

CULTURES ARBORICOLES

« ALTERNATIVES »

À côté des productions arboricoles classiques – pommes, abricots, poires et cerises – il existe des productions « alternatives » plus faibles au niveau des tonnages et des surfaces. Celles-ci peuvent représenter un intéressant potentiel de diversification pour un producteur ou receler un potentiel de croissance avec les modifications climatiques. Nous abordons ici les principales, et avons bénéficié du point de vue de Maxime Perret de l'Union Fruitière Lémanique.

■ TEXTE: NICOLAS MESSIEUX

LE KIWI SUISSE, POUR LA VENTE DIRECTE

Le kiwi suisse est en fait essentiellement vaudois. Selon les chiffres de Fruit-Union Suisse (FUS), 89 % des surfaces (30 ha) sont dans le canton de Vaud, principalement sur l'Adret lémanique. C'est aujourd'hui le 7^{ème} fruit le plus cultivé de Suisse.

Maxime Perret nous a expliqué que le kiwi a besoin d'un climat doux et sans grand vent (la bise peut abîmer les feuilles), ce qui limite les endroits adaptés. Néanmoins, il reste selon lui de nombreux endroits potentiels où il pourrait être cultivé. Pour un arboriculteur-producteur, le kiwi a l'avantage d'être très facile à stocker au frais, avec des struc-

tures déjà préexistantes pour les pommes ou les poires. Grâce à cela, il peut être vendu jusqu'en janvier-février.

Comme pour la plupart des productions « alternatives », Maxime Perret insiste que c'est une production de diversification. La vente se fait surtout par vente directe (marchés, épiceries, vente à la ferme). La vente en grande surface existe – et est relativement facile du point de vue logistique. Mais elle bute sur le prix élevé des produits suisses et sur la difficulté de proposer des volumes suffisants. Les principaux exportateurs (Italie, France, Nouvelle-Zélande) sont les fournisseurs quasi exclusifs de la grande distribution, avec leurs kiwis bien moins chers.



Kiwis à maturité. Photo : iStock.



Olivier en fruits sur l'Adret lémanique.

Photo : N. Messieux.

L'AUTRE VITICULTURE : LE RAISIN DE TABLE

La production de raisin de table, n'est souvent pas faite par les vigneron·ne·s traditionnels et sa culture se rapproche plus d'une production arboricole. La production de raisin de table n'est en effet pas soumise aux mêmes garde-fous que la production de raisin pour le vin : il est permis d'irriguer par exemple sans besoin d'autorisation et il n'existe pas de quotas.

La production de raisin de table reste peu importante dans notre pays, car soumise à forte concurrence notamment française et italienne. Maxime Perret explique le problème du raisin comme de l'ensemble des cultures à part les cultures « classiques » suisses : il n'est pas protégé par des barrières douanières et se retrouve donc à lutter au niveau des prix avec les importations.

Le raisin de table reste une production de vente directe pour les marchés, épicerie·s spécialisée·s, ou dans les quelques grandes surfaces qui jouent la carte de la production locale.

LE RENOUVEAU DE LA NOIX ET DES FRUITS À COQUE

Le noyer a longtemps eu une mauvaise réputation dans le milieu rural, rester dessous étant vu comme malsain voire toxique (probablement à cause des substances contenues dans le brou). Beaucoup de fermes ou d'anciens domaines ont un ou plusieurs anciens noyers, qui produisent des fruits parfois pas ramassés. La noix reste le 6^{ème} fruit le plus cultivé en Suisse avec 62 hectares, principalement sur les cantons de SG (7.5 ha), BE (7.5 ha), TG (17.9 ha) et Vaud avec 16.9 ha.

C'est le canton de Vaud qui a fait de la noix « son » fruit, sous l'impulsion principale de Jean-Luc Bovey, du Moulin de Sévery (VD). C'est plus précisément l'huile de noix – qui possède des qualités gustatives et diététiques remarquables – qui est mise en avant et qui a obtenu son AOP « huile de noix vaudoise » en 2020. L'AOP, gage de prestige indéniable, la met au niveau de l'AOC Noix de Grenoble,

qui est elle une origine pour les fruits de table. C'est la plus récente des AOP d'arboriculture suisse et la seule qui ne concerne pas un fruit à pépin ou un distillat issu d'un fruit à pépin.

En s'associant avec d'autres producteurs vaudois autour de ce qui est aujourd'hui la Société coopérative nucicole (27 exploitants), Jean-Luc Bovey a été le pionnier d'un véritable engouement autour de la noix. Il a créé tout un concept original autour de cet arbre et de son fruit, vendant par exemple le nillon (le tourteau – riche en protéines, minéraux et fibres), qui peut être utilisés pour les gâteaux notamment. Le Moulin de Sévery a aussi popularisé l'arboriculture « décentralisée », puisque chacun peut faire presser sa récolte de noix ou d'autres fruits. Le tourisme profite également de l'AOP, au travers des activités de restauration et d'hôtellerie, et le canton de Vaud a décidé d'investir largement (1,5 millions) pour un projet de développement régional « Filière noix de la Broye et du pied du Jura ». La noisette, dont la production mondiale est dépendante de la Turquie, voit également des tentatives de constitution de vergers, par exemple vers Cossonay (VD). L'amande pourrait être une culture intéressante dans notre pays et à Prévèrenges (VD), le Domaine du Monteiron a récemment planté près de 200 arbres (0.3 ha). Cette culture, avertit Maxime Perret, reste cependant assez vulnérable au gel puisque les amandiers fleurissent parfois avant les abricotiers.

