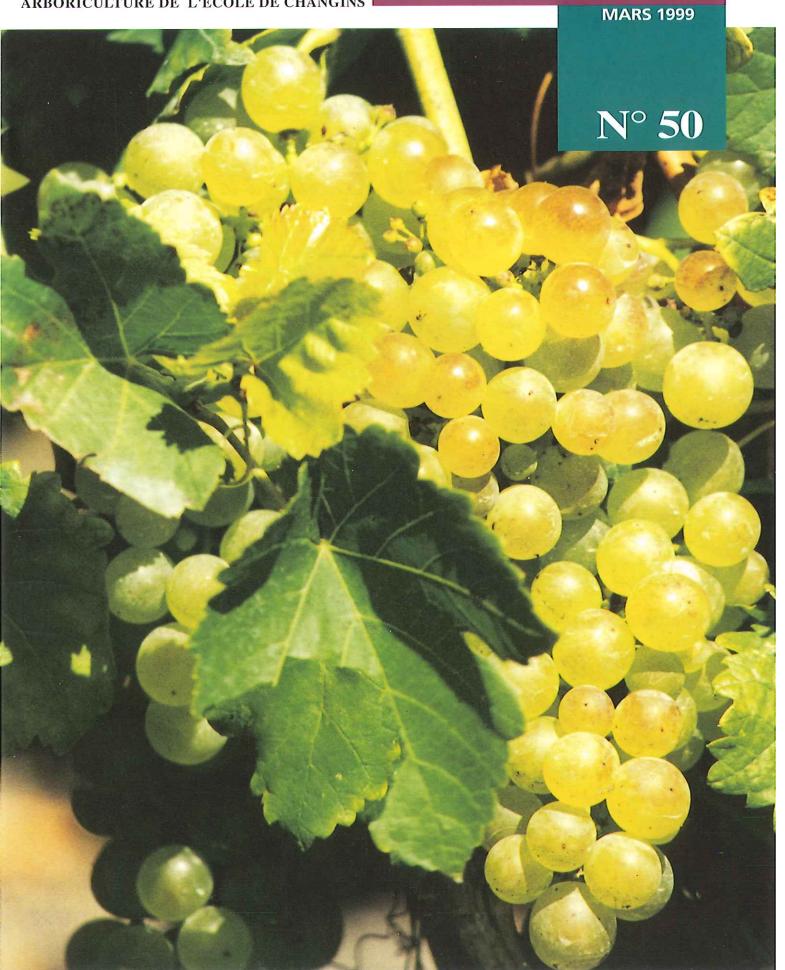
OBJECTI

JOURNAL DES DIPLÔMÉS EN VITICULTURE, OENOLOGIE ET ARBORICULTURE DE L'ÉCOLE DE CHANGINS





STELVIN®

20 ans de Leadership au service du vin.

1974 - SUBER S.A. lance l'idée d!un bouchage STELVIN $^{ extbf{R}}$ en Suisse.

1976 - Les premiers vins blancs Chasselas sont bouchés **STELVIN** $^{\circledR}$

1989 - Le bouchage **STELVIN** [®] évolue: baque **BVS** - joint **EPEBP-** capsulage avec embout formeur.

1996 - le joint d'étanchéité **SU 36** ® élargit la gamme.



Depuis 20 ans le bouchage à vis STELVIN assure toujours la meilleure adaptation pour le bouchage de vos vins.

Importateur SUBER S.A. 1261 Burtigny Tèl. 022 366 33 66 Fax. 022 366 34 12

Edito

me numéro!



Un grand MERCI à chacune et à chacun...

lean-Philippe Mayor, directeur

Joyeux anniversaire, Cher Objectif, pour ton cinquantiè-

Le besoin d'information, base de toute vie social, t'a fait naître en 1974. L'enthousiasme de tes membres et lecteurs t'a permis d'atteindre ton cinquantième numéro... Cela compte dans la vie d'un journal...

Lorsque l'on franchit ce cap, on regarde l'avenir, le centième numéro qui se profile au loin dans le troisième millénaire. Puis soudain, on se retourne et on observe avec tendresse et intérêt la grisaille des vieux numéros, par-delà le temps écoulé, avec des informations parfois révolues, des préoccupations passées et les passions des rédacteurs.

Chaque journal a son histoire qui se confond dans la grande histoire de la presse et du monde. Quel autre objet a un lien si étroit avec la société, la culture, la situation économique et la politique, si ce n'est la presse écrite?

Curieux objet que le journal... Il est à la fois le passé et l'avenir des médias. Lorsque l'homme sera lassé du rituel de la télévision, il se passionnera à nouveau pour le journal qui, lui, n'a jamais cessé de soulever et d'emporter les passions. Comme je me plaisais à le souligner dans mon allocution: "Grâce à tous ceux qui ont fait vivre notre Ecole, nous avons pu fêter ses 50 ans." Maintenant que la fête est finie, que l'excitation du moment s'est apaisée, que les nouvelles forces ont remplacé la fatigue, je souhaiterais faire un retour sur notre jubilé.

Pour mémoire, rappelons que les 8 et 9 septembre étaient consacrés aux écoles du degré secondaire supérieur. Plusieurs classes sont venues nous visiter et bien que l'on ait planifié un plus grand nombre de classes, les visites se sont bien déroulées à la satisfaction de nos hôtes.

Le jeudi 10 septembre, journée officielle, a vu une belle affluence, puisque quelque 220 invités ont participé à la cérémonie de clôture. Que nos conférenciers du jour, M. Jean-Louis Simon, figure de proue de la viti-viniculture romande pendant

longtemps et élève des premières heures de notre école ainsi que M. Hans Burger, directeur de l'Office fédéral de l'Agriculture, soient ici remerciés du fond du cœur pour la chaleur et la pertinence de leur exposé. L'Ecole du vin de Changins a été officiellement inaugurée ce jour et nos remerciements les plus sincères s'adressent à M. Philippe Rochat, fleuron de la gastronomie suisse et reconnu bien au-delà de nos frontières, qui a accepté d'en être le parrain, M. Rochat en est l'ambassadeur légitime. Par son art culinaire et par son élan, il apporte l'excellence de la tradition, de l'art de vivre et du dynamisme que nous visons dans notre Ecole. Les stands que les professeurs ont montés et qui étaient tenus par nos étudiants ont remporté un vif succès. Pour leur originalité et la qualité de leur prestation, qu'ils en soient tous cordialement félicités ainsi que les nombreux partenaires extérieurs qui se sont joints aux expositions et



Présenté et dégusté à l'occasion du repas de gala.

démonstrations. Plusieurs artistes nous ont fait l'amitié de présenter leurs chefs-d'œuvre, Mmes Françoise Grandchamp, Ruth Veterli, Lucette Hautier, M. Michel Tenthorey ainsi que la Confrérie de l'Etiquette. Ils ont su apporter la touche artistique, la note poétique et les couleurs tellement indispensables à la vie. L'humour incarné par le couple Rosalie & Victor a surpris bien quelques-unes et bien quelques-uns, mais quelle fraîcheur et quelle originalité! Comme la tradition le dicte, c'est le quartette de Daniel Gindrat qui a animé les parties musicales avec toujours autant de professionnalisme et d'entrain - Bravo!

Nous ne saurions oublier dans nos remerciements notre partenaire principal, dans le cadre de la Haute école spécialisée de Suisse occidentale, l'Ecole d'ingénieurs de Lullier, qui a décoré, fleuri et embelli nos locaux de manière fastueuse à l'occasion de notre jubilé.

Le repas de gala à l'intention des autorités dirigeantes de notre Etablissement fut merveilleusement animé par les Confréries bachiques (par ordre d'apparition: La Confrérie des Vignobles fribourgeois, Les Olifants du Bas Lac en Pays de Neuchâtel et son Grand Prévôt du Jura, La Confrérie du Guillon, Les Vignolants, L'Ordre de la Channe, L'Ordine de Grancoppieri, L'Académie du Cep), un grand MERCI pour votre verbe alerte, pour vos mots rieurs pour vos gaies chansons et vos trompettes ponctuelles et pour avoir apporté tradition, chatoiement et panache à cette belle soirée. Mais un tel repas ne peut être de gala qu'avec un chef et une équipe à la hauteur et avec un service digne des grands restaurants, merci à M. Badan et à toute son équipe, merci à l'Ecole hôtelière de Lausanne pour le cœur et la classe avec lesquels elle nous a si bien servis. Je ne saurais oublier l'essentiel pour une école telle que la nôtre: le vin. Que les cantons qui nous ont offert ces si fantastiques nectars soient vivement remerciés.

Vendredi 11 septembre, visite des écoles vertes le matin et cycle de conférences l'après-midi, fut une journée plus studieuse. Que les professeurs en charge de cette journée voient ici notre reconnaissance, tout comme les conférenciers du cycle et plus particulièrement M. Jacques Derron, qui a présidé avec brio cette session.

Samedi 12 septembre: journée des diplômés de notre Ecole. Les mots me manguent pour exprimer tout ce que nous ressentons. Avec plus de mille membres, l'Association des diplômés de l'Ecole de Changins a, dès le début des festivités, et déjà bien avant par son président, M. Vincent Bindith et son comité, soutenu et encouragé merveilleusement nos diverses activités. La plaquette en quadrichromie est une réussite, merci Mme Nadine Andereggen. Vous étiez presque 100 à votre Assemblée générale et votre inestimable soutien au futur vignoble de l'Ecole par les nombreux dons en nature et le chèque de Fr. 20'000.- remis à cette occasion, sont tout simplement extraordinaires. Et plus encore, ils témoignent votre attachement à l'Ecole de Changins, valeur ô combien inestimable pour tous ses collaborateurs qui reconnaissent en vous une véritable légitimité à leur travail et une profonde gratitude à tous leurs efforts. M. Bernard Crettaz, conservateur du département Europe du Musée d'ethnographie de Genève a emballé les quelque 130 personnes qui ont participé à sa conférence. En leur nom

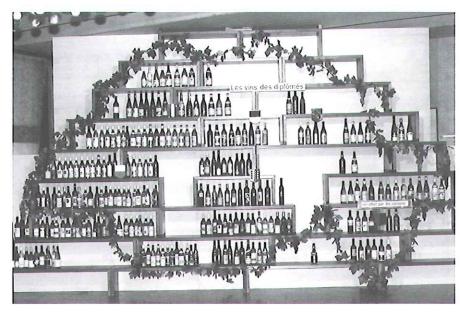


Vincent Bindith, président de l'Association des diplômés de Changins (à droite) tend à M. Jean-Philippe Mayor (à gauche) le don des membres pour l'achat du capital plante de la future vigne de l'Ecole d'Ingénieurs de Changins.

vous êtes, M. Crettaz, profondément congratulé.

Les portes ouvertes du samedi après-midi n'étaient pas assez larges pour contenir le trafic dedans-de-hors-dedans-dehors; c'est vrai que le temps incitait au va-et vient entre stands intérieurs et stands extérieurs. A cet égard, je souhaiterais ici, et je ne saurais l'exprimer suffisamment, remercier celles et ceux, qui par leurs dons en merveilleuses bouteilles ont contribué à une véritable fête des cantons membres de notre Fondation et, on voit que vous êtes sortis de Changins, bon sang qu'ils étaient bon vos vin!

Grâce à Mmes Barbara Häberli et Nicole Miauton qui ont tout donné, nous avons pu mener à bien ces quelques jours de fête. Mais, nous



«Le fleuron» de nos diplômés en dégustation sur les stands.

n'oublions pas que leur succès a été assuré grâce à l'ensemble de nos collaboratrices et collaborateurs et à l'ensemble de nos étudiantes et étudiants. Chacune et chacun a fait preuve d'une grand engagement et de beaucoup de disponibilité. MERCI à toutes et à tous.

C'est nickel!





