



Photo : Haute école de Changins.

## CONRAD BRIGUET – REGARD SUR 18 ANS À LA TÊTE DE CHANGINS

PROPOS RECUEILLIS PAR EDMÉE REMBAULT

**Depuis combien de temps êtes vous à la tête de Changins ?**

**Conrad Briguet :** J'ai débuté comme directeur de Changins le 1er mars 2006, cela fait donc 18 ans.

**Selon vous quels sont les 4 plus grands changements dont vous êtes le plus fier depuis le début de votre carrière à Changins ?**

Durant mon mandat, nous avons réussi à faire augmenter le nombre d'étudiants, avec une forte recrudescence des inscrits en Bachelor entre 2012 et 2018. En raison de la baisse du nombre de diplômés CFC avec maturité professionnelle, cette tendance est actuellement à la décroissance à Changins également.

Au cours des 18 dernières années, nous avons mis en place les conditions pour que la recherche à Changins puisse se développer; elle a ainsi pu croître régulièrement dès 2011, puis très fortement ces 4 dernières années. Il faut savoir que la recherche est la seconde mission d'une HES, immédiatement derrière l'enseignement. Les fonds pour ces recherches doivent être levés par les professeurs eux-mêmes. A Changins le corps enseignant compte 25 personnes dont 8 professeurs. Ils arrivent à trouver des financements à hauteur de plus de 1.5 millions de francs par an, ce qui est remarquable par rapport à la taille de l'école.

J'ai aussi œuvré avec succès pour la création d'un Master en viticulture et œnologie à Changins; il a vu le jour en 2013, ce qui nous a permis de nouer des partenariats d'enseignement et de recherche au niveau international, ce qui est très réjouissant. Par

la suite, une collaboration avec le Master européen Vinifera a été mise en place. Le Master de Changins s'en trouve ainsi renforcé, avec à la clé, un double diplôme pour ses étudiants.

Dans le cadre de l'Ecole du vin, nous avons mis sur pied le Brevet fédéral de sommelier en 2014, en partenariat avec « hôtel et gastro formation » et l'Association suisse des sommeliers professionnels. Ainsi, Changins contribue à la formation des personnes qui font vendre du vin, et cela permet de leur instiller une bonne culture du vin suisse. C'est aussi une proximité intéressante entre les œnologues et les sommeliers: ils entendent parler des défis de l'une et l'autre des professions.

**Peu de temps avant votre arrivée, Changins est entré dans le réseau de la HES-SO. Qu'est-ce que cela vous apporte ? Comment l'école de Changins est-elle intégrée dans ce réseau ?**

Changins a adhéré au réseau HES-SO en 1999. C'était une évolution incontournable dans l'histoire de l'école. Comme je l'évoquais plus tôt, les HES ont une mission d'enseignement et de recherche. Les professeurs qui sont actifs dans la recherche sont ainsi à la pointe du progrès, et actifs dans les études les plus récentes. Cela est très bénéfique pour leur enseignement.

Le réseau HES-SO facilite aussi d'intéressantes collaborations. Changins met sur pied des projets en partenariat avec les autres hautes écoles d'ingénierie de la HES-SO, à Yverdon, Sion, Fribourg, Saint-Imier ou Genève. Les liens sont particulièrement étroits avec la filière Agronomie de l'HEPIA. Pour



Photo : Haute école de Changins.

les enseignements de base, tels que notamment les mathématiques, la physique, la chimie, la botanique ou la géologie, les cours sont donnés aux agronomes de l'HEPIA en même temps qu'aux étudiants de Changins, par des professeurs provenant de l'une ou l'autre des deux institutions.

**Le cursus de formation ES en vitiviniculture est assez récent et connaît un succès durable. Quels sont ses atouts ?**

Ce n'est pas totalement correct. L'ES existe depuis 1948 et a pris des formes diverses au cours de son histoire. En 2013, elle a été complètement revue et a reçu sa reconnaissance fédérale. Cette école propose la formation complète pour devenir viticulteur-encaveur. Les conditions d'admission exigent la formation préalable de viticulteur ou caviste CFC, ainsi qu'une expérience professionnelle post-CFC d'un an. Pour des cas particuliers répondant à des conditions bien précises, une admission sur dossier est possible.

