

FH suisse dévoile le salaire médian des diplômé·es HES

Quelque 15'000 personnes ont pris part à l'étude 2021 sur les salaires et les compétences des diplômé·es HES de FH Suisse, l'association faitière des diplômé·es des hautes écoles spécialisées suisses. Les résultats de l'étude révèlent que le salaire médian des diplômé·es s'élève à 99'450 francs par an pour l'ensemble de la Suisse et à 85'150 francs spécifiquement en Suisse romande.

Les membres de l'USOE ont participé à l'étude. Pour cette année, malheureusement le nombre de participant était trop faible pour extraire les données de la branche.

Le calcul du salaire médian annuel de 85'150 francs en Suisse romande est basé sur les informations de 2092 répondant·es. Par secteur, toujours en Suisse romande, il est de 75'947 francs dans la santé, 87'500 francs en travail social, 90'000 francs dans l'économie et les services. Il atteint 93'235 francs pour l'ingénierie et les technologies de l'information, alors que dans le reste du pays, ce sont les économistes qui gagnent davantage que les autres diplômé·es HES. Globalement, les branches les plus lucratives sont l'industrie pharmaceutique, la chimie ainsi que les assurances et la finance.

Bien que plus de 70% des personnes ayant participé à l'étude soient âgées de moins de 40 ans, elles sont presque 60% à exercer une fonction de cadre et gagnent entre 101'000 et 133'000 francs par an. Celles qui ont suivi un MAS en formation continue exercent plus souvent une fonction de cadre (80%) que les personnes au bénéfice d'un autre diplôme. « Cette étude vient confirmer, une fois de plus, que les diplômées et diplômés des hautes écoles spécialisées jouent un rôle de premier plan dans la société et dans l'économie », se réjouit Toni Schmid, directeur de FH Suisse. L'étude a également examiné les compétences exigées actuellement et celles qui le seront à l'avenir. Selon les répondant·es, le rôle des connaissances spécialisées perdra en importance dans les cinq ans à venir, alors que les compétences méthodiques et sociales deviendront plus significatives. Tous les détails sur le site de FH Suisse.



LE CONCOURS EXPOVINA CHANGE DE NOM

Le « Concours international de vins Zurich », organisé pour la première fois en 1983, change de nom en 2021 et devient EXPOVINA Wine Trophy, Zurich. Le but de ce concours est de mettre en évidence la valeur qualitative du marché du vin suisse, de distinguer les vins disponibles sur le marché et de valoriser les compétences des producteurs / négociants en vins.

EXPOVINA confie le soin d'organiser le concours de manière professionnelle à une direction technique. Ce concours est placé sous le patronage de l'Union Suisse des Œnologues.

La direction technique est composée des personnes suivantes :

- Ivan Barbic,**
Master of Wine, Dipl. Ing. ETH
- Daniele Maffei,**
Œnologue et Directeur de l'Azienda agraria cantonale
- Martin Wiederkehr,**
Œnologue et Président de l'Interprofession de la Suisse alémanique
- Othmar Stäheli,**
responsable des médias
- Daniel Künzi,**
nf. Ing. HTL, Développement et application informatique

Le concours EXPOVINA Wine Trophy s'est déroulé du 6 au 9 juillet 2021 au Technopark à Zurich

Les experts OIV se penchent sur la fiche à 100 points

Depuis une vingtaine d'années, la fiche de dégustation communément utilisée dans les concours patronnés par l'USOE est celle dite « à 100 points ». Cette fiche a largement supplanté les versions à 20 points, ou autres méthodes de notation ad hoc, qui prévalaient dans les régions. Elaborée dans une perspective d'harmonisation nationale des normes de dégustation, elle s'est progressivement imposée dans les concours patronnés comme un outil incontournable, garant de la représentativité et de la fiabilité des épreuves de concours.

L'évolution des besoins tout comme la volonté d'améliorer la visibilité des concours internationaux a incité l'OIV à revoir sa Norme de patronage, sur laquelle la Norme Vin de l'USOE se fonde. Cette réforme inclut l'adaptation de la fiche de dégustation et du système d'attribution des médailles. Une mise à jour de la fiche doit la rendre davantage compré-

hensible pour les dégustateurs internationaux et plus adaptée aux outils digitaux. Elle vise à donner aux dégustations professionnelles plus de modernité, tout en maintenant la même vision scientifique et technique. Cette rigueur doit rester la garantie de la valeur des médailles attribuées. C'est donc naturellement que, parallèlement à ces réflexions, une réforme du système d'attribution des médailles et distinctions est en cours. Dans certaines situations, le système par limite de points peut s'avérer peu équilibré. Un effet de seuil pouvant en effet influencer l'attribution impartiale des distinctions.

Le comité de l'USOE peut compter sur l'engagement de deux de ses membres, Simone de Montmollin et Emeline Zufferey, représentantes déléguées respectivement des comités de l'Union Internationale des Œnologues et de Vinofed, pour assurer la défense de notre réalité helvétique. ■

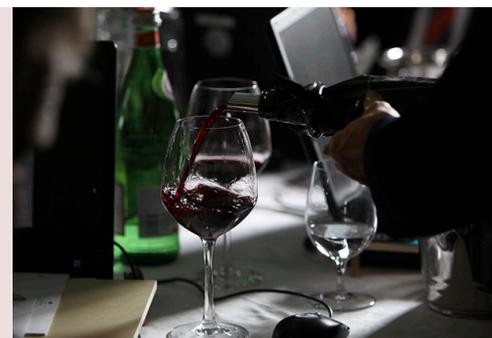
ANNEXE V : FICHE DE DEGUSTATION VINS TRANQUILLES

Echantillon N°: _____ Jury N°: _____ Dégustateur-trice N°: _____ Nom: _____

Total points :		Excellent	Très bon	Bon	Satisfaisant	Insuffisant	Remarques éventuelles
VUE	Limpidité	□ 5	□ 4	□ 3	□ 2	□ 1	
	Aspect	□ 10	□ 8	□ 6	□ 4	□ 2	
ODORAT	Franchise	□ 6	□ 5	□ 4	□ 3	□ 2	
	Intensité	□ 8	□ 7	□ 6	□ 4	□ 2	
	Qualité	□ 16	□ 14	□ 12	□ 10	□ 8	
GOUT	Franchise	□ 6	□ 5	□ 4	□ 3	□ 2	
	Intensité	□ 8	□ 7	□ 6	□ 4	□ 2	
	Persistence	□ 8	□ 7	□ 6	□ 5	□ 4	
	Qualité	□ 22	□ 19	□ 16	□ 13	□ 10	
HARMONIE / JUGEMENT GLOBAL		□ 11	□ 10	□ 9	□ 8	□ 7	

Signature du/de la président-e du jury : _____

Signature du/de la juré-e : _____



SAVE THE DATES

11 NOVEMBRE 2021
ATELIER USOE
Polyphénols dans les vins, Bonvillars (VD)

26 JANVIER 2022
35^e ASSEMBLÉE GÉNÉRALE USOE
CERM - AGROVINA, Martigny (VS)