

La formation des métiers de la vigne et la professionnalisation des filières

Autor(en): **Briguet, Conrad**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue historique vaudoise**

Band (Jahr): **126 (2018)**

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-954822>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

CONRAD BRIGUET

LA FORMATION DES MÉTIERS DE LA VIGNE ET LA PROFESSIONNALISATION DES FILIÈRES

L'organisation de la formation professionnelle telle que nous la connaissons aujourd'hui a mis du temps à s'installer. Avant l'arrivée des écoles de viticulture et d'œnologie, d'autres structures ont ainsi contribué, dès 1750, à la formation des métiers de la vigne et du vin. Citons notamment la Société économique de Berne, les sociétés d'agriculture ou, à l'exemple de la région de Lavaux, la Confrérie des Vignerons de Vevey. La Société économique de Berne¹, fondée en 1759 et qui se donne entre autres pour mission de perfectionner l'agriculture, essaime sous forme de filiales réparties dans le canton de Vaud. L'un de ses membres éminents, Gabriel Seigneux de Correvon, publie son mémoire d'agronomie² pour lequel il est récompensé par la Société économique de Berne en 1765.

La culture de la vigne consiste, jusque dans les années 1870, en des travaux certes laborieux, mais n'est entravée par aucun ravageur ou maladie; seuls le gel et la grêle sont susceptibles de venir perturber le travail du vigneron. Les trois envahisseurs américains que sont l'oïdium, le phylloxéra et le mildiou font leur apparition dans le vieux continent dans la seconde moitié du XIX^e siècle, bouleversant ainsi totalement la culture de la vigne. En Suisse, l'oïdium apparaît pour la première fois en 1863, le phylloxéra en 1874 (en 1886 en terre vaudoise) et le mildiou en 1886. La lutte contre ces nouveaux fléaux déclenche la mise en œuvre d'essais agronomiques et de mesures d'information comme de formation des vignerons. Des stations de recherche et des écoles sont créées à cet effet dans plusieurs cantons romands.

RÔLE DE LA CONFRÉRIE DES VIGNERONS DE VEVEY³

Durant cette période, la Confrérie des Vignerons de Vevey joue un rôle important dans la formation des viticulteurs œuvrant sous sa juridiction. Même si elle n'a pas tenu

¹ Léonard Burnand, « Les Lumières rayonnent en terre vaudoise », in Olivier Meuwly (dir.), *Histoire vaudoise*, Lausanne, Gollion: Infolio, 2015, p. 303.

² *Idem*.

³ Informations tirées de Sabine Carruzzo-Frey, Patricia Ferrari, *Du Labeur aux Honneurs. Quatre siècles d'histoire de la Confrérie des Vignerons et de ses Fêtes*, Vevey: Confrérie des Vignerons/Montreux: Imprimerie Corbaz, 1998, pp. 72-85.

un rôle de pionnier dans la préconisation du greffage contre le phylloxéra, elle contribue résolument à la propagation rapide des moyens de lutte. Elle fait œuvre de vulgarisation viticole dans toute la région.

LES LIEUX DE FORMATION ET DE RECHERCHE

Le 2 mars 1891 émerge le projet de créer, dans le canton de Vaud, une école de viticulture et d'arboriculture. Celle-ci voit le jour en 1892, par décret cantonal, au lieu-dit en Praz, sur les hauts de Vevey, grâce à l'effort conjugué de la Ville de Vevey et de la Confrérie des Vignerons⁴. Cette dernière s'engage alors à acquérir trois parcelles de vigne afin de les mettre à la disposition de l'école pour des essais, ce qu'elle réalise en 1892 pour les deux premières parcelles, totalisant une surface de près de 45 ares. La direction de l'école de Praz est assurée par Jacques Bonjour, vice-président de la Confrérie et auteur en 1891 d'un ouvrage consacré à la culture de la vigne⁵. Après quelques années d'activité, le fléchissement notoire de la fréquentation de l'école consécutif au désintérêt croissant des jeunes pour le métier de viticulteur ou d'arboriculteur aboutit à la fermeture de l'école en 1907, soit quinze ans après sa fondation. Y subsistent quelques cours temporaires jusqu'en 1910, date à laquelle l'État de Vaud résilie la convention passée avec la Confrérie concernant les parcelles d'essais. Les cours de viticulture sont désormais dispensés à Lausanne, à la Station viticole cantonale de Champ-de-l'Air.

