

# IN OLIO VERITAS

nous sommes

sur la route

de l'huile d'olive

tranquillement

ENG



**Aussi bizarre que cela puisse paraître, il y a des oliviers et de l'huile d'olive en Suisse ! Plus précisément dans le Tessin, canton subalpin de culture et langue italiennes, où se trouve notamment le lac de Lugano et son micro-climat tempéré. C'est au détour d'un article de presse que nous avons appris – non sans surprise – l'existence d'oliviers et d'oléiculteurs en Suisse. Un pays davantage réputé pour ses fromages, son chocolat et ses montagnes (70% du territoire) que pour son huile d'olive...**

Et pour cause, la zone où les oliviers sont cultivés est en réalité très restreinte : une bulle méditerranéenne située dans le Tessin – canton Suisse qui se trouve au sud de l'arc Alpin – et principalement autour du lac de Lugano. Le climat tempéré qui y règne a en effet favorisé le développement de l'olivier, dont la plus ancienne trace est attestée dans des actes de propriété datant de l'an 769.



La végétation tropicale du Lac de Lugano – © In Olio Veritas

## Le feu et la glace

Ce microclimat favorable n'a toutefois pas empêché certains hivers particulièrement rigoureux d'emporter avec eux la plupart des oliviers de la région (gels de 1494, 1600 et 1709 notamment). Une sensibilité au froid qui n'a pas joué en faveur des oliviers aux yeux de Ludovico il Moro, Duc de Milan lors du gel de 1494 et alors suzerain du Tessin, qui décida de replanter à leur place des mûrier-platanes – faisant ainsi de Lugano un centre majeur de la production de soie en Europe.

Malgré ces vicissitudes climatiques et politiques, certains habitants du lac continuèrent à planter et cultiver des oliviers jusqu'à la fin du XIXème siècle. Non pas qu'ils furent particulièrement friands des olives ou de leur huile, mais bien parce que c'était, jusqu'à l'arrivée de l'électricité, une source locale et fiable de production de lumière (la fameuse huile lampante) ! « *Mes grands-parents m'ont toujours raconté qu'ils s'éclairaient à l'huile d'olive* » se souvient ainsi Orazio Cerboni ; une belle histoire familiale pour cet ancien électricien, aujourd'hui retraité et membre de l'Association des Amis de l'Olivier.



L'oliveraie d'Ennio Bianchi au dessus de Lugano. – © In Olio Veritas

## Les Amis de l'olivier

Cette association a été créée en 2001 par une poignée de passionnés, dans le but de promouvoir et développer la culture de l'olivier dans le Tessin. Elle compte aujourd'hui 206 adhérents, et nous avons eu la chance d'en rencontrer quelques uns des membres les plus éminents : Claudio Premoli (président), Mario Pazzini (vice-président), Ennio Bianchi (membre du bureau) et Orazio Cerboni (adhérent).

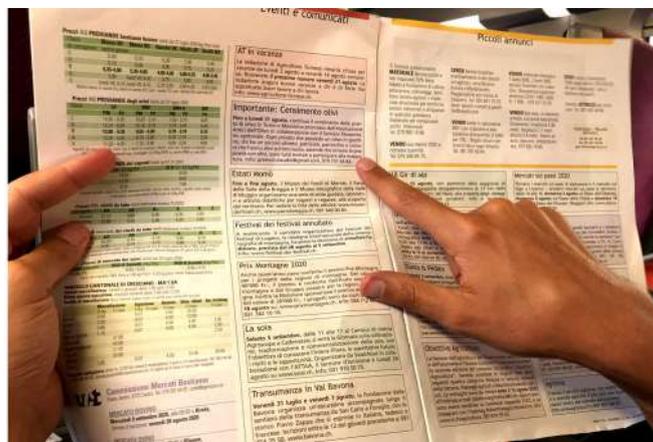
La première réalisation de l'association fut l'ouverture en 2004 du *Sentier de l'olivier*, qui relie, en bordure de lac, les deux anciennes municipalités de Gandria et Castagnola, à l'est de Lugano. Ce sentier, parsemé d'oliviers plus ou moins jeunes et surplombés par deux plantations expérimentales en terrasses, est une vitrine pour l'association qui y a installé une quinzaine de panneaux instructifs et historiques sur l'oléiculture.



Le sentiers des oliviers à Lugano, testé et approuvé. – © In Olio Veritas

Depuis, les activités des Amis de l'olivier se sont diversifiées : ateliers collectifs pour planter de nouveaux oliviers, cours de dégustation d'huile d'olive, formation à la taille des oliviers, séjours d'apprentissage à l'étranger, newsletter mensuelle, conseils et assistance phytosanitaire, etc.

