

Seul le changement est constant!

Monique Perrottet

A l'occasion de ses 25 ans, l'Union suisse des œnologues fait un bilan de ses activités et de l'évolution de la profession.

Voilà vingt-cinq ans que l'Union suisse des œnologues (USSE) a été créée à l'initiative de Jean Crettenand, alors œnologue fédéral. Lors de sa dernière assemblée générale, qui s'est tenue dans le cadre d'Agrovina, Daniel Dufaux, président de l'USSE, s'est plu à rappeler l'évolution à laquelle la profession mais aussi toute la branche a dû faire face: développement de l'axe qualité, maîtrise des rende-

ments, importance accrue des terroirs et de leur adéquation aux cépages, formation de plus en plus exigeante.

Ces vingt-cinq dernières années n'ont certes pas été un long fleuve tranquille, mais le travail mené se mesure aujourd'hui à l'aune de la qualité des vins suisses. Régulièrement primés tant en Suisse qu'à l'étranger, les producteurs suisses peuvent être fiers des produits qu'ils offrent à leurs clients. Il n'est toutefois pas l'heure de se reposer, car de nouveaux défis attendent la branche: ils se nomment communication, formation, mais aussi changement climatique et adaptation de nos pratiques culturales. C'est pourquoi, l'USSE s'engage activement au sein du Forum vitivinicole suisse et d'organisations internationales comme l'OIV ou l'Union internationale des œnologues.

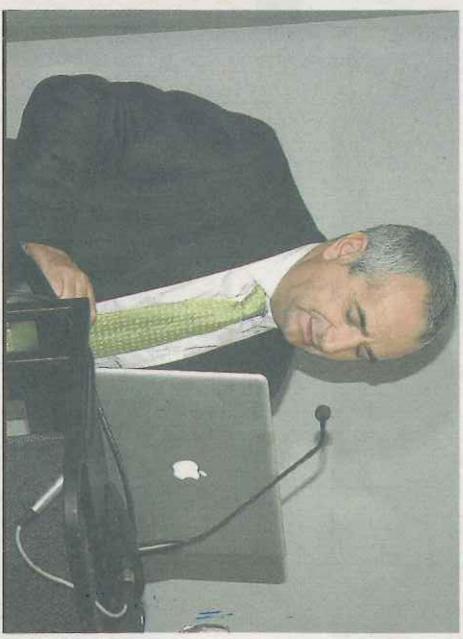
de garantir aussi bien l'équité entre producteurs que le sérieux et la fiabilité vis-à-vis du consommateur. Le nombre croissant de concours de dégustation sème le doute auprès de l'amateur de vin qui en vient à douter de la valeur des médailles attribuées. La garantie d'indépendance que le patronage offre constitue donc une réelle plus-value pour les organisateurs de concours.

Simone de Montmolin, directrice de l'USSE, s'est plu à rappeler l'évolution que le titre d'œnologue a connue en vingt-cinq ans. De l'ingénieur ETS en viticulture et œnologie au bachelor of life science in oenology décerné aujourd'hui, la formation a su s'adapter pour répondre aux exigences des professionnels et du législateur. Le prochain lancement du master HESSO en life sciences, orientation viticulture et œnologie est le signe de la vitalité de la profession.

Le patronage des concours est une autre activité que l'USSE tient à développer afin

de garantir aussi bien l'équité entre producteurs que le sérieux et la fiabilité vis-à-vis du consommateur. Le nombre croissant de concours de dégustation sème le doute auprès de l'amateur de vin qui en vient à douter de la valeur des médailles attribuées. La garantie d'indépendance que le patronage offre constitue donc une réelle plus-value pour les organisateurs de concours.

Simone de Montmolin, directrice de l'USSE, s'est plu à rappeler l'évolution que le titre d'œnologue a connue en vingt-cinq ans. De l'ingénieur ETS en viticulture et œnologie au bachelor of life science in oenology décerné aujourd'hui, la formation a su s'adapter pour répondre aux exigences des professionnels et du législateur. Le prochain lancement du master HESSO en life sciences, orientation viticulture et œnologie est le signe de la vitalité de la profession.



M. PERROTTET

Invité, Denis Dubois, président de l'Union Internationale des œnologues, a annoncé la prochaine mise en place d'une veille technologique.

Patronage de concours

Le patronage des concours est une autre activité que l'USSE tient à développer afin

Un bien culturel

Jean-René Germanier, membre de l'USSE depuis 1988, a



M. PERROTTET

Sur proposition du comité de l'USSE représenté ici par sa directrice Simone de Montmolin et par son président Daniel Dufaux (à droite), Jean-René Germanier a été nommé membre d'honneur.

été nommé membre d'honneur de cette dernière. Politicien valaisan très connu, il a fait part de son attachement à cette profession d'œnologue. Il a également souligné l'intérêt et la curiosité que celle-ci suscite chez les gens. A ses yeux, la viticulture est plus qu'une branche économique, elle est un bien culturel et, en façonnant le paysage, elle contribue à l'enrichissement de la société.