

Sandrine Marfisi, la carte de l'authenticité

Patrimoine ? « Oui, le vin », diront certains. D'autres parleront « des nuits de la guitare » qui enflamment chaque été ce village de Haute-Corse. Quant à l'huile d'olive, elle semble moins populaire. Pourtant, à la base du Cap Corse, péninsule escarpée aux murets fleuris, les versants ensoleillés du golfe de Saint-Florent produisent sur le domaine L'Asprellu l'huile d'olive *Aliva Marina*.

L'aventure débute en 2001. Sandrine Marfisi, aidée de son mari, se lance dans une entreprise de rénovation d'un terrain familial situé en bord de mer. « Au départ, nous voulions simplement entretenir cette parcelle livrée au maquis et aux ravages du feu afin de la valoriser et de la protéger des risques d'incendie », explique cette mère de deux enfants installée en Corse depuis maintenant treize ans, juste avant de nous conduire sur les lieux. « Par mesure de précaution, il vaut mieux que nous nous y rendions en 4x4 », glisse-t-elle, consciente que la propriété reste difficile d'accès pour le commun des véhicules.

Quelques minutes plus tard, au terme d'un parcours cahoteux, elle nous fait découvrir un îlot de deux hectares composé de terrasses au sol calcaire et exposé plein



À la tête de l'un des plus petits domaines oléicoles de l'île, l'Asprellu, la jeune femme a réussi à valoriser le patrimoine familial en réalisant une huile d'olive vierge extra, l'*Aliva Marina*

Sandrine Marfisi : récolter les olives en « les respectant », c'est respecter les consommateurs.

(Photos Christian Buffa)

sud - très rare en Corse -, dédié à l'olive et à sa culture. « Voilà ! », s'exclame-t-elle. « C'est ici même que nous avons mis à jour une centaine d'oliviers sauvages qui avaient réussi à renaître de leurs cendres après le passage du feu en 1987. Nous avons profité de ces pieds d'une quinzaine d'années pour faire des greffes avec des variétés sélectionnées 100 % locales telles que la Germaine et la Sabine ».

Juste en dessous, sur l'hectare alors inutilisé, où la famille cultivait autrefois la vigne, ils décidèrent en novembre 2002 d'étendre leur domaine en plantant 200 oliviers. « Nous aurions pu faire du vin, mais notre passion pour cet arbre l'emporta » dit celle dont l'olivier a animé les rêves de la prime jeunesse. Ce qui n'était qu'un hobby devint très vite un projet de couple. « Patrice avait à cœur de redonner vie à cette terre où enfant, il passait le plus clair de son temps et venait jouer. Pour ma part, c'était une véritable bouffée d'oxygène », déclare-t-elle.

Arrivée en Corse en 1996, une région qu'elle ne connaissait pas du tout, après avoir laissé derrière elle un pan de sa vie et son job pour rejoindre celui qui allait devenir son époux, Sandrine cherchait un terrain propice à son épanouissement. Elle raconte : « Au début ça n'a pas été simple. J'avais laissé derrière moi une situation confortable de commerciale dans une grande entreprise pétrolière pour me retrouver sans trop savoir quoi faire sur le plan professionnel. J'ai un temps bossé dans un groupe d'employeurs pour la CTC mais ça ne me satisfaisait pas vraiment. Même si je ne regrette pas cette période parce que j'ai pu rencontrer beaucoup de monde, j'avais besoin de liberté et d'un véritable projet qui me permettrait de préserver une certaine qualité de vie tout en m'occupant de mes enfants. »

C'est alors que l'idée de produire de l'huile d'olive s'imposa comme une évidence. En 2004, le couple fait l'acquisition d'une propriété abandonnée à Casta, un hameau situé à la lisière du désert des Agriates. « Nous



Une nécessité pour le verger de Sandrine Marfisi : produire plus pour être vraiment rentable.

savions qu'un travail titanesque nous attendait. Le maquis était aussi haut que les arbres. La première année fut consacrée au nettoyage du terrain, à l'établissement d'une piste, à la rénovation d'une ancienne bergerie. Puis dans la foulée nous avons greffé 120 pieds d'oliviers brûlés et planté quelque 700 jeunes arbres. »

Le domaine L'Asprellu prenait forme au prix d'immenses sacrifices. « Ça n'a pas été simple, ça ne l'est d'ailleurs toujours pas, mais les satisfactions sont là. » Les premiers arbres plantés en 2002-2003 ont produit pour la première fois il y a trois ans.