Dès 1870, l'enseignement agricole officiel débute dans le canton de Vaud par l'organisation annuelle d'un cours d'hiver. En 1922, le Gouvernement vaudois crée l'École d'agriculture de Marcelin, au nord de Morges⁶. Par la suite, un domaine agricole, viticole, arboricole et maraîcher est rattaché à l'école.

À l'instar de ce qui se passe dans les autres cantons romands, les sociétés d'agriculture jouent dès le milieu du XIX^e siècle⁷ un rôle important en Valais. Le rôle d'éducation et de vulgarisation agricole paraît en effet essentiel à cette époque où le canton ne dispose pas encore d'une école d'agriculture. Ces sociétés publient des brochures, organisent des cours et des conférences sur des thèmes techniques tels la taille ou la lutte contre les maladies. Elles distribuent également des récompenses

⁴ Informations tirées de l'ouvrage de Sabine Carruzzo-Frey, Patricia Ferrari-Dupont, *Du Labeur aux Honneurs...*, *op. cit.*, pp. 87-88.

⁵ Jacques Bonjour, *Manuel pratique du vigneron, comprenant un abrégé sur la culture de la vigne, ses maladies et les maladies des vins*, Vevey: Librairie Eugène Vodoz, 1891.

⁶ Informations tirées du site internet du SAVI – Service de l'agriculture et de la viticulture du canton de Vaud, consulté le 29 décembre 2017.

⁷ La première d'entre elles est fondée le 12 janvier 1868 à Sion sous le nom de Société sédunoise d'agriculture.



Cours pratique d'ampélographie donné à l'école de Changins, juin 2017.

aux viticulteurs méritants. L'arrivée du phylloxéra et des maladies cryptogamiques, le manque de moyens pour la diffusion des nouvelles connaissances et surtout le manque de formation des paysans en général poussent l'État du Valais à ouvrir une école d'agriculture⁸. C'est un partenariat public-privé inédit, constitué avec la Maison hospitalière du Grand-Saint-Bernard sur son domaine d'Ecône à Riddes, qui aboutira en 1891 à la signature d'une convention. L'école d'agriculture d'Ecône fonctionnera jusqu'à l'automne 1922, non sans quelques difficultés et insatisfactions quant à sa qualité et à la quasi-absence de cours spécifique à la viticulture; les auteurs de *l'Histoire de la Vigne et du Vin en Valais* relèvent sur ce sujet deux points frappants, notamment: «[...] l'importance des cours de religion dans une école vouée d'abord à l'apprentissage de l'agriculture [...] et le nombre infime d'heures d'enseignement viticole»⁹. La résolution de ces problèmes trouvera son épilogue en 1923 avec l'inauguration de l'école cantonale d'agriculture à Châteauneuf.

⁸ Informations tirées de Musée valaisan de la vigne et du vin, *Histoire de la Vigne et du Vin en Valais, des origines à nos jours*, Gollion: Infolio, 2009, pp. 315-305.

⁹ Musée valaisan de la vigne et du vin, *Histoire de la Vigne et du Vin en Valais...*, *op. cit.*, p. 309.

À Neuchâtel, la formation vitivinicole remonte aux premières corporations, dont l'Honorable compagnie des vigneronns faisait partie. Leur rôle prévoyait de garantir un enseignement et un travail de qualité, avec récompenses et sanctions à la clé. Le phylloxéra apparaît à Colombier en 1877; il a fait l'objet d'un travail considérable des professionnels et du Conseil d'État pour le combattre et reconstituer le vignoble. C'est notamment ainsi qu'est née, en 1888, l'École de viticulture d'Auvernier¹⁰. En 1891, l'État lui adjoint une « Station d'essais pour la reconstruction du vignoble neuchâtelois ». L'école est supprimée en 1906 en raison du faible nombre d'élèves; ne reste plus alors que la station d'essais viticoles qui continue à dispenser des cours spécifiques de courte durée, organise des conférences à l'attention des viticulteurs et encaveurs et fait office de service de renseignement pour les professionnels¹¹.