Propreté et hygiène à volonté: Nettoyeurs à haute pression mobiles et stationnaires pour exploitation à l'eau froide, chaude ou vapeur (pression de travail jusqu'à 200 bar, jusqu'à 140°C). Nettoyeurs de récipients, installations spéciales de lavage des barriques à haute pression, ainsi que des aspirateurs industriels eau et poussière.

Demandez-nous la documentation et/ou une démonstration sans engagement.



PETER MOOG & CIE AG, 3076 Worb tél. 031/839 11 43, fax 031/839 77 28

PETER MOOG & CIE AG

Ch-3076 Worb, Schweiz Neufeldstrasse 11, Postfach 311 Tel. +41(0)31-839 11 43 Fax +41(0)31-839 77 28 e-mail: verkauf@moog.ch

Rationaliser le lavage des fûts

Typ FR 1 K (Oscar de Bronze – Sitévinitech 1998)

Le système de lavage intérieur des fûts est composé d'un dispositif d'alimentation et d'évacuation ainsi que d'un appareil de nettoyage. Une innovation qui s'est distinguée par l'Oscar de bronze à La Sitévinitech 1998.

Il assure de la manutention des fûts au poste de lavage, évitant ainsi tout effort et risque pour l'utilisateur.

Le fût est positionné sur la canne de lavage qui est fixe. Le cycle est déclenché et s'opère automatiquement, les paramètres, comme la durée, la température et la pression étant réglés au préalable.

Il en résulte, au niveau du travail, un gain de temps et de sécurité. Deux modèles existent: le type FR 1 K, pour un fût et FR 2 pour deux fûts sur rack.

Le lavage est économique. En effet, la consommation minimale d'eau est seulement de 10 à 15 l/min.

Il existe des options: des horloges, notamment, pour les programmes «froid» et «chaud» ainsi qu'un dispositif de protection contre les projections d'eau, avec habillage complet en acryl.

CHIMICOVAL

Yves Moren 1964 CONTHEY VS SUISSE Tél. (027) 346 14 72 Fax (027) 346 12 85

Produits Œnologiques
Machines et articles de cave
Cuves et accessoires inox
Tuyaux
Fûts de chêne BOUTES et DAMY Tonnellerie de France
Filtration SCHENK
SO2 (nouveau SO2 en tablettes effervescentes)
Produits de nettoyage pour la cave





Elaboration de vins mousseux Fermentation traditionnelle en bouteilles

Avec l'aide de votre vin de base, nous élaborons avec soin des bouteilles qui vous seront remises après 9 mois passés sur lie.

Contactez-moi pour tous renseignements supplémentaires que vous désireriez, sachant qu'une <u>bonne</u> méthode traditionnelle se prévoit avant vendanges!

X.C.Œnologie Xavier Chevallay 17, rte de Cartigny 1236 Cartigny Tél. et fax 022/756 02 12

L'Ecole d'ingénieurs de Changins - Rêve, vision et perspective -

Cérémonie de clôture, jeudi 12 septembre 1998 Allocution de Jean-Phillippe Mayo

J'aurais voulu commencer par ces quelques mots de Martin Luther-King: "J'ai fait un rêve..." et pourtant en quelque 30 ans les choses ont-elles vraiment changé ? Là n'est plus la question car si le rêve appartient à l'Homme nul ne sait ce que serait un monde dénué de ces secrets désirs qui rendent les actions possibles, qui font que le monde est monde, un peu moins laid, fardé de cette parcelle d'impossible que l'on effleure quelques fois et qui finalement s'embellit parce que le rêve est devenu parcelle de réalité. Ce rêve qui nous pousse à agir sur la réalité, à la transformer, parce que nous sommes des aménageurs d'espaces, des bâtisseurs, des aventuriers, des créateurs.

Je ne m'exposerai donc pas ici au ridicule du pronostic, qui ne présente d'autre certitude que celle d'être rapidement démenti. Mais je peux, comme dans un rêve où il suffit qu'une chose soit évoquée, sur le mode du désir ou de l'appréhension, de l'amour ou de l'aversion pour qu'elle se produise effectivement, m'amuser à rapporter ou proposer quelques visions et perspectives sur l'Ecole d'ingénieurs de Changins.

Grâce à tous ceux qui ont fait vivre notre Ecole, nous pouvons fêter aujourd'hui ses 50 ans. Beau défi pour les générations en place et à venir mais, de quoi seront faites les 50 prochaines années?

Déjà Jules Renard disait: "Si tu veux lire un livre, commence par l'écrire" par analogie, je dirai: "Si tu veux regarder un tableau, commence par le peindre", alors pourquoi ne pas tenter de peindre Changins?

Aux trois couleurs fondamentales, le JAUNE s'adresse à la formation, il partira du présent: analyse quantitative, qualitative, tentera d'en évaluer la pertinence. Il s'agira par un jeu d'éclairage, de tonalités différentes et de quelques rappels d'établir les liens qui nous rattachent au grand ensemble de la formation professionnelle actuelle et future dans le monde des sciences vertes. Le ROUGE, fil conducteur, s'adresse à l'Homme. Du jaune au rouge, nous passerons donc au BLEU, couleur qui souligne nos valeurs, inaccessibles parfois, exigeantes souvent, nobles toujours.

Mais, chacun le sait, il est bien rare que ces couleurs fondamentales restent pures, elles se panachent, se mélangent, se diluent, se font discrètes ou se renforcent comme pour mieux souligner ce qui est important. N'est-ce pas ça la vie, une peinture qui se fait et se défait, qui, au commencement est floue comme dans un rêve et qui se précise au fil du temps?

Alors voilà, accompagnez-moi dans ce tableau rêvé, et, pour ne rien vous cacher de ce dont je rêve encore souvent !... et nous lui laisserons le temps d'affiner ses traits.

L'école professionnelle

Les entreprises se plaignent que le temps pour former les apprentis manque toujours davantage, raison pour laquelle nous avons organisé à Changins plusieurs journées thématiques destinées aux jeunes alors en entreprises. Notre école professionnelle a aussi mis sur pied des cours d'introduction en physique, chimie, biologie et informatique. Mais attention, ce rapprochement toujours plus étroit avec l'école ne saurait être synonyme d'étatisation de l'apprentissage mais plutôt d'un retour partiel aux sources de la formation. Pourquoi ne pas planifier dès le départ une formation professionnelle modulaire, constituée d'unités acquises en entreprise ou en école, ainsi la formation professionnelle duale continuerait à être développée en commun



M. Albert Bujard (à gauche) et M. Bruno Botta (centre droite) étudiants de la première volée 1949-1950 entourés de Nicole Miauton, secrétaire de direction et Jean-Philippe Mayor, directeur.

avec l'économie. Et je reste un fervent défenseur de ce mode de formation de base.

Dans une société où le temps de formation s'allonge et dans laquelle il devient de plus en plus rare de pratiquer le métier que l'on a appris initialement, le certificat fédéral de capacité n'est souvent plus une fin en soi, il devient la base de départ de formations futures. Il conduit souvent à une école supérieure ou à un haute école spécialisée. Dans ce contexte, on peut s'interroger sur l'attrait de la formation professionnelle et le peu de prestige dont elle jouit dans notre société. Les meilleurs élèves vont aujourd'hui tous au gymnase, si bien que les métiers perdent nombre de leurs bons éléments potentiels. Il s'agit donc de mettre en place au sortir de l'école obligatoire, des structures qui valorisent les écoles professionnelles. L'apprenti doit, en toute connaissance de cause, pouvoir entreprendre son apprentissage et, s'il le désire, viser la maturité professionnelle puis la Haute Ecole Spécialisée. Cette voie n'est pas encore suffisamment exploitée et pourtant qu'est-ce que la société demande? sinon des jeunes gens déterminés, qui aiment leur travail et qui ont le souci d'évoluer, plutôt que des gymnasiens, voire des universitaires, qui ne savent pas trop ce qu'ils veulent, pas trop ce qu'ils aiment et qui se confortent souvent dans un statut d'étudiant mal placé.

L'école spécialisée

Nous avons maintenant un cycle complet de recul et dans l'ensemble l'expérience est positive. Si les étudiants reconnaissent unanimement la qualité et la pertinence de l'enseignement, il nous revient à nous, direction, administration et corps professoral, d'affiner, de fluidifier et d'harmoniser encore les programmes, en un mot d'acquérir un peu plus d'expérience avec cette nouvelle philoso-

phie de l'enseignement des matières par modules, appelés chez nous axes, en relation avec les travaux à l'extérieur ou en cave, étroitement liés au rythme saisonnier. Cette démarche commence à être acceptée et comprise dans les professions et par les étudiants. Cette adaptation ne s'est pas faite du jour au lendemain. Combien de discussions, de séances de coordination, d'audit pour en arriver à aujourd'hui? Et oui, les diplômés de l'école de Changins, nouvelle mouture, sont arrivés, ils peuvent être fiers de leur succès, et nous, collaborateurs de l'Ecole, pouvons aussi en être fiers.

Quant aux nouvelles maîtrises fédérales, elles commenceront en l'an 2000 selon un concept neuf. Les cours préparatoires seront entièrement modularisés. Cette démarche permettra de regrouper au premier niveau l'ensemble des maîtrises agricoles, au deuxième les maîtrises agricoles spéciales et, ce n'est qu'au troisième niveau que l'on retrouvera les spécificités à chaque profession.

L'école d'ingénieurs, partenaire de la HES-SO (Haute école spécialisée de Suisse occidentale)

Compte tenu du faible nombre d'étudiants dans notre Ecole d'ingénieurs, une quinzaine tous les deux ans, ainsi que dans l'Ecole d'ingénieurs de Lullier (canton de Genève), nous avons regroupé nos forces pour former ensemble 4 filières d'études: l'œnologie, l'agronomie, la gestion de la nature et l'architecture du paysage. Si l'oenologie reste l'apanage de Changins, l'agronomie se répartit entre les deux établissements alors que les autres filières d'études sont enseignées à Lullier. Cette solution favorise une grande mobilité des étudiants et des professeurs. Ainsi nous tendons à pallier les petits effectifs par un regroupement des élèves: A Lullier à 100% la 1^{re} année d'études, essentiellement consacrée aux branches générales. A quelque 50% à Changins et 50% à Lullier la 2e année d'études, dite année des branches techniques de base. Puis, spécialisation à 100% dans l'un ou l'autre des établissements la 3e année d'études. Il s'agit donc bien d'une véritable concentration des forces.

Le succès de cette nouvelle collaboration entre nos deux établissements se mesurera à son originalité, encore faut-il que la vitesse de mise en place respecte l'accélération des réformes de la formation professionnelle, soulignée par Monsieur le conseiller fédéral Couchepin. Pourtant, cette concentration ne va pas de soi. Elle exige du temps et se cultive patiemment.

Mais, notre effort n'a pas échappé au Conseil fédéral qui a proposé de concentrer l'ænologie à Changins d'ici 2003. Il s'agit maintenant d'imaginer et de concrétiser une synergie dans l'enseignement de cette filière d'études avec nos collègues de Wädenswil. Elle devra tenir compte des différences culturales et culturelles entre nos régions de production. Les espoirs sont entiers. Il s'agit bien de dépasser les craintes personnelles au profit de la profession qui ne court qu'un seul objectif: le meilleur. Elle ne prise que le résultat, que l'étudiant formé. Et c'est bien naturel et légitime ainsi, la profession n'ayant pas à se préoccuper des difficultés diverses survenues pour réaliser cette concentration et des choix effectués par les différentes équipes de direction et de professeurs.

Dans le cadre de la recherche appliquée et du développement, le dossier de candidature du centre de compétences, intitulé "REALTECH" -Ressources alimentaires et technologie environnementales et chimiques, a été entériné par le Comité stratégique de la HES-SO et attend une reconnaissance de l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie. Il regroupera, dans l'ordre alphabétique, les Ecole d'ingénieurs de Changins, de Fribourg, de Genève, de Lullier, du Valais et de Vaud.