La noisette, la noix et l'amande suisses ne sont pas protégés de la concurrence étrangère. Ils sont vendus très cher (la noisette en particulier) dans le commerce. Cela dit, la coque procure une très forte protection et capacité de stockage et rend la manipulation, le packaging et la vente beaucoup plus simple qu'avec des fruits mous et les pertes et risques nettement moins élevés. Cela permet ainsi pour les noisettes suisses – bien que restant une culture confidentielle au niveau des volumes – d'être vendues entières en grande surface.



Noisettes. Photo : N. Messieux.

LES CULTURES « TRADITIONNELLES » MINEURES : PRUNIER, PÊCHER, COGNASSIER ET SUREAU

Il existe plusieurs cultures arboricoles qui sont anciennes (ou devenues « traditionnelles ») mais n'ont pour différentes raisons jamais vraiment percé autant que la pomme, la poire ou l'abricot. Elles ne sont pas non plus sur une trajectoire ascendante comme peuvent l'être le kiwi ou la noix, dont le potentiel sont importants.

Le prunier est la 5^{ème} production dans notre pays, comptant 314 ha, répartis un peu partout sur le territoire. Ses fruits sont peu consommés comme fruits de table et plutôt transformés : tartes, eaux-de-vie, confitures. Les petites prunes comme la damassine, la mirabelle ou la reine-claude ont des rendements qui sont souvent aléatoires, comme le relève Maxime Perret. La damassine a obtenu une AOP d'eau-de-vie, ce qui offre un potentiel pour l'offre touristique et culturelle de l'Ajoie.

La pêche et ses variétés (nectarine, pêche de vigne) sont acclimatées depuis plusieurs décennies et représentent 12.5 hectares, les deux producteurs principaux étant Vaud et le Valais. Elles poussent très bien dans les endroits chauds, soit sous forme de vergers cultivés, soit sous la forme d'arbres isolés. Ces arbres restent relativement sensibles au gel, à l'instar de l'abricotier. Dans notre pays, la production reste faible par rapport à la consommation et presque toujours limitée à la vente directe comme fruit de table. Maxime Perret nous explique que la pêche n'est pas protégée par des barrières douanières, au contraire de l'abricot. Elle est donc en concurrence avec les italiennes, françaises et espagnoles et les petits volumes suisses ne pourraient s'imposer dans les grandes surfaces - sans même

parler de leur coût important. Il faut aussi noter que la saison de la pêche suisse est extrêmement courte, que la haute saison est en plein été quand les fruits sont peu consommés, tandis que pour les fruits d'origine étrangère, elle s'étend sur plusieurs mois, dès le milieu du printemps.

Le cognassier [qui fait l'objet d'un article dédié dans ce numéro de Vignes et Vergers] a été victime d'un double problème de feu bactérien - qui a décimé les effectifs - et d'évolution des habitudes de consommation - il est difficile et long à préparer et ne peut être consommé cru. La production est écoulée surtout en vente directe ou d'agroalimentaire artisanal régional, sous forme de gelée, pâte de fruits, confiture, jus pour aromatiser d'autres jus, ou spécialités type vinaigre. Avec 11.3 ha, il est la 10^{ème} culture de fruits suisse (FUS) et a un potentiel pour regagner des surfaces, notamment parce que le feu bactérien est moins un problème et parce que la demande est beaucoup plus importante que la production indigène.

Une autre culture, l'inattendue 8^{ème} en termes de surfaces (21.6 ha), est le sureau noir (*Sambucus nigra*). Elle se localise presque exclusivement dans les cantons de Saint-Gall et Thurgovie. Cet arbuste, indigène, que l'on retrouve couramment à l'état sauvage et dans les jardins, est utilisé pour les confitures, les sirops, les gelées, les jus, les colorants et est un ingrédient des bonbons Ricola.

LES ANCIENS « EXOTIQUES » ET LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

Avec le réchauffement climatique, un potentiel important semble se dessiner pour de nouvelles cultures qui autrefois poussaient dans le Sud. Si le réchauffement amène son lot de difficultés comme la sécheresse accrue ou un trop-plein de soleil qui peut rendre le raisin trop sucré, il a surtout pour principal effet de rendre la floraison plus hâtive et donc vulnérable au gel de printemps. Le réchauffement n'annule pas non plus la froideur hivernale et pour certaines cultures, cela peut rester un problème.

