

# La première huile d'olive romande est pour demain

**CULTURE** Boostés par le réchauffement climatique, à l'affût de nouveaux débouchés, des agriculteurs visionnaires ont planté différentes variétés d'oliviers

VÉRONIQUE ZBINDEN

Le lieu dit abrita d'abord des cultures fruitières, puis de la vigne; orientée plein sud, face au village et à deux pas du château de Bourdigny, au cœur du vignoble genevois du Mandement, la parcelle a conservé son joli nom de La Framboise. Le chasselas a été arraché voici plusieurs années et à la place, les Vuilliez père et fils ont eu l'idée un peu folle de planter une centaine d'oliviers. «En novembre dernier, nous avons fait notre troisième récolte», raconte Bernard Vuilliez; encore confidentielle, elle a servi à confectionner une tapenade délicieuse et aussi quelques séries d'olives en bocaux.

«L'idée est d'essayer un truc différent, dans un contexte imprévisible et changeant. Beaucoup de gens ont des oliviers dans leur jardin, dont notre voisin, à des fins décoratives; nos ouvriers portu-gais nous ont soufflé l'idée de produire notre propre huile, réchauffement climatique aidant, et nous ont ramené les premiers plants». La première huile d'olive genevoise labellisée GRITA devrait voir le jour en 2025 ou 2026, le temps notamment de trouver un pressoir, explique l'agriculteur et vigneron. La production sera évidemment restreinte et, selon le degré de maturité, on en fera de l'huile ou on conditionnera les fruits en bocaux. Nos ouvriers, qui maîtrisent bien le sujet, se chargent de la taille et de plus en plus de gens intéressés nous contactent, nous demandent conseil ou proposent de nous confier leur récolte».

Du côté de Bonvillars, le bouillonnant Frank Siffert – connu jusqu'ici essentiellement en tant

que trufficulteur passionné – a commencé en 2019 avec une quarantaine d'oliviers, de quatre variétés différentes, et en attend quatre autres. Il s'appête à déposer un dossier auprès de Bio Vaud, du canton et de l'Institut de recherche en agriculture biologique FiBL, en vue d'obtenir leur soutien pour développer cette culture. Ces dernières années, l'huilerie de Sévery a également reçu des demandes de plus en plus nombreuses, émanant de privés et de producteurs désireux de valoriser leur récolte. A ce stade, elle ne dispose pas toutefois d'une presse adéquate.

## Des arbres millénaires

«L'âge d'or d'un olivier se situe entre 80 et 150 ans, note Frank Siffert, émerveillé par le potentiel et la beauté, la pérennité de cet arbre – dont certains spécimens atteignent des durées de vie record de 2000 à 3000 ans. L'intérêt de cette culture est aussi d'être productive au bout de la cinquième année. Reconverti à l'agriculture biologique à l'aube de la cinquantaine, ce touche-à-tout qui expérimente aussi bien le gingembre que les herbes aromatiques et bouillonne de curiosité entend «offrir le plaisir de produire sa propre huile d'olive à la veille de la retraite, avant de transmettre son micro-domaine à sa fille. Il s'agit ainsi de «valoriser des terres pour nos enfants, à l'heure où de nombreuses cultures traditionnelles seront devenues trop compliquées en raison du dérèglement climatique.»

L'olivier peut jouer un rôle «pay-sager, économique, écologique et même offrir un bois intéressant.



Frank Siffert s'est lancé dans l'oléiculture en 2019 avec une quarantaine d'oliviers, de quatre variétés différentes. (BONVILLARS, 1ER MAI 2024/CHRISTOPHE CHAMMARTIN/LE TEMPS)

Devant nous s'offre une plage intéressante avant le surgissement éventuel de maladies déjà présentes plus au sud», souligne le Vaudois. Il a parsemé le pied de ses jeunes plants d'herbes aromatiques, en attendant d'y ajouter peut-être quelques légumes ou céréales, selon les principes de l'agroforesterie. Aux premières, nommées picholine et luques, plantées voici quatre ans, se sont ajoutés de jeunes plants des variétés aglandau, cayon, boutellian, grossanne et cipressino, ce dernier étant le plus rapide à se développer, alors que la variété luques demeure petite. Tous les arbres ont passé leurs premiers hivers sans encombre et n'ont pas souffert des rares gelées récentes. Adepte de la biodynamie et du respect des sols, Frank ne prodiguera aucun traitement, ni fumure, ni irrigation.

## «Rends-moi pauvre et je te rendrai riche»

Pour Frank Siffert comme pour Laurent et Bernard Vuilliez, dans le contexte actuel de réchauffement climatique, l'idée est de «laisser faire et d'observer ce qui pousse et comment.» Pour les Genevois, c'est comme se lancer dans l'aventure d'un nouveau cépage: «A l'origine, on en avait quatre et aujourd'hui

on en est à 25, vinifiés par la Cave de Genève. On a aussi commencé avec quatre variétés d'oliviers et on s'adaptera, à l'usage».

