée minimum de dix-huit mois, se révèle de grande qualité et leur permettra d'ac-

quérir les compétences nécessaires pour la conduite technique d'une exploitation ou d'une cave, de s'imposer sans peine en qualité de chef de culture ou de chef d'équipe. Ajoutons encore dans la foulée qu'à partir de cette formation, les diplômés en œnologie peuvent préparer, dans la filière de l'école professionnelle de Changins, un brevet puis une maîtrise fédérale.

Ces quelques explications serviront, nous l'espérons, à remettre le tonneau au milieu de la cave. Une cave où, titre ou pas titre, la grandeur des crus relève certes d'une bonne formation, mais aussi et surtout du génie de l'homme et de son sérieux lors de toutes les étapes de la vinification. **AM**