

Huile d'olive corse

D'arôme et d'exigence

Produite à partir de fruits cueillis à maturité, préparée selon des procédés artisanaux, cultivée avec des méthodes respectueuses de l'environnement, la jeune AOC ⁽¹⁾ *Oliu di Corsica* obtenue en 2004, se porte bien. Elle réalise 5 à 10% de la production nationale. Rencontre en Haute-Corse avec deux jeunes producteurs.

GAËLLE JOSSE-ALATERRÉ

Le vent joue tranquillement avec les branches, révélant la nuance vert argenté de l'envers des feuilles d'olivier. En bas de la plantation, la mer. Deux Canadair rouge et jaune de la Sécurité Civile, à l'entraînement, tournent dans le ciel. Ici, la menace du feu est permanente. « Au départ, il y a huit ans, il s'agissait surtout de défricher ces terrains qui avaient souffert du feu et retournaient à l'état de maquis, en constituant un risque permanent d'incendie », explique Sandrine Marfisi. « Nous avons greffé les troncs qui avaient résisté au feu et planté de jeunes arbres et construit ces murs de pierre sèche pour retenir la terre. Cela s'est peu à peu transformé en exploitation, car je me suis réellement passionnée pour cette culture et pour la fabrication de l'huile ! »

Le domaine d'Asprellu, situé sur les terres de l'AOC viticole de Patrimonio, est certes de taille modeste, scindé en deux parcelles de deux et quatre hectares, l'une calcaire, sur un terrain escarpé au-dessus du golfe de Saint-Florent, l'autre granitique en limite du désert des Agriates. Sa production, qui n'excède pas mille litres par an, ambitionne la très grande qualité.

Une belle aventure professionnelle et familiale pour Sandrine Marfisi, ingénieure commerciale originaire de La Baule (Loire-Atlantique), arrivée en Corse à la suite de son mariage, après avoir travaillé à Paris. Elle prépare au lycée professionnel agricole de Borgo (Haute-Corse), dans le cadre d'un congé individuel de formation, les diplômes lui permettant de s'installer en 2006 comme jeune agricultrice sur ces terres familiales inexploitées, puis démarre son activité, encouragée par son mari, hôtelier à Saint-Florent. Sa production, baptisée Aliva Marina, ne tarde pas à voir le jour.

DES PRATIQUES CULTURALES RESPONSABLES

« Ce qui caractérise l'huile d'olive corse, c'est sa grande douceur, poursuit l'exploitante, car les fruits sont cueillis à maturité, ce qui évite l'amertume ou le piquant des huiles faites avec des olives encore vertes. Nous utilisons les « Germaine » essentiellement, et les « Sabine », qui se récoltent à deux moments différents de l'année, au terme d'une conduite culturale la plus naturelle possible. Nous irriguons les jeunes arbres de façon très maîtrisée, à partir d'un forage et nous n'utilisons pas de désherbant. La taille des arbres est manuelle et nous maintenons un enherbement entre les rangs. Quant à la récolte, elle est essentiellement manuelle... et familiale ! »



Une bouteille d'huile d'olive corse. Photo: Olivier Morati

Bimagri 1540 septembre/octobre 2009

MAGAZINE Reportage | 33

Filets au ras du sol pour recueillir les fruits, intervention manuelle et peigne électrique permettent de rassembler les olives que Sandrine porte dès le lendemain au moulin de Prunete, sur la côte orientale. Après trois à quatre heures de « trituration » mécanique – la fameuse première pression à froid, elle repart avec sa « pressée ». Un mois de décantation s'ensuit dans les cuves, cela évite les micro suspensions et les fermentations, puis l'huile est transvasée dans d'autres cuves pour deux à trois mois, sans être filtrée. Sandrine Marfisi peut alors procéder à la mise en bouteille, en privilégiant les petits conditionnements. Une dizaine de points de vente, dont un à Paris et un à Marseille (Bouches-du-Rhône), proposent l'Aliva Marina. L'huile porte le millésime de l'année, et il est préférable de la consommer dans les dix-huit mois.

« Contrairement au vin, l'huile vieillit mal, c'est pourquoi j'attache de l'importance à l'indication de la date sur mes produits », précise l'exploitante.