Dans le domaine de la viticulture et de l'œnologie, nous pourrons également compter sur un partenaire de choix, à savoir la station fédérale de recherches en production végétale de Changins, plus connue sous le nom de RAC. Elle est un partenaire légitime de l'Ecole, puisque dès la naissance de cette dernière, elle a d'abord fait appel aux chercheurs pour enseigner et ce n'est que plus tard qu'elle est devenue un entité indépendante. Pour Monsieur "Tout le monde", Changins, c'est parfois la recherche, parfois l'Ecole et pour le non-initié, Changins c'est Changins et un point c'est tout! Alors pourquoi s'acharner à séparer ce qui est naturellement lié. Nous avons tous tout à gagner d'être d'abord les serviteurs de la profession, tantôt chercheurs, tantôt professeurs.

Par ailleurs, le "chacun pour soi, tout à la charge de la Confédération et des cantons" est une image du passé. La Suisse ne peut effectivement plus se permettre d'avoir un système de formation fragmenté. La mondialisation de l'économie et de la science, l'état critique des finances publiques exigent une collaboration poussée et le rassemblement des forces. Nous constituerons ainsi des pôles d'enseignement de et recherche.

Mais, créer des pôles implique aussi que nous nous frottions à la concurrence. Or, nous ne pourrons le faire avec succès que si nos autorités responsables nous accordent une large autonomie et nous permettent de développer nos propres caractéristiques.

Si le rêve voit notre société tendre vers un développement de l'éducation, de la science et de la culture, cette tendance soulève la question des moyens financiers nécessaires pour arriver à un telle so-

ciété. Or, dans cette période sollicitée sur les plans économiques et financiers, nous nous permettons d'espérer que l'importance de la formation et de la recherche ne soient pas démentie par la Confédération et les cantons par un désengagement financier dans ce domaine. S'il peut paraître pertinent de lier une partie des subventions à la performance, faudra-t-il encore trouver des critères d'évaluation valables et non uniquement quantitatifs, car on ne peut réduire l'école à une entreprise avec à son entrée des étudiants et à sa sortie des diplômés. Les Ecoles doivent disposer d'un minimum de sécurité financière afin de pouvoir planifier à long terme. La politique du stop and go que nous vivons depuis bientốt 2 ans n'est dans l'intérêt de personne. Faire mieux et plus avec les mêmes ressources humaines, les mêmes moyens, les mêmes infrastructures, sonne quelque peu creux aux oreilles de plusieurs directeurs et professeurs qui n'ont vu ces derniers temps qu'une détérioration de leurs conditions de travail sans pour autant percevoir une amélioration prochaine.

De plus, l'avenir proche verra la mise en place de l'assurance qualité accompagnée d'évaluations. Le danger d'une "évaluationnite" aiguë qui gênerait les professeurs et les chercheurs dans leur travail est à craindre. Il est à espérer qu'il ne s'agisse évidemment pas d'évaluation des établissements chaque année. Mais le contrôle de performance des Hautes Ecoles Spécialisées est important. Il devra concourir à un seul but, aider les acteurs principaux de la formation professionnelle à évaluer leur travail et la réalisation de leurs objectifs et à prendre si nécessaire des mesures correctives. Mais il ne s'agira pas seulement d'évaluer, il faudra aussi informer.



De gauche à droite: M. Eric Beuret, président du Conseil de direction, M. Jean-Philippe Mayor, directeur et M. Dominique Favre, président du Conseil de fondation.

L'Ecole du Vin de Changins

Plus de 350 heures de cours, dispensées par quelque 35 professeurs sont réparties sur 13 modules. Ces modules sont dispensés au minimum deux fois par année. En janvier 1999, commencent les premiers cours. Ils se déroulent sur deux sites: principalement dans le restaurant du prestigieux Château de Prangins ainsi que sur le site de Changins. L'Ecole du Vin de Changins se veut ouverte à chacun. Elle offrira trois diplômes; un diplôme de dégustation de base, un diplôme de commerce des vins et un diplôme de service du vin pour sommelier, les trois diplômes portant le sceau de Changins.

Je souhaiterais, maintenant, aborder les aspects les plus fondamentaux de toute école: ses étudiants et ses professeurs. Que l'on s'intéresse aux uns ou aux autres, il s'agit toujours de femmes et d'hommes et c'est bien là que s'opposent deux forces: les connaissances et l'éducation, le savoir-faire et le savoir-être. Où commence, où s'arrête la mission des écoles à vocation professionnelle?

Parmi les valeurs les plus fortes que l'on retrouve chez les étudiants aujourd'hui, c'est la quête de l'autonomie, de la liberté et de la responsabilité - ces 3 valeurs étant inséparables -. Ces valeurs trouvent leur légitimité par le fait que nous formons les futurs travailleurs. Ces derniers expriment déjà clairement leur désir d'avoir plus de souplesse dans l'organisation du travail et ils veulent prendre leurs responsabilités. Sans jugement de valeur, ils se préparent à bénéficier d'une marge de responsabilité, d'initiative et de créativité qui sera liée à leur qualification. Toutefois, si les jeunes ont des attentes assez précises face à l'avenir, comme le besoin de liberté et de réalisation personnelle, ils éprouvent aussi un fort besoin de sécurité et de protection. Cela peut paraître contradictoire mais s'explique par une appréhension de l'avenir due à la multiplicité de facteurs comme le chômage, les dérégulations sociales et économiques et la diminution constante des emplois. Pour d'autres, c'est la recherche de sens et comme dit Margot Arnaud "le plus difficile pour un jeune à l'heure actuelle est peut-être moins de trouver un job que de donner un sens à sa vie".

Et pourtant, notre rôle, à nous formateurs, c'est aussi de tenir compte de la réalité du terrain et de préparer nos étudiants à l'affronter. Dans notre société de compétition, chacun veut les meilleurs collaborateurs, les gens les plus capables. Ainsi, entre les aspirations de nos étudiants et la parfois dure cruauté du monde professionnel, la mission d'une école professionnelle est faite d'un savant mélange d'exigences et de servitudes ainsi que de liberté. Car, "quand on est gamin, nous rappelle cet étudiant, on ne rêve pas de travailler, on rêve de faire quelque chose." Alors attention de ne pas briser ce rêve trop tôt!

Cette analyse nous a poussés à développer et réaliser une formation de base qui soit large et de qualité. Il s'agit maintenant d'imaginer rapidement des formations post-grades capables de répondre aux exigences techniques les plus élevées des professions enseignées dans notre Ecole. La priorité restera dans la formation technique, car il s'agit d'approfondir et de perfectionner ce qui n'a pas pu être étudié auparavant.

Quant aux professeurs, véritables moteurs de la formation à Changins, ils sont confrontés sans cesse à de nouveaux défis. Hormis leur charge d'enseignement et de formation, ils sont tantôt chercheurs, tantôt entrepreneurs, tantôt administrateurs, tantôt coordonnateurs. Si l'ensemble de ces fonctions est le meilleur garant contre la routine, certains signes de lassitude peuvent apparaître dans les périodes les plus chargées. Il s'agit, maintenant que la plupart des options ont été arrêtées, de renforcer sensiblement nos professeurs par un corps intermédiaire constitué d'assistants et d'adjoints scientifiques à même de les décharger dans les travaux pratiques et dans les travaux de recherche.

Ces 2 dernières années ont été marquées par un engagement total des professeurs pour la mise en place des nouvelles structures et, pour reprendre les paroles d'un professeur, "nous sommes en train de nous ratatiner!". Or, et vous le savez bien, la pérennité de la formation professionnelle tient plus dans la qualité de l'enseignement et de l'apport des nouveautés, que dans la répétition immuable de cours. Nos professeurs doivent suivre une double formation, la formation continue, propre à la matière enseignée et la formation didactique, propre à l'art de la communication et de la pédagogie. Ces formations sont exigeantes et gourmandes en temps. Il en va de l'intérêt de chacun et surtout de celui des hautes écoles spécialisées qui ont clairement émis le désir de voir des centres de compétences proches du monde économique régional. Donnons-nous les moyens du succès.

Ceci m'amène tout naturellement à exposer les valeurs que nous cherchons sans cesse à atteindre à l'Ecole d'ingénieurs de Changins. Elles sont au nombre de 8.

voir tableau ci-contre

1. Simplicité et initiative : faire preuve de pragmatisme et de souplesse,

considérer le changement comme une opportu-

nité, être orienté vers l'action

2. Confiance : inspirer le respect et établir une confiance mu-

tuelle dans ses rapports entre collègues et avec

les étudiants

3. Engagement: s'engager à 100% pour atteindre les objectifs

4. Esprit de collégialité : avoir l'esprit d'équipe et exploiter au mieux la

diversité de ses membres

5. Leadership: déterminer des objectifs précis, avec des priori-

tés et les réaliser. Motiver, inspirer et donner

confiance en ayant le courage de ses opinions

6. Formation et qualité : donner la priorité à un formation de la plus haute

qualité. Satisfaire nos partenaires et clients exté-

rieurs et s'efforcer de s'améliorer continuellement

7. Compétences : maîtriser son domaine de responsabilité tech-

nique, pédagogique et de gestion

8. Communication : communiquer ouvertement et de manière com-

plète

Ainsi, arrivé au terme de cette présentation, "j'ai fait un rêve", ce rêve, de prime abord peu ambitieux puisque dénué de toute extravagance, reste dans le domaine du possible et du faisable. Il est cependant exigeant et novateur dans bien des domaines. Un pilier pour une école pro-

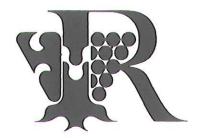
fessionnelle renforcée, une école spécialisée rationalisée et une école d'ingénieurs pleine de promesses qui a encore tout à prouver. Un pilier pour la recherche et le développement, pour les mandats et les prestations à tiers dans le cadre du centre de compétences REALTECH. Un pilier pour la formation continue constitué d'une Ecole du Vin unique en Suisse. Ces 3 piliers formés avant tout d'étudiants pour qui le monde ne change pas et qui sont en droit d'acquérir aujour-d'hui déjà les techniques de demain. Des professeurs dont la profession ne se limite plus à instruire mais plutôt à professer au sens le plus large du terme: apprendre le savoir-faire et le savoir-être, vaste programme dans une société de réforme où celui qui réussit est celui qui se tient sans cesse aux frontières du présent et du futur, du possible et du rêve.

Dans cette aventure, on n'oubliera pas que "le don du rêve est comme le don du sourire: il ne nous coûte rien et produit beaucoup" disait Rolf Steiger. Nous nous approchons à grands pas de la fin de notre siècle, de la fin d'un millénaire. Pouvons-nous en tant qu'école rêver d'une formation meilleure? Pouvonsnous surtout donner à nos étudiants, à nos collègues la possibilité de réaliser leurs rêves? Pouvons-nous tout mettre en oeuvre pour que l'Ecole soit un centre dynamique et de stimulation favorisant l'action? En un mot, qui donne envie de s'y associer. Oui! notre mission de formation professionnelle peut être le domaine privilégié pour rêver de l'avenir de notre société dans le respect des hommes et des femmes qui l'animent.

J.-P. & Ph. Rosset Pépinières viticoles

Les spécialistes du plant de vigne en Suisse

- Toutes variétés sur divers porte-greffes.
- Plantation de vos vignes à la machine.



1180 ROLLE Tél. 021/825 14 68 - Fax 021/825 39 03



VINITEC SA.



Rinceuse à bouteilles

Groupe de mise en bouteilles

Etiqueteuse

Filtration

Laveuse à bouteilles

Costral-Clemens

Costral-Clemens

Padovan

Padovan

Albagnac

Pilotage des températures cuve par cuve

T.G.V.

