
 <p>Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale Fachhochschule Westschweiz University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland</p>	<b>Descriptif de module</b> <b>Filière Bachelor en Viticulture et</b> <b>Oenologie</b>	 <p><b>CHANGINS</b> haute école de viticulture et œnologie</p>
<b>Crédits ECTS : 4</b>	<b>Viticulture III</b>	<b>2023-2024 (S5)</b>
Cours liés :	Géographie viticole, travaux de groupes Ampélographie II Physiologie de la Vigne II	Atelier/ Labo Cours frontal Cours frontal / Atelier / Labo
Périodes hebdomadaires :	5 périodes	Total : 60 périodes
Responsable du module :	Markus Rienth	markus.rienth@changins.ch
Responsables des cours :	Tara Smit-Sadki (Géographie viticole) Markus Rienth (Ampélographie II) Markus Rienth (Physiologie de la vigne II)	tara.smit-sadki@changins.ch markus.rienth@changins.ch markus.rienth@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Géographie viticole Exposés : obligatoire s, en cas de plus d'une absence non justifiée à un exposé, l'étudiant n'est pas admis à ou aux évaluation(s), il est inscrit à la répétition du cours</li> <li>- Ampélographie II : non obligatoire</li> <li>- Physiologie de la vigne II : Visites et présentations : obligatoire, 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 Cours frontaux : non obligatoire</li> </ul>	
Prérequis :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Géographie viticole, travaux de groupes : Avoir validé le cours Histoire et géographie viticole</li> <li>- Ampélographie II : Avoir validé le cours Ampélographie I</li> <li>- Physiologie de la vigne II : Avoir validé le cours Anatomie et morphologie de la vigne Avoir validé le cours Physiologie de la Vigne I Avoir validé les cours Chimie I et II Avoir validé les cours Pédologie et Pédologie appliquée Avoir validé le cours Biologie cellulaire et moléculaire</li> </ul>	
Modalité d'évaluation :	Evaluation(s) durant le semestre et présentation(s)	

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 du cours :	Le cours 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.
Objectif du module :	Connaitre et évaluer les réponses de la vigne et du raisin au stress biotique et abiotique afin de promouvoir une viticulture durable face au changement climatique. Être capable de choisir un couple cépages-porte-greffe adapté aux conditions pédoclimatique données afin d'optimiser une viticulture durable et ainsi d'optimiser la qualité de vins, de réduire les intrants, et faciliter une viticulture bio et/ou biodynamique. Donner une vision large des pays et régions vitivinciales du monde, tout en mettant en lumière leurs spécificités.
<b>Géographie viticole, travaux de groupes (2 périodes hebdomadaires sur un demi-semester)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Présenter et analyser les caractéristiques générales des principaux pays/régions viticoles mondiaux</li> <li>- Analyser et comparer le paysage vitivinciale des pays et régions viticoles importantes à l'étranger, aussi en regard de la Suisse</li> <li>- Analyser et établir les liens entre les aspects de type pédoclimatiques et historiques des régions viticoles étudiées et l'évolution, notamment du point de vue du marché des vins, de ces mêmes régions</li> </ul>
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vignoble de France</li> <li>- Le vignoble d'Italie</li> <li>- Le vignoble d'Espagne</li> <li>- Autres vignobles du Monde</li> <li>- Exposés par groupes d'étudiants</li> </ul>
Bibliographie :	Sur les documents distribués en cours
<b>Ampélographie II (2 périodes hebdomadaires)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaitre les spécificités morphologiques et les aptitudes agronomiques des cépages suisses et internationaux les plus importants</li> <li>- Comprendre les bases physiologiques derrière les caractéristiques de chaque cépage</li> <li>- Connaitre les origines génétiques, les caractéristiques agronomiques et ampélographiques des principaux porte-greffes utilisés dans les pays viticoles mondiaux</li> <li>- Choisir un cépage et un porte-greffe adaptés à une situation viticole donnée</li> <li>- Choisir le porte-greffe en fonction des caractéristiques climatiques, pédologiques et viticoles d'une situation viticole</li> <li>- Adapter les interventions viticoles aux différentes aptitudes des cépages dans des terroirs différents</li> </ul>

Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cours magistraux et travail personnel</li> <li>- Travail sur des articles scientifiques</li> <li>- Dégustations et discussion des vins issus de différentes variétés</li> </ul>
Bibliographie :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Galet, P 2000 : Dictionnaire encyclopédiques des Cépages</li> <li>- Dupraz P. &amp; J. L. Spring 2010 : Principales variétés de vigne cultivées en Suisse</li> </ul>

<b>Physiologie de la Vigne II (2 périodes hebdomadaires)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendre l'évolution des relations source-puits au cours du développement de la vigne et adapter les mesures viticoles</li> <li>- Approfondir les connaissances sur les stress abiotiques et leurs impacts sur le comportement de la vigne et la qualité de raisin</li> <li>- Approfondir les connaissances sur les relations hydriques de la vigne</li> <li>- Comprendre les bases des différentes méthodes d'irrigation</li> <li>- Comprendre les relations hormonales qui impactent le développement de la vigne et du fruit</li> <li>- Connaître et lutter contre les principaux accidents physiologiques et leurs origines</li> <li>- Conduire une vigne</li> </ul>
- Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cours magistraux et travail personnel</li> <li>- TP développement du fruit avec l'exemple de la microvigne</li> </ul>
Bibliographie :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Galet, P 2000 : Dictionnaire encyclopédiques des Cépages</li> <li>- Dupraz P. &amp; J. L. Spring 2010 : Principales variétés de vignes cultivées en Suisse</li> </ul>
Descriptif de module validé le :	27.06.2022
Par :	Tara Smit-Sadki
Validé par COPIL HES le	27.06.2022