Maxime Perret met en garde contre l'idée qu'un arbre qui pousse dans les jardins et donne de belles récoltes puisse présager d'une production possible en verger : « dans les jardins, il y a souvent des conditions très favorables, notamment des murs qui protègent du vent et du froid - la pêche est un bon exemple ». Un arbre en jardin n'a pas non plus les mêmes contraintes de productivité et s'il ne donne rien une année ou beaucoup une autre, il n'y a pas d'enjeu économique pour le propriétaire du jardin. Dans un jardin, et pour quelques arbres, il est aussi relativement facile de protéger un arbre isolé par enveloppement.

Pour les espèces (anciennement) exotiques, la culture sous tunnel voire sous serre est aussi possible pour certaines cultures fragiles mais à haut potentiel. Néanmoins, Maxime Perret relève que les coûts sont souvent prohibitifs, à cause de l'éner-



Sureau noir en fleur. Photo : N. Messieux.



Figuiers en fruits. Photo : N. Messieux.

gie nécessaire pour le chauffage, la main d'œuvre et les installations. Tout cela ne rend guère compétitives ces cultures qui ne sont pas protégées des importations par des taxes douanières et restent donc des marchés d'ultra-niche en vente directe : stands, marchés, épiceries, voire grands cuisiniers. Un exemple serait le fruit de la passion, qu'il est facile de cultiver sous serre dans notre pays. Néanmoins, le coût est prohibitif et ne peut supporter la concurrence. Le marché d'ultra-niche reste cependant intéressant et par exemple Niels Rodin, nous apprend Agropôle¹, cultive « des agrumes exotiques comme la papaye, le criton yuzu, ou encore le fruit de la passion [...] à proximité de Nyon au bord du lac Léman », mais en se positionnant, nous dit Véronique Zbinden dans le Temps², comme « conservatoire et centre de recherche » qui visera à terme à « promouvoir de nouvelles cultures en Suisse et au-delà, comme le yuzu, remarquable exemple d'acclimatation ».

Les arbres fruitiers « exotiques » nouvellement implantés que l'on peut planter en verger dans nos régions proviennent souvent de la région méditerranéenne, où ils sont déjà cultivés, notamment le sud de la France.

Ainsi, le figuier se plaît partout où il y a suffisamment de soleil et il donne de belles récoltes dans notre pays sur des arbres isolés ou qui se sont implantés spontanément. On trouve quelques petits vergers de figuier sur l'Arc lémanique. Le figuier, explique Maxime Perret, est cependant très sensible au froid et les récoltes sont hautement variables : il y a des années « à » et des années « sans » figes.

L'olivier est cultivé depuis très longtemps au Tessin, mais le nombre d'arbres est faible et ils restent sensibles aux gels intenses. Les oliviers poussent déjà sur l'arc lémanique dans les jardins, donnant des olives consommables. Mais les aléas du froid et du gel laissent penser que cette culture devrait demeurer confidentielle et probablement rester inféodée au Tessin³.

Le plaqueminer – arbre à kakis – s'est imposé comme arbre d'ornement en Suisse romande et

semble bien se plaire, donnant d'abondantes récoltes. L'arbre est un faux exotique car il est très rustique et peu susceptible aux maladies et parasites. Les kakis sont fragiles et nécessitent potentiellement des poches individuelles pour éviter leur chute ou qu'ils soient abîmés par les oiseaux. Quelques arbres ont été plantés en verger par des arboriculteurs pour « tester » (à Marcellin par exemple) et seront destinés probablement à la vente directe ou à la production de spécialités (confiture). La concurrence de l'Espagne, l'Italie, la France ou Israël est féroce et déjà bien installée en grande surface.

AUTRES CULTURES « ALTERNATIVES »

Dans Vignes et Vergers 11/2022, Boris Bachofen, nous avait parlé des variétés anciennes conservées à Pierre-à-Bot (Neuchâtel) par Rétropomme, de leur utilisation, de la façon de les placer chez les particuliers, des utilisations culinaires « nouvelles ».

Dans Vignes et Vergers 06 / 2022, Danilo Christen nous avait expliqué le processus de sélection qui avait mené à la Fred, la nouvelle poire suisse développée par Agroscope. Plusieurs des éléments évoqués mettent en lumière les éléments abordés dans l'article, en termes de consommation, mise sur le marché, mise en culture, etc. 🍷

Remerciements

Pour cet article, nous avons bénéficié des informations et de la relecture de Maxime Perret de l'Union Fruitière Lémanique (UFL).

Nous remercions aussi Mäggy Stark (Fruit-Union Suisse) pour les chiffres de production et de surfaces.

Références

¹ <https://www.agropole.ch/actualites/cultiver-des-agrumes-en-suisse-c-est-possible-rencontre-avec-niels-rodin>

² <https://www.letemps.ch/societe/gastronomie-vins/niels-rodin-un-conservatoire-dagrumes-fruits-rares-unique-europe-voit-jour>

³ Plus de détails sur <https://www.swissinfo.ch/fre/economie/au-tessin--la-suisse-se-red%C3%A9couvre-en-terre-d-oliviers/48295148>