Eric RICHARD (ancien) - 1180 TARTEGNIN Bureau: Tél. (021) 805 23 08 - Fax (021) 823 44 85 - Tél. privé (021) 825 27 85

ATELIER DE MÉCANIQUE ŒNOLOGIQUE



Notre spécialité: L'ŒNOLOGIE

- MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES ET DES FERMENTATIONS CUVE PAR CUVE
- DRAPEAUX ÉCHANGEURS CHAUFFAGE
- RÉFRIGÉRATION CLIMATISATION -RÉCUPÉRATION D'ÉNERGIE

Liste de références et documentation détaillée sur demande Service après-vente dans toute la Suisse romande

1053 CUGY/Laus. Rte de Morrens 8 021/731 26 26 1214 VERNIER/GE Ch. Coquelicots 16 022/341 31 60



Une idée de cadeaux

Vous cherchez une carafe, un tire-bouchon de qualité, des beaux verres ou d'autres articles originaux.

Venez visiter nos expositions



Bouchons

prestige Capsules Filtrations œnologie



Tél. 021 / 807 41 71 Fax 021 / 807 41 21

1165 ALLAMAN

CHAILLOT VALAIS 14, rte de la Drague 1950 Sion Tél. 027/323 67 21 Fax.027/323 67 22

EXIGEZ NOTRE GARANTIE

Qu'est-ce que l'autocontrôle et comment l'appliquer à la vinification?

L'œnologue consciencieux a toujours eu à cœur de contrôler l'évolution des vins dont il a la responsabilité de manière à éviter les surprises désagréables dues aux maladies et autres dérives néfastes à la qualité du vin final.

La loi sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 9 octobre 1992 (LDAI) a, par son article 23, jeté les bases de ce que doit être le "contrôle personnel", également appelé autocontrôle, en ces termes:

art 23 Contrôle personnel:

"Quiconque fabrique, traite, distribue, importe ou exporte des denrées alimentaires, des additifs et des objets usuels, doit veiller, dans le cadre de ses activités, à ce que les marchandises soient conformes aux exigences légales. Il est tenu de les analyser ou de les faire analyser, selon les règles

de la bonne pratique de fabrication. Le contrôle officiel ne le libère pas de l'obligation de contrôler lui-même. Le Conseil fédéral règle les conditions auxquelles on peut renoncer à l'analyse dans un cas précis.

L'Ordonnance sur les denrées alimentaires du 1er mars 1995 donne quelques précisions sur l'hygiène à l'article 17:

art. 17 Hygiène:

"Lors de l'obtention, de la transformation, de la fabrication, de la préparation, du conditionnement, du stockage, du transport, de la remise et de la manipulation de denrées alimentaires, il y a lieu de prendre toutes les mesures nécessaires pour qu'elles restent irréprochables au point de vue hygiénique et qu'elles soient à l'abri de toute influence préjudiciable à

leur odeur, à leur saveur ou à d'autres caractéristiques.

Les récipients, les appareils, les outils, le matériel d'emballage, les moyens de transport, etc., utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires ainsi que les locaux servant à la fabrication, au stockage et à la vente doivent être maintenus propres et en bon état. En vue d'assurer l'hygiène des denrées alimentaires, il y a lieu de rechercher les points critiques pour la sécurité des denrées alimentaires. Des mesures propres à éliminer les risques spécifiques pour la santé aux points de vue biologique, chimique et physique ou à les réduire dans une mesure acceptable doivent être prévues.

..."

Enfin, l'Ordonnance sur l'hygiène du 26 juin 1995 (OHyg) explique par son article 11 la manière dont doivent avoir lieu les contrôles:

Tableau résumé	des points critique	es de la vinification
Points critiques	Contrôle correspondant	Mesures éventuelles
- fermentation alcoolique - fermentation malolactique	- sonde à 0 °Oe, clinitest sec - pas d'acide malique sur la chromatographie.	si ces conditions ne sont pas remplies: mise pauvre en germes ou stérile.
- stabilisation chimique	- addition de 50 mg/l de SO2 - contrôle par analyses du SO2 libre.	si le SO2 est trop bas: ajouter du SO2.
- stabilisation physique	- période de 6 semaines à 0 °C.	si doute de stabilité: adjonction d'acide métatartrique ou procédé contact.
- risque de casses métalliques	- matériel vinaire en ordre (Fe, Cu) - cuivre à la vigne, délais et quantités respectés	si doute de stabilité: analyse spécifique et traitement spécifique éventuel.
- risque de casse oxydasique	- épreuve de l'air passée.	si vin instable: analyser la méthode de vinification, ne pas mettre en bouteilles.
- risque de casse protéique	- bentotest ou test à la chaleur passé.	si vin instable: collage à la bentonite.
- vin franc de goût et d'odeur	- dégustation en ordre.	si vin pas franc: trouver le défaut, déterminer le traitement.

art 11. Sécurité des aliments:

"Le relevé des points de contrôle critiques liés aux risques microbiologiques (art 17, 3 e al. ODAI) ainsi que la mise en œuvre des mesures de sécurité doivent se fonder sur les points suivants:

- a. identifier les risques alimentaires potentiels pouvant se présenter au cours de l'élaboration d'un aliment; il y a lieu de prendre en considération les matières premières employées, la technologie de fabrication, le stockage, la commercialisation ainsi que l'usage auquel est destiné le produit fini;
- b. établir les points, les opérations ou les étapes technologiques du processus d'élaboration où des risques alimentaires peuvent être éliminés ou limités (points de contrôle critiques, CCPs);
- c. établir des valeurs standards et des plages de tolérance (critères CCP) qui doivent être respectés et qui sont déterminantes lors du contrôle des CCPs;
- d. établir une procédure de surveillance (monitorage) qui permette de vérifier le respect des critères CCP prévus;
- e. établir les mesures à prendre lorsque le monitorage met en évidence un non respect des critères CCP;
- f. établir la procédure à suivre pour la vérification de la capacité de fonctionnement du système de contrôle (vérification);
- g. documenter les mesures visées aux lettres a à f.

Le système de contrôle au sens du 1er alinéa doit être appliqué dans une forme adaptée au risque alimentaire et au volume de production.

Toutes les personnes travaillant dans l'entreprise doivent avoir connaissance des instructions relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Le responsable d'entreprise contrôlera leur application journalière."

Ces différents articles de loi ou d'ordonnance s'appliquent d'une manière générale à toutes les denrées alimentaires, il s'agit d'en comprendre le sens pour le domaine de l'œnologie afin de pouvoir les appliquer de manière rationnelle et adaptée à notre domaine d'activité par les producteurs, les importateurs et les distributeurs.

Les "bonnes pratiques de fabrication"

Les "bonnes pratiques de fabrication" mentionnées par la LDAI doivent être comprises dans notre branche comme le "code des bonnes pratiques œnologiques suisses" qui a été élaboré par l'interprofession. Comme l'ODAI ne donne presque plus d'indications dans le domaine de l'œnologie, le code des bonnes pratiques œnologiques suisses s'est imposé comme outil de référence pour tous les professionnels. Pour chaque type de traitement ou d'opération œnologique, le code donne une recommandation: "admis", "toléré" ou "soumis à autorisation de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP)". Ce code n'a pas valeur de loi mais est reconnu comme référence interne à notre branche. Ce code est par ailleurs largement inspiré du "Code international des pratiques œnologiques" de l'OIV, ce qui le rend eurocompatible par la même occasion. Il est tout de même important de noter que ce code constitue une liste positive des traitements et opérations œnologiques, au même titre que l'était l'ancienne ODA. Tout traitement ou opération non mentionné est donc actuellement exclu et doit faire l'objet d'une demande d'autorisation à l'OFSP selon les articles 14, 15 ou 16 de l'ODAI.

Qualité irréprochable

Comment faire pour qu'un vin reste irréprochable au point de vue hygiénique et qu'il soit à l'abri de toute influence préjudiciable à son odeur, à sa saveur, pour satisfaire à l'article 17 de l'ODAI?

L'œnologue consciencieux a, ici aussi, un bon moyen à sa disposition; il consiste à suivre la vendange depuis le début, jusqu'au vin fini, prêt à être mis en bouteille. Toutes les opérations effectuées sur le moût, puis sur le vin sont raisonnées et consignées dans le "livre de cave": sondage, poids de la vendange ou litrage du moût, sulfitage ou non sulfitage, débourbage avec ou sans addition d'agent clarifiant, chaptalisation éventuelle, type de levures avec dates de début et de fin de fermentation alcoolique, soutirage des lies, fin de fermentation malolactique, stabilisation chimique, date de début et de fin de stabilisation physique, additions de SO₂, préfiltration, assemblage éventuel, collage éventuel, filtration, mise en bouteilles et type de conditionnement...

L'ensemble de tous ces événements classiques ainsi que ceux qui le sont moins, comme un bock ou autre incident de parcours et les traitements correctifs appliqués, permettront plus tard de justifier et de garantir de façon permanente la qualité du vin jusque dans la bouteille. Cette qualité est vérifiée de façon régulière lors des dégustations de chaque cuve. Les principaux commentaires des dégustations (fruité, acidité marquée ou basse, réduit...) portés dans le livre de cave permettent de suivre l'évolution de la vinification.

Certains autres renseignements analytiques comme les contrôles du SO₂ libre compléteront les renseignements permettant d'assurer la traçabilité du vin. Il faut noter ici que les valeurs de SO₂ libre ne présentent qu'un intérêt technique puisque seules les teneurs en SO₂ total sont encore prescrites dans l'ordonnance sur les addi-

tifs. Notons ici qu'il est obligatoire de procéder à deux analyses au cours de la vinification: le sondage du moût et la teneur en alcool du vin en bouteille, cette dernière valeur devant figurer sur l'étiquette à ± 0,5 % vol d'alcool. Notons aussi que le principe de l'autocontrôle ne comporte pas plus d'obligations analytiques que ce qui est nécessaire au suivi du bon déroulement de la vinification.

Le contrôle des points critiques

Si le genre de livre de cave présenté plus haut est relativement facile à tenir dans une cave de dimensions modestes et moyennes où chaque cuve contient un cru, une spécialité ..., il n'en va pas de même dans une grande entreprise qui se fournit auprès de nombreux producteurs. Une cuve contiendra alors les moûts et les vins de plusieurs parchets; de plus le contenu d'une cuve sera certainement assemblé avec d'autres vins du même type au cours de la vinification, à l'occasion de recapages. Cet ensemble de conditions rend difficile le suivi d'une vinification puisque sa composition varie dans le temps.

Dans ces cas plus compliqués, il est préférable de se baser sur les points de contrôle critiques (CCPs) décrits à l'article 11 de l'ordonnance sur l'hygiène. Les points de contrôle critiques consistent à savoir si une cuve a fini sa fermentation alcoolique, sa fermentation malolactique, si le vin est stable chimiquement et physiquement, si la cuve n'est pas en puissance de casse métallique, protéigue ou oxydasique et finalement si le vin est franc de goût et d'odeur. L'œnologue reconnaît ici la classique liste des conditions qu'un vin doit remplir pour être apte à être mis en bouteilles. Lorsqu'une bouteille sera dans le commerce, le numéro du lot (article 27 de l'ODAI) qu'elle portera permettra de remonter à la cuve dont elle est issue.

D'autre part, le contrôle de cave est également un élément qui permetra de suivre les mouvements et l'authenticité du vin sur une cuve dans une grande cave.