Dernière lubie en date du président Claudio Premoli : recenser tous les oliviers du Tessin ! Depuis le début de l'année, tous les propriétaires d'oliviers sont ainsi invités à se signaler auprès de l'association pour indiquer le nombre d'arbres dont ils disposent, et les variétés si elles sont connues. Au 31 juillet 2020, le décompte dépassait les 3000 individus, et Claudio Premoli pense atteindre un total de 4000 d'ici la fin du recensement.



Les petites annonces du Tessin. – © In Olio Veritas

On parle donc bien d'une production véritablement marginale (1.000 litres d'huile d'olive produits en 2018, l'année record pour le Tessin)... Mais la passion des oléiculteurs-amateurs helvètes est inversement proportionnelle au nombre de leurs arbres !

### Le moulin des Amis

Parmi ces passionnés, Ennio Bianchi est l'un de ceux qui a poussé le curseur le plus loin. Il s'est en effet procuré un petit moulin à huile mécanisé, qu'il a installé sur la parcelle où il cultive ses 130 oliviers, un splendide potager et élève poules, chèvres et dindons.



Visite du moulin (l'épée de Damoclès est en fait un saucisson qui sèche). – © In Olio Veritas

Chaque année, Ennio met à disposition de ceux qui le souhaitent ce moulin Mori-TEM d'une capacité de 50 kilos d'olives par heure, ce qui permet à de nombreux oléiculteurs amateurs de venir porter leurs olives et récupérer leur propre huile (il n'existe que deux autres moulins à huile dans le canton, de faible capacité également). Une démarche qui joue évidemment beaucoup pour la promotion et le développement de la culture de l'olivier dans la région.

Depuis 5 ans, les Amis de l'olivier en profitent également pour organiser chaque automne une récolte coopérative : un jour donné, tous les adhérents qui le désirent portent leurs olives ensemble au moulin d'Ennio, permettant la presse d'une huile collective au nom de l'association. Chaque récoltant se voit ensuite remettre un petit échantillon de l'huile, et le reste est conservé par les Amis de l'olivier pour les cours de dégustation.

Si l'initiative a permis d'obtenir 17 litres en 2018, l'année 2019 a été passablement médiocre dans le Tessin, et seul un petit litre a ainsi pu être pressé par la coopérative. Difficile de prédire ce qu'il en sera cette année : des pluies abondantes lors de la floraison et les violents orages depuis le début de l'été menacent la production.



Les belles olives, dont personne ne connaît la variété malheureusement. – © In Olio Veritas

## Des caractéristiques qui restent en partie à définir

Compte tenu des volumes assez restreints, difficile de dire si l'huile du Tessin a des caractéristiques gustatives particulières. D'autant plus que la plupart des oléiculteurs-amateurs ignorent la variété de leurs oliviers et que toutes les olives d'un même

propriétaire sont pressées ensemble, sans distinction par cultivar. On sait néanmoins que les principales variétés présentes dans la région sont Frantoio, Leccino et Pendolino. Selon Mario Piazzini, aujourd'hui retraité mais auparavant importateur d'huile d'olive sicilienne et ligure pour le marché suisse et membre du panel de dégustation sensorielle basé à Zurich, la production locale est encore perfectible. « *Les quelques moulins à notre disposition ne sont pas des bêtes de concours. Nos olives sont donc un peu moins bien protégées de l'oxydation pendant la presse qu'avec des moulins industriels. L'huile n'a pas de défaut au goût, mais sa durée de conservation est peut-être un peu moins longue* ».



Après la dégustation d'huile, on passe au vin, à la liqueur et à l'absinthe maison ! (de gauche à droite : Orazio, Mario, Claudio et Ennio) – © In Olio Veritas

## Une conduite de verger encore balbutiante

Autre problème auquel nos oléiculteurs amateurs font face : les parasites. La mouche de l'olivier notamment, qui ignore les frontières et s'est donc établie en Suisse à la suite de nombreux autres pays du bassin méditerranéen. Sauf que dans la Confédération helvétique, certains produits phytosanitaires comme le Syneis (ou Spintor Fly) mais aussi les pièges à phéromones ne sont pas homologués... Ce qui réduit le champ d'action pour lutter contre l'insecte.

Et depuis 15 ans, la punaise asiatique (dite également « marbrée » ou encore « diabolique » !) se développe en Suisse et particulièrement dans le Tessin où elle est considérée comme un véritable fléau. Là encore peu de solutions pour lutter contre, même si Claudio Premoli fonde beaucoup d'espoirs sur la guêpe « samurai », qui neutralise les larves de la punaise et empêche donc sa prolifération.



La guêpe samurai vs la punaise diabolique. – © In Olio Veritas

**Des obstacles qui n'altèrent pas pour autant l'enthousiasme des oléiculteurs amateurs suisses, dont l'association des Amis de l'olivier espère bien voir le nombre grimper dans les années à venir.**



Maintenant on attend la délégation suisse en Provence ! – © In Olio Veritas

Retrouvez tous nos articles sur l'oléiculture en Suisse, par ici !