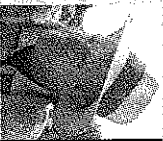


Comment percevez-vous la formation d'œnologue de l'École d'ingénieurs de Changins?



Blaise Duboux
Vigneron à Epesses

Le vigneron d'Epesses situe la formation œnologique de Changins à la pointe du progrès. « Par rapport à d'autres écoles à l'étranger, Changins est moins académique et plus professionnelle. Ses élèves y acquièrent un arsenal de compétences allant de la conduite de la vigne à l'élevage du vin, les rendant rapidement opérationnels. En France, les œnologues sont formés dans des facultés de chimie ou de pharmacie nécessitant ensuite de nombreux stages sur le terrain pour être opérationnels », explique Blaise Duboux.

Changins est performante dans le sens qu'elle permet d'acquérir un haut niveau technologique dans la vification. « Ceux qui en sortent savent produire un vin de qualité et sans défaut. Par contre, il manque une approche créative, artistique. Comme un peintre, un œnologue doit maîtriser la technique, mais pour être un artiste, il doit être capable de faire preuve de créativité, d'émotion. C'est une dimension que l'on n'acquiert pas à Changins. Il serait bien que quelques cours soient donnés dans ce sens ».

CP



Jean-Philippe Burdet
Enseignant à l'École d'ingénieurs de Changins

« En Suisse, le diplôme d'œnologue que nous délivrons fait l'objet d'une large reconnaissance dans les milieux professionnels », se réjouit l'enseignant. A l'étranger, le diplôme national d'œnologie (DNO), décerné par l'Education nationale française, a valeur de référence. En France, c'est un « Bac + 5 », ce qui correspond désormais à un master. Le diplôme de Changins, pour reprendre la même analogie, est un « Bac + 3 », soit un bachelor selon l'Accord de Bologne. Pourtant, et malgré cette différence, le titre d'œnologue de Changins a acquis ses lettres de noblesse au-delà de nos frontières.

« L'organisation de la formation qui conduit nos étudiants à être formés dans des travaux pratiques aussi bien à la vigne qu'à la cave les rend particulièrement intéressants sur le marché de l'emploi. » Le mixte « Vigne-cave » leur permet d'avoir une maîtrise globale de la filière du vin et la combinaison « théorie-pratique » les rend rapidement opérationnels auprès de leurs futurs employeurs », souligne le professeur.

CP



La célébrité suivit la formation à 1981. Elle volées. « Au les gens à transmises, précisément les cuves. A mation des on applique attentivement les cuves sa tervient en Un bon œn triser cette pable d'analy bons outils du résultat grande maj res selon c quement in trise techn Elle doit ten créative s'acquiert met à chaac personnelle pence de ch tivité de ch