

# Descriptif de module

## Filière Bachelor en Viticulture et Œnologie

La description de ce module définit les conditions cadres du déroulement de l'enseignement des cours le constituant. Ces conditions peuvent être modifiées ou renouvelées d'année en année mais restent inchangées durant l'année académique en cours.

### Séminaires semestre III (5 ECTS)

2025-2026

Type de formation : ☒ **Bachelor** ☐ Master

Langue : **Français** | Semestres : 3 | Responsable du module : **Anne-Claire Silvestri**

### Unités de cours

| Unité de cours                                                       | Caractère   | Présence              | Semestre     |
|----------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------|--------------|
| <b>Durabilité &amp; Analyse de Cycle de Vie (ACV) en Viticulture</b> | A choix     | Obligatoire si choisi | S1 - S3 -S5  |
| <b>Gestion durable d'une entreprise viti-vinicole</b>                | A choix     | Obligatoire si choisi | S1 - S3 - S5 |
| <b>Distillation</b>                                                  | A choix     | Obligatoire si choisi | S3 - S5      |
| <b>Séminaire vendanges I</b>                                         | Obligatoire | Obligatoire           | S3           |

### Prérequis

Aucun prérequis nécessaire pour suivre ce module.

### Modalité de validation

- Module**
- Se référer au " Règlement d'études de la filière Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie " en vigueur.
  - La moyenne du module n'est calculée que lorsque tous les cours sont validés
- Unité de cours**
- Le cours est validé à condition que la note moyenne des évaluations soit supérieure ou égale à 3.8.
  - Une note de cours inférieure à 3.8 entraîne une inscription d'office à la remédiation du cours.
  - La remédiation est réussie avec une note égale ou supérieure à 3.8.
  - La note de remédiation maximale est de 4.0.
  - Le droit à la remédiation ne peut s'exercer qu'une seule fois par cours.
  - En cas d'échec à la remédiation, l'étudiant-e peut répéter le cours.
  - Le droit à la répétition ne peut s'exercer qu'une seule fois.

## Unité de cours : Durabilité & Analyse de Cycle de Vie (ACV) en Viticulture (séminaire à choix)

Semestre      ☒ S1                      ☒ S3                      ☒ S5

Numéro semaine : 50

Séminaire :                      ☐ Obligatoire                      ☒ à choix

### Compétences visées :

- L'étudiant est capable d'expliquer les principaux enjeux de durabilité environnementale spécifiques à la filière vitivinicole.
- L'étudiant sait mettre en œuvre une analyse de cycle de vie simplifiée, incluant la définition de l'objectif et du champ de l'étude, l'inventaire, l'analyse des impacts et l'interprétation des résultats.
- L'étudiant est capable d'identifier les postes les plus contributifs aux impacts environnementaux d'un vin et de proposer des stratégies de réduction, notamment via l'éco-conception.
- L'étudiant sait communiquer les résultats d'une ACV de manière claire et adaptée aux publics cibles.

### Contenu :

Dans un contexte de transition écologique, la filière vitivinicole est confrontée à des défis majeurs : changement climatique, pression sur les ressources, attentes sociétales... Comment produire un vin plus durable, tout en maintenant sa qualité et son identité ?

Ce cours vous invite à explorer ces enjeux concrets à travers l'outil puissant de l'Analyse de Cycle de Vie (ACV), appliqué à la viticulture. Vous apprendrez à quantifier la durabilité environnementale d'un vin « de la vigne au verre », à identifier les étapes les plus sensibles du processus de production et à proposer des solutions d'éco-conception innovantes. L'ACV vous permettra de transformer des engagements en indicateurs mesurables et comparables.

Afin d'acquérir ces compétences, le cours propose les éléments suivants :

- Introduction aux concepts fondamentaux de la durabilité, de l'analyse de cycle de vie (ACV) et de l'éco-conception appliqués à la viticulture.
- Études de cas concrets : bouteilles réutilisables, valorisation des sous-produits de la vinification, conception environnementale d'une cave.
- Visite d'une entreprise viticole engagée dans une démarche concrète et innovante de durabilité.

