
 Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale Fachhochschule Westschweiz University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland	Descriptif de module Filière Bachelor en Viticulture et Œnologie	 CHANGINS haute école de viticulture et œnologie
Crédits ECTS : 3	Séminaire semestre II	2024-2025 (S2)
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"> - <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 - <u>Production Biologique</u> : obligatoire en cas d'absence non justifiée l'étudiant n'est pas admis à l'évaluation. 	
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	
Séminaire Production Biologique (1 semaine)		
- Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Se familiariser avec la viticulture/agriculture durable et la gestion durable de l'environnement. - Acquérir les connaissances techniques et réglementaires pour la reconversion d'un domaine en production biologique. - Participer aux visites thématiques, formuler et synthétiser les informations récoltées (cours, visite, articles scientifiques). 	

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