Joli paradoxe de l'oléiculture en Corse : une filière jeune - une

dizaine d'années à peine qu'elle s'est structurée -, mais qui repose sur des arbres centenaires, voire millénaires. Lesquels, privilège de l'âge sans doute, s'ils ne sont jamais ingrats sont parfois versatiles et font alterner récoltes fastes et années maigres. « 2009 à l'instar de 2008 s'annonce comme une bonne année », glisse-t-elle.

Un « cru » confidentiel de qualité

La jeune oléicultrice, qui a profité des aides financières et structurelles de l'ODARC à travers le parcours du jeune agriculteur, produit en quantité limitée : 500 litres l'an dernier, 1 000 litres cette année. « Notre implication à tous les stades de la fabrication et de la vente est un choix qui comporte des limites en terme de surface exploitée, d'arbres entretenus et donc de quantité produite. Ainsi, si l'année 2008 a marqué l'entrée en production de l'ensemble de nos vergers, il faudra attendre 2012 pour bénéficier d'une pleine production », explique cette femme dynamique de quarante ans dont l'huile d'olive bénéficie du label « appellation d'origine contrôlée » (AOC). « Notre huile se distingue par l'alliance de sa douceur et de ses arômes végétaux, avec une touche finale « poivrée » caractéristique qui résulte d'un terroir calcaire, d'une exposition plein sud ainsi que d'une culture sans désherbant et respectueuse de l'environnement. »

Si aujourd'hui, elle avoue ne pas pouvoir encore vivre du fruit de sa récolte - « peut-être d'ici à quelques années si j'arrive à doubler ma production » -, elle a su profiter d'une formation en école de commerce pour développer une jolie gamme de produits. Une gamme qu'elle commercialise désormais dans une dizaine de boutiques dissémi-



Diversifier les productions à partir de l'olive permet de mieux accéder au marché.

Quelques questions...

Quelles variétés d'olives cultivez-vous ?

- Nous avons une variété dominante : la Germaine de Casinca, et deux variétés secondaires : la Germaine de Tallano et la Sabine, qui sont toutes des variétés corse. En outre, une cinquantaine d'arbres sont de variétés Pendolino et Maunino, connues pour être de bons pollinisateurs.

Quel âge a votre verger et quelle est sa surface ?

- Notre verger est jeune : environ six ans. Il est composé de plantations et d'arbres greffés sur des souches d'une vingtaine d'années. Quand à l'exploitation, elle s'étend sur six hectares et comprend 1 200 pieds d'oliviers.

Possédez-vous votre moulin ?

- Non, car notre production reste modeste... Nous amenons nos olives au moulin de Prunete, situé à Cervione, sur la côte orientale de l'île qui est l'un des leaders de la production d'huile d'olive de Corse. José Rioli, notre moulinier, presse nos olives aussitôt leur acheminement, dans un moulin Peralisi à procéder continu, agréé par le Syndicat AOC garantissant la meilleure qualité et les meilleurs rendements.

De quelle manière récoltez-vous ?

- Nous récoltons principalement à la main, mais pour la première fois en 2008, nous nous sommes aidés d'un peigne électrique sur les arbres les plus vieux. Nous n'utilisons aucun vibreur, minimisant ainsi les dommages sur les racines, les branches ou les feuilles de nos oliviers. Tous les producteurs ne font pas ce choix, mais nous pensons que notre technique de récolte préserve à la fois la qualité de nos fruits et de nos arbres.

Êtes-vous « bio » ?

- Non. Cependant, le seul produit chimique que nous utilisons dans nos vergers est destiné à lutter contre la mouche de l'olivier. Celui-ci est homologué. Cependant, nous utilisons une méthode de traitement raisonnée, des quantités recommandées et respectons un délai strict avant récolte.

nées sur l'ensemble de la région mais aussi dans deux épiceries corse situées à Paris et à Marseille.

« Aliva Marina » est avant tout une affaire de cœur, une aventure humaine enracinée dans l'histoire familiale des Marfisi. « Nous ne souhaitons pas juste faire de l'huile d'olive mais nous souhaitons que notre travail soit, avant tout, le reflet de notre



style de vie et de nos convictions. le développement et l'entretien de nos oliviers font partie intégrante de notre vie depuis que nos enfants sont nés. » Elle s'est ainsi approprié le dicton qui dit qu'« on plante la vigne pour ses enfants et les oliviers pour ses petits enfants ». Une façon de rappeler aussi qu'en Corse l'huile d'olive est une vieille histoire.