### Répartition horaire :

|                         |                                 |                 |
|-------------------------|---------------------------------|-----------------|
| Enseignement            | <input type="text" value="22"/> | Périodes        |
| TP, sorties, excursions | <input type="text" value="8"/>  | Périodes        |
| Travail individuel      | <input type="text" value="30"/> | Périodes        |
| <b>Total</b>            | <input type="text" value="60"/> | <b>Périodes</b> |

**Modalités d'enseignement :**

☒ Frontal participatif      ☒ TP / Atelier / Laboratoire      ☐ Séminaire

**Modalités d'évaluation :**

– Rapport

**Modalités de présence :**

La présence au séminaire est obligatoire si il est choisi.

**Références bibliographiques :**

– Support de cours distribué et sur Cyberlearn

**Responsables-s de l'enseignement :**

Monsieur David Singer

e-mail : [david.singer@changins.ch](mailto:david.singer@changins.ch)

**Unité de cours : Distillation**  
(séminaire à choix, 1 choix possible)

**Semestre**      ☐ S1                      ☒ S3                      ☒ S5

**Numéro semaine : 50**

**Séminaire :**                      ☐ **Obligatoire**                      ☒ **à choix**

**Compétences visées :**

- Préparer des matières premières en vue de la distillation.
- Distiller les matières premières dans les règles de l'art.
- Elever les distillats en exprimant au mieux leurs caractéristiques qualitatives.

**Contenu :**

- La préparation des matières premières en vue de la distillation.
- Les principes physiques nécessaires à la distillation.
- Les différentes méthodes de distillation.
- Les soins nécessaires pour élever les eaux-de-vie et pour corriger les défauts.
- Les analyses appliquées aux eaux-de-vie.
- La législation suisse concernant les boissons distillées.

**Répartition horaire :**

|                         |                                 |                 |
|-------------------------|---------------------------------|-----------------|
| Enseignement            | <input type="text" value="22"/> | Périodes        |
| TP, sorties, excursions | <input type="text" value="8"/>  | Périodes        |
| Travail individuel      | <input type="text" value="8"/>  | Périodes        |
| <b>Total</b>            | <input type="text" value="38"/> | <b>Périodes</b> |

**Modalités d'enseignement :**

☒ Frontal participatif                      ☒ Atelier / Laboratoire                      ☐ Séminaire

**Modalités de présence :**

La présence au séminaire est obligatoire s'il est choisi.

**Modalités d'évaluation :**

- Examen écrit

**Références bibliographiques :**

- Support de cours sur Cyberlearn

**Responsables-s de l'enseignement :**

Monsieur Benoît Bach

e-mail : [benoit.bach@changins.ch](mailto:benoit.bach@changins.ch)

**Unité de cours : Gestion durable d'une entreprise viti-vinicole**  
(séminaire à choix, 1 choix possible)

**Semestre :**    ☒ S1                      ☒ S3                      ☒ S5

**Numéro semaine : 50**

**Séminaire :**                      ☐ Obligatoire                      ☒ à choix

**Compétences visées :**

- Comprendre la notion de responsabilité sociétale en entreprise (RSE)
- Cerner et appliquer les méthodes de diagnostic des enjeux au niveau d'une entreprise viti-vinicole
- Comprendre les principaux enjeux de durabilité spécifiques des entreprises vitivinicoles
- Appréhender les bonnes pratiques des entreprises en lien avec les enjeux pertinents du secteur
- Être capable de définir un plan d'action en matière de gestion de l'entreprise

**Contenu :**

- Gestion durable de l'entreprise : concept et méthode de RSE (ISO 26000)
- Analyse du cadre/contexte réglementaire
- Identification des enjeux pertinents du secteur (analyse de matérialité)
- Focus sur les enjeux pertinents :
  - Gestion pérenne des ressources : *eau, sol, biodiversité*
  - Conformité réglementaire : *comptabilité de cave* (théorie et mise en pratique)
  - Conditions de travail : *gestion des ressources humaines, bien-être au travail, Santé & sécurité au travail (SST)*
- Valorisation et crédibilisation des démarches : impact sur les paiements directs et labellisations
  - Sortie en entreprise : visite d'une entreprise ayant engagé une démarche de durabilité