Il est intéressant de noter que le livre de cave, tel qu'il est décrit plus haut, comporte toutes les indications concernant les points de contrôle critiques comme les renseignements sur les fins de fermentations qui garantissent la stabilité biologique, sur les stabilisations chimiques et physiques. Les risques de casses métalliques sont éliminés par la connaissance des traitements viticoles et par la qualité des matériaux utilisés pour la construction du matériel vinaire. Le suivi de la dégustation permet de garantir que le vin est franc de goût et d'odeur. Seuls, les risques de casse protéique ne peuvent pas être évalués autrement que par l'analyse (bentotest ou test à la chaleur).

L'étiquetage

L'étiquette représente un élément important et attractif de l'habillage de la bouteille, non seulement par son apparence qui doit être attirante, mais aussi par les indications importantes qu'elle porte. L'étiquette doit renseigner précisément le consommateur, de manière à éviter la confusion sur le contenu de la bouteille. Les principaux renseignements concernant l'étiquetage sont regroupés aux l'articles 372 et 373 de l'ODAI, ils comprennent :

- la dénomination spécifique, les noms ou raisons sociales et adresses soit du producteur, soit de l'encaveur, soit du négociant, soit de l'importateur, soit de l'embouteilleur ou du vendeur,
- la teneur en alcool (art. 22 ODAI)
- le volume (art. 22 ODAI)
- le numéro du lot (art. 22 et 27 ODAI)

Le moyen le plus simple de s'assurer de la légalité d'une étiquette est de consulter le laboratoire d'un chimiste cantonal en lui soumettant le projet d'étiquette. Certains créateurs professionnels d'étiquettes incluent ce service dans la prestation à leur clientèle de manière à éviter toute mauvaise surprise.

L'authenticité du vin doit par ailleurs être garantie en respectant les proportions de coupages et d'assemblages compatibles avec les appellations (AOC) concernées. Ces chiffres de coupages et d'assemblages ressortent du livre de cave présenté plus haut. Les cantons ont, dans ce domaine, édicté toute une série de prescriptions, en général plus sévères que la législation fédérale.

MERCREDI 1ER DÉCEMBRE 1999



JOURNÉE D'INFORMATION DE L'ÉCOLE D'INGÉNIEURS DE CHANGINS

THÈME

L'AUTOCONTRÔLE DANS LE DOMAINE DE L'ŒNOLOGIE

Le programme détaillé de cette journée qui se déroulera à Changins sera publié ultérieurement

L'entretien des locaux et des installations

Les nettoyages et l'entretien du matériel vinaire doivent être effectués de manière régulière, ce qui limitera fortement les risques de maladies (piqûre acétique, tourne...). L'effet d'une flore microbienne implantée dans une cuve est bien connu puisqu'on sait qu'un moût non levuré fermente fréquemment grâce à la souche régulièrement utilisée dans la cave où il se trouve.

L'entretien du matériel vinaire consiste à vérifier les revêtements des pièces en acier et à le retoucher où cela s'avère nécessaire. La lubrification des pièces en mouvement est aussi déterminante pour le bon fonctionnement des machines, le choix se portera sur des lubrifiants de qualité alimentaire (norme H1) de manière à limiter tout risque de contamination. On doit malheureusement déplorer que de

trop nombreux fabricants de matériel de cave ne donnent pas d'indications précises quant à l'entretien qui permet d'assurer un bon fonctionnement aux machines qu'ils construisent.

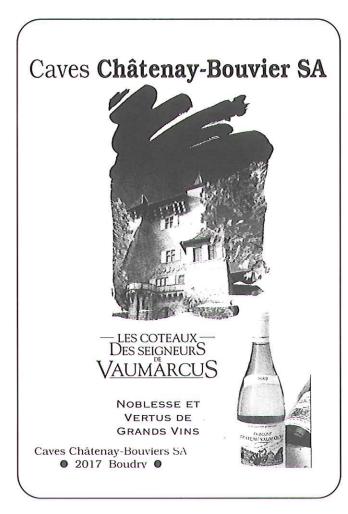
Ici aussi, le cas d'une petite cave est simple à résoudre puisque l'œnologue est souvent simultanément responsable de la cave et responsable de l'entretien. Dans les grandes caves, il est indispensable de donner des indications écrites au personnel, pas nécessairement qualifié, pour fixer les travaux d'entretien indispensables au bon déroulement des opérations de vinification.

Conclusion

Pour une petite cave, le système d'autocontrôle ne présente aucune difficulté particulière et de nombreux encaveurs le pratiquaient déjà avant que les lois et les ordonnances n'y fassent référence.

Dans le cas des grandes caves, le système d'autocontrôle peut être un peu plus complexe à mettre sur pied, mais on constate que les volumes importants de vins en jeu avaient déjà poussé de nombreux responsables à définir les procédures nécessaires pour assurer la production de vins de la meilleure qualité possible.

Quoi qu'il en soit, le vin présente la particularité, par rapport à d'autres aliments, de laisser percevoir rapidement les erreurs de vinifications (maladies, oxydation, ...) qui se traduisent par une baisse des qualités organoleptiques. Cette baisse de qualité entraîne une sanction économique pour le producteur, ce qui représente une motivation généralement suffisante pour essayer d'assurer la meilleure qualité possible. L'autocontrôle va donc dans le sens de l'intérêt du producteur en l'aidant à maîtriser l'ensemble de la vinification.







Nouveautés en matière de sécurité et de santé

Etienne Junod - Service de prévention des accidents dans l'auriculture (SPAA)

Chacun s'accorde à dire qu'un seul accident est toujours de trop et qu'il faut les éviter. Ceci est valable pour toutes les branches d'activité, depuis les services en passant par l'industrie chimique et l'agriculture jusqu'au secteur de la construction. Cependant, ce problème n'avait jamais été attaqué de manière systématique. C'est pourquoi la Commission Fédérale de coordination pour la Sécurité au Travail (CFST), qui est l'instance suprême en la matière en Suisse, a décidé de créer les conditionscadres pour faire diminuer efficacement et durablement les accidents et les atteintes à la santé, et ancrer la santé et la sécurité au sein même de chaque entreprise suisse. A cet effet, elle a édicté une directive qui porte le N° 6508 et qui est relative à l'appel aux Médecins du travail et autres Spécialistes de la Sécurité au Travail. Ouf!

Que recouvre donc ce titre? Suivez le quide, et lisez ce qui suit!

Historique

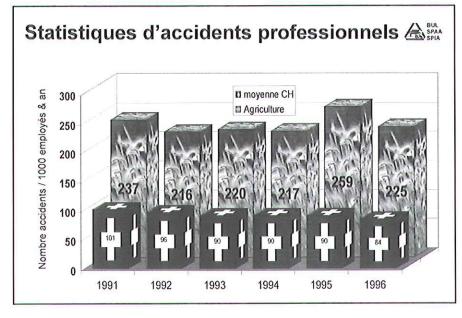
- En 1981, le législateur confia au Conseil fédéral le mandat contractuel «d'élaborer des mesures d'accompagnement dans le cadre des nouvelles prescriptions de la Loi sur l'Assurance-Accidents (LAA)».
- En 1985, le Conseil fédéral désigna une commission d'experts.
- En 1988, la première proposition fut rejetée dans le cadre de la procédure de consultation. Les entrepreneurs estimaient alors que les exigences de la LAA et de ses ordonnances d'application étaient déjà bien assez contraignantes. Les experts remirent l'ouvrage sur le métier.
- En 1993, le nouveau projet est accepté par les partenaires sociaux.
 Au 1er juin 1993, un rapport est transmis au Conseil fédéral sur les dispositions de la nouvelle directive. Il est approuvé. L'Ordonnance sur la Prévention des Accidents et maladies professionnelles (OPA) est modifiée pour en tenir compte (Art. 11a 11g).

- Le 1^{er} janvier 1996, la Directive N° 6508 de la CFST, relative à l'appel aux médecins du travail et autres spécialistes de la sécurité au travail, entre en vigueur.
- Au 1^{er} janvier 2000 au plus tard, les exigences liées à la Directive CFST N° 6508 doivent être remplies par les entreprises, y compris dans l'agriculture.

Philosophie

Depuis le milieu des années 70, la fréquence des accidents stagne; le coût des accidents ne stagne pas! En outre, les accidents non-professionnels sont en augmentation. En général, toutes branches d'activité confondues, on enregistre plus d'accident non-professionnels que d'accidents professionnels. Cependant, les jours d'absence dus aux accidents survenus en dehors des heures de travail ont également une influence négative, particulièrement dans les petites et moyennes entreprises, qui disposent d'une plus faible «réserve» de personnel, ce qui est particulièrement le cas dans l'agriculture. La nouvelle directive CFST N° 6508 doit permettre une amélioration de la sécurité et de la santé au travail, au lieu d'une stagnation voire d'une récession.

Sont concernées toutes les entreprises qui emploient du personnel salarié extrafamilial – les entreprises qui sont soumises à la LAA, y compris les plus petites. Employeurs, employés: tous doivent pouvoir en profiter. La sécurité et la santé doivent être ancrées dans l'entreprise; les mentalités doivent évoluer en faveur de la sécurité jusqu'à créer une forte culture de la sécurité. Pour être



Le nombre d'accidents pour 1000 employés (dans notre branche: plus de 200 par an!) reste beaucoup trop élevé.

efficace, l'application de la directive doit se faire:

- · conformément aux besoins,
- en rapport avec les tâches,
- · en fonction du risque,
- spécifiquement à l'entreprise / la branche.

Chacun doit être en mesure de veiller à sa sécurité, dans le domaine du possible. Les moyens de production doivent permettre de travailler en sécurité.

Concept

En résumé, il s'agit de régler les tâches et les processus dans l'entreprise en ce qui concerne la sécurité au travail, d'en vérifier régulièrement l'actualité et de documenter les mesures prises. Selon le taux de risques, on effectuera une évaluation du risque, voire une analyse de risques. L'appel aux spécialistes de la sécurité au travail est indispensable - d'où le nom de la directive.

Différentes solutions sont possibles pour remplir les conditions de la Directive:

• Solution individuelle: chaque entreprise peut prendre elle-même les



La technique en matière de sécurité a son importance. Ici, une échelle bien assurée.

mesures appropriées, en se basant sur la documentation de la CFST. Ce sont surtout les grands groupes industriels qui choisiront cette possibilité.

Solution-type: il s'agit d'une solution standard qui est utilisable par toutes les entreprises. Dans la pratique, elle pourra s'appliquer aux entreprises du tertiaire, tels les bureaux, etc. Pour des entreprises du secteur primaire et secondaire, elles ne conviennent pas vraiment.

- Solution par groupe d'entreprise: plusieurs entreprises identiques se regroupent et élaborent une solution spécifique. Pratiquement, cette possibilité s'adresse aux entreprises plutôt grandes, qui produisent les mêmes biens.
- Solution par branche: il s'agit pour une branche de créer une solution qui corresponde bien aux besoins de la profession. En général, ce sont les associations professionnelles qui sont chargées de cette tâche. L'Union Suisse des Paysans (USP) a décidé de mettre en place une solution par branche pour l'agriculture.
- Modèle subsidiaire: ce modèle est un modèle «bureaucratique», dans le sens où le temps d'occupation des médecins et autres spécialistes de la sécurité au travail est calculé selon le taux de prime d'assurance-accidents et les dangers présents dans l'entreprise. Ce modèle sert aux organes d'exécution à imposer des mesures aux entreprises récalcitrantes.

Les organes d'exécution de la LAA (Suva, cantons, SPAA, etc.) seront amenés à vérifier si les entreprises se conforment effectivement à la directive, et si les mesures prises sont suffisantes.

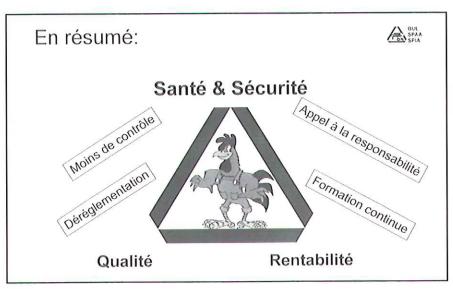


Une bonne organisation participe également à la prévention. Un petit "briefing de sécurité" régulier ne peut faire que du bien!

