

La première édition de Terroirs cet été



L'Etat du Valais lance ce nouvel événement en collaboration avec les interprofessions agricoles et Valais/Wallis Promotion.
PAPILLOUD/A

AGRICULTURE
Fin août, le canton du Valais organise pour la première fois une manifestation consacrée à ses produits agricoles.

La cour de la ferme de l'Ecole d'agriculture du Valais à Sion accueillera cet été la première édition de Terroirs, une manifestation pour promouvoir les produits agricoles valaisans. Le canton du Jura et la Vallée d'Aoste en seront les hôtes d'honneur. Au menu de ce premier Terroirs, un grand marché qui réunira le samedi 23 août une trentaine de producteurs. Ceux-ci proposeront leurs produits certifiés AOP, IGP ou marque Valais en vente directe, a indiqué l'Etat du Valais cette fin de semaine dans un communiqué.

Le Jura et la Vallée d'Aoste en invités
Une série d'ateliers est aussi proposée. De quoi apprendre l'art de racler avec Eddy Baillifard, de créer des marinades avec la cheffe Aline Ménétrey ou encore de dé-

cliner les accords entre vins et fromages avec Johanna Dayer et Claude Luisier, l'affineur incontournable sur les réseaux sociaux. Concernant les hôtes d'honneur de cette première édition, le choix s'est porté sur le canton du Jura «afin de renforcer les liens noués l'an dernier à l'occasion du Marché-Concours national des chevaux de Saignelégier, et sur la Vallée d'Aoste, avec laquelle le Valais partage de très nombreuses similitudes», souligne le canton.

Produits «emblématiques»
Au grand marché, les visiteurs trouveront également des produits «emblématiques» des terroirs jurassien et valdôtain. Les deux régions proposeront aussi chacune un atelier dont le thème n'a pas encore été dévoilé. Le vendredi 23 août, les organisateurs proposent une «tavolata» pour cent convives. Les inscrits pourront déguster un menu concocté par la cheffe Aline Ménétrey à partir de produits des trois régions. L'Etat du Valais lance ce nouvel événement en collaboration avec les interprofessions agricoles et Valais/Wallis Promotion. **ATS**

Des oliviers aux côtés des vignes

AGRICULTURE Avec le changement climatique, le coteau valaisan pourrait-il prendre des airs toscans? Rencontre avec deux viticulteurs qui s'essaient à la culture de l'olivier, entre passion et coup de poker.

PAR SOPHIE DORSAZ / PHOTO SACHA BITTEL



Pour diversifier sa production, le viticulteur Julien Guillon entend planter 1,5 hectare d'oliviers. La plus grande oliveraie du Valais.

Avec leur petite taille, leur tige fine et leurs feuilles élancées, ils se perdent presque dans le paysage de la vallée de la Lienne, au milieu des vignes enherbées de Julien Guillon. Après la plantation de 220 plants cette année sur le coteau d'Ayent, le viticulteur mettra à nouveau 500 oliviers en terre ces deux prochaines années. Un geste qu'il qualifie volontiers de coup de poker. Un pari sur l'avenir pour les générations futures. «Avec les sécheresses à répétition, l'irrigation des vignes deviendra de plus en plus difficile, même au goutte à goutte. L'olivier est intéressant parce qu'il est très peu gourmand en eau passé les premières années de plantation et supporte bien la chaleur», explique Julien Guillon. Sur les 4 hectares qu'il travaille, 1,5 sera transformé en oliveraie. «Beaucoup de cultures se déplacent vers le nord. En France, on plante des oliviers à la hauteur de Lyon. Même si c'est dur à accepter, c'est maintenant qu'il faut réagir, pas quand on sera au pied du mur.» Le viticulteur va donc miser sur six variétés différentes. «Les plus résistants supportent -15 à -20 °C», assure-t-il.

