

La Ra&D à Changins

Jean-Philippe Burdet – Responsable Ra&D
28 novembre 2017

Changins | Route de Duillier 50 | Case postale 1148 | 1260 Nyon | Suisse
+41 22 363 40 50 | office@changins.ch | www.changins.ch

haute école de viticulture et œnologie | école supérieure de technicien/ne vitivinicole | école du vin

Hes·so
Haute Ecole Spécialisée
de Suisse occidentale
Fachhochschule Westschweiz


CHANGINS
haute école de
viticulture et œnologie



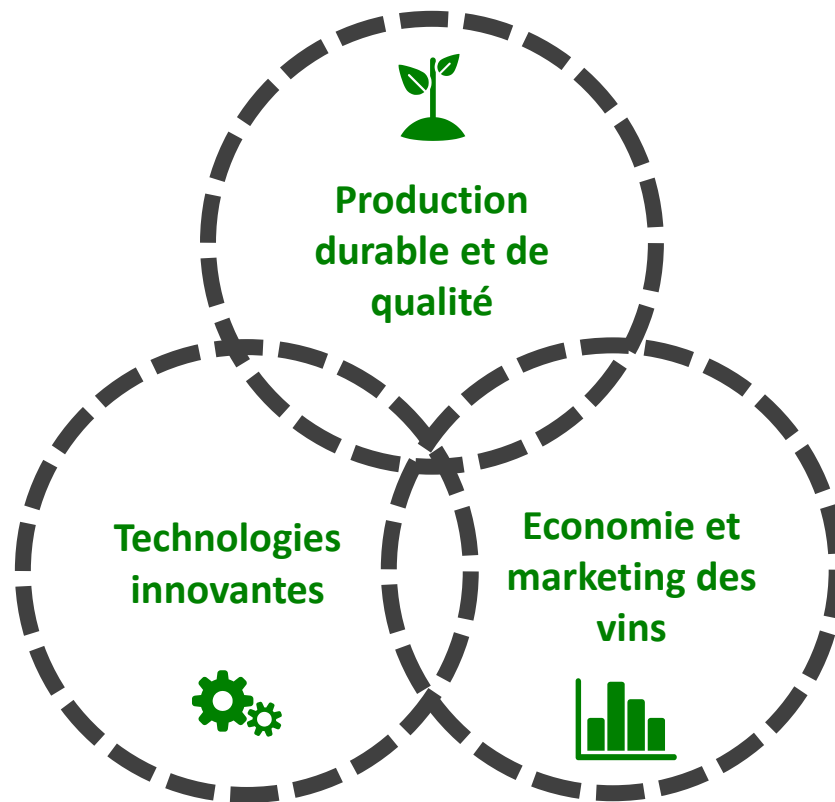


Nos objectifs





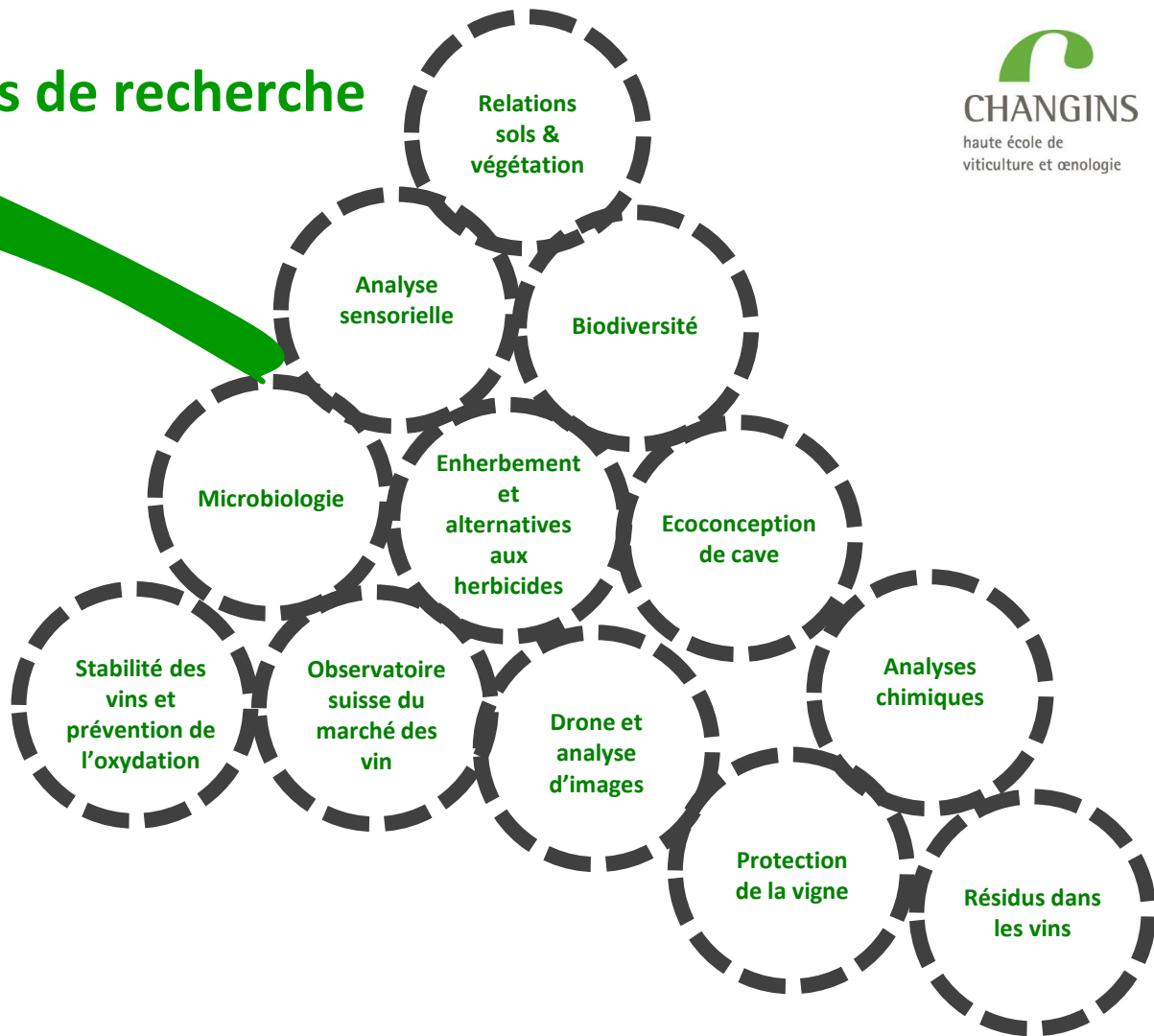
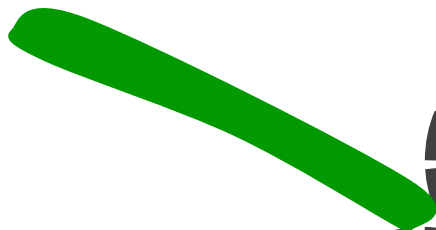
Nos
domaines
de
recherche



Thèmes de recherche



Les
contributions
possibles de
Changins





**Les
nouveaux
projets
2017:
Biopestisol**



Evaluer l'impact des biopesticides sur les microorganismes du sol

En cours

- Revue bibliographique documentant les méthodes disponibles pour analyser l'effet de traitements de biopesticides sur les microorganismes du sol

En préparation:

- Conduite d'expérimentations avec des produits homologués

Financement: Ofev

Personne de contact: Prof. Thierry Heger



**Les
nouveaux
projets
2017
MaLDiveS**



Séquençage à ultra-haut débit, bio-informatique et machine learning comme outil de diagnostic des sols

Partenaires scientifiques