La Station viticole cantonale de Lausanne ouvre ses portes en 1886 au lieu-dit « Champ de l'Air » avec la mission prioritaire de lutter contre les ravages du phylloxéra, du mildiou et de l'oïdium. Dès sa création, elle bénéficie du soutien de la Confédération¹² et devient en 1915 une institution fédérale, sous le nom de « Station fédérale viticole de Lausanne »¹³. Son rôle sera déterminant dans le progrès technique et scientifique en viticulture et œnologie.

Sous l'impulsion des cantons francophones ainsi que de Berne et du Tessin, de représentants d'importants négocees et coopératives vinicoles de même que de quelques personnalités influentes du milieu vitivinicole suisse, l'école supérieure de viticulture et œnologie de Montagibert est fondée en 1948. Elle répond à un besoin ressenti de longue date quant à l'amélioration de la formation supérieure dédiée à ces différents métiers. Implantée à ses débuts à Montagibert (Lausanne), proche de l'institution qui portera dès 1951 le nom de « Station fédérale d'essais agricoles de Lausanne », l'école déménage avec la station, en 1975, sur le site de Changins à Nyon. L'École supérieure de viticulture, œnologie et arboriculture de Changins a ainsi été, de tout temps, étroitement liée à la Station fédérale de recherches agronomiques (Agroscope). Un modèle identique a été appliqué en Suisse alémanique sur le site de Wädenswil, par la création d'une école en lien avec la Station fédérale existante.

Les deux écoles organisent également des cours à l'attention de candidats désireux d'obtenir le permis d'exercer le commerce de vin; ces cours spécifiques connaissent

10 Les indications historiques concernant Neuchâtel sont tirées d'une note rédigée à cet effet par Éric Beuret, chef du Service de la viticulture du Canton de Neuchâtel de 1990 à 2007.

11 Patrice Allanfranchini, *La vigne en noir et blanc*, Neuchâtel: Éd. du Griffon, 2017, p. 227.

12 Musée valaisan de la vigne et du vin, *Histoire de la Vigne et du Vin en Valais...*, *op. cit.*, p. 279.

13 Hans Sticher, « Stations fédérales de recherches agronomiques », *DHS*, version électronique du 12 février 2014.



Cuves et barriques pour travaux pratiques de vinification à l'école de Changins, 15 mars 2017.

régulièrement une honorable fréquentation. La législation est modifiée dans les années 1990 et ces cours sont alors supprimés.

En 1970 est créé, au sein de l'école, le Technicum supérieur des branches agricoles spéciales, lequel obtient en 1980 sa reconnaissance officielle d'École d'ingénieurs ETS (école technique supérieure). En 1997, l'école de Changins entre dans le projet de création d'une haute école spécialisée romande qui prend le nom de HES-SO (Haute école spécialisée de Suisse occidentale). Elle forme dès lors des ingénieurs HES puis, dès 2006, suivant le traité de Bologne, des Bachelor of Science HES-SO en œnologie. À noter que, à la suite de la fermeture de cette filière à Wädenswil en 2006, seul Changins permet l'obtention d'un tel diplôme en Suisse. La différence essentielle entre une école ETS et une HES réside dans la mission de recherche appliquée qui fait partie des tâches fondamentales d'une HES, alors que ce n'était pas le cas dans les écoles d'ingénieurs ETS. Depuis 2013, la Haute école de viticulture et œnologie de Changins propose l'orientation viticulture et œnologie du Master of Science HES-SO en Life Sciences.

APPRENTISSAGES ET ÉCOLES SUPÉRIEURES AUJOURD'HUI

Les formations de base dans les métiers de la vigne et de l'encavage consistent en des apprentissages de trois ans conduisant au Certificat fédéral de capacité (CFC). Il existe aujourd'hui un CFC de viticulteur et un autre de caviste. Ces deux filières sont dispensées dans deux écoles en Suisse romande, celle de Marcelin à Morges et celle du Valais à Châteauneuf. L'école d'agriculture de Mezzana, à Balerna (TI) assure ces formations pour la Suisse italienne et, pour la Suisse alémanique, elles sont dispensées de façon centralisée à Wädenswil par l'école d'agriculture du Strickhof (ZH). Il existe également un cursus raccourci, d'une durée de deux ans, pour les personnes dont les aptitudes sont essentiellement pratiques. Il conduit à l'Attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).

