

Sandrine Marfisi : « Un grand saut dans la qualité »

OLEICULTURE La présidente du syndicat interprofessionnel des oléiculteurs de Corse annonce une bonne saison. Mais de multiples problèmes demeurent : sécheresse, infestation par la xyllella fastidiosa, dépérissement des vergers, et s'opposent à l'abrogation de l'arrêté Mirmand

La cueillette des olives est en cours, comment s'annonce la saison ?
Nous sommes en pleine récolte, la saison sera bonne : les vergers anciens produisent et la mouche de l'olivier est peu présente cette année. Par contre, en raison du contexte sanitaire et du confinement, nous avons des difficultés en termes de main-d'œuvre et de déplacements entre les vergers.

Comment se porte le verger oléicole corse ?
Nous retrouvons un développement normal mais dans un contexte peu favorable en raison des conditions climatiques et du dépérissement de certains vergers. Nous avons effectué en

Nous atteindrons une vitesse de croisière en 2021

2017, les premières livraisons de plants d'oliviers produits en Corse. On livre chaque année à des producteurs prioritaires. Nous atteindrons une vitesse de croisière en 2021. Le développement de la filière est basé sur la rénovation de l'olivier ancien, nous avons un gros gisement de 8 000 hectares à restaurer dans les massifs de l'Extrême-Sud, le Sarronais, mais aussi en Balagne et dans le Cap Corse. Il faut aider ces rénovations, cela nous tient à cœur. Le développement était jusqu'à la fin de 2019 à 25 ha en moyenne.

Quelle est la problématique ?
Sur une vingtaine de vergers suivis par des experts oléicoles et techniciens nationaux, la mouche dépeuple. Nous la constatons nous-mêmes sur le terrain depuis des années, et nous ne cessons de tirer la sonnette d'alarme.

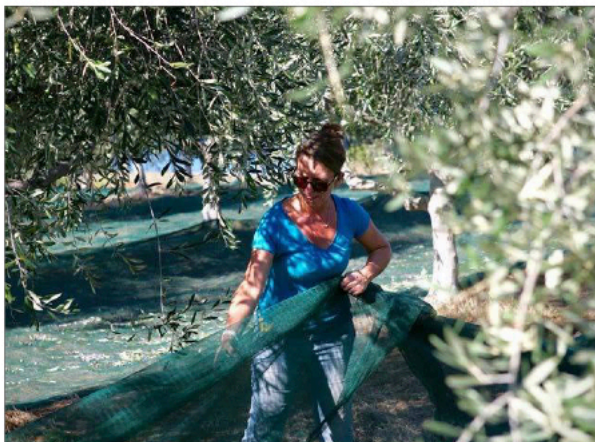
Comment se positionne la

Corse par rapport aux autres régions productrices ?
Selon les années, on représente entre 3% et 10% de la production nationale. La filière française représente 5% de la production mondiale. Et 90% de l'huile consommée en France est importée.

La production est-elle régulière ?
L'olivier est un arbre qui alterne naturellement. Mais les deux tiers des vergers, parfois multicentennaires, sont non irrigués. Lorsqu'il n'y a pas régulation par l'irrigation, l'alternance s'accroît. De fait, la production corse varie d'une année sur l'autre, voire d'une année sur trois. Malgré cela, depuis dix ans, on assiste à une hausse globale de la moyenne de production de 12% avec, néanmoins, ce zigzag d'alternance intrinsèque à nos vergers multiséculaires.

Quelle est la caractéristique de l'huile d'olive corse ?
Une forte proportion de la production (les deux tiers) est labellisée en Appellation d'origine Protégée. Nous avons fait un grand saut quantitatif depuis la renaissance de la filière dans les années 80 et 90. On a amélioré la qualité par la professionnalisation des acteurs et le suivi de l'AOP. Les indicateurs sont bons mais nous devons faire des efforts continus en termes de régularité de production.

Une qualité et une grande variété.
Nous offrons une qualité élevée, irréprochable, et une traçabilité totale sur plus des deux tiers de la production. Nous bénéficions d'un avantage concurrentiel net avec les bassins français car nous avons six variétés dans



Sandrine Marfisi, présidente du Sido : « Nous ne cessons de tirer la sonnette d'alarme ».

PHOTOS CHRISTOPHE GUEGUEN

L'AOP et deux modes de récolte qui influent sur le goût des huiles : la méthode à l'ancienne de collecte des fruits extra-mûrs avec filets qui donne une huile très douce, et d'autre part, la cueillette sur l'arbre que l'on déclenche, qui donne une huile douce mais aussi des arômes plus fruités. Peu de bassins oléicoles peuvent offrir cette palette

Quelles sont les conséquences du réchauffement climatique sur la production ?
La production est impactée. L'alternance était d'une année

sur deux, on tend vers une année sur trois. L'olivier est sobre en besoin en eau mais il lui faut de l'eau au bon moment, à la floraison, au printemps puis fin août. Or, nous avons des printemps secs et les orages de fin août sont plus tardifs. Cela correspond moins aux besoins physiologiques de la plante. Comme pour l'humain, une plante fatiguée par un manque d'eau est moins résistante aux pathogènes, la sécheresse est un facteur aggravant.