**La formation Brevet Maîtrise existe depuis longtemps : comment voyez-vous son futur avec la révision de la formation professionnelle supérieure qui vient de débiter ?**

Ces formations comportent l'avantage de permettre d'approfondir ses connaissances et aptitudes de façon différenciée dans le métier de viticulteur ou dans le métier de caviste. Cela constitue donc une complémentarité utile avec la formation de Tech-

nicien vitivinicole ES. Quant à la révision qui débute en ce moment, il serait très souhaitable qu'elle soit parfaitement coordonnée avec l'offre actuelle de l'ES qui vient d'être révisée par AgrAliForm.

**Comme dans d'autres formations supérieures agricoles, il y a une proportion non négligeable de personnes qui arrivent depuis un cursus secondaire gymnasial. Comment ces personnes s'intègrent-elles dans votre HES ?**

La moitié des étudiants suisses qui s'inscrivent en Bachelor « Viticulture et œnologie » provient de la voie professionnelle (avec un CFC de viticulteur ou de caviste complété par une maturité professionnelle). L'autre moitié provient de la maturité gymnasiale (ou d'une autre formation secondaire ou tertiaire), avec une année de stage pratique validée par un examen d'entrée de pratique professionnelle. Cette mixité représente un enrichissement mutuel très apprécié. Les personnes provenant de la maturité gymnasiale sont incroyablement motivées et enthousiastes, et celles au bénéfice d'un CFC de viticulteur ou de caviste construisent leur formation sur les apprentissages antérieurs.

**On assiste depuis quelques années à une grande féminisation des métiers de la vigne et du vin. Est-ce que vos statistiques confirment cette tendance ? Quel rôle cette féminisation du métier joue-t-elle dans le secteur ?**

Absolument, il y a une féminisation du métier. A la HES, selon la statistique des dix dernières années, 40% de femmes suivent la formation. En ES, en revanche, elles ne représentent que 15% de l'effectif.

**Lorsqu'on se rend à la remise des diplômes des trois écoles de Changins, on remarque qu'un certain pourcentage des étudiants vient de l'étranger, notamment de France. Quels sont les défis et les avantages liés à cette composition des volées ?**

Si on observe la statistique sur 10 ans, il y a en moyenne 40% d'Etrangers et 60% de Suisses en Bachelor « Viticulture et œnologie » (il n'y a aucun Etranger en ES ni en Brevets-Maîtrises). Actuellement, avec la baisse du nombre d'inscriptions d'étudiants suisses, on tend même vers une répartition 50:50. Pour Changins, cette diversité des provenances est une très bonne chose. En effet, la surface viticole suisse est trop restreinte pour avoir une volée de 25 étudiants par an, ce qui constitue le minimum fédéral exigé pour une classe HES. Par ailleurs, il faut naturellement une ouverture de volée chaque année, ce qui n'était pas le cas autrefois. Souvenons-nous qu'entre 1972 et 2000, la formation commençait seulement 1 an sur 2. Donc cette arrivée d'étudiants étrangers permet ces ouvertures de classes. En général, la plus grande partie des étudiants étrangers proviennent de France, où il n'y a pas d'équivalent, en termes de formation. Ces étudiants étrangers apprécient de trouver un cursus qui couvre la viticulture et l'œnologie qui se déroule

sur 3 ans, et qui ait aussi une bonne approche du terrain. On relève qu'il y a presque chaque année un étudiant d'une provenance plus lointaine telle que la Belgique, les Etats-Unis, l'Irlande ou l'Ecosse par exemple. Pour la dynamique de classe, la présence des étudiants étrangers est aussi un enrichissement. Elle favorise une excellente ouverture d'esprit et apporte aux étudiants un réseau de relations qui leur sera utile tout au long de leur vie professionnelle.

**Quelles sont les proportions d'étudiants allemands ? Quelle concurrence des universités allemandes et autrichiennes ?**

Sur ces 10 dernières années, la proportion d'étudiants suisses allemands est de 15 %, ce qui représente en moyenne 3 étudiants allemands par an. Dans le rapport « Positionnement et attractivité des filières », publié en 2022, une enquête a été menée auprès de Geisenheim qui a accueilli 10 étudiants suisses en 10 ans. On ne peut donc pas dire que cette université soit une concurrence.

