



# ÊTRE ŒNOLOGUE AUJOURD'HUI

Xavier Bagnoud, œnologue, président de l'Union Suisse des Œnologues [USOE].  
[info@usoe.ch]

Constat réjouissant, le niveau de formation pour les professionnels de notre branche a constamment progressé. En presque 30 ans, plusieurs paliers ont été franchis avec parfois des changements fondamentaux. Avec le standard HES, les futurs ingénieurs confirment un niveau comparable à celui des facultés d'œnologie françaises ou italiennes comme l'a d'ailleurs confirmé le récent audit commandité par l'OFFT.

Face à ce niveau d'excellence, on peut observer quelques changements sensibles des filières d'accès à l'École d'Ingénieurs HES de Changins avec certainement une diminution d'étudiants issus des CFC en viticulture et œnologie au profit d'étudiants plus académiques. Il est par contre réjouissant d'enregistrer un afflux sans précédent d'étudiants étrangers ce qui permet d'atteindre le quota minimum exigé dans les écoles d'ingénieurs que notre petit pays viticole ne pourra certainement pas remplir désormais chaque année.

Les presque quatre ans d'études, avec une crédibilité accrue des modules de cours et des évaluations aux examens, font que le diplôme d'œnologue HES de Changins est devenu, plus que jamais, un sésame chèrement acquis. En élevant le degré de formation, on entraîne également une augmentation de la qualité dans le cadre des maîtrises professionnelles et surtout à l'École Spécialisée.

Afin de maintenir intacts les futurs effectifs de la filière HES de Changins et surtout la motivation qu'aura un jeune étudiant à se lancer dans le long périple de l'école d'ingénieurs, il devient nécessaire de positionner clairement nos professions du vin et d'établir une sorte d'organigramme professionnel où l'œnologue aura une place cohérente avec le cursus imposé par la HES.

De par son niveau de formation obligatoirement complété par une solide expérience pratique, l'œnologue doit devenir l'interlocuteur privilégié qui permet à un vin d'atteindre le niveau d'excellence indispensable à la pérennité de notre vignoble suisse. Complice sur le terrain du caviste, du Maître de Chais ou du régisseur, l'œnologue devra s'imposer par l'apport d'une valeur ajoutée supplémentaire.

De nombreux domaines lui sont encore ouverts car mal exploités dans nos régions viticoles. On pourrait citer par exemple le manque de consultants externes, disposant d'un laboratoire indépendant et supervisant plusieurs exploitations. Cette vision d'ensemble permettrait sans conteste une progression des vins des diverses appellations suisses. On peut aussi déplorer le peu d'entreprises vinicoles d'importance qui développent un secteur R&D ou tout simplement qui osent la remise en question de certains "secrets de fabrication"

en impliquant de manière plus conséquente un œnologue HES dans leurs chais. Sur le terrain de la commercialisation des vins, l'œnologue est également pratiquement absent du marché. Il est étonnant que la vente de nos meilleurs crus soit encore confiée majoritairement à des diplômés d'écoles commerciales qui, mis à part le petit cours de formation interne, n'ont pas acquis les rudiments de bases en œnologie. Enfin, il est vital d'encourager les jeunes œnologues à créer leurs propres entreprises dans des secteurs innovants pouvant se greffer sur les besoins du marché (outsourcing de travaux de pointe comme l'autoenrichissement ou la mise en bouteilles, entre autres exemples).

L'œnologue de 2003 sera innovant et courageux ou alors il brisera sa détermination initiale en entrant en compétition au niveau professionnel dans des postes de travail ne nécessitant pas toujours quatre années d'études. De leur côté, les entreprises vinicoles doivent saisir tout le bénéfice qu'un œnologue apporterait à leur exploitation. L'USOE, par respect pour le travail des jeunes étudiants issus de l'École d'Ingénieurs HES de Changins, sera toujours attentif à positionner l'œnologue à la place qu'il mérite.

Pour plus d'informations, consulter notre site : [www.oenologue.ch](http://www.oenologue.ch)

Jonathan Canetti nous a quittés brutalement et sans avoir le temps de nous dire adieu dans un tragique accident d'avion le dimanche 13 juillet 2003 près de Bellinzona. Il laisse derrière lui une fille, une famille et de nombreux amis dans la peine. Johnattan était un camarade très attachant, plein de vie et d'humour. Il ne connaissait pas l'ennui et avait su graver les échelons de

sa carrière professionnelle de manière remarquable. Œnologue de la maison Delea, il se régala à parfaire les Merlot que les gens de sa génération ont hissé au firmament des vins internationaux. Aux amis qui lui étaient chers, il offrait volontiers lors de ses visites en Suisse Romande une bouteille de son Limoncello artisanal. En 1990, lorsque nous faisons notre Ecole d'Ingé-

niers à Changins, c'est tout le soleil tessinois qu'il nous apportait chaque semaine et surtout cette fameuse leur pétillante qu'il avait dans les yeux. Il nous laisse aujourd'hui inconsolables, mais riches des épatants moments que nous avons passés en sa compagnie.

Xavier Bagnoud, Président de l'USOE