**Répartition horaire :**

|                         |                                 |                 |
|-------------------------|---------------------------------|-----------------|
| Enseignement            | <input type="text" value="26"/> | Périodes        |
| TP, sorties, excursions | <input type="text" value="4"/>  | Périodes        |
| Travail individuel      | <input type="text" value="30"/> | Périodes        |
| <b>Total</b>            | <input type="text" value="60"/> | <b>Périodes</b> |

**Modalités d'enseignement :**

☐ Frontal participatif                      ☐ TP / Atelier / Laboratoire                      ☒ Séminaire

**Modalités d'évaluation :**

- Réalisation d'un diagnostic de durabilité et d'un plan d'action (critères d'appréciation) en groupe (note commune à la volée)

**Modalités de présence :**

- La présence au séminaire est obligatoire s'il est choisi

**Références bibliographiques :**

- ISO 26000, référentiels de durabilité (BCorp ou autre suivant le cas de l'entreprise visitée, lignes directrices en lien avec les enjeux traités), sélection d'Ordonnances et de règlements, etc.

**Responsables-s de l'enseignement :**

Monsieur Alexandre Mondoux

e-mail : [alexandre.mondoux@changins.ch](mailto:alexandre.mondoux@changins.ch)

## Unité de cours : Séminaire vendanges I (5 semaines)

Semestre : ☐ S1 ☒ S3 ☐ S5

Semaines No : à définir mi-juillet en fonction de la maturité du raisin

Séminaire : ☒ Obligatoire ☐ à choix

### Compétences visées :

- L'étudiant-e participe activement à l'organisation et aux travaux de vinification.
- Le maître de stage met son savoir-faire, ses connaissances et les installations de vinification au bénéfice du/de la stagiaire.
- Le genre de travail à accomplir par le/la stagiaire doit être défini. Le/la stagiaire pourra entre autres suivre l'évolution d'une ou plusieurs cuves, du stade de raisin rond à la fin de la fermentation alcoolique.
- Le/la stagiaire est dépendant-e du maître de stage et fait tout son possible pour apprendre de lui/d'elle, l'interroger et travailler avec elle.

### Remarques :

- Les dates exactes du séminaire sont données à la mi-juillet.
- Le séminaire doit se passer obligatoirement en Suisse.
- Le séminaire dans le domaine familial n'est pas autorisé.
- L'étudiant-e fera un rapport de synthèse de deux pages qui devra porter sur un projet géré par lui/elle pendant les vendanges (p.ex. une méthode de vinification, de pressurage, machine utilisée, etc.).
- Le sujet sera défini avec le maître de stage avant les vendanges.
- Le rapport sera rendu au plus tard le 15 novembre de l'année du séminaire et sera noté.
- Le maître de stage s'engage à libérer l'étudiant-e 2 jours durant le séminaire pour lui permettre la mise en route de sa vinification à Changins.

### Répartition horaire :

|                         |                                  |                 |
|-------------------------|----------------------------------|-----------------|
| Enseignement            | <input type="text" value="0"/>   | Périodes        |
| TP, sorties, excursions | <input type="text" value="0"/>   | Périodes        |
| Travail individuel      | <input type="text" value="200"/> | Périodes        |
| <b>Total</b>            | <input type="text" value="200"/> | <b>Périodes</b> |

### Modalités d'enseignement :

☐ Frontal participatif ☐ TP / Atelier / Laboratoire ☒ Séminaire

### Modalités de présence :

La présence au séminaire est obligatoire.

### Modalités d'évaluation :

– Rapport de stage

### Responsables-s de l'enseignement :

Monsieur Patrik Schönenberger

e-mail : [patrik.schonenberger@changins.ch](mailto:patrik.schonenberger@changins.ch)