HEIG-Vd, Institut IICT (Institute for Information and Communication Technologies)

Collaboration scientifique

Laboratoire d'HYdrologie et de Geochimie de Strasbourg (LHyGes)

Université de Fribourg, projet PromESSinG (Promoting Ecosystemservices in Grape)

Financement: HES-SO, Domaine I&A, Programme interdisciplinaire

Personne de contact: Prof. Thierry Heger



**Les
nouveaux
projets
2017
MaLDiveS**



Séquençage à ultra-haut débit, bio-informatique et machine learning comme outil de diagnostic des sols

Objectifs

- Faire un état des lieux de la santé de différents sols viticoles valaisans, en se basant sur la vie microbologique (protistes).
- Concevoir et appliquer des méthodes de machine learning permettant d'identifier et de caractériser des bio-indicateurs servant à évaluer l'impact des pesticides et d'autres facteurs de stress sur les sols de vigne.
- Implémenter un prototype d'outil informatique capable de traiter les données de séquençage.



Les
nouveaux
projets
2017
Flavescence



Détection précoce de la Flavescence dorée à l'aide de la reconnaissance d'images hyper-spectrales et d'algorithmes

Partenaires scientifiques:

Università della Svizzera italiana USI, Facoltà di scienze informatiche, Istituto ALaRI,

Dolphin Engineering, Lugano

Financement: canton de Vaud, canton du Valais, Ofag.