Les premiers litres made in Plan-Cerisier
Aux abords de la cave de Florian Besse à Plan-Cerisier, sur la commune de Martigny-Combe, des oliviers tiennent

compagnie aux ceps de vigne. Ceux-là arborent un port déjà bien mature. «Les plus vieux ont 30 ans. Nous les avons plantés en même temps que des figuiers et des amandiers, avec mon ami Jean-Marc Pillet qui était biologiste.»



“Les plus vieux oliviers ont 30 ans. Nous les avons plantés en même temps que des figuiers et des amandiers.”

FLORIAN BESSE
VITICULTEUR

Dispersés dans le vignoble, les oliviers avaient pour but de casser la morosité de la monoculture en apportant de la biodiversité. Aujourd'hui, d'autres essences ont essaimé dans les vignes de la famille Besse, comme le thym serpolet qui tapisse le sol et libère un agréable parfum. Depuis deux ans, grâce à l'Amicale de l'olivier fondée entre amis, les premiers litres d'huile ont été mis en bouteilles. «Le but était de valoriser ces belles olives, sans pression de rendement. Mais je constate que c'est un travail qui s'éche-

lonne bien avec celui de la vigne. La récolte suit les vendanges en automne, comme la taille au printemps», explique Mélanie, la fille de Florian, qui reprend la cave en reconversion biodynamie.

Une culture à l'étude au canton
Vignes et oliviers, serait-ce le mariage parfait pour le coteau valaisan en proie au réchauffement climatique et aux sécheresses estivales? Au canton, on reste prudent. «Il est encore trop tôt pour dire si l'olivier a sa place en Valais», déclare Sébastien Besse, chef de l'Office de l'arboriculture et cultures maraîchères à l'Etat du Valais. A Châteauneuf, des premiers plants ont récemment trouvé leur place sur le domaine cantonal. «Ça s'inscrit dans une réflexion sur la diversification des cultures en lien avec le changement climatique», note-t-il, en soulignant qu'une étude est en cours avec la climatologue Martine Rebetez sur l'avenir de la viticulture et de l'arboriculture d'ici à la fin du siècle. «La sensibilité au gel reste un élément décisif.»

Un produit sans protection douanière
Et le chef de l'arboriculture de soulever une autre problématique essentielle, celle du marché. «En plus de la production, il faut penser à la commercialisation et à la mise en place d'une filière.»

Il souligne qu'aujourd'hui quasiment tous les fruits et légumes produits traditionnellement en Suisse bénéficient d'une protection douanière durant une période donnée, ce qui n'est pas le cas de l'huile d'olive. «L'huile valaisanne se retrouverait donc en concurrence directe avec les huiles européennes.»

Une huile haut de gamme
Un argument qui ne semble pas freiner Julien Guillon qui planche sur un marché local. Selon ses prévisions, sa première récolte interviendra dans six ou sept ans. «Chaque plan devrait donner 10 kilos d'olives, soit 1,5 litre. La grosse production arrivera dans vingt ans avec 50 à 90 kilos par arbre.» Du côté de la cave Florian Besse, un simple calcul permet de démontrer que le litre d'huile de Plan-Cerisier coûte encore très cher à la production. «Nous le faisons avant tout par passion et entre amis», souligne le viticulteur. Les 24 litres du cru 2023 ne sont d'ailleurs pas proposés à la vente. Mais à l'avenir, Mélanie se voit bien commercialiser quelques dizaines de litres. «Au moins pour couvrir les frais de production», lance-t-elle en taquinant son papa. «Bien sûr, ça restera un produit de luxe, mais notre huile d'olive bio pourrait bien accompagner notre assortiment de vins.»

PUBLICITÉ

ENSEMBLE POUR NOTRE SÉCURITÉ ÉNERGÉTIQUE !

OUI LE 9 JUIN À LA LOI POUR L'ÉLECTRICITÉ

Marianne Maret
Conseillère aux États, Le Centre (VS)

Sidney Kamerzin
Conseiller national, Le Centre (VS)

ALLIANCE POUR UN APPROVISIONNEMENT EN ÉLECTRICITÉ SÛR
LOIELECTRICITE-OUI.CH