

SESSION

formation continue universitaire

Patrimoine viticole et vignobles romands

22 avril – 2 septembre 2017

Cours-séminaires, visites *in situ* et formation à distance

formation en cours d'emploi



UNIVERSITÉ
DE GENÈVE



Direction scientifique

Prof. Irène Herrmann, Faculté des lettres, Département d'histoire générale, Université de Genève

Comité scientifique

- **Dominique Zumkeller**, historien économiste, Dr ès sciences économiques, Genève
- **Denis Beausoleil**, directeur, Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE), Lully
- **Emmanuel Estoppey**, gestionnaire du site Lavaux, Patrimoine mondial de l'Unesco, Chexbres
- **Anne-Dominique Zufferey**, directrice du Musée valaisan de la vigne et du vin, Salquenen
- **Yann Künzi**, directeur Neuchâtel vins et terroir (NVT)

Coordination

Anna Hamilton, Université de Genève

Intervenants

Professeurs d'Université, directeurs de musées, chercheurs et professionnels de la branche

Renseignements

Christelle Germann

Centre pour la formation continue et à distance | CFCD

Université de Genève – 1211 Genève 4

T +41 (0)22 379 78 42 | patrimoine@unige.ch



Découvrir l'identité vigneronne et ses traditions

Valoriser le terroir viticole comme paysage culturel

Développer l'œnotourisme

La Romandie, région viticole particulièrement morcelée, cultive une histoire commune. Même si chaque canton possède des traditions et une identité propres, les conditions de production et les modes de consommation des vins romands sont similaires.

Inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO, le Lavaux et la Fête des vigneronns, témoignent de la préservation de cet héritage unique et de la culture vigneronne.

La session de formation continue **Patrimoine viticole et vignobles romands**, proposée par l'Université de Genève, vise à comprendre la complexité du patrimoine viticole et son adaptation aux changements sociaux-économiques, politiques, écologiques et technologiques. Elle traite de l'évolution des métiers en lien avec le patrimoine viticole.

A travers des visites sur le terrain, des séances de dégustation et des échanges avec des experts, cette session propose une approche interdisciplinaire et donne des outils pour appréhender les enjeux actuels comme la mise en œuvre de solutions innovantes dans l'œnotourisme, la préservation du patrimoine et la défense de la culture vigneronne.



Public

- Guide culturel et touristique (musées, sentiers didactiques, vignobles)
- Vigneron, vigneron-encaveur et marchand de vin
- Enseignant, médiateur culturel concerné par le patrimoine viticole
- Organisateur d'événements culturels dans le domaine du tourisme viticole (caves, foires, salons, dégustation, œnothèques, fêtes vigneronnes et des vendanges, manifestations folkloriques)
- Journaliste, responsable de la communication dans des associations professionnelles et des fondations
- Cadre en charge de l'aménagement du patrimoine paysager et bâti
- Toute autre personne intéressée par la vigne et le vin

Objectifs

- Tracer l'évolution du vin en Romandie des origines à nos jours
- Étudier la place du vin et du vignoble comme source d'inspiration dans l'art et la littérature
- Connaître le patrimoine viticole romand et ses particularités par des visites *in situ* dans des musées, des châteaux, des caves et des vignobles et par des apports interdisciplinaires de spécialistes
- Développer des outils de compréhension et d'analyse pour valoriser l'identité culturelle vigneronne et le métier de vigneron
- Acquérir les bases méthodologiques d'analyse d'un paysage, d'un site ou d'un géotope liés à la vigne (lacs, terrasses, bisses, murs de vigne, etc) pour défendre et illustrer les différents paysages viticoles romands et promouvoir l'œnotourisme
- Pouvoir communiquer autour d'une problématique liée au patrimoine viticole et médiatiser le métier de vigneron



Structure et modalités pédagogiques

- 6 modules d'enseignement organisés sous forme de cours-séminaires et de visites *in situ* les samedis, dans 5 cantons de Suisse romande en alternance avec des cours et des travaux à distance. Le module 7 qui aura lieu en septembre comprend un travail de fin d'études et une évaluation finale (QCM) .
- La formation correspond à 42 heures d'enseignement en présence (cours séminaires et visites sur le terrain), 28 heures à distance et 60-70 heures de travail individuel (lectures, préparation du travail de fin d'études et préparation du QCM).
- De nombreuses ressources (articles, ouvrages, liens multimédias) ainsi que des quizz et des travaux à effectuer sont disponibles sur une plateforme d'enseignement en ligne Moodle.
- Une formation axée sur une approche interdisciplinaire: géologie, climatologie, archéologie, histoire de l'art, œnologie, histoire de la vigne, histoire économique de la viticulture et des visites sur le terrain permettant de découvrir le patrimoine viticole et les enjeux actuels et à venir.
- Des enseignements interactifs permettant des échanges entre intervenants et participants.

