

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
Durabilité & Analyse de Cycle de Vie (ACV) en Viticulture	A choix	Obligatoire si choisi	S1 - S3 -S5
Distillation	A choix	Obligatoire si choisi	S3 - S5
Séminaire vendanges I	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	22	Périodes
TP, sorties, excursions	8	Périodes
Travail individuel	30	Périodes
Total	60	Périodes

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

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	22	Périodes
TP, sorties, excursions	8	Périodes
Travail individuel	8	Périodes
Total	38	Périodes

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

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

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	0	Périodes
TP, sorties, excursions	0	Périodes
Travail individuel	200	Périodes
Total	200	Périodes

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