

# IN OLIO VERITAS

nous sommes

sur la route ▼

de l'huile d'olive ▼

tranquillement ▼

ENG  ▼



Ennio Bianchi – Tessin, Suisse

- **Producteurs** : Ennio Bianchi
- **Marques** : L'Olio del Contadino
- **Depuis** : plus de 20 ans
- **Lieu** : Sonvico, près de Lugano dans le Tessin, Suisse
- **Oliveraie** : 130 oliviers
- **Variétés** : inconnues
- **Récolte** : manuelle, fin octobre
- **Moulin** : en propre depuis 2007, Mori-TEM mini 50
- **Production** : rien en 2019
- **Autres produits** : maraichage, liqueur, œufs, plantes médicinales
- **Spécificités** : Association des Amis de l'olivier du Tessin et expérimentation par l'Association Pro Spiece Rara

# Une oliveraie expérimentale

**Avez-vous déjà goûté l'huile d'olive Suisse ? Nous non plus. C'est pourquoi nous sommes allés rendre visite à Ennio Bianchi, avec la fine équipe de l'Association des Amis de l'Olivier du Tessin. Ennio a la main verte et, dans sa micro ferme foisonnante à Sonvico sur les hauteurs du lac de Lugano, il s'occupe de ses 130 oliviers et d'un petit moulin. Curieux et joyeux touche-à-tout, entouré de divers professionnels et amateurs, il a fait de son exploitation un véritable terrain de jeu pour l'oléiculture suisse. Ça joue ?**



Bienvenue chez Ennio Bianchi au dessus du lac de Lugano. – © In Olio Veritas

## Un potager laboratoire

Quand on arrive chez Ennio Bianchi, à 620 m d'altitude sur les hauteurs du lac de Lugano en Suisse, on ne sait plus où donner de la tête. Des vignes verdoyantes, des brouettes de fleurs, des dindons géants sous les arbres fruitiers, un épouvantail suspendu au dessus d'un long potager débordant de salades et de courges, des poulaillers de bric et de broc, des tournesols géants entourant les souches d'anciens cerisiers, des serres remplies de pulpeuses tomates, de l'absinthe en pagaille, des biquettes pour brouter l'herbe sous les arbres et des oliviers, bien sûr, avec une vue imprenable sur le lac et les montagnes environnantes.



Un petit coin de Paradis... – © In Olio Veritas

Installé sous la pergola faite de deux arbres à kiwis près de sa petite maison de pierre, il nous raconte, dans son italien mêlé de dialecte local, son activité d'oléiculteur suisse et ses diverses expérimentations dans le domaine, que ce soit avec l'Association des Amis de l'Olivier ou d'autres acteurs professionnels ou amateurs qui gravitent autour de ces 130 oliviers.



La fine équipe de l'Association des Amis de l'Olivier, avec Ennio et sa liqueur de cournoiller à droite. – © In Olio Veritas

## Le terrain de référence phytosanitaire

Les oliviers d'Ennio, installés en terrasse avec vue, rappellent les vergers des grands lacs italiens de Lombardie. Les paysages du Tessin, le climat et les traditions agro-alimentaires sont proches entre les deux régions voisines, bien qu'une frontière les sépare.

Avec 130 oliviers sur les 3000 à 4000 au total que compterait la Suisse, Ennio possède une des plus grandes oliveraies du pays. C'est pour cette raison que l'institut de gestion phytosanitaire national a fait de sa parcelle une référence pour évaluer les risques parasites et les actions à mener dans la conduite des vergers de la région. Toutes les semaines, Christine passe sur l'oliveraie pour compter les mouches sur les pièges expérimentaux et observer les oliviers en cas d'apparition de parasites. Aujourd'hui elle a compté, 30 mouches, l'alerte est enclenchée, les mouches attaquent !



Les 130 oliviers d'Ennio en terrasse avec vue. – © In Olio Veritas

Malheureusement, la réglementation phytosanitaire suisse fait que peu de traitements sont autorisés dans le pays, même ceux acceptés en biologique dans l'Union Européenne, comme les pièges à phéromones, le kaolin ou le Séneis (ou « SpintorFly »). Il ne reste plus qu'à espérer que les fortes températures découragent les mouches ou que le vent souffle fort.

## Une drôle d'expérience

L'institut phytosanitaire et *les Amis de l'Olivier* ne sont pas les seuls à s'intéresser à la ferme d'Ennio. Il y a quelques années c'est l'association *Pro Specie Rara*, qui promeut les variétés endémiques dans l'agriculture Suisse, qui l'a contacté pour créer une oliveraie expérimentale sur son terrain. Une parcelle qu'il avait dédié à la culture de 7000 plantes médicinales a ainsi été convertie en oliveraie, pour accueillir 40 oliviers d'espèces locales « rares ». Mais, à notre plus grande surprise, personne n'est capable de dire ce que sont ces variétés dites locales...



L'entrée du verger expérimental... – © In Olio Veritas

Mario Mazzini, vice-président de l'association des *Amis de l'Olivier* et ancien membre du panel organoleptique de Zurich nous explique que la Suisse n'a pas de base de données ADN sur ses oliviers et donc n'a aucune information ni suivi de l'évolution des variétés d'oliviers dans le pays.

## Un moulin partagé

Au début, pour presser ses olives, Ennio devait faire 1h30 de route jusqu'à un moulin du lac de Côme en Italie. Pour éviter cette contrainte et produire une huile d'olive la plus fraîche possible, Ennio entreprend des travaux d'aménagement de sa ferme et acquiert, en 2007, un petit moulin à olives, qu'il dégote à la foire agricole de Milan.

Ce moulin moderne Mori-TEM d'une capacité de 50 kilos d'olives par heure, lui permet d'extraire l'huile de ses olives à peine cueillies, mais aussi celle de nombreux oléiculteurs de la région et des oliviers du Sentier des Oliviers à Gandria au bord du lac de Lugano. Il aimerait le moderniser, notamment pour pouvoir plus facilement le nettoyer. Mais pour l'instant la production d'huile d'olive ne permet pas de couvrir les dépenses.



Visite du moulin d'Ennio. – © In Olio Veritas

Faute de récolte en 2019, Ennio nous fait goûter ses diverses liqueurs, dont celle d'absinthe, très amère, et celle de cornouiller qui se boit comme une grenadine. La récolte 2020 s'annonce meilleure, mais rien n'est joué d'ici fin octobre. La mouche et la punaise asiatique fraîchement débarquées peuvent faire des dégâts irrécupérables. Mais Ennio reste optimiste et attend avec impatience la prochaine presse.



Les olives sont belles cette année ! – © In Olio Veritas

Pour la suite, il compte sur son fils Cristiano, qui du haut de ses 35 ans regarde tout ça d'un oeil distant, préférant se consacrer d'abord à sa carrière dans la police. Mais pourquoi pas quand il sera lui aussi à la retraite !



Pour en savoir plus les oliviers et le moulin d'Ennio Bianchi :

- Écoutez-le en parler dans [un reportage radio de la RSI Rete Uno](#)
- Consultez le [site de l'Association des Amis de l'Olivier](#) du Tessin

Retrouvez tous nos articles sur l'huile d'olive en Suisse, [par ici](#) !