Des discussions ont eu lieu récemment avec l'interprofession suisse allemande pour améliorer encore l'accueil des étudiants germanophones et l'école a pris une série de mesures qui entrent en vigueur à la rentrée de septembre 2024 : ils seront accueillis et coachés par un professeur germanophone, il leur est proposé de suivre un cours d'été de français avant la rentrée. La moitié des supports de cours de chaque branche sera traduite, ils pourront avoir aussi la traduction simultanée de l'enseignement (chose rendue possible par les systèmes de traduction en ligne), et ils pourront rendre leur travail de diplôme en allemand. Constat réjouissant : quatre étudiants suisses allemands sont d'ores et déjà inscrits pour la rentrée 2025 (après leur stage pratique).

**Depuis plusieurs années, on assiste, dans les HES, à une augmentation des activités de recherche. Comment la HE-Changins s'intègre-t-elle dans les recherches nationales et internationale ? Que voyez-vous comme concurrence entre la HE – Changins et les universités suisses ou les EPF et Agroscope sur certains projets de recherche ?**

La recherche est un domaine très concurrentiel dans tous les cas. La HE-Changins et Agroscope ont fondé en 2011 une unité mixte de recherches en viticulture et œnologie, qui est concrétisée par des projets communs sur certaines thématiques ainsi que des collaborations en fonction des compétences ou des équipements analytiques spécifiques. Comme je le mentionnais plus haut, les professeurs de Changins doivent chercher les fonds nécessaires à leurs recherches, notamment auprès de différentes agences de financement, mais également auprès des industries. Les entreprises vitivinicoles contribuent aussi souvent en mettant à disposition des parcelles d'essai, des machines ou des lots de vins.

**Quels défis voyez-vous pour la viticulture et l'œnologie dans cette prochaine décennie ?**

Un des défis est certainement l'intégration de la digitalisation et surtout de l'intelligence artificielle. En effet, de nombreuses étapes de la vinification pourraient être davantage automatisées. En viticulture, il y a bien sûr l'arrivée sur le marché de véhicules ou machines quasiment autonomes, notamment pour l'entretien du sol. A Changins, nous avons mené un projet pour une vendange autonome au moyen d'un robot suspendu. Finalement, les résultats de l'étude sont très utiles pour des fruits plus gros : le robot sera finalement utilisé pour la cueillette des tomates cerise.

Dans ces prochaines années, il faudrait pouvoir revaloriser l'image des métiers de la vigne et du vin. Il faut que la profession assure le maintien et l'exploitation de l'ensemble de la surface vitivinicole suisse. La branche vitivinicole suisse a obtenu des montants importants de la Confédération pour la promotion des vins par Swiss Wine Promotion. Ainsi, elle a les moyens pour augmenter encore la part de marché des vins suisses. Cela permettra de stabiliser le secteur de la production vitivinicole, et l'attractivité des métiers de la vigne et du vin pourra être renforcée.

Actuellement nous sommes dans un paradoxe. Les étudiants à Changins sont véritablement très motivés, curieux et passionnés. Lorsqu'ils terminent leur formation, ils en sont fiers et considèrent que leurs perspectives professionnelles sont bonnes. Et, en même temps, l'attractivité des métiers de la vigne et du vin sont à la peine. J'espère que ce n'est qu'un creux de vague, et que l'engouement pour les métiers dans la viticulture et l'œnologie va croître à nouveau.

Rétrospectivement, je peux dire que ce poste de directeur de Changins m'a apporté beaucoup de motivation et de plaisir, et que c'était un mandat passionnant, sans aucune routine, avec des années qui se suivaient, sans se ressembler. C'était un poste exigeant et très motivant.

Pour terminer j'aimerais rappeler ce qui a inspiré mes objectifs de direction durant ces 18 ans : Changins, composé de ses trois écoles, est véritablement au service de la profession viti-vinicole suisse. C'est la mission de l'école de former les professionnels de demain! 🍷