UNE SURVEILLANCE ATTENTIVE DES INSECTES

Ce matin, la jeune femme se livre à une tâche importante : elle relève les pièges à mouches suspendus à quelques branches d'arbres. L'examen va se révéler positif, plusieurs spécimens ont été pris, et les fruits portent déjà des traces de piqûres, ce qui risque de les rendre trop perméables à l'eau, et de diminuer leurs qualités gustatives.

Un traitement sera donc nécessaire, et ce sera le seul, car l'air marin est par ailleurs assainissant et rend les antifongiques inutiles. Sandrine compte les mouches avec minutie, elle transmettra tout à l'heure son relevé à la chambre d'agriculture, qui avertira ensuite les agriculteurs. Deux fois par semaine, l'envoi de ces données par messagerie permet une surveillance au plus près de la présence des insectes et autres nuisibles.

Ce travail en réseau est indispensable pour intervenir de façon très ciblée, « sans quoi je risque de perdre 70% de ma récolte », ajoute Sandrine. Un coût trop élevé pour sa jeune entreprise, encore fragile économiquement. Mais ces pratiques reposent aussi sur une forte conviction : un produit naturel et de grande qualité comme l'huile d'olive doit s'accompagner de modes culturaux simples et responsables, en harmonie avec son environnement.

DES VERGERS MULTISÉCULAIRES

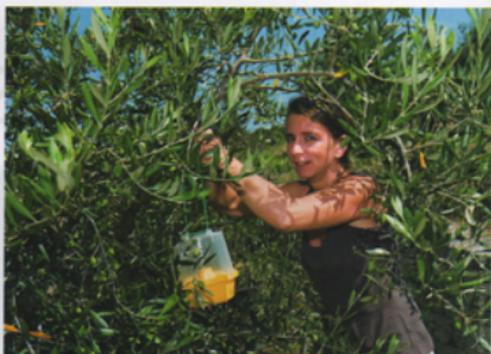
L'oliveraie d'Olivier Morati est située dans cette même région du Nebbio, autour de Saint-Florent. Il s'agit pourtant d'un tout autre type d'exploitation. Une quarantaine d'hectares dont vingt-cinq environ sont plantés d'arbres vieux de quatre à six cent ans, datant de la présence des Génois en Corse ; il s'agissait alors d'une culture imposée aux habitants. Le reste se répartit entre des oliviers vieux d'une dizaine d'années et des terres en cours de plantation.

Installé ici depuis 1992, repreneur et développeur de l'exploitation paternelle, Olivier Morati produit aujourd'hui 14 000 litres d'huile par an.

« La dominante de l'entreprise était alors apicole, il a fallu remettre en état des terrains laissés à l'abandon après la guerre, cela a pris quatre à cinq ans, mais aujourd'hui, c'est un outil économique viable », explique l'oléiculteur.

L'oliveraie de Santu Pietru di Tenda présente la particularité de fabriquer son huile sur place, grâce à un moulin qui assure la « trituration » de quelque 200 tonnes d'olives chaque année. Des cuves de stockages et des espaces d'embouteillage sont également installés dans les bâtiments. Le résidu de pâte et de noyaux concassés, appelé « grignon », est épandue dans les rangs d'oliviers, où il sert de compost.

Pour Olivier Morati, la filière oléicole corse se montre très dynamique, et respectueuse d'un cahier des charges strict, lié à l'AOC. « C'est un produit naturel, bénéfique pour la santé, associé à un climat, à un mode de vie méditerranéen, il y a là un effet de mode indiscutable, porteur pour nous. Mais le marché local commence à être saturé, il est maintenant nécessaire de trouver d'autres débouchés », conclut-il. ●



Sandrine Marfisi produit 1000 litres par an avec des pratiques culturales les plus naturelles possibles : irrigation des jeunes arbres, enherbement entre les rangs, pièges à mouches, récolte manuelle.



Avec des fruits cueillis à maturité, l'huile d'olive corse se caractérise par son goût doux et fruité. L'AOC Oliu di Corsica réunit 120 producteurs pour une production de 200 tonnes par an.



Mise en bouteilles et étiquetage chez Olivier Morati.

Bimagri 1540 septembre/octobre 2009

(1) AOC : appellation d'origine contrôlée