

CONRAD BRIGUET,
directeur de l'École
d'ingénieurs
de Changins, à Nyon.

On reproche parfois aux œnologues d'appliquer la même recette, en particulier dans la vinification des chasselas, ce qui conduit à une standardisation des vins. Qu'en pensez-vous?

Si vous pensez au Concours Jean-Louis des vins vaudois, il est vrai qu'il est plus difficile de distinguer les régions aujourd'hui. Cela tient, par exemple, au fait que l'on sait comment faire pour corriger une acidité trop marquée. Toutes les études de marketing montrent que les consommateurs préfèrent un chasselas qui ne contient pas trop d'acidité. Nos œnologues en tiennent compte. Ils sont capables d'élever un vin en effectuant des choix correspondant à l'attente du consommateur. Certains veulent faire ressortir le terroir, d'autres sont attachés à la finesse ou à l'équilibre. De ce fait, il est plus difficile d'identifier la provenance. L'œnologue dispose aujourd'hui d'outils lui permettant de faire ressortir un caractère particulier. On devrait classer les vins selon leurs caractéristiques plutôt que selon leur terroir d'origine. Il y a moins de standards typés région de production qu'auparavant, car l'œnologue est aujourd'hui capable de «signer» son vin en lui conférant une touche personnelle, témoin de sa créativité.

A côté des titres officiels tels que brevet fédéral, ingénieur HES et bientôt bachelor of science en œnologie, vous décernez des diplômes propres à votre école. Quel est le sens de cette démarche?

Il y a une raison historique. Notre école est née en 1948, les diplômes officiels fédéraux n'étaient pas encore définis comme ils le sont aujourd'hui. Il y a également le souci de répondre aux besoins du marché. Notre diplôme a acquis ses lettres de noblesse durant les années 1980-1990 qui ont vu beaucoup de vigneron, avec la baisse du prix du raisin, devenir vigneron-encaveurs. Souvent, les parents ont envoyé leurs fils et leurs filles se former à Changins pour apprendre à vinifier eux-mêmes. Le diplôme de l'école spécialisée est en bonne adéquation avec cette demande.

Ce titre a contribué et contribue à la renommée de notre école spécialisée. Cela étant, nous sommes attentifs à coordonner nos formations professionnelles avec les reconnaissances officielles de l'OFFT. En réalisant le diplôme de Changins, on peut obtenir le brevet fédéral. Concernant la maîtrise, nous travaillons en étroite collaboration avec AGORA et les écoles d'agriculture.

Avec l'Accord de Bologne, allez-vous décerner des masters?

Nous forçons de grands espoirs sur la possibilité de décerner des masters. Cela renforcerait la reconnaissance de notre école dans le milieu vitivinicole à l'échelon international et cela permettrait d'offrir des compétences supplémentaires dans le domaine de la recherche et de la technique.

Le principal écueil à franchir est le nombre réduit d'étudiants. Seuls, nous ne pourrions pas proposer un master, par contre, avec d'autres institutions ou universités helvétiques ou étrangères, cela serait possible. Nous nous occuperions de l'aspect spécialisation alors que les autres assumeraient l'enseigne-

ment de base. Le projet en est à ses tous débuts; il ne devrait pas voir le jour avant 2009.

De quelle nature sont vos collaborations avec l'étranger?

Nous avons de nombreuses collaborations et échanges d'étudiants dans le cadre de séminaires avec des écoles étrangères en Italie, en France et bientôt aux Etats-Unis. Cela est très profitable pour nos étudiants, mais aussi pour nos professeurs qui peuvent ainsi s'ouvrir à d'autres techniques et découvrir des compétences inédites pour nous. Bien que nous ne décernions pas de master, nous dispensons déjà des cours dans des institutions de formation européennes dans le cadre de programmes de masters. Les 30%

de nos étudiants sont d'origine étrangère: la majorité vient de France, mais nous formons des gens de tous les continents.

Quelle est votre renommée par rapport au célèbre diplôme national d'œnologie (DNO) français?

Il faut comparer ce qui est comparable. En France, chaque année, environ 400 DNO sont décernés alors que nous avons une vingtaine de lauréats par an. Cela étant, nous sommes très largement reconnus en France et on préfère parfois nos diplômés à cause de leur sens pratique. Ils sont directement opérationnels et leurs compétences techniques n'ont rien à envier au DNO. A titre d'exemple, un de nos lauréats ayant repris un

domaine viticole en France n'a eu aucun problème à obtenir des crédits bancaires français lorsqu'il a présenté son diplôme de Changins.

Comment évoluent vos effectifs?

Les effectifs de la HES concernant le titre d'œnologue progressent régulièrement. Actuellement, 15 à 20 œnologues sortent chaque année. Les effectifs de l'école spécialisée dépendent du contexte; lorsque le prix du raisin a baissé dans les années nonante, les gens se sont mis à vinifier et nos effectifs sont montés jusqu'à 55 élèves. Aujourd'hui, la restructuration du monde viticole et la diminution du nombre de domaines ont stabilisé nos effectifs à 40 étudiants. Concernant l'École du vin, nous avons environ 250 participants par an qui étudient selon un système modulaire, à leur rythme.

Quel est votre statut?

L'école est une fondation dont les membres sont les cantons romands, les cantons de Berne et du Tessin et les organisations professionnelles de la branche.

A côté de cela, nous avons un partenariat étroit avec l'OFAG et la station Agroscope Changins-Wädenswil ACW. Ce partenariat tient à trois raisons: la première est historique. A la base, l'école est une émanation de la station de recherche. La deuxième est opérationnelle: de nombreux chercheurs d'ACW enseignent chez nous. La troisième est liée à l'étroite collaboration dans le domaine de la recherche.

PROPOS RECUEILLIS
PAR CHRISTIAN PIDOUX