

### L'Huilerie de Sévery à la rescousse d'un patrimoine génétique Vers une IGP pour revaloriser noix et noyers

Motiver les gens à conserver leurs noyers. Tel est l'objectif poursuivi par Jean-Luc Bovey, à la tête de la Sàrl «Moulin-Huilerie de Sévery» qui travaille à l'obtention d'une Indication géographique protégée (IGP) pour la filière de la noix régionale. Le meunier regrette que la production de nombreux noyers soit laissée aux écureuils. L'IGP doit aider au sauvetage des noyers et de leurs fruits. Comment? En revalorisant le cerneau par son prix.

L'idée de l'IGP est partie d'un constat inquiétant: des septante huileries qui existaient au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, il en restait une bonne trentaine après la dernière guerre mondiale et, aujourd'hui, on peut tout juste les compter sur les doigts d'une main. «Nous sommes la dernière huilerie artisanale du pays à fonctionner toute l'année», fait remarquer Jean-Luc Bovey.

Des quatre-vingts tonnes de cerneaux de noix qui sont transformés artisanalement en huile en Suisse chaque année, deux tiers sont pressés ici. Ainsi, les

meuniers-huileurs de Sévery voient défiler toutes sortes de variétés de noix (entre 20 et 25 cultivars). Que reste-t-il des diverses sortes de noyers plantés en 1956 après le fameux gel qui avait dévasté les noyeraies? Jean-Luc Bovey s'inquiète d'un progressif abandon des arbres. En effet, bien des noyers ne sont plus entretenus, ni récoltés, ni renouvelés. L'idée est de revaloriser le noble fruit oléagineux dans le sens le plus littéral du mot: «En offrant 12 francs par kilo de cerneaux au lieu de 9 francs.»

### Mise en place d'une interprofession

Après deux ans de cogitations, le tenant de la sixième génération des meuniers de Sévery s'attaque sérieusement à la mise en place du projet d'IGP. Un groupe de travail (cinq membres et cinq dicastères) se constitue pour examiner tous les éléments nécessaires à l'élaboration d'un cahier des charges: transformation, culture, histoire et commercialisation, aspects juridiques et politiques, réseaux. Du côté des variétés, on a pu presser une demi-douzaine de sortes de noix séparément. Mais... «à la dégustation, il est quasi impossible de les différencier», avoue le meunier. Outre les classiques noix de Grenoble que sont franquette, mayette et parisienne, on peut espérer retrouver des cultivars indigènes comme uster, nyffenegger, rainuss kläusler, wirz ou würm. Impossible de prévoir à l'heure actuelle les heureuses élues à l'IGP et leur périmètre géographique.



L'huilerie du Moulin de Sévery est l'une des dernières à fonctionner toute l'année.



Pressoir à huile du Moulin de Sévery.

## Ramasser, sécher, casser, trier, broyer, torréfier, presser

Sous le vocable de noix se retrouvent trois catégories commerciales: la noix fraîche, la noix sèche en coque et le cerneau sec, c'est-à-dire la partie consommable de la noix. Seule cette dernière intéresse l'huilerie artisanale. Mûres entre mi-septembre et mi-octobre selon les variétés et les régions, les noix sont ramassées plusieurs fois par semaine pour éviter une infestation par les champignons. Elles sont ensuite lavées puis séchées par une ventilation tiède qui leur fait perdre un tiers, voire la moitié de leur poids. La cassée de noix s'effectue à la main, durant tout l'hiver. C'est parfois l'occasion d'une activité communautaire avec animations diverses, comme lors de la «Fête à la noix» qui a eu lieu à la mi-octobre. Avant le pressage, les cerneaux sont broyés et torréfiés, opération consistant à chauffer le broyat à 80 °C pour intensifier les arômes.

## Défense d'un fruit de haute valeur

La vague écologique aidant, les noyers connaissent leur retour en force dans certaines régions. Leur belle intégration dans le paysage et leur culture sans pesticides, avec à la clé du bois de qualité et des récoltes polyvalentes, en font des plantes d'avenir. Sans parler de leur richesse en acides gras poly-insaturés (acides linoléique et linoléique surtout) fort recherchés, ainsi que d'une kyrielle d'oligo-éléments, de sels minéraux et de vitamines qui complètent les huit acides aminés présents. Une impressionnante palette diététique et aromatique avec un écobilan bien meilleur que le soja américain ou le cajou brésilien!