Au niveau supérieur, l'enseignement se subdivise en deux voies distinctes. La première, dite tertiaire B, se déroule dans les Écoles supérieures (ES), à savoir à Changins pour la Suisse latine et Wädenswil (ZH) pour la Suisse alémanique. Elle permet d'obtenir les titres de technicien, chef d'exploitation ou maître dans ces deux professions. L'école de Changins donne également les cours de préparation au brevet fédéral et à la maîtrise fédérale de viticulteur ou de caviste.

Les Hautes écoles spécialisées (HES) dispensent la seconde, dite tertiaire A, qui prépare au bachelor ou au master en sciences de la vie, viticulture et œnologie. Ces formations supérieures HES sont dispensées uniquement à Changins pour l'ensemble de la Suisse. Il n'existe à ce jour pas de cursus universitaire pour ces orientations.

DESCRIPTIF DES FORMATIONS SUPÉRIEURES

Le technicien vitivinicole diplômé ES¹⁴ maîtrise toutes les opérations de la production et de la commercialisation des vins, ainsi que de la gestion d'une petite entreprise. Viticulteur-encaveur dans un domaine de type familial, il est en mesure d'analyser la situation de son entreprise et d'en définir la stratégie entrepreneuriale. Il produit et commercialise le vin issu de sa propre vendange grâce à l'acquisition d'outils de marketing modernes. Chef de culture ou vigneron-tâcheron, il maîtrise les exigences de qualité du raisin en vue de sa vinification.

Le titulaire du brevet fédéral de viticulteur¹⁵ dispose de compétences pour gérer une exploitation viticole ou les vignobles d'un grand domaine de façon rationnelle et efficace.

14 Plan d'études cadre Technique vitivinicole du 18 février 2014, OrTra AgriAliForm, publié sur le site Internet du Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation SEFRI, consulté le 29 décembre 2017.

15 Règlement concernant l'examen professionnel dans le champ professionnel de l'agriculture du 8 janvier 2014, OrTra AgriAliForm, publié sur le site Internet du Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation SEFRI, consulté le 29 décembre 2017.



Domaine de l'ancienne école de Praz, à Vevey, aux environs de 1950.

Il en va de même pour le titulaire du brevet fédéral de caviste¹⁶ dans le secteur de l'encavage, de la vinification et de la mise en marché. Enfin, le titulaire de la maîtrise fédérale de viticulteur ou de caviste¹⁷ possède les compétences lui permettant une réelle autonomie et une responsabilité décisive dans la conduite entrepreneuriale.

Le bachelor HES en viticulture et œnologie se distingue par des compétences techniques, théoriques et pratiques de haut niveau dans les domaines de la viticulture, de l'œnologie et de la gestion d'entreprise. Il maîtrise également les connaissances lui permettant d'établir une stratégie d'entreprise en intégrant des aspects liés non seulement à la législation, à l'économie et à la politique agricole, mais également ceux liés à la concurrence et au marketing.

Le titulaire d'un bachelor of Science HES-SO en viticulture et œnologie peut porter le titre d'œnologue, conformément aux résolutions de l'Organisation internationale de la

¹⁶ *Idem.*

¹⁷ Règlement concernant l'examen professionnel supérieur dans le champ professionnel de l'agriculture du 18 décembre 2014, OrTra AgriAliForm, publié sur le site Internet du Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation SEFRI, consulté le 29 décembre 2017.

vigne et du vin (OIV) n° 2/91, 2/92 et ECO 492-2013¹⁸ sur la formation, le titre, la fonction et la définition de l'œnologue. Ce titre lui est décerné par la Haute école de viticulture et œnologie de Changins à Nyon (VD).

La filière HES Master of Science HES-SO in Life Sciences orientation viticulture et œnologie permet d'acquérir des compétences encore plus pointues dans les domaines technico-scientifiques et apporte au diplômé des aptitudes concrètes en innovation, leadership, communication et conduite d'entreprise.

