

 <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 Œnologie</b>	 <p><b>CHANGINS</b> haute école de viticulture et œnologie</p>
<b>Crédits ECTS : 3</b>	<b>Séminaire semestre II</b>	<b>2024-2025 (S2)</b>
Séminaire(s) lié(s) :	Production biologique (Prod. Biol.) Séminaire d'automne (SA)	Cours frontal / pratique Cours frontal / pratique
Durée séminaire :	1 semaine par séminaire	
Responsable du module :	Dorothea Noll	dorothea.noll@changins.ch
Responsable du cours :	Dorothea Noll (Prod. Biol.) Julie Fuchs (SA)	dorothea.noll@changins.ch julie.fuchs@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Séminaire d'automne</u> : obligatoire, en cas de plus de 10% d'absence non justifiée au séminaire, l'étudiant n'est pas admis à ou aux évaluation(s), il est inscrit à la répétition du cours</li> <li>- <u>Production Biologique</u> : obligatoire en cas d'absence non justifiée l'étudiant n'est pas admis à l'évaluation.</li> </ul>	
Prérequis :	Aucun	
Modalité d'évaluation :	<u>Séminaire d'automne</u> : Test QCM <u>Production biologique</u> : Test QCM	
Modalité de validation du module :  Modalité de validation du cours :	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.  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 :	Voir les compétences visées	
<b>Séminaire Production Biologique (1 semaine)</b>		
- Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se familiariser avec la viticulture/agriculture durable et la gestion durable de l'environnement.</li> <li>- Acquérir les connaissances techniques et réglementaires pour la reconversion d'un domaine en production biologique.</li> <li>- Participer aux visites thématiques, formuler et synthétiser les informations récoltées (cours, visite, articles scientifiques).</li> </ul>	

Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cours théorique sur l'Introduction à la durabilité ; la réglementation sur l'agriculture biologique ; les contrôles ; l'entretien du sol ; la biodiversité ; la vitiforesterie ; la protection des végétaux ; les vins nature ; les cépages résistants.</li> <li>- Visites sur la biodynamie ; l'entretien du sol et la biodiversité.</li> </ul>
Bibliographie :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agriculture biologique : une approche scientifique ; 2018 Editions France Agricole ; ISBN : 9782855575414</li> <li>- La vigne, le vin, et le bio ; 2021 ; Editions France Agricole, collection vigne et vin ; ISBN : 9782855577715</li> </ul>
<b>Séminaire d'automne (1 semaine)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluer la maturité du raisin</li> <li>- Connaître les étapes de la vinification : de la réception à la fin de la fermentation alcoolique</li> <li>- Réaliser les différentes étapes de la réception à la fin de la fermentation alcoolique</li> <li>- Effectuer les analyses sensorielles, chimiques sur le raisin et le moût</li> <li>- Connaître et maîtriser les pratiques microbiologiques</li> <li>- Décrire et expliquer les aspects législatifs relatifs à la vendange et aux coûts de production</li> </ul>
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cours théoriques et appliqués sur les raisins à maturité, moûts, ainsi que la technologie de réception de vendange</li> <li>- Cours théoriques et pratiques sur la réception de vendange, pressurage, débourage et filtration.</li> <li>- Cours pratiques sur les analyses de raisins et de moûts</li> <li>- Cours théoriques et pratiques sur la microbiologie des vins</li> <li>- Cours théorique sur la maturité et la physiologie du raisin</li> <li>- Cours théorique sur les calculs de coûts</li> <li>- Cours théorique sur la comptabilité viticole et les quotas</li> <li>- Cours théorique sur la gestion de projet pour l'organisation des vendanges</li> </ul>
Remarques :	
Bibliographie :	
Descriptif de module relu le :	Octobre 2024
Par :	Dorothea Noll
Validé par COPIL HES le	Octobre 2024