Applications vini-viticoles

La directive s'appliquant à toutes les entreprises qui emploient plus de 5 personnes **ou** qui paient un taux de prime d'accident supérieur à 0.5%, les entreprises viti-œno qui emploient du personnel salarié sont tenues de se conformer à la Directive. C'est pourquoi l'USP met actuellement sur pied une solution pour l'agriculture, la viticulture, l'arboriculture, les maraîchers, etc.

Ces solutions n'ont pas pour but de «produire du papier», mais réellement de permettre à chaque entreprise qui souscrira à la solution de sa branche d'améliorer significativement la santé et la sécurité au travail, et donc de mieux contrôler les coûts qui en découlent. Des gains en qualité et en productivité seront également constatés.



La sécurité fait partie de la vie de l'entreprise. Sans elle, il est difficile d'élaborer des produits de bonne qualité et d'atteindre une bonne rentabilité.

En ce qui concerne l'agriculture, la documentation se basera principalement sur les imprimés déjà existants (Classeur et check-list «SPAA»). Chaque entreprise désignera un «correspondant de prévention», qui suivra une formation de base et des formations continues régulières, et qui effectuera le suivi des mesures de prévention dans les entreprises.

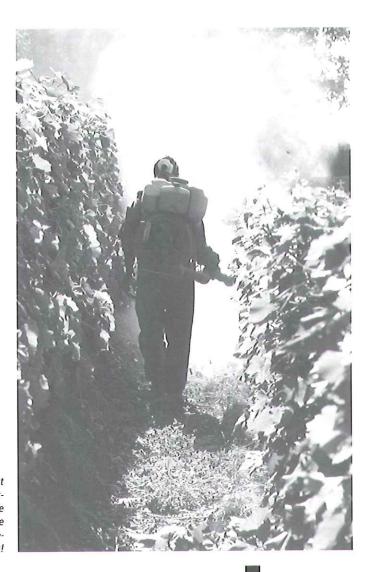
Ce correspondant de prévention représentera également la personne de contact entre l'entreprise, les spécialistes de la sécurité au travail et les autres acteurs de la directive CFST 6508.

Si l'on peut faire une analogie, l'application de la Directive peut être comparée à une démarche d'assurance qualité dans une entreprise.

Et s'il vous reste des questions...

Les solutions par branche qui nous concernent sont actuellement en développement. C'est pourquoi les informations ci-dessus n'ont pas la prétention d'être exhaustives. Néanmoins, le Service de prévention des accidents dans l'agriculture (SPAA) reste volontiers à votre disposition pour vous renseigner plus avant en ce qui concerne tout ce qui précède.

SPAA, Grange-Verney, 1510 Moudon, tél. 021/ 995 34 28, fax 031/995 34 29 Page d'accueil www.bul.ch e-mail spaa@bul.ch.



Le comportement représente un facteur important de prévention. Qui se protège correctement risque moins!

Certificat de Système Zualité Attribué à

SUBER S.A.

CH-1261 BURTIGNY/SUISSE

Bureau Veritas Quality International (BVQI) certifie que le système qualité de l'entreprise susmentionnée à été évalué et jugé conforme aux exigences de la norme:

SN EN ISO 9002: 1994

DOMAINE D'ACTIVITÉ

Manufacture, commercialisation de bouchons en liège et revente de produits œnologique et articles de cave

Date de Certification original 16 décembre 1998 Sous réserve du fonctionnement continu et satisfaisant du système qualité de l'entreprise, ce certificat est valable pour une période de trois ans à partir du, 16 décembre 1998

Zurich 23 décembre 1998



DOMAINE DU MONT D'OR PONT-DE-LA-MORGE / SION Adresse postale Case postale 240 1964 CONTHEY 1

> Tél (027) 346 20 32 Fax (027) 346 51 78

Visites : Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30 Groupes (Max. 25 personnes) Sur rendez-vous

Kiosque ouvert 7/7 d'avril à octobre Tél. (027) 346 16 60

Découvrez une riche palette de spécialités et les grands vins surmaturés du Valais!

PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES RÉPUTÉS



Av. Reller 26, 1800 VEVEY
Tél. 021/925 99 25 - Fax 021/925 99 15
http://www.obrist.ch - E-mail obrist@obrist.ch

PLACE D'APPRENTISSAGE

en viticulture sur le Littoral neuchâtelois dans domaine de 4 hectares.

Contacter
Christian Rossel
chemin des Carrières 1
2068 Hauterive

Tél. 032/753 36 36



Bourcoud - Enologie

Maison spécialisée depuis 1948 CH-1023 CRISSIER-LAUSANNE http://www.cenology.ch

Nous vous offrons:

- Le plus grand choix en Suisse de produits œnologiques
- Une gamme complète de plaques et terres de filtration
- Un service personnalisé, de la plus petite à la plus grande cave
- Des livraisons ultra-rapides

Nouveauté: le kit pour faire 20 types de bières à la maison!

Tél 021/634 26 26 Fax: 021/635 58 58

La qualité supérieure au meilleur prix!

Statistique fédérale de l'année viticole 1997 / 98

Pendant l'année viticole 97/98, les importations de vins se sont élevées à 176,2 millions de litres, dont 149,9 millions de litres de vins rouges et 26,3 millions de litres de vins blancs.

Les stocks de vins recensés au 30 juin 98 se montent à 217,3 millions de litres. Ils ont diminué de 12,2 millions de litres par rapport à l'année précédente.

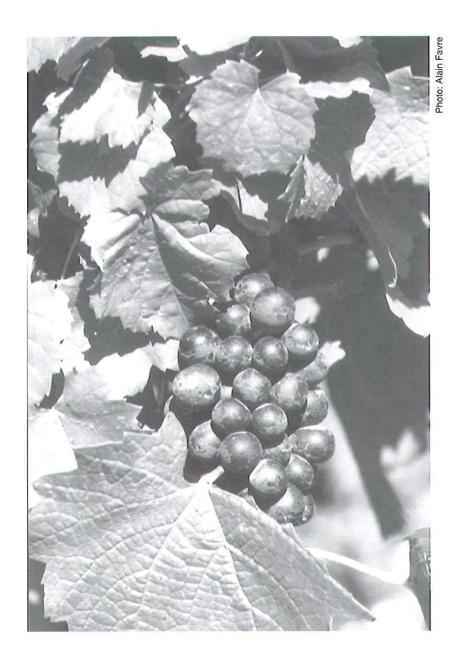
Millésime 1998 bon à très bon grâce à un été hors du commun.

La vendange 1998 à donné 117,2 millions de litres de moûts et couvrent la demande. On a récolté cette année 54,8 millions de litres de moûts rouges et 62,4 millions de litres de moûts blancs. Les parts des trois régions de productions à la vendange sont les suivantes :

- Suisse romande 83 %
- Suisse alémanique 12,5 %
- Suisse italienne 4,5 %.

Pour de plus amples renseignements :

Frédéric Rothen, chef de la section Viticulture et économie vinicole. (Tél. 031 / 322.25.63)



Rebflächen in den Kantonen 1998 - Surfaces viticoles des cantons 1998 Gesamte angepflanzte Flächen / Surfaces totales plantées

Control of the Contro										1
Kanton	lotal (a)	Flachen / Surfaces (a)	es (a)							
Canton		Europäische Rebsorten	sorten				Direktträger			
	Rebflächen	Cépages européens	ens				Hybrides/P.D.			
	Surfaces viticoles	rote	in/en	weisse	in/en	Total	rote	in/en		in/en
	0.040.03	louges A0'463 O	0/	Dialics		0.040:03	rouges	8	Diancs	8
į	0.046.0	40462.0	20 5	23470.0	7	0.040.0	0.0		0:0	
BE Thunersee	1'395.0	554.2	40	840.8	09	1,395.0	0:0			
3	1,858.0	780.0	42	1,071.0	28	1,851.0	7.0	100	0.0	0
SZ	2'907.1	1,463.0	51	1,410.6	49	2'873.6	12.0	36	21.5	5 64
WO	8.0	8.0	100	0.0	0	8.0	0.0	0	0.0	0
NN	9.5	9.5	100	0.0	0	9.5	0.0	0	0.0	0
GL	136.0	98.0	72	38.0	28	136.0	0.0	0	0.0	0
SZ	6.79	22.0	32	45.9	89	67.9	0.0	0	0.0	0
SO	351.3	192.8	55	158.5	45	351.3	0.0	0	0.0	0
BS	482.0	253.5	53	228.5	47	482.0	0.0	0	0.0	0
BL	9.669.6	6,455.5	98	3'026.7	32	9'482.2	172.7	. 79	44.7	7 21
SH	50'027.1	39'742.7	80	10'170.8	20	49'913.5	88.4	78	25.2	2 22
AR	250.0	150.0	9	100.0	40	250.0	0.0	0	0.0	0
AI*	0.99	0.0	0	0.99	100	0.99	0.0	0	0.0	0
SG	21'485.7	16'898.4	79	4'587.3	21	21'485.7	0.0	0	0.0	0
GR	37'286.4	31,355.7	84	5'841.8	16	37'197.5	6.69	79	19.0	0 21
AG	38'914.8	24'156.1	63	14'444.3	37	38'600.4	314.4	100	0.0	0
TG	27.289.6	18'483.7	69	8'445.3	31	26'929.0	303.6	84	57.0	0 16
Deutschschweiz	256'174.0	181'085.1	71	73'953.5	29	255'038.6	968.0	85	167.4	1 15
Misox (GR)	2'954.4	2'747.8	96	8.66	4	2'847.6	106.8	100	0.0	0 0
F	93'513.2	84'338.1	94	5'762.1	9	90'100.2	3'344.7	98	68.3	3 2
Svizzera italiana	96'467.6	87,085.9	94	5'861.9	9	92'947.8	3'451.5	98	68.3	3 2
BE Lac de Bienne	24'390.3	8'443.1	35	15'947.2	65	24'390.3	0.0	0	0.0	0
FR	11'500.3	2'884.1	25	8'616.2	75	11,500.3	0.0	0	0.0	0
ΛD	387'512.1	108'630.0	28	278'821.6	72	387'451.6	17.9	30	42.6	3 70
NS	525'867.9	298'614.5	57	227'253.4	43	525'867.9	0.0	0	0.0	0
N N	60'524.3	25'822.5	43	34'701.8	22	60'524.3	0.0	0	0.0	0
GE	135'993.0	70'152.0	52	65'676.0	48	135'828.0	165.0	100	0.0	0
D,	700.0	380.0	99	200.0	34	580.0	40.0	33	80.0	0 67
Suisse romande	1'146'487.9	514'926.2	45	631'216.2	55	1'146'142.4	222.9	65	122.6	35
SCHWEIZ/SUISSE	1'499'129.5	783'097.2	52	711'031.6	48	1'494'128.8	4'642.4	. 93	358.3	3 7
Quelle/Source: Offizie	Quelle/Source: Offizielle Weinlesekontrolle der Kantone - contrôle officiel de la vendange des cantons	der Kantone - con	trôle of	ficiel de la vendar	o sep ebu	antons				
*Schatzung - estimation	ou									

Tab 3: Zusammenstellung der Vorräte von Wein und Traubensaft per 30. Juni 1998 Récapitulation des stocks de vins et de jus de raisin au 30 juin 1998 (in / en hl)

