

DIVERSIFICATION

Des oliviers prennent racines en Suisse romande sous l'impulsion de pionniers

Pauline Clerc

Face au recul de la vigne et au changement climatique, des agriculteurs testent la culture de l'olivier en Suisse romande. Parmi eux, Frank Siffert structure une filière bio à visée artisanale.

Frank Siffert, bien connu pour ses travaux pionniers autour de la truffe, porte un nouveau projet audacieux: développer la culture d'oliviers en Suisse romande. L'idée a germé progressivement. «J'observe un olivier dans le jardin de la voisine depuis une douzaine d'années, qui donne beaucoup de fruits. Il a passé l'hiver 2012, très rude ici, avec -15°C pendant trois semaines. Et il l'a tout à fait supporté», explique l'agriculteur bio.

Il en est convaincu: l'olivier, traditionnellement associé aux climats méditerranéens, peut également trouver sa place en Suisse grâce à des variétés adaptées aux conditions locales.

Oliviers en agroforesterie

Sur son domaine de Bonvillars (VD), Frank Siffert s'est d'ailleurs déjà lancé. Il cultive actuellement une soixantaine d'oliviers répartis en dix variétés différentes. Les arbres, dont certains sont aujourd'hui dans leur cinquième année, ont été plantés sur des terrains bien exposés et bien drainés, aux côtés de cultures de plantes médicinales destinées à la distillation d'huiles essentielles. L'agriculteur expérimente différentes densités de plantation et types de taille pour adapter au mieux les arbres au climat vaudois.

Son projet de développement de la filière, entrepris en 2025, bénéficie d'un financement modeste de la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires du Canton de Vaud (DGAV) au travers des projets BioVaud, d'un montant mo-



Pour Frank Siffert, l'olivier en culture biologique comporte de nombreux avantages.

deste de 54 000 francs sur trois ans. Afin de l'accompagner, une équipe s'est constituée pour le suivi scientifique avec Flore Araldi et Robin Sonnard, du FiBL. Pour le soutien technique, Frank Siffert est aussi épaulé par l'association tessinoise Amici dell'Olio et Colin Pillet, permaculteur installé à Martigny (VS), qui s'est aussi lancé dans l'aventure oléicole. Agridea et Proconseil joueront aussi un rôle quant à la vulgarisation scientifique.

Actuellement, environ 10 000 oliviers sont recensés en Suisse, dont 8 000 au Tessin et environ 2 000 en Romandie. «C'est une culture relativement facile, résistante, adaptée à notre climat et avec très peu d'exigences», précise Frank Siffert. Recenser les oliviers existants, analyser leur ADN pour identifier les variétés les mieux

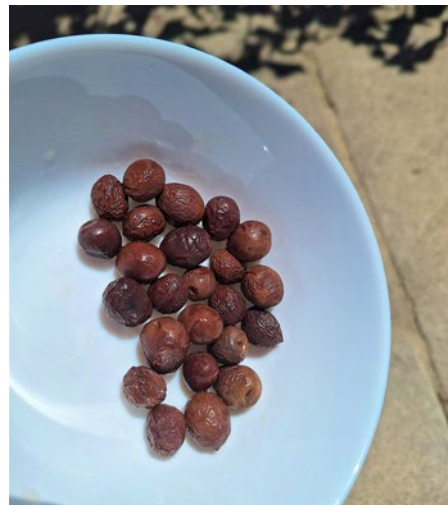
adaptées et stimuler les pépiniéristes locaux à produire des plants spécifiques aux conditions suisses sont ses premiers objectifs.

Cette initiative s'inscrit dans un contexte économique particulier, notamment pour le secteur viticole. «La consommation de vin suisse baisse fortement. En 2024, on compte une diminution de 16% par rapport à 2023», relate l'agriculteur. «L'olivier pourrait devenir une solution importante pour les vignerons: elle s'intègre bien aux terrains viticoles, permet de valoriser les infrastructures existantes et de diversifier les revenus.» La capacité naturelle de l'olivier à s'adapter à des terrains pauvres en eau et aux pentes abruptes en fait une alternative pour remplacer une partie des vignobles devenus moins



Une soixantaine d'oliviers s'épanouissent sur les parcelles de Bonvillars (VD).

P. CLERC



Frank Siffert conserve ses olives dans de la saumure.

P. CLERC



L'olivier commence à produire des inflorescences.

P. CLERC

rentables. Son ombrage, peu occlusif, présente aussi des avantages en cas de forte chaleur pour les cultures avoisinantes.

Pas de traitement chimique

Comme l'explique Frank Siffert, l'olivier, en culture biologique, ne nécessite aucun traitement chimique. «En général, on ne traite même pas du tout. Actuellement, aucune des principales maladies de l'olivier n'est présente en Suisse. Et elles se traitent toutes avec des produits acceptés en bio, comme la bouillie bordelaise.» Ce faible besoin en intrants représente un avantage majeur, en particulier dans les zones où les terres ont été appauvries ou polluées.

Frank Siffert a déjà été sollicité par la prison de Crête-

longue, à Sion (VS), pour créer un conservatoire suisse de l'olivier. «Là-bas, on pourrait planter une centaine de variétés différentes pour suivre précisément leur évolution dans les conditions climatiques régionales.» L'endroit offrirait ainsi un outil précieux aux producteurs pour sélectionner au mieux leurs variétés.

