

SESSION | formation continue

Patrimoine viticole et vignobles

En route vers l'œnotourisme

novembre 2023 > avril 2024

Découvrir l'identité vigneronne et ses traditions |
Valoriser le terroir viticole comme paysage culturel | Développer l'œnotourisme

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



UNIVERSITÉ
DE GENÈVE



Direction scientifique

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

Conseil scientifique

Dominique Zumkeller, historien économiste, Dr ès sciences économiques et sociales, Genève

Coordination

Anna Hamilton, BA archéologie, UCL, Certificat patrimoine et tourisme, Université de Genève

Intervenants

Enseignant-es d'université et d'HES, chercheurs/euses, professionnel-les de la branche



Découvrir l'identité du vin suisse et ses particularités
Valoriser les sites viticoles régionaux
par une approche pluriculturelle
S'initier à la dégustation et aux produits du terroir

La session de formation continue Patrimoine viticole et vignobles, proposée par l'Université de Genève aborde différents aspects de la viticulture à travers des cours-séminaires et des échanges avec des expert-es, ainsi que des visites sur le terrain. La session est centrée sur la viticulture genevoise avec de larges ouvertures sur quelques objets communs aux différents cantons romands. Elle adopte une approche interdisciplinaire qui vise à comprendre la complexité de l'activité viti-vinicole et son adaptation aux changements sociaux-économiques, politiques, écologiques et technologiques.

Diversifier ses connaissances sur la vigne et le vin permet de s'approprier les outils pour appréhender les enjeux actuels du domaine dans un contexte régional, national et international. Les participant-es pourront ainsi mettre en œuvre des activités et des solutions innovantes dans l'œnotourisme, la préservation du patrimoine et la défense de la culture vigneronne.



Public

- Professionnel·les du tourisme, médiateurs et médiatrices culturelles
- Vignerons et vigneronnes, œnologues, sommelier/lières, marchand·es de vins, cavistes
- Responsables de chambres d'hôtes
- Journalistes, responsables de la communication dans des associations professionnelles et des fondations
- Amateurs et amatrices de vin et personnes intéressées par les aspects patrimoniaux et paysagers liés au vignoble

Objectifs

- Approfondir et diversifier les connaissances sur la vigne et le vin par une approche pluridisciplinaire: histoire, architecture, culture, géographie, archéologie, écologie
- Apprendre à connaître le patrimoine viticole et ses spécificités
- Acquérir des bases méthodologiques d'analyse d'un paysage, d'un site, liés à la vigne pour illustrer différents vignobles et promouvoir l'œnotourisme

Compétences visées

- Pouvoir communiquer autour d'une problématique liée au patrimoine viticole local
- Savoir mettre en lumière les différentes facettes du métier de vigneron·ne
- Être capable de créer et de promouvoir d'un point de vue interdisciplinaire un projet œnotouristique tel qu'une activité sportive ou ludique, un sentier didactique, une visite de vignobles, une dégustation
- Enrichir ses pratiques professionnelles par la connaissance des différentes disciplines liées au patrimoine viticole et à l'œnotourisme



Structure et modalités pédagogiques

Le programme comprend 2 modules d'enseignements:

MODULE 1 | **Développement de la viticulture et visions du vin**

MODULE 2 | **Vin, viticulture et produits du terroir**

Chaque module est composé de journées de cours-séminaires, de visites *in situ*, de dégustations les samedis.

Soit en tout:

- 8 journées, 43 heures d'enseignement en présence
- Environ 60 heures de travail à distance sur une plateforme d'enseignement en ligne Moodle, comprenant des lectures, le visionnement de ressources audio-visuelles, des devoirs et des quiz ainsi qu'un QCM final;
- Un travail écrit personnel (env. 75 heures) autour d'une problématique liée à l'œnotourisme ou au patrimoine viticole

Des enseignements interactifs permettant des échanges entre intervenant-es et participant-es.