*Bernard Messerli, AGIR*

## Vicissitudes d'un arbre

Introduit au nord des Alpes par les Romains, le noyer fait partie de notre patrimoine culturel. Vu sa polyvalence – intérêt pour ses fruits (huile, colorants, action antianémique, médicaments...), son bois, ses vertus curatives, antiparasitaires, antimicrobiennes et son ombre –, le noyer a connu ses heures de gloire, notamment en cette année 2008, le noyer ayant été élu arbre de l'année (voir le site allemand [www.baum-des-jahres.de](http://www.baum-des-jahres.de)). Après une constante diminution d'effectifs depuis le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, le creux de la vague semble avoir été récemment dépassé. Cet arbre suscite un regain d'intérêt depuis quelques années. En témoignent notamment de nouvelles plantations et surtout un projet soutenu par l'Office fédéral de l'agriculture via le programme «Actions Plantes» (Projet d'action nationale 02-31 sur lequel ont planché la Commission pour la protection des plantes cultivées, l'association Fructus et l'École d'ingénieurs de Changins).

Un inventaire des noyers a été réalisé sous la houlette du biologiste Fabricio Manco dans le but de créer un verger conservatoire. Deux mille arbres ont été observés, dont le dixième a été décrit; une soixantaine de variétés ont été choisies pour la collection, certaines à feuilles laciniées, d'autres à la pourpre frondaison, voire à la fructification en grappe. «La floraison tardive et les curiosités de feuillage ou de forme de noix ont retenu notre attention», précise le professeur Manco. «La diversité des noyers est considérable. Les fleurs mâles et femelles d'un même arbre ne fleurissant pas simultanément, la fécondation croisée (effectuée par le vent) est obligatoire», explique Roger Corbaz qui s'est impliqué sans compter dans le projet avec l'association Fructus. Conséquence de cette sexualité tous azimuts: un ingérable brassage génétique! Et comme le greffage est toujours assez difficile avec les noyers, les paysans ont préféré la multiplication par le semis, favorisant l'anarchie variétale. Les critères définissant une bonne noix se déclinent ainsi: taille (30 à 35 mm), coque (claire, propre, fine, lisse, facile à casser malgré une suture qui ne laisse pas l'eau pénétrer), saveur (douce, peu amère ou âcre). L'arbre doit présenter vigueur et résistance (anthracnose et bactériose) tout en n'étant pas trop précoce au débournement. Pour le bois, le tronc doit avoir un diamètre minimum de 2,50 m et une couronne dont les charpentières ne dépassent pas 4 cm de diamètre à leur empattement. Les collections qui se mettent en place à Meinier (GE), à Saint-Légier (VD) et à l'Arboretum du vallon de l'Aubonne tentent de faire un peu d'ordre. On utilise évidemment des plants greffés, seule méthode pour garantir l'authenticité variétale.



**PÉPINIÈRES VITICOLES J.-J. DUTRUY & FILS**  
Le professionnel à votre service • Un savoir-faire de qualité

PLANTATION À LA MACHINE • PRODUCTION DE PORTE-GREFFES CERTIFIÉS • NOUVEAUX CLONES

Jean-Jacques DUTRUY & Fils à FOUNEX-Village VD • Tél. 022 776 54 02 • E-mail: [dutrui@lesfreresdutrui.ch](mailto:dutrui@lesfreresdutrui.ch)

## La recherche à la rescousse des abeilles

La Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP s'est penchée lors d'une conférence de presse sur la problématique de la mortalité des abeilles et des pertes de colonies de ces dernières années. Une forte diminution des populations d'abeilles qui jouent un rôle prépondérant dans la pollinisation pourrait avoir des conséquences économiques et écologiques importantes. Plusieurs facteurs entrent en synergie pour mettre en péril l'abeille mellifère, mais le parasite *Varroa destructor* est le principal suspect. Une nouvelle offensive de recherche a été lancée par le centre de recherches apicoles d'ALP pour combattre cet acarien de façon efficace et durable.



Parmi les facteurs jouant un rôle dans le phénomène des pertes de colonies tels que les maladies ou les facteurs environnementaux, l'acarien *Varroa destructor* occupe une place prédominante.

Au cours des derniers hivers, les apiculteurs suisses ont enregistré davantage de pertes de colonies, avec des pics en 2003 et en 2008. Cette augmentation ne touche pas que la Suisse. Le problème a été constaté en Europe, en Chine et aux Etats-Unis. Il peut présenter divers symptômes comme le *Colony Collapse Disorder* (CDD), où les ouvrières disparaissent mystérieusement, laissant la reine, le couvain et la nourriture derrière elles.