		0007			4007		dozio	D.::chcch::#/Mc::chc. 1000 1007	1907
Mathabasis National Solice posidodolo	woice of honor	9000010404	Total	woiccolblance	rotefrouges	Total	weisse/blancs	rote/rouges	Total
Western west outside occupantale	288335	89.455	377.790	334'330	95,070	429'400	349'921	94.789	444'710
- Wallis/Valais	222731	248'937	471,668	232'802	227'396	460'198	316'049	234'456	550,205
- Neuenburg/Neuchâtel	14,004	9741	23'745	17'862	11,999	29'861	23'864	8'894	32758
- Genf/Genève	20,297	31,032	51,329	35'253	36.779	72'032	77'416	44'863	122'279
- Freiburg/Fribourg (Vully)	2'817	738	3,222	3'640	760	4,400	4'287	741	5.028
- Bielersee/Lac de Bienne	2,864	1,099	3,963	3'742	1,063	4,805	2,069	887	5'956
- Jura	0	0	0	0	-	-	0	0	0
VACUE DOWN	551,048	381,002	932,050	627.629	373'068	1,000,697	776'606	384'630	1'161'236
Ostschweiz/Suisse orientale									
- Zürich/Zurich	5719	13.572	19,291	6:944	14,001	20,945		16'987	25'011
- Basel-Landschaft/Båle-Campagne	969	1791	2'387	628	2,121	2,749	769 1)		3,083
- Schaffhausen/Schaffhouse	3.927	26'878	30,805	6,208	28,425	34'633		30,630	37.385
- St. Gallen/St-Gall	1,681	5'981	7.662	1'627	6,186	7'813	1,201 1)		8'157
- Graubünden/Grisons	1,188	8,223	9761	1,561	11'934	13'495	1.866 1)		15'903
- Aargau/Argovie	3724	6,184	9,308	5,107	7.019	12'126	7'505 1)		14'145
- Thurgau/Thurgovie	2'571	6,003	8'574	Ö	7.477	10'847	4,446 1)	8,146	12'592
- Andere/autres	511	705	1,216	710	792	1,502	831 1)	(1 1)	1,492
	19'917	289,69	89'604	26'155	77'955	104'110	31'697	86'071	117768
Tessin/Ticino	5'457	58'313	63'770	4,829	922.99	71,605	2'136	70'112	72'248
Inländische Kat. Il/Indigènes cat. Il									
- Westschweizer/Suisse occidentale	26'794	72'813	209,66	28'125	105'676	133'801		w	96'675
- Ostschweizer/Suisse orientale	2,779	2'124	4'903	3'252	3.029	6.281	3'704 2)	2,836	6'640
- Italienische Schweiz/Suisse italienne	191	716	206	167	1'125	1,292		1,499	1703
- Schweizer Wein/Vin suisse	4,290	3,706	7'996	3,969	3,940	2.909	9'630 2)		13'972
	34,054	79'359	113'413	35'513	113,770	149'283	43,042	75'948	118,880
Inländische Kat. III/Indiaènes cat. III	1,300	896	2,268	4.176	1.128	5,304	5'921	1'447	7'368
Hybriden/Hybrides	413		1'343	475	1'410	1,885	300	949	1,249
Total inländische/indiaènes	612.189	590,259	1,202,448	777.869	634'107	1,332,884	859'702	619'157	1'478'859
Ausländische/Étrangers									
- Frankreich/France	42,901	303'402	346'303	37'950	307'241	345'191			409,060
- Italien/Italie	36'165	241'335	277'500	(,)	249'641	280,369	26'496 2)		294'178
- Spanien/Espagne	8,058	116758	124'816	5'951	116'380	122'331	5'087 2)		146'969
- Andere/Autres	55'982	166'336	222'318	55'797	158'323	214'120	41739 2)	169747	211'486
Total ausländische/étrangers	143,106	827'831	970'937	130,426	831'585	962'011	102'762	958'931	1.061'693
Gesamttotal/Total général	755'295	1'418'090	2'173'385	829'203	1'465'692	2,294,895	962'464	1.578'088	2'540'552
Süssweine und Wermut/Vins doux et vermouth			26'863			27.256			36'645
Schaumweine/Vins mousseux									
- inländische/indigènes			6,916			6,220			
- ausländische/étrangers			52'920			49'885		•	55.018 2)
						56'105			60.159
Alkoholfreier Traubensaft/jus de raisin sans alcool	5'901	9,615	15'516	6,434	10,219	16'653	14,684	17'197	31,881

¹⁾ Ab 1992 separat erfasst, Durchschnitt von 6 Jahren / Relevé séparément dès 1992; moyenne de 6 ans 2) Ab 1993 separat erfasst, Durchschnitt von 5 Jahren / Relevé séparément dès 1993; moyenne de 5 ans

Quelle: Eidg. Weinhandelskontrollkommission, Zürich Source: Commission fédérale de contrôle du commerce des vins, Zurich

Tab 4: Weinkonsum / Consommation de vins

	VIN ROUGE INDIGENE	634'107 Stocks au 1er juillet	488'134 Récolte moins jus de raisins	1'122'241 Disponibilités	8'803 Exportations (fûts + bouteilles)	590'259 Stocks au 30 juin	523'179 Consommation		VIN ROUGE EL RANGER	831'585 Stocks au 1er juillet	1'075'428 Importations: - fûts	- bouteilles	2'330'565 Disponibilités	827'831 Stocks au 30 juin	1'502'734 Consommation	2'025'913 Consommation totale de vins rouges	VIN BLANC INDIGENE	698'777 Stocks au 1er juillet	556'690 Récolte moins jus de raisins	1'255'467 Disponibilités	5'398 Exportations (fûts + bouteilles)	612'189 Stocks au 30 juin	637'880 Consommation	
1997/98		634'107	488'134	1'122'241	8,803	590,259	523'179			831,285	1.075'428	423'552	2'330'565	827'831	1'502'734	2'025'913		22.2	556'690	1'255'467	5'398	612'189	637'880	
1996/97		557'500	614'561	1'172'061	7'612	634'107	530'342			899,087	1'079'549	351'869	2'330'505	831'585	1'498'920	2'029'262		678'864	688'388	1'367'252	5'925	698'777	662'550	
1995/96		553'370	529'398	1'082'768	4,017	557'500	521'251			893,703	1'188'612	328'575	2'410'890	899'087	1.511'803	2'033'054		690'273	651'448	1'341'721	5,903	678'864	656,954	
1994/95		582'363	521,070	1'103'433	5,226	553'370	544'507			85/10/	1'247'970	281'860	2'386'937	893'703	1'493'234	2'037'741		730'431	667'153	1'397'584	7'835	690'273	699'476	
1993/94		588'502	530'424	1'118'926	4,600	582'363	531,963		000	886.563	1,249,110	226'269	2'361'942	857'107	1'504'835	2'036'798		870'451	623'425	1'493'876	8,526	730'431	754'919	
Mittel/Moyenne 87/88-96/97		599'984	546'468	1'146'452	4'287	598'890	543'275		00000	986.986	1,268,267	273'874	2'529'127	958'912	1,570,215	2'113'490		920'648	721'943	1'642'591	7'510	882'035	753'046	
	INLÄNDISCHER ROTWEIN	Lagerbestände am 1. Juli	Ernte abz. Traubensaftproduktion	Verfügbare Menge	Ausfuhr (Fass + Flaschenwein)	Lagerbestände am 30. Juni	Konsum	A I SI A NO I SCHEB		Lagerbestande am 1. Juli	Einfuhr: - Fasswein	- Flaschenwein	Verfügbare Menge	Lagerbestände am 30. Juni	Konsum	Gesamtkonsum Rotwein	INLÄNDISCHER WEISSWEIN	Lagerbestände am 1. Juli	Ernte abz. Traubensaftproduktion	Verfügbare Menge	Ausfuhr (Fass + Flaschenwein)	Lagerbestände am 30. Juni	Konsum	

GEONAGTE CNA IS NIX	77'090 58'498 70'883 70'193 183'808 130'426 Stocks au 1er juillet	125'376 124'483 121'907 269'183 123'456 173'123 Importations: - fûts	53'101 53'332 58'936 71'338 61'823 90'141 - bouteilles	255'567 236'313 251'726 410'714 369'087 393'690 Disponibilités	83'305 70'883 70'193 183'808 130'426 143'106 Stocks au 30 juin	172'262 165'430 181'533 226'906 238'661 250'584 Consommation	925'308 920'349 881'009 883'860 901'211 888'464 Consommation totale de vins blancs	3'038'798 2'957'147 2'918'750 2'916'914 2'930'473 2'914'377 CONSOMMATION TOTALE	1'296'321 1'286'882 1'243'983 1'178'205 1'192'892 1'161'059 dont vins indigènes	1'742'477 1'670'265 1'674'767 1'738'709 1'737'581 1'753'318 dont vins étrangers	90'420 93'133 96'158 89'784 94'664 99'320 Consommation de vins mousseux	Berechnungsperiode: Weinjahr vom 1.7 30.6. / Période de calculation: année viticole allant du 1.7. au 30.6.		Inländischer Wein: Obligatorische Weinerntedeklaration und die Lagerbestände beim konzessionierten Handel	Ausländischer Wein: Einfuhr gemäss Jahres- und Monatsstatistik des Aussenhandels der Schweiz und die Lagerbestände beim konzessionierten Handel	Vins indigènes: selon déclarations obligatoires de la vendange et les stocks du commerce concessionnaire	Vins étrangers: importations selon statistique annuelle et mensuelle du commerce extérieur de la Suisse et les stocks du commerce concessionnaire		2204.2112, 2204.2911/2912/2913/2914	2204.2131/2139, 2204.2921/2922/2929, 2204.2931/2932/2939, 2204.2941/2942	2204.2111/2119	2204.2121/2129, 2204.2141/2149	2204.1000	Die Zahlen betreffend die ausländischen Weine beinhalten auch die Industrieweine. Seit 1.7.1995 werden diese Einfuhren durch den Zoll gesondert erfasst.	Les chiffres relatifs aux vins étrangers comprennent aussi les vins industriels. Depuis le 1.7.1995, ces importations sont enregistrées séparément par les douanes.	1995/96 1996/97 1997/98	
NISI ÄNDISCHED WEISSWEIN		Einfuhr: - Fasswein 125	- Flaschenwein 53		Lagerbestände am 30. Juni 83		Gesamtkonsum Weisswein 925	GESAMTKONSUM 3'038	davon inländischer Wein 1'296	in	Konsum von Schaumwein 90	Berechnungsperiode: Weinjahr vom 1.7 30.6. / Périod	Quellen / Sources:	Inländischer Wein: Obligatorische Weinerntedeklaration	Ausländischer Wein: Einfuhr gemäss Jahres- und Mona	Vins indigènes: selon déclarations obligatoires de la ve	Vins étrangers: importations selon statistique annuelle	Zolltarif-Nr./No du tarif douanier:	Offenwein/ouvert 2204.2112, 2	ab/dès 1.7.95 2204.2131/2	Flaschen/bouteilles 2204.2111/2	ab/dès 1.7.95 2204.2121/2	monsseux	Die Zahlen betreffend die ausländischen Weine beinhalt	Les chiffres relatifs aux vins étrangers comprennent aus	Einfuhren/Importations	



FOIRE SUISSE DE L'ŒNOLOGIE, VITICULTURE, ARBORICULTURE ET CULTURES SPÉCIALES

DU 19 AU 22 JANVIER 2000

. . L'UNIQUE FOIRE SPÉCIALISÉE DE SUISSE . . .

Rejoignez les 165 exposants qui ont fait le succès d'Agrovina "98"

Renseignements: AGROVINA Case postale 224, 1920 Martigny Tél. 027 722 00 34 - Fax 027 721 07 22

E-mail: cerm@urbanet.ch

Internet: www.le nouvelliste.ch/cerm/cerm. htm



Assurance grêle et autres forces de la nature pour le vignoble!

Votre sécurité financière ensuite d'un sinistre! Prime réduite grâce à la ristourne!