Laurent Vuilliez qui a désormais repris l'exploitation – 40 ha de vignes pour une cinquantaine d'hectares de grandes cultures et une centaine de vaches limousines – ne vise pas à chambouler le marché avec son huile, qui restera une production de niche. Mais Saigny, plus grande commune viticole de Suisse et première commune agricole du canton, pourrait prendre des allures de Toscane d'ici quelques années, avec un paysage redessiné entre vignoble et cultures, entre les ceps et les troncs noueux, les pampres échevelés et la toison argentée des oliveraies.

«On n'a pas encore véritablement souffert du réchauffement mais on vise clairement une diversification et de nouvelles découvertes», notent aussi les Vuilliez. Les rares contraintes tiennent ici à la taille. L'idée de base veut que la lumière parvienne jusqu'au tronc et irrigue chaque rameau, chaque feuille, chaque fruit. Eclaircir donc, sans élaguer toutefois l'extrémité productive des branches. Quant au sol, cet arbre magnifique se contente de terrains ingrats, séchards, acides ou calcaires,

compensés par une bonne exposition, note Franck. L'olivier doit souffrir, comme en atteste le dicton italien: «Rends-moi pauvre et je te rendrai riche, dit l'olivier au paysan».

## Amici dell'Olivo

Entre-temps, ces pionniers romands seraient bien inspirés de prendre conseil auprès des Tessinois qui ont sur la question une belle longueur d'avance. La culture de l'olivier y est attestée depuis plus d'un millénaire. Constituée en 2001, l'association à but non lucratif Amici dell'Olivo (AAO) compte aujourd'hui plus de 300 membres et organise de nombreuses activités: cours, soutien à des projets de recherche, dégustations, visites, etc. Le dernier recensement a dénombré 9000 oliviers au Tessin, mais il faut sans doute en ajouter 2000 à 3000 pour être plus proches de la réalité, selon le président de l'AAO Claudio Premoli.

Recensée au patrimoine culinaire helvétique, l'huile d'olive tessinoise poursuit aujourd'hui sa renaissance, avec une petite dizaine d'oléiculteurs, voire des viticulteurs qui choisissent de remplacer une partie de leur vignoble et de nombreux privés. «Ce n'est pas un raz de marée, nuance le Tes-

sinois, mais une croissance continue pour un produit rare, recherché et de niche». Voire de luxe, les prix de vente oscillant entre 50 et 80 francs le litre. La qualité est toutefois bonne, voire excellente, selon les années, comme en attestent les dégustations professionnelles. Sur les 1500 variétés recensées dans le monde – pour quelque 500 en Italie, le Tessin privilégie une dizaine de cultivars particulièrement adaptés.

Cette voie semble prometteuse, dans un contexte de croissance mondiale soutenue depuis trois décennies, alors que les pays producteurs traditionnels subissent des sécheresses catastrophiques. En Suisse, elle est désormais l'huile la plus consommée – quelque 15 millions de kilos pour 8,5 millions d'habitants – dont la moitié de provenance italienne et de qualité, selon la Chambre de commerce italienne en Suisse.

Les amoureux romands de cet arbre merveilleux devront toutefois effectuer leur propre parcours du combattant, sachant que les voisins tessinois peinent à couvrir leurs coûts de production. Mais le plaisir de créer son propre élixir, aux vertus attestées pour la santé (richesse en oméga 3 et en polyphénols notamment) n'a pas de prix. ■

PUBLICITÉ

Spécial anniversaire #5 ans

**HEIDI.NEWS**  
 IL EST TEMPS DE RACONTER LE MONDE

**HEIDI.NEWS**   
**EN LIBRE ACCÈS**  
 Jusqu'à dimanche 5 mai inclus

www.heidi.news  
 Depuis 2019

**IA, le grand fracas**  
2 Episodes Emily Turattini

**Un demi-siècle dans les coulisses du Proche-Orient**  
8 Episodes Frédéric Gonshak

**Si Trump revient**  
8 Episodes David Durr Anne Anelke

**Ritaline mon amour**  
8 Episodes Matha Guozar

**Fous des animaux**  
5 Episodes Emilie Jolani

**Tandis Papern**  
12 Episodes Mathilde Baudouin

**Nutella, le revers de la tartine**  
4 Episodes Anne Brancaccio

**Racisme, la Suisse en flagrant déni**  
17 Episodes Julie Bignardini Sami

**A Genève, de la curatelle au cauchemar**  
6 Episodes Anouk Moussier-Dubé

**Tu seras centenaire, mon chien**  
8 Episodes Fabrice Dubois

**Bébé secouru: la contre-enquête**  
8 Episodes Sophie Tschopp-Jolani

**Béton, la fin d'un rêve?**  
7 Episodes

**Le prix de la vie**  
9 Episodes Anouk Moussier-Dubé

**Il n'y a plus d'adultes normaux**  
6 Episodes

**La saga du faux Poutine et de son faux...**  
1 Episode

**Que faire en dernier recours si le climat tourne à la catastrophe?**  
1 Episode