### Programme de monitoring

Afin de connaître l'étendue de la problématique et de trouver des solutions, un programme de monitoring national a été mis sur pied pour répertorier les populations d'abeilles. Des standards internationaux doivent être créés, afin de pouvoir comparer les données récoltées et de trouver les dénominateurs communs qui renseigneront sur les causes de ces pertes. Dans ce but, le centre de recherches apicoles d'ALP dirige le réseau COLOSS qui comprend 130 membres provenant de 35 pays d'Europe, d'Asie et des Etats-Unis. Ce réseau engage des moyens afin de circonscrire les conséquences des pertes de colonies pour l'apiculture, l'agriculture et l'environnement.

### Lutter contre *Varroa destructor*

Parmi les éléments jouant un rôle dans le phénomène des pertes de colonies tels que les maladies ou les facteurs environnementaux, l'acarien *Varroa destructor* occupe une place



Selon une estimation de la Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP de 2002, la valeur totale de la récolte de fruits et de baies en Suisse s'est élevée à 335 millions de francs dont 80% sont à mettre au compte de la pollinisation par les abeilles mellifères.

prédominante. Depuis la fin de la seconde Guerre mondiale, l'expansion de *Varroa destructor* est devenue une réalité internationale, rendant la lutte contre ce ravageur indispensable. Les premiers moyens déployés ont été les acaricides synthétiques. L'apparition d'acariens résistants à ces produits dans la moitié des années 90 a rendu ces méthodes inefficaces. Pour remédier à ce problème, le centre de recherches apicoles d'ALP a développé en collaboration avec des experts internationaux une méthode de lutte alternative à base d'acides organiques et d'huiles essentielles. Bien qu'efficace, cette méthode demande beaucoup de travail et sa complexité relative peut engendrer des erreurs d'application. A travers une nouvelle offensive de recherche dans la lutte contre ce parasite, le centre entend atteindre plusieurs objectifs: à court terme, optimiser les méthodes alternatives en sélectionnant de nouveaux composants d'huiles essentielles et en améliorant leur distribution dans la ruche; à long terme, développer une lutte biologique durable, que ce soit par le biais d'abeilles possédant une résistance plus élevée ou par le biais d'une manipulation de la communication chimique (phéromonale) impliquée dans la reproduction du parasite.

### La menace de l'hiver

L'abeille mellifère existe depuis plus de 30 millions d'années et s'est toujours adaptée aux nombreuses modifications de son environnement. La durée de vie d'une abeille mellifère varie de quelques semaines à plusieurs mois suivant s'il s'agit d'une abeille d'été ou d'une abeille d'hiver. Durant la belle saison, plus de mille abeilles naissent par jour et autant meurent. En hiver, la colonie n'élève plus de jeunes abeilles et la mortalité naturelle est basse. Les abeilles d'hiver naissent d'août à octobre et assurent le passage à la nouvelle saison. Agées de cinq à sept mois, c'est sur elles que repose la reprise de l'élevage. Un raccourcissement de leur durée de vie, même minime, compromet donc le redémarrage printanier et donc la survie de la colonie. Comme les pertes de colonies enregistrées en Europe interviennent principalement durant le repos hivernal, la recherche concentre ses travaux sur les facteurs qui influencent la durée de vie des abeilles hivernantes.

## Pesticides en cause?

Durant le printemps et l'été, des affaiblissements plus ou moins importants de colonies d'abeilles peuvent survenir, comme au printemps 2008 dans le sud de l'Allemagne. Dans ce cas, le phénomène a été mis en relation avec l'usage de pesticides. Ces cas clairs et localisés d'intoxications doivent être distingués des mortalités importantes de colonies survenant sur plusieurs continents principalement durant l'hiver et dont les causes ne sont pas établies.

## Portée économique et écologique

Si le nombre de colonies d'abeilles venait à diminuer fortement, les conséquences pourraient être importantes sur le plan économique et écologique. Selon une estimation d'ALP datant de 2002, la valeur totale de la récolte de fruits et de baies en Suisse s'est élevée à 335 millions de francs dont 80% sont à mettre au compte de la pollinisation par les

abeilles mellifères. En Suisse, la contribution économique d'une colonie d'abeilles atteint en moyenne 1500 francs par année (produits de la ruche et pollinisation des fruits et des baies). Les valeurs sont encore plus élevées si l'on prend en considération la pollinisation des grandes cultures (colza, tournesol, luzerne, trèfle violet, légumineuses à graines) et des cultures maraîchères (haricots, tomates, courges, concombres).

De plus, les estimations de la valeur économique de la pollinisation par les insectes ne tiennent compte que des plantes cultivées. L'importance des abeilles pour les plantes sauvages est difficile à évaluer et s'exprime mal en valeur monétaire. Diversité botanique et faunistique d'une région, beauté du paysage et qualité des sols sont cependant des éléments à considérer dans un tel contexte.