Modalités d'évaluation

Chaque module fait l'objet d'un contrôle de connaissances. Une participation active en présence et à distance est demandée. Le module 7 comprend un test de connaissances (QCM) et la réalisation d'un travail de fin d'études autour d'une problématique liée au patrimoine viticole.



Module 1 | GENÈVE | Samedi 22 avril 2017

Université de Genève

■ **Présentation de la formation**

- Utilisation de Moodle (logiciel de formation à distance)
 - Déroulement du cours et précisions sur le travail écrit final
- Irène HERRMANN, Dominique ZUMKELLER, Anna HAMILTON

■ **Histoire de la vigne et de la viticulture en Suisse romande: de l'Antiquité au XXIe siècle**

Dominique ZUMKELLER, historien économiste, Dr ès sciences économiques, Genève

Déjeuner

■ **Chasselas et autres cépages emblématiques de Suisse romande**

Alessandro NATALI, Dr ès sciences en biologie, ingénieur agronome-consultant, HEPIA Lullier, HES Gestion de la nature, Genève

■ **Marché mondial du vin: les vins suisses ont-ils une chance?**

Jean-Marc AMEZ-DROZ, ingénieur agronome, œonlogue, secrétaire général de Swiss Wine Promotion, Sion

■ **Techniques de vinification**

Julie ROESLÉ-FUCHS, professeure en œnologie, Haute École de viticulture et œnologie, Changins-Nyon

Module 2 | VAUD | Samedi 29 avril 2017

Musée de la Confrérie des vigneron, Vevey

■ **La Fête des vigneron, célébration emblématique du patrimoine viticole de Suisse romande**

Sabine CARRUZZO, historienne, secrétaire générale de la Confrérie des Vignerons, Vevey

■ **Typologie des maisons vigneronnes de Suisse romande**

Isabelle ROLAND, historienne de l'architecture, Vufflens-la-Ville

Déjeuner



Module 2 | VAUD | (suite)

Chexbres

- **Les aspects paysagers de la vigne en terrasse**
Emmanuel ESTOPPEY, gestionnaire du site Lavaux, patrimoine mondial de l'UNESCO, Chexbres
- **État des lieux de la viticulture suisse: atouts et défis dans un marché mondial globalisé**
François MURISIER, Dr Ing. Agr. EPFZ, président de VINEA

Dégustation

Module 3 | VALAIS | Samedi 13 mai 2017

Château Villa, Sierre

- **Développement de la vigne et travaux associés. Encépagement et évolution récente en Valais**
Claude PARVEX, œnologue, Chermignon-d'en-Bas
- **L'ADN révèle l'origine des cépages valaisans**
José VOUILLAMOZ, ampélogue, Dr ès sciences, Sion

Déjeuner

- **Géomorphologie et évolution des paysages viticoles du Valais**
Simon MARTIN, Dr en géosciences et environnement, Université de Lausanne
- **Contrôles dans le secteur du vin en Suisse**
Pierre-André RODUIT, inspecteur CSCV (Contrôle suisse du commerce des vins), chargé de cours, Haute École de viticulture et œnologie, Changins-Nyon et École cantonale d'agriculture du Valais
- **Visite de l'exposition *Forain forever*, Musée de la vigne et du vin**
Mélanie HUGON-DUC, anthropologue, Sierre

Dégustation



Module 4 | NEUCHÂTEL | Samedi 20 mai 2017

Musée de la vigne et du vin, Boudry

- **Visite du Musée de la vigne et du vin et histoire du vignoble neuchâtelois**
Patrice ALLANFRANCHINI, professeur HEP-BEJUNE et conservateur du Musée de la vigne et du vin, Château de Boudry, Neuchâtel
- **La vigne au quotidien (XVII^e-XIX^e siècles). Entre propriétaires et vigneron, entre vignes et vins: d'une économie domestique vers une politique d'exportation**
Patrice ALLANFRANCHINI