Schweizer Hagel Suisse Grêle Assicurazione Grandine

Case postale, 8023 Zurich Tél.: 01 251 71 72 Fax: 01 261 10 21







ARTS GRAPHIQUES SCHOECHLI

Vous désirez un travail créatif, professionnel, soigné?

Nous mettons à votre disposition une technologie de pointe alliée à une équipe dynamique.



Nouveau à l'Ecole d'ingénieurs: SUIVI DES STAGIAIRES

Voici trois ans que l'école a mis sur pied un service de renseignements et de soutien auprès des personnes devant accomplir un stage obligatoire de viticulture et d'œnologie avant les examens d'entrée à l'école. Ce service consiste à donner à ces personnes en recherche d'un stage des adresses de maîtres de stage, agréés par l'école, et susceptibles de les embaucher, ainsi que les directives s'y rapportant. Ce service est assuré actuellement par M. Charles-Edouard Bourgeois, chaque mercredi à l'Ecole (tél. 022/363 40 53).

Les stagiaires sont visités 1 à 2 fois sur leur lieu de travail afin de vérifier que le stage se déroule dans de bonnes conditions. Le stage doit être de 6 mois minimum, par branche. Le stage d'œnologie commence en automne avec les vendanges, et celui de viticulture dans le courant de l'hiver avec la taille de la vigne.

L'école organise aussi des journées de formation en viticulture et en œnologie, au printemps et à la fin de l'été, avant les examens d'entrée.

JOURNÉES DE PERFECTIONNEMENT RÉSERVÉES AUX STAGIAIRES SE PRÉPARANT À ENTRER À L'ÉCOLE D'INGÉNIEURS DE CHANGINS

(Filières Ecole Spécialisée et HES)

VITICULTURE 29 avril 1999 (1 jour) 19 août 1999 (1/2 jour) ŒNOLOGIE 22 avril 1999 (1 jour 19 août 1999 (1/2 our) 2 septembre 1999 (1jour)

Les candidats inscrits à l'Ecole d'Ingénieurs de Changins seront avisés personnellement

Tél. 022 363 40 50 - Télécopie 022 361 35 88 - E-Mail eichangins@iprolink.ch

L'enseignement est donné par des maîtres cavistes et viticulteurs. Ces cours permettent de perfectionner et de compléter les connaissances acquises au travail (en faisant le tour du cycle viti-vinicole) et de s'arrêter sur certains points spécifiques.

Pendant leurs études, les étudiants de l'école d'ingénieurs doivent accomplir un premier stage de vendange d'un mois durant le troisième semestre et un deuxième stage sur la mise en bouteilles de 2 semaines. Ces stages leur permettent de mettre en pratique les cours théoriques qui leur ont été enseignés.

Les stagiaires doivent effectuer ces stages hors de l'exploitation familiale, pour leur permettre de voir d'autres exploitations, de favoriser une ouverture d'esprit et d'apprendre des nouvelles techniques.



A LA DÉCOUVERTE DES VIGNOBLES

CANADA / ALASKA

EN AOÛT-SEPTEMBRE 2000

Vos propositions de voyages sont toujours les bienvenues

Comité de l'Association des Diplômés de Changins

NOTRE PROCHAIN BUT

DES LIVRES POUR... le plaisir et satisfaire sa curiosité

Par Janine Andereggen, bibliothécaire

Création d'un vignoble: greffage de la vigne et porte-greffes. Elimination des maladies à virus.

Bordeaux: Féret, 1998 182 pages

Après une étude sur le greffage et ses aspects techniques, l'auteur examine les affinités et incompatibilités des divers cépages et portegreffes, leur alimentation et leur comportement sur les différents types de sols et sous-sols.

Suit une méthodologie concernant le choix du porte-greffe, puis les principales maladies à virus de la vigne.

> **L'édition 1999 du Guide Vins et Santé** *Guide des Vins et Santé, Editions du Voyage*

Cette 4e édition est auréolée de la participation d'éminents médecins et des membres des Maîtres cuisiniers de France. Cette nouvelle mouture ne rend pas caduque la précédente, mais la complète. La Suisse est présente avec 59 vins et une présentation de l'Ecole du Vin de Changins.

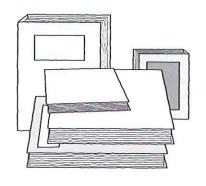
Chaque vin fait l'objet d'une description, d'un commentaire de sommelier et d'une fiche technique médicale.

En seconde partie, 1500 restaurants sont répertoriés, dont quelques grands suisses.

Le grand livre de la taille et de la greffe.

Enrica Boffelli, G. Sirtori Trad. de l'italien O. Dirhemer et A. Rouet. Nouvelle édition – Paris, de Vecchi, 1999 – 160 pages

Les conseils et les astuces pour réussir une taille adaptée (simple élagage, étêtage, ébourgeonnements, éclaircissages des rameaux...), selon l'âge des plantes, sous diverses formes (gobelet régulier, gobelet plein, pyramide, fuseau, globe...)



Guide des vignerons

Le 24 heures a édité un guide des vignerons de Suisse romande en préambule de la prochaine fête des vignerons! Pour chaque cave, un portrait du vigneron, une description de son vignoble et de son travail, des commentaires de dégustation ainsi que des renseignements pratiques.

Il est signé Pierre Thomas et Yves Jault, les photos sont de Martine Gaillard et, dans la sélection des 170 vignerons et des 1500 vins choisis, on retrouve vraiment dans chaque canton les plus intéressants

Guide d'entraînement d'un jury de dégustation /

Jacinthe Fortin, Catherine Desplancke Saint-Hyacinthe, Québec, Canada: Edisem 1998 106 pages

Former des juges capables d'évaluer la qualité et l'intensité des sensations perçues dans un aliment, de décrire ces sensations au moyen d'un vocabulaire approprié et standardisé et de rattacher ces perceptions à des références connues, tels sont les objectifs de cet ouvrage.

Paris pays du vin: histoire du grand vignoble parisien du VIe au XIIe siècle

Lafourcade Etienne – Charenton: Presses de Valmy 1998, 335 pages

L'auteur originaire du Saint-Emilionnais, possédant de grandes connaissances de la viticulture, sollicité en tant qu'expert dans les concours vinicoles, retrace l'historique sur les vins de Paris et alentours.

> Le sol vivant: bases de pédologie, biologie des sols

Gobat Jean-Michel Aragno Michel Matthey Willy Lausanne Presses polytechniques et universitaires romandes 1998 519 pages

En deux parties: les bases de pédologie. Thèmes de biologie des sols. Avec plus de 1'000 définitions de termes et concepts.





Revue suisse de Viticulture, Arboriculture, Horticulture

ABONNEMENT

(6 numéros par an)

COMMANDE: Station fédérale de Changins, Service Info, CH-1260 Nyon 1, tél. ++41 (22) 363 41 51/52, fax ++41 (22) 363 41 55.









VITICULTURE: parution du guide de Changins

N. Delabays et A. Maillard - RAC-Changins

La 20e édition du «Guide Viti de Changins» vient de paraître dans le premier numéro de la Revue suisse de Viticulture, Arboriculture et Horticulture (1999), Les abonnés à cette revue l'ont reçu dans le courrier à la fin du mois de février.

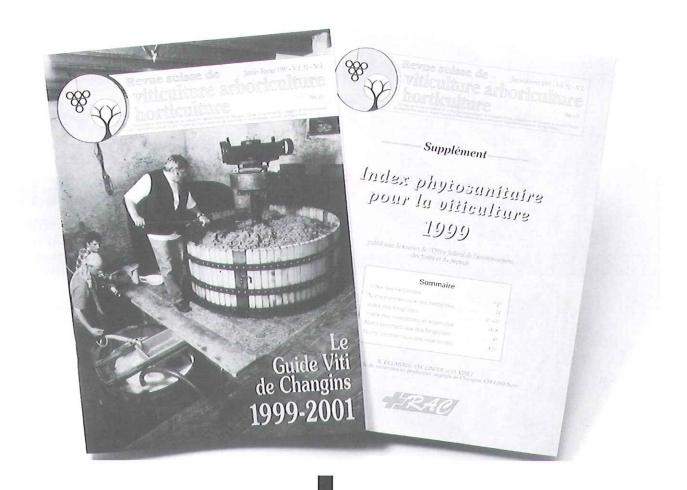
Dans cette édition, l'information a été répartie en trois blocs distincts:

- L'Index des produits phytosanitaires (pages jaunes) rassemble la liste des fongicides, insecticides et herbicides homologués en 1999 pour la viticulture.
- Les principaux problèmes rencontrés en viticulture sont trai-

tés sous la forme d'un guide en couleur. Des recommandations précises sont faites pour une utilisation minimale et judicieuse des produits de traitements, que ce soit par l'optimisation des techniques d'application, le développement des méthodes biologiques ou encore l'utilisation de techniques culturales appropriées.

 Les actualités viticoles (pages bleues) apportent des informations plus ciblées et détaillées sur certains aspects actuels de la viticulture d'aujourd'hui (confusion sexuelle, phylloxera, oïdium, enherbement, risque de résistance, etc.) Cet outil de travail indispensable à la conduite d'une production intégrée moderne, et fort utile à la viticulture biologique, permet à chaque vigneron de se mettre à la page et de progresser dans son domaine.

Pour commander le «Guide Viti de Changins 1999-2001» au prix de Fr. 15.–, veuillez vous adresser à la Station fédérale de Changins, CP 516, CH-Nyon (Suisse) Tél 022/363 41 51, Fax 022/363 41 55 ou e-mail (colette.porchat@rac.admin.ch).



SOMMAIRE

Edito3
Un grand MERCI à chacune et à chacun $\dots 3$
L'Ecole d'ingénieurs de Changins
Rêve, Vision et Perspective
Qu'est-ce que l'autocontrôle
et comment l'appliquer à la vinification?13
Nouveautés en matière de sécurité et de santé
Statistique fédérale 1997 / 98
Nouveau à l'Ecole d'ingénieurs: suivi des stagiaires
Des livres pour

Page de couverture:

Photo: Alain Favre / Fruit de la terre et du travail des hommes.

IMPRESSUM

Journal des diplômés en viticulture, œnologie et arboriculture de l'Ecole de Changins s/Nyon

Rédactrice responsable

Nadine Andereggen (Ana) 079 / 628 66 45

Président Association

Vincent Bindith 032 / 842 35 94

Secrétariat et publicité

Nadine Andereggen Av. Max-Huber 9 3960 Sierre 079 / 628 66 45

Impression

Arts Graphiques Schoechli Sierre 027 / 452 25 25

Tirage

2200 exemplaires







- Equipements de cave
- Courtage vins et matériel
- Machines d'occasion

Internet: WWW.VINOCAT.CH

9 rte du Levant

1920 Martigny

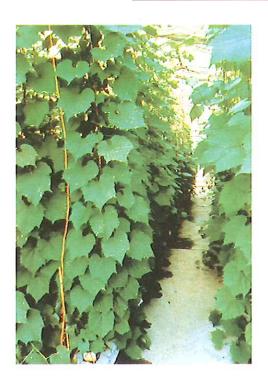
027/722 58 49

Fax 022/722 93 58

Pépinières viticoles

ROGER BURGDORFER

Greffe • Bouture • Herbacée



L'INNOVATION AU SERVICE DE LA QUALITÉ

Licence

INRA-MUMM

GREFFE-BOUTURE-HERBACÉE

Le greffage réalisé à un stade très jeune du développement de la plante permet une très bonne continuité des tissus (vaisseaux conducteurs) ainsi qu'un développement du système racinaire exceptionnel.



Jotre pépinièriste est le seul en Suisse à vous proposer cette nouvelle génération de plants.

hésitez pas à nous contacter pour visiter nos installations.

Pépinières viticoles

ROGER BURGDORFER 275, route du Mandement 1242 SATIGNY-SUISSE Tél & Fax (022) 753 18 55