Modalités d'évaluation

Chaque journée fait l'objet d'un contrôle de connaissances et chaque module comprend un test de connaissance final. Une participation active en présence et à distance est demandée, ainsi que la réalisation d'un travail de fin d'études autour d'une problématique liée au patrimoine viticole.



Programme

Module 1

Journée 1 | **Histoire de la vigne, généralités**

4 novembre 2023 | 8h00-17h00

Lieu: Université de Genève

PROGRAMME

- **Accueil, introduction au cours et aux outils informatiques**
Anna Hamilton, guide touristique, BA archéologie, coordinatrice, Université de Genève
- **Panorama historique du vignoble au 19^e au 21^e siècles en Suisse**
Dominique Zumkeller, historien économiste, Dr ès sciences économiques et sociales, Genève

Pause de midi

- **Vigne sauvage en Europe**
Claire Arnold, Dr ès sciences en biologie, Université de Lausanne
- **Géomorphologie et évolution des paysages viticoles romands**
Simon Martin, Dr ès sciences en géosciences et environnement, Université de Lausanne, associé du bureau d'études Relief, Aigle



Journée 2 | **L'évolution de la viticulture**

18 novembre 2023 | 9h00-17h00

Lieu: Maison du terroir, Bernex

Module 1

PROGRAMME

- **Histoire de la viticulture en Suisse romande vue par l'archéologie**
Marc-André Haldimann, Dr en archéologie gallo-romaine, Université de Berne
- **La viticulture du 17^e au 20^e siècle à Genève**
Dominique Zumkeller, historien économiste, Dr ès sciences économiques et sociales, Genève

Pause de midi

- **La Renaissance de la Cave de Genève**
Nicolas Bonnet, administrateur de la Cave de Genève, œnologue, viticulteur, propriétaire du domaine de la Comtesse Eldegarde
- **Présentation des vins genevois (avec dégustation)**
Annabelle Anex-Netz, œnologue cantonale, Genève



Journée 3 | **Le vin et ses déclinaisons**

20 janvier 2024 | 9h00-17h00

Lieu: Maison du terroir, Bernex

PROGRAMME

- **Vin bio, culture biodynamique, vin naturel**
Alessandro Natali, Dr ès sciences en biologie, ingénieur agronome consultant, Genève
- **Le réchauffement climatique et les nouvelles perspectives pour la viticulture en Suisse romande**
Vivian Zufferey, chercheur à l'Agroscope : Institut en production végétale, Changins, Nyon

Pause de midi

- **Techniques et procédés de vinification**
Christian Guyot, vigneron-encaveur, professeur en œnologie et en analyse sensorielle à la Haute École de viticulture, Changins, Nyon
- **L'œnologie et les femmes: une histoire d'affinités**
Simone de Montmollin, ingénieure œnologue, présidente de l'Union suisse des œnologues (USOE), Genève



Journée 4 | **Regards sur le vin**

3 février 2024 | 9h00-17h00

Lieu: Université de Genève

Module 1

PROGRAMME

■ **Vin et émotions**

Géraldine Coppin, professeure en psychologie à UniDistance et membre associé au Centre Interfacultaire en sciences affectives, Université de Genève

■ **Image du vin en Valais**

Delphine Niederberger, directrice du Musée du Vin, Sierre-Salgesch, Valais

Pause de midi

■ **Les lettres et le vin en Suisse romande**

Bernard Lescaze, Diplôme d'études supérieures en histoire, licence de droit et licence ès lettres, Genève

■ **Photographier la vigne**

Régis Colombo, photographe, auteur de plusieurs ouvrages photo sur la viticulture, Lausanne



Module 2

Journée 1 | **Vins, terroir et œnotourisme**

2 mars 2024 | 9h00-17h00

Lieu: Maison du Terroir, Bernex

PROGRAMME

- **Swiss Wine Promotion: une nouvelle stratégie et des actions de promotion en lien avec les marchés (CH + Export)**
Nicolas Joss, directeur de Swiss Wine Promotion SA, Berne
- **œnotourisme en Suisse: défis et opportunités**
Alexandre Truffer, directeur de la communication chez Prométerre, la chambre agricole du canton de Vaud, président du Mondial du Chasselas