Déjeuner

- **La vigne sauvage en Europe**
Claire ARNOLD, Dr ès sciences, Laboratoire sol et végétation, Université de Neuchâtel
- **Visite et étude de cas, l'organisation et l'architecture viticoles traditionnelles du village d'Auvernier (XVI^e-XIX^e siècles)**
Christian de REYNIER, archéologue à l'Office du patrimoine et de l'archéologie du canton de Neuchâtel

Dégustation



Module 5 | FRIBOURG | Samedi 10 juin 2017

Praz, Mont Vully

- **L'œnologie et les femmes: une histoire d'affinités**
Simone de MONTMOLLIN, ingénieure œnologue, Genève
- **Le vin dans les films, sujet ou accessoire**
Christiane KOLLA, réalisatrice, Genève

Déjeuner

- **Viticulture biologique: vin bio, culture biodynamique, vin naturel**
Alessandro NATALI, Dr ès sciences en biologie, ingénieur agronome-consultant, HEPIA Lullier, HES Gestion de la nature, Genève
- **Œnothèques, bars à vin et œnotourisme**
Alexandre TRUFFER, rédacteur en chef adjoint du magazine VINUM et écrivain, Lausanne
- **Visite du vignoble du Mont Vully**
Aloys LAUPER, chef de service adjoint, Service des biens culturels (SBC), Fribourg

Dégustation



Module 6 | GENÈVE | Samedi 17 juin 2017

Maison du terroir à Lully- Bernex

- **Vin et émotions: aspects multisensoriels de la dégustation**
Géraldine COPPIN, Dr en psychologie et sciences affectives,
Centre interfacultaire en sciences affectives, Université de
Genève
- **Le vin dans la littérature: les écrivains romands et la vigne**
Daniel MAGGETTI, professeur ordinaire, Faculté des lettres,
Université de Lausanne

Déjeuner et dégustation

- **Anthropologie du vin dans l'Antiquité: textes et images**
Anne-Françoise JACCOTTET, Dr en archéologie classique,
Faculté des lettres, Université de Genève
- **Histoire de la viticulture en Suisse romande vue par
l'archéologie**
Marc-André HALDIMANN, Dr en archéologie classique et
gallo-romaine, Université de Berne
- **Promenade historique et visite dans le vignoble genevois**
Dominique ZUMKELLER, historien économiste, Dr ès sciences
économiques, Genève

Module 7 | GENÈVE | Septembre 2017

- **Travail de fin d'études** à rendre le 2 septembre 2017
- **Evaluation finale (QCM):** 14 septembre 2017



Renseignements pratiques

Conditions d'admission

- Être titulaire d'un titre universitaire, HES ou d'un titre jugé équivalent
- Bénéficier d'une expérience professionnelle pertinente dans le domaine de la viticulture
- Une bonne maîtrise du français écrit et oral est requise
- Les participants doivent avoir un ordinateur à disposition, une messagerie électronique et l'accès à internet. Ils doivent être à l'aise avec l'usage de ces outils

Inscription avant le 30 mars 2017

Bulletin d'inscription pdf à télécharger sur:

www.unige.ch/formcont/patrimoineviticole

- Le nombre de participants est fixé à 30.
- Possibilité de s'inscrire à un ou plusieurs modules. Priorité sera donnée aux personnes s'inscrivant à l'ensemble de la session.

Finances

- Session: CHF 2'500.-
- Journée: CHF 450.-

Attestation

Une attestation de réussite de la session mentionnant 5 crédits ECTS (European Credit Transfer and Accumulation System) est remise aux participants ayant suivi régulièrement et activement l'ensemble des modules, participé aux activités en ligne, réussi le test final et le travail de fin d'études.

Une attestation de participation est délivrée au participant qui a suivi un ou plusieurs modules.

Copyright photos

N° 1 et 6: © CFCD

N° 2: © Musée valaisan de la vigne et du vin à Salquenen

N° 3: © Lorenzo Rossetti (Saint Eldrade, fresque de l'abbaye de Novalesa, Italie, XIe siècle)

N° 4: © Didier Jordan

N° 5: © Luna Nera

www.unige.ch/formcont/patrimoineviticole