

FORMATION CONTINUE ŒNOTOURISME

JANVIER - FÉVRIER 2019



La vigne en Valais est originale à plus d'un titre: un climat exceptionnel, une très longue histoire, une diversité de cépages unique en Suisse. Pour mettre en valeur ces qualités, il s'agit de comprendre les défis actuels auxquels elle est confrontée, tant au niveau de la communication, de l'environnement que du développement de l'œnotourisme.

A travers ce cycle de formation, le Musée du Vin souhaite apporter des connaissances précises afin d'améliorer la communication des spécificités vitivinicoles valaisannes actuelles. L'occasion également de réfléchir à l'évolution de ce domaine, entre réalité et créativité.

La formation se décline en 3 modules:

1. **Le digital, du plomb ou des ailes ?**
2. **Vigne, vin et environnement**
3. **Œnotourisme: partage d'expériences**

Lieu

Les cours se donnent au Château Mercier à Sierre et à l'Oenoparc des Celliers de Sion.

Horaires: samedi 8h30 - 12h15

Public cible

Toute personne concernée par la vitiviniculture, l'œnotourisme et la culture:

- vigneron, vigneron-encaveur, directeur de cave, responsable marketing, personnel de vente, représentant de maison de vin
- accompagnateur en montagne, guide touristique et culturel
- organisateur d'événements en œnotourisme
- amateur de vin et de culture

Prix

Prix 3 matinées: CHF 200.- (étudiants et apprentis: CHF 150.-)

Prix 1 matinée: CHF 100.-

Une attestation sera remise aux participants qui auront suivi les 3 modules.

S'inscrire

Par e-mail à: contact@museeduvin-valais.ch

Les places sont limitées. La priorité sera donnée aux personnes qui s'inscrivent aux trois modules.



MODULE 1

Le digital, du plomb ou des ailes ?

Samedi 12 janvier 2019

Château Mercier, salle de la piscine, Montée du Château 19, 3960 Sierre

Avec Natalie Sarrasin, intervenante ritzy* formation continue en marketing digital

- | | |
|-------|--|
| 8h30 | A quoi me sert mon site internet ? |
| 9h30 | Réseaux sociaux: vecteurs de réseaux 2.0 |
| 10h30 | Pause café |
| 10h45 | E-mailing: papier et/ou digital ? |
| 11h45 | Apéritif |



MODULE 2

Vigne, Vin et Environnement

Samedi 26 janvier 2019

Château Mercier, salle de la piscine, Montée du Château 19, 3960 Sierre

8h30 Biodiversité dans le vignoble: quels atouts mettre en valeur ?
Avec Antoine Sierro, biologiste

9h30 Changement climatique: quels cépages et quels vins dans 100 ans ?
Avec Dr José Vouillamoz, biologiste et ampélogogue

10h30 Pause café

10h45 Bio, biodynamie: entre obscurantisme et révélation, idéologie et vérités
Avec Jacques Perrin, philosophe et directeur de CAVE SA

11h45 Apéritif



MODULE 3

Œnotourisme: partage d'expériences

Samedi 9 février 2019

Les Celliers de Sion, route d'Italie 9, 1950 Sion

8h30 Vinum Montis
Avec Julien Petit, directeur de Sierre-Anniviers Marketing

9h30 Sion, capitale des vins
Avec Claude Charvet, directeur de l'Association des encaveurs de Sion

10h30 Pause café

10h45 L'Œnoparc des Celliers de Sion
Avec David Héritier, directeur des Celliers de Sion

11h45 Apéritif