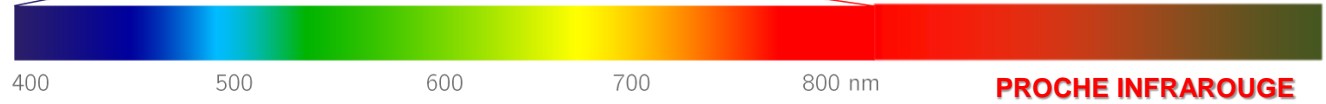
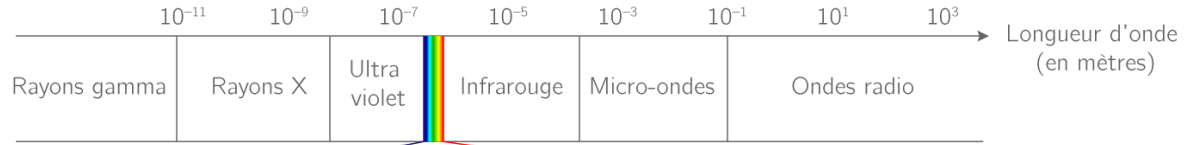
Etude de faisabilité («*proof-of-concept*») en vue déposer un projet auprès de la CTI



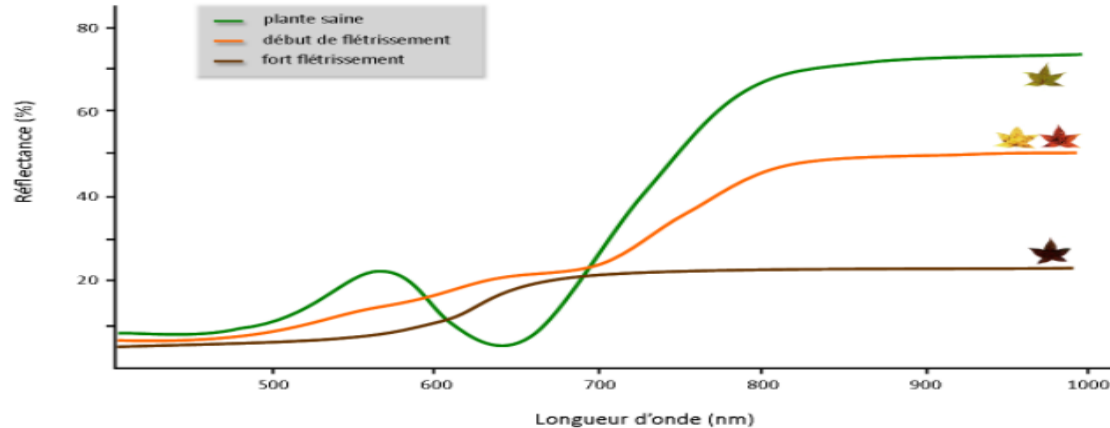
Personnes de contact: Dorothea Noll, Jean-Philippe Burdet



Les
 nouveaux
 projets
 2017
 Flavescence



Spectre visible





Les
nouveaux
projets
2017
CMC



Amélioration des performances et des conditions de production des CMC pour leurs utilisations en œnologie et agro-alimentaire

Partenaires scientifiques:

HEIA-FR, Institut Chem-Tech

Financement: HES-SO, Domaine I&A, Programme Healthfood

Objectifs

- Caractériser les mécanismes de fonctionnement et d'inhibition des CMC dans les vins rouges, rosés et blancs.
- Edicter des recommandations pour une meilleure utilisation des CMC en fonction du type de vin.
- Développer des nouveaux produits mieux adaptés aux vins rouges ou plus performant sur vins blancs.

Personne de contact: Prof. Julien Ducruet



Les
nouveaux
projets
2017
Essigsäure



Verringerung der Essigsäure in Traubenmost und Wein durch Anwendung mikrobiologisch-technischer Verfahren



Partenaire: Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR)
Rheinpfalz, Neustadt Institut für Weinbau und Oenologie

Financement: Ministère de fédéral allemand de l'économie et
de l'énergie via le Centre de recherche de l'industrie
alimentaire (FEI).

Ziele: Einsatz von innovativen mikrobiologisch-technischen
Strategien wie das Fed-Batch Gärverfahren

Personne de contact: Prof. Ramón Mira

gefördert durch/via





Les
nouveaux
projets
2017
Ecofass-vins

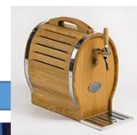


Développement, perfectionnement et industrialisation d'un système de distribution innovant pour les boissons carbonatées, incluant la quantification et la diminution de l'impact écologique de la distribution de vins


CHANGINS
haute école de
viticulture et œnologie




BIBARIUM
de la vigne à la ville




CHANGINS


ECOLE HOTELIERE
LAUSANNE
— Since 1893 —


IFV
INSTITUT FRANÇAIS
DE LA VIGNE ET DU VIN

Financement: Interreg IV, cantons de Genève, Neuchâtel et Vaud

Personne de contact: Prof. Benoît Bach



Les besoins du Forum vitivinicole

Et à l'avenir...?

Changins reste à disposition pour en discuter et étudier toute demande venant du Forum vitivinicole.

Contact:

Jean-Philippe Burdet, Responsable Ra&D
jean-philippe.burdet@changins.ch



CHANGINS

haute école de
viticulture et œnologie

**Cultiver
l'innovation**



**Déguster
le succès**



**rElever
les défis**



Merci de votre attention