*Donatella Del Vecchio*

*Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP*

*E-mail : donatella.delvecchio@alp.admin.ch*

## Agroscope ACW lance son dernier-né: le cépage Mara

Le «C41», issu du croisement Gamay × Reichensteiner sélectionné à la Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW, vient de recevoir son nom de baptême: «Mara». Après les expériences positives obtenues avec ce cépage de la même lignée que le Gamaret et le Garanoir, du matériel de multiplication standard a été distribué en 2008 et en 2009 aux pépiniéristes viticoles suisses.



Mara est issu du croisement entre Gamay et Reichensteiner, comme le Gamaret et le Garanoir. Son vin présente des notes de fruits noirs et d'épices.

Ce nouveau cépage a été obtenu par la Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW en 1970 par un croisement entre Gamay et Reichensteiner, tout comme le Gamaret et le Garanoir homologués en 1990. D'abord désigné par le code de sélection «C41», Mara s'est distingué positivement au cours des expériences pratiques dans les différents domaines d'essais d'ACW en Suisse romande et au Tessin. Cette nouvelle variété étend la gamme des cépages rouges adaptés à de larges zones du vignoble helvétique et aptes à fournir des vins de qualité originaux et typés, au potentiel polyphénolique élevé.

## Caractéristiques agronomiques intéressantes

Mara est une variété de vigueur moyenne et au port semi-étalé, présentant une fertilité élevée, proche de celle du Garanoir. Sa précocité se situe entre celle du Gamaret et du Garanoir et sa résistance à la pourriture est quelque peu inférieure à celle du Gamaret, surtout en fin de maturation. Dans les zones très chaudes comme au Tessin, Mara présente un risque de surmaturation qui s'exprime négativement dans le vin, limitant son aire d'implantation. Son potentiel d'accumulation des sucres et le taux d'acidité de ses moûts sont plus élevés que ceux du Gamaret et du Garanoir.

## Potentiel œnologique

Les vins rouges issus de Mara sont généralement corsés et colorés. Leurs teneurs en polyphénols sont toutefois légèrement inférieures aux vins de Gamaret, avec des tannins plus tendres et très enrobés. Sur le plan aromatique, les vins de Mara présentent assez souvent une typicité basée sur des notes de fruits noirs et d'épices.

## Diffusion progressive

En 2009, Mara sera disponible en quantité limitée sous forme de matériel végétal standard auprès de quelques pépiniéristes. Les procédures sont engagées pour fournir le plus rapidement possible le matériel de base pour la production de plants certifiés.

*Olivier Viret et Jean-Laurent Spring, Agroscope ACW*

*E-mail: olivier.viret@acw.admin.ch*

# DEPUIS 120 ANS À VOTRE SERVICE

## LES POMPES SMILINOX



## LES POMPES PERISTALTIQUES



## GESTION DE TEMPÉRATURE



## LES POMPES SCHNEIDER



9, CHEMIN DES CARPIÈRES  
1219 LE LIGNON-GENÈVE  
TÉL. 022 796 77 66 – FAX 022 797 08 06  
www.dupenloup.ch • contact@dupenloup.ch

MAISON FONDÉE EN 1888

**FAITES CONFIANCE  
AU SPÉCIALISTE**

**DUPENLOUP SA**

FABRIQUE DE POMPES  
MATÉRIEL POUR L'INDUSTRIE

**Afin de mieux vous servir: Nouveau partenariat commercial et technique  
entre Dupenloup SA et Oeno-Pôle Sàrl.  
Gamme commune et SAV unifié.**



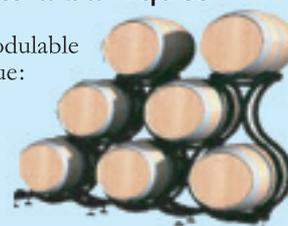
### Cuves inox

De tous types.  
Standard ou  
sur mesure

**OENO  
PÔLE**  
*Au service de la qualité*

### Supports à barriques

Rotatif, modulable  
et esthétique:  
OXOline



### Pressoirs Europress

Dès 6 hl en cage ouverte,  
fermée ou mixte (exclusivité)



### Egrappoir - fouloir

Petit débit - grande qualité  
4 - 12 t/h, variateur,  
cage plastique, fouloir amovible



### Débouillage par flottation

Unités mobiles 3000 et 7000 l/h.  
Maximum 3-5 % de bourbes



Oeno-Pôle Sàrl  
CP 57, 1183 Bursins

Tél.: 078 716 40 00  
Mail: info@oeno-pole.ch

Et bien plus sur:  
**WWW.OENO-POLE.CH**