LE BREVET FÉDÉRAL DE SOMMELIER

En 1995, Jean-Louis Simon déplorait le manque de formation des sommeliers en vin exerçant en Suisse¹⁹, relevant « qu'il s'agit bien d'une profession à part entière qui mériterait d'être reconnue comme telle. Or, la Suisse n'offre, pour l'instant, aucune formation spécifique en sommellerie alors que celle-ci existe en France, en Allemagne et en Italie ». Cette lacune est comblée depuis 2013, grâce au travail conjoint de l'école de Changins, de l'Association suisse des sommeliers professionnels et de l'organisation faîtière Hôtel & Gastro Formation. L'enseignement est organisé dès 2013, consacré par la première édition de l'examen fédéral²⁰ en mars 2015.

Le sommelier avec brevet fédéral est amené à réaliser un travail qualifié et spécialisé dans les domaines de la vente et du service des vins. Ses connaissances pointues lui permettent d'aiguiller la clientèle dans le choix de vins et de spiritueux et de l'orienter vers des accords gastronomiques adaptés. Il est responsable de la sélection, de l'achat et de la gestion du stock de vins et spiritueux dans un établissement hôtelier, un restaurant ou une entreprise commerciale.

L'accès aux cours menant au brevet exige un CFC et une expérience professionnelle d'au moins trois ans dans la restauration, la production ou la vente de vin. La formation comporte également certaines connaissances en viticulture et œnologie, en analyse sensorielle et en connaissance des vins du monde.

Cette filière est proposée dans les trois régions linguistiques du pays, à savoir, pour la partie latine, grâce à un partenariat réunissant l'École du vin de Changins et l'École hôtelière de Genève. Elle remporte à ce jour un succès notable, ce qui, en dépit des deux décennies qu'aura nécessité sa création, tend à prouver qu'elle répondait à un besoin dont l'origine ne saurait être remise en question.

¹⁸ Site Internet de l'OIV, normes et documents techniques, résolutions, [www.oiv.int/fr/normes-et-documents-techniques/resolutions-de-l39oiv], consulté le 30 décembre 2017.

¹⁹ Jean-Louis Simon *et al.*, *Connaissance des vins suisses*, Genève: OFD communication, 1992, p. 63.

²⁰ Règlement concernant l'examen professionnel de sommelier du 11 décembre 2012, publié sur le site Internet du Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation SEFRI, consulté le 29 décembre 2017.



Changins – Haute école de viticulture et œnologie, à Nyon, 28 juin 2003.

UN BILAN RÉJOUISSANT

L'éventail des formations proposées au secteur vitivinicole suisse s'est considérablement diversifié au fil des années afin de répondre aux besoins toujours plus pointus du monde de l'économie. Un des atouts majeurs de cette diversité repose sur sa stratification : le niveau de base avec les formations initiales, le niveau intermédiaire avec l'école supérieure, les brevets fédéraux et les maîtrises fédérales, puis le niveau haute école avec le bachelor et le master HES, celui-ci n'étant proposé qu'à un seul endroit en Suisse, à la Haute école de viticulture et œnologie de Changins. L'enseignement qui y est prodigué est reconnu bien au-delà des frontières helvétiques puisqu'il séduit de plus en plus de candidats provenant de tous les continents. Cette attractivité internationale repose essentiellement sur deux facteurs : la combinaison des domaines d'enseignement « viticulture » et « œnologie » dans le même cursus de formation en haute école, plutôt rare à l'étranger, ainsi que la focalisation concrète et pratique des formations HES offertes en Suisse.

Durant les quarante dernières années, le nombre de diplômés de niveau ingénieur (ou bachelor) a plus que doublé pour atteindre une moyenne actuelle d'un peu plus de 15 diplômés suisses par an. L'évolution est inverse pour le niveau intermédiaire, qui s'est réduit à environ 15 diplômés par année, après une forte croissance dans les années 1980 et 1990.

Citons également la représentativité féminine qui s'est considérablement accrue. L'ES accueille ainsi environ 20% de femmes à ce jour, alors qu'elles n'étaient que

3% dans les années 1970. En ce qui concerne le niveau HES, c'est la parité qui a été atteinte en 2010 et qui perdure.

Un système de formation aussi qualitatif et diversifié permet d'atteindre l'objectif ultime, soit le souhait que tous les étudiants formés perpétuent fièrement, avec professionnalisme et plaisir, la noblesse de tous les métiers de la vigne et du vin.