
 <p>Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale Fachhochschule Westschweiz University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland</p>	Descriptif de module Filière Bachelor en Viticulture et Œnologie	 <p>CHANGINS haute école de viticulture et œnologie</p>
Crédits ECTS : 5	Séminaires semestre IV	2024-2025 (S4)
Séminaires liés :	Production viticole Summer University (SU) Séminaire d'automne (SA)	Séminaire Séminaire Séminaire
Durée séminaire :	1 semaine sauf SU 2 -3 semaines SU	
Responsable du module :	Anne-Claire Silvestri	anne-claire.silvestri@changins.ch
Responsables séminaires :	Jean-Philippe Burdet (Prod. viticole) Mélanie Weikert (SU) Luc Delmaire (SA)	jean-philippe.burdet@changins.ch melanie.weikert@changins.ch luc.delmaire@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français, sauf la SU qui se déroule en anglais	
Présence :	<u>Autres séminaires</u> Obligatoires, en cas d'absence non justifiée l'étudiant n'est pas admis à ou aux évaluation(s), il est inscrit à la répétition du cours	
Prérequis :	<u>Production viticole</u> Avoir validé les modules Sols et climat I, Viticulture I et Techniques culturales I et le séminaire durabilité <u>Summer University (SU)</u> Avoir validé l'examen d'anglais Sous réserve d'acceptation du responsable du séminaire <u>Séminaire d'automne (SA)</u> Avoir validé le séminaire vendange du S3	
Modalité d'évaluation :	Présentation, rapport, évaluation	
Modalité de validation du 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.	
Modalité de validation des séminaires :	Chaque séminaire est validé à condition que la moyenne des évaluations soit au minimum de 3.8. La ou le candidat-e ayant obtenu une note de cours inférieure à 3.8 est inscrit-e d'office à la remédiation de ce cours. Si la remédiation est réussie, la note finale obtenue au cours après remédiation 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.	
Modalités de remédiation	Remédiation possible pour le séminaire production viticole Autres séminaires : pas de remédiation possible	
Objectif du module	Mise en pratique des enseignements théoriques	

Séminaire Production viticole (1 semaine)

Compétences visées :	<p>Etudier un cas viticole in situ :</p> <p>Cette étude peut porter sur l'analyse des sols, du climat et des plants de vigne d'un vignoble avec des problèmes, d'une reconstitution d'une vieille vigne ou l'implantation d'un nouveau vignoble</p> <ul style="list-style-type: none">· Proposer des techniques culturales et une mécanisation en adéquation avec le vignoble étudié· Etudier des profils de sol· Cartographier la zone viticole· Analyser les données climatiques· Proposer des solutions aux problèmes en se conformant à la législation locale :· Rechercher les textes législatifs relatifs à la production viticole régionale· Réaliser une synthèse des problèmes rencontrés· Proposer les cépages et porte-greffes adaptés· Proposer une ou plusieurs solutions d'amélioration du vignoble
----------------------	---

Contenu du cours :	Le contenu du cours est établi selon le cas étudié.
--------------------	---

Bibliographie :	--
-----------------	----

Séminaire Summer University (2 -3 semaines)

Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none">- Confronter ses compétences professionnelles et culturelles européennes (ancien monde) avec les réalités viti-vinicoles du nouveau monde (Amérique du Nord et/ou Australie et/ou Afrique du Sud)- En Europe : organisation Changins- A l'étranger : organisation par les universités partenaires- Il est exigé des étudiants une très forte motivation personnelle à découvrir et à partager leurs expériences professionnelles et humaines- Les cours de Summer University ont lieu alternativement en Europe, en Amérique du Nord, en Afrique du Sud et en Australie- Les étudiants sélectionnés bénéficient d'un soutien financier pour pouvoir assumer les dépenses liées à ce séminaire particulier (logement, transports)
----------------------	---

Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none">- Sols et climat- Viticulture et cépages- Techniques de vinification- Commercialisation- Marché des vins des régions étudiées- Résultats des recherches scientifiques des établissements visités- Conditions professionnelles locales- Conditions culturelles locales
--------------------	--

Bibliographie :	
-----------------	--

Séminaire d'Automne (1 semaine)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluer et suivre la maturité de la vendange - Maitriser les outils d'analyse et poser un jugement sur la qualité physiologique des raisins - Quantifier et qualifier une récolte - Ampélographie : observer différents critères de détermination d'un cépage international en situation de pre-vendanges - Physiologie de la vigne : repérer les différentes maladies en période pre-vendange - Malherbologie : observer la flore viticole estivale - Protection de la vigne : observer et reconnaître les symptômes et les dégâts des maladies présentes avant vendanges
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Visite de la collection ampélographique - Visite de parcelles avec observation et prélèvements, estimation du rendement - Machinisme : présentation des machines à vendanger et des facteurs associés - Analyses et suivi de maturité - Visite de parcelles avec des symptômes et dégâts de maladies
Bibliographie :	<ul style="list-style-type: none"> - Galet, P 2000 : Dictionnaire encyclopédiques des Cépages - Dupraz P. & J. L. Spring 2010 : Principales variétés de vigne cultivées en Suisse - Fiches Agridea 7.03 - Reynard, Shaerer, Gindro, Viret, 2019 : Virus, bactérie et phytoplasme
Descriptif relu le :	Octobre 2024
Par :	Anne-Claire Silvestri
Validée COPIL HES le	Octobre 2024