L'objectif ultime du projet est de créer une structure fédératrice, sous forme d'association. Cette structure permettrait de centraliser et diffuser largement les connaissances acquises. Elle offrirait aussi des conseils aux producteurs intéressés et garantirait un accès à des équipements essentiels comme les pressoirs. «Nous avons déjà un pressoir puissant qui sera mis à disposition par le Domaine des Sieurs, à Luins (VD)», précise

Frank Siffert. Le but: favoriser les circuits courts.

Marché de niche

Quant au débouché de la production romande, il n'entend pas concurrencer le titanique marché méditerranéen. Mais plutôt développer une filière de niche, axée sur la qualité. «On peut faire des dégustations d'huile comme on fait des dégustations de vin. C'est assez fou les différences de goût d'une variété à l'autre.» Pour lui, l'enjeu n'est pas de standardiser la production, mais de la diversifier.

L'ensemble de la plante peut être valorisé: huiles de bouche, olives à croquer, tisanes, bois, voire sous-produits pour l'alimentation animale ou les cosmétiques. «L'olivier, c'est un peu comme le cochon: tout est bon. Rien ne se perd!», conclut Frank Siffert.

Cultiver malgré le poids de la neige

La gestion des oliviers nécessite quelques précautions. Selon l'agriculteur bio Frank Siffert, le principal risque climatique en Suisse n'est pas tant le froid, mais la neige: «Son poids peut provoquer des dégâts. En Valais, les jours blancs, un ami passe tous les jours pour secouer ses oliviers pour éviter qu'ils ne cassent».

La taille de formation des arbres, réalisée après mimars, est cruciale. Une taille bien conduite permet de limiter la prise au vent et de favoriser une bonne aération de la couronne, ce qui contribue à la santé générale de l'arbre. Sur le jeune plant, il est conseillé de pratiquer une taille raisonnable pour éviter de nuire au bon développement de celui-ci. Il faut couper tous les ans les pousses

le long du rameau principal afin de former le tronc.

Plusieurs variétés prometteuses sont actuellement testées, dont certaines particulièrement adaptées au climat suisse:

- la Moufla, remarquable par sa résistance extrême au froid, jusqu'à -29°C;
- la Tranche, une variété robuste pouvant supporter des températures jusqu'à -18°C;
- le Cayon, très apprécié pour ses capacités de pollinisation efficaces. «Cette variété porte bien son nom: celui-ci provient d'un dialecte et signifie «verrat», raconte Frank Siffert.

D'autres variétés sont en cours d'expérimentation, certaines déjà plantées sur les

parcelles du projet, d'autres identifiées dans le cadre d'un recensement d'oliviers anciens, entamé en 2024. Ce recensement a déjà permis de découvrir des arbres adaptés depuis longtemps aux conditions locales, comme un olivier situé à Branson (VS), qui aurait produit 125 kg d'olives en une seule saison.

Les premières récoltes sur la jeune plantation de Frank Siffert ont montré des rendements allant jusqu'à 1,5 kg d'olives par arbre dès la quatrième année. L'agriculteur souligne l'importance de mixer les variétés à floraison tardive (moins sensibles au gel) avec des variétés à maturation précoce (récolte avant les grandes gelées), afin d'optimiser les rendements et la qualité des huiles. **PC**

Histoire ancienne et renouvelé

L'olivier (*Olea europaea*) est cultivé depuis des millénaires autour du bassin méditerranéen. Sa culture remonte au néolithique avec les cueilleurs du fruit de l'olivier sauvage, l'oléastre. Les Romains utilisaient déjà son huile pour l'éclairage, la cuisine et les soins corporels.

L'histoire commence au Tessin

En Suisse, l'histoire documentée de l'olivier commence au Tessin, où un acte de vente daté de 769 mentionne une oliveraie à Campione. Si les grands gels des siècles passés ont décimé les plantations, la culture a été relancée à la fin du XX^e siècle pour des raisons principalement gastronomiques. En 2020, le Tessin

produisait 2 000 litres d'huile d'olive extra-vierge. Depuis 2021, cette production est inscrite à l'Inventaire du Patrimoine culinaire suisse.

Aujourd'hui, on recense 7 652 oliviers au Tessin, répartis sur des sites comme Gandria, Gudo ou Coldrerio. Les variétés les plus courantes sont Leccino, Frantoio, Pendolino et Ascolana. Plusieurs structures artisanales, comme l'Associazione Amici dell'Olio ou Viva Gandria, ont contribué à maintenir et développer la filière.

Le développement en Suisse romande s'appuie aussi sur les modèles italiens du Val d'Aoste ou du Piémont, où l'olivier a regagné du terrain depuis le début des années 2000, y compris à des altitudes élevées.

En Romandie, il existe déjà plusieurs cultivateurs. Dans la vallée de la Lienne (VS), le vigneron Julien Guillon entreprend de couvrir 1,5 hectare d'oliviers depuis 2024. À Satigny (GE), Bernard et Laurent Vulliez, père et fils, atteindront leur cinquième récolte cette année. La commercialisation des premières huiles est prévue pour 2026. Les 120 pieds installés au cœur du vignoble genevois donnent actuellement entre 5 et 6 kg d'olive par arbre. «C'est à partir de la quinzième année que la production devient intéressante, avec 50 kg par arbre.» Et l'optimum serait atteint à partir de la 80^e année! L'oléiculture semble donc s'installer durablement dans nos régions. **PC**