Pause de midi

- **La consommation durable et la place des produits du terroir dans un contexte œnotouristique**
Brigitte Turin, guide du patrimoine viti-vinicole romand, diplômée académicienne dégustratrice VINEA.
- **Variété dans la viticulture genevoise, une exploitation familiale mixte agricole et viticole**
Sarah Tremblet, Domaine des Oulaines, ambassadrice du label "Genève Région Terre d'Avenir", Lully



Journée 2 | **Le terroir genevois**

23 mars 2024 | 9h00-12h00

Lieu: Maison Forte, Troinex et Château du Crest, Jussy

Module 2

PROGRAMME

- **Maison Forte – Pierre aux Dames, Troinex**
L'agriculture à Genève aujourd'hui, défis et évolution
Michel Bidaux, viticulteur et **Patricia BIDAUX**, agricultrice, présidente d'AgriGenève
- **Visite et étude de cas de l'architecture villageoise genevoise: Troinex, Grand-Cour et ferme de la Culture**
Dominique Zumkeller, historien économiste, Dr ès sciences économiques et sociales, Genève

Pause de midi (déplacement)

- **Histoire du Château du Crest et sa région**
Isabelle Brunier, MA ès lettres, Genève
- **Château du Crest, Jussy**
Josef Meyer, associé-gérant du Domaine Château du Crest, président de la Fédération suisse des betteraviers et membre actif de la fondation gérant l'Office de promotion des produits agricoles genevois

Journée 3 | **Communication sur le vin**

20 avril 2024 | 9h00-17h00

Lieu: Université de Genève

- **Communication**

Présentation des projets oenotouristiques (Env. 10 min) échanges et discussions

Pause de midi

- **Les fondamentaux de la communication numérique**

Lorris Germann, spécialiste en communication numérique, Centre pour la formation continue et à distance, Université de Genève

- **Présenter son parcours oenotouristique au public**

Anna Valenti, enseignante en tourisme, CAS patrimoine et tourisme, Genève

Journée 4 | **QCM final et travail personnel de fin d'études**

juin 2024

- **Travail personnel de fin d'études**

A rendre juin 2024

- **QCM final**

13 au 15 juin 2024



Le Secrét

Renseignements pratiques

Conditions d'admission

- Être titulaire au minimum d'une maturité gymnasiale ou professionnelle ou d'un titre jugé équivalent ou bénéficiaire d'une expérience professionnelle dans le domaine du tourisme ou de la viticulture.
- Une bonne maîtrise du français écrit et oral est requise.
- Les participant-es doivent avoir un ordinateur à disposition, une messagerie électronique et l'accès à internet. Ils/elles doivent être à l'aise avec l'usage de ces outils.

L'admission se fait sur dossier (CV et lettre de motivation).

Inscription avant le 30 septembre 2023

En ligne (ou pdf à télécharger) sur

www.unige.ch/formcont/cours/patrimoineviticole

Le nombre de participant-es est limité à 24 personnes. Possibilité de s'inscrire à un ou plusieurs modules.

Finances d'inscription

- CHF 2'300.-

Attestation de la Faculté des lettres de l'Université de Genève

- Une attestation de réussite de la session, mentionnant les 6 crédits ECTS acquis, est délivrée aux participant-es qui ont suivi régulièrement et activement les 2 modules de formation, participé aux activités en ligne et réussi les évaluations, les tests finaux et le travail de fin d'études.
- Une attestation de participation est délivrée aux participant-es qui ont suivi un ou plusieurs modules.

La formation bénéficie du soutien de Genève Terroir.

Contact

■ Anna Hamilton

Formation continue patrimoine viticole

Faculté des lettres, Université de Genève – 1211 Genève 4

Tél.: +41 (0)79 294 35 40 | patrimoine@unige.ch