La filière tente-t-elle, malgré

tout, de jeunes agriculteurs ?
On ne finance plus aujourd'hui d'installation pure en oliviers. Il serait irresponsable d'encourager des jeunes à s'investir dans cette voie en l'état actuel de l'olivier. Nous incitons plutôt à une poly-activité.

Et des femmes comme vous ?
La profession se féminise, et y compris dans le Conseil d'administration, nous n'avons pas atteint la parité mais presque.

L'exportation demeure très limitée ?

Oui, 71% de la production locale est écolée en Corse, la vente à l'international est de l'ordre de 8%, notre production n'est pas assez importante pour cibler l'étranger. Nous privilégions les marchés de proximité (14% de la production sur le continent français). Les années de grosse production, il est vital d'avoir des marchés à l'étranger pour décaler le marché local et maintenir les prix. De toute façon, nous ne sommes pas concurrentiels en raison des coûts de transport.

HELENE ROMANI

« La xyllella se développe sur les vergers non entretenus »

Où en est-on avec la xyllella fastidiosa ?

Nous n'avons toujours pas de remède à ce jour alors que la bactérie est de plus en plus présente en Corse dans le milieu naturel et dans les vergers. Les Américains cherchent depuis 120 ans, les Espagnols ont fait des progrès sur la connaissance de cette bactérie mais on ne tire pas beaucoup de leçons de ce qui se fait chez nos voisins. En Italie, elle a détruit en sept ans des centaines d'hectares de plantations. Nous sommes en relation avec les oléiculteurs des Pouilles qui ont été gravement touchés. Le seul moyen de lutte est d'arracher les plants malades, pierre remède.

Ce qui suppose de tester tous les arbres d'un verger sur des hectares ?

On dispose aujourd'hui de fiches très claires de reconnaissance des symptômes, mais en tant que filière, nous avons besoin de réponses techniques. On commence à les obtenir.

Comment se comporte cette bactérie ?

Un olivier ne développe des symptômes visibles qu'un an ou deux après avoir été infecté par la bactérie. Quand on décèle les signes, il est souvent trop tard. Les insectes vecteurs se nourrissent de la sève et contaminent les arbres voisins. La transmission est exponentielle.

Il n'existe aucun moyen de prévention ?
C'est difficile car ces insectes sont aussi dans les maquis, le réservoir dépasse l'olivier. La domination du verger ancien qui représente deux tiers de l'oléiculture de Corse aggrave le danger car la bactérie se développe plutôt sur les arbres non entretenus. Et nous avons 8 000 hectares d'oléiveries anciennes à rénover !

La profession oléicole est farouchement opposée à l'abrogation de l'arrêté Mirmand du 30 avril 2015 qui interdit l'entrée en Corse de végétaux et à la mise en vigueur d'un nouveau arrêté qui rétablirait la libre importation. Des mesures qui pourraient favoriser l'intro-



« Un gros gisement de 8 000 hectares à restaurer en Corse ».

duction de nouvelles souches de xyllella fastidiosa. Quels sont vos arguments ?
L'Europe qu'on est discriminant vis-à-vis des autres pays membres. Le préfet Mirmand avait pris la bonne décision : son arrêté est un bon outil que l'on peut, certes, parfaire, mais c'est la seule

chose positive qui ait été faite en matière de prévention de pathogènes, quels qu'ils soient. Car nous fonctionnons dans un cadre instable, la bactérie ne peut s'introduire que par l'importation de plants.

Passeports phytosanitaires, contrôles accentués, vous doutez...

L'idée est que les plants entrent en Corse munis d'un passeport phytosanitaire. En réalité, il s'agit d'une étiquette que le pépiniériste apposerait lui-même sur les plants après un contrôle visuel très aléatoire. Il serait juste et partiel, et on ferait peser sur ses épaules toute la responsabilité.

On lui demande de faire un exercice divagatoire puisque les plants peuvent être asymptomatiques pendant deux ans. Ce système n'est pas fiable. Quant à accentuer les contrôles, nous n'y croyons pas une seconde, ils n'ont pas été effectués sous l'ancien modèle pour des raisons de coût et parce que cela implique des ressources humaines. Par ailleurs, les services de l'Etat prétendent avoir bâti ce nouveau arrêté avec l'accord des socioprofessionnels, c'est faux. La majorité des filières professionnelles y est opposée. En résumé, d'un côté on interdit sans justification, de l'autre, on autorise sous conditions...
H.R.