

# Une olive toujours excellente mais peu de quantité attendue

Après une bonne saison 2018/2019, la récolte actuelle s'annonce plutôt morose. L'alternance biologique de l'arbre et la prolifération de la mouche de l'olive expliquent un rendement faible. Mais la qualité ne serait pas impactée



Thierry Cervoni est producteur-récoltant d'olives à Muru et président de la coopérative oléicole Oru di Balagna à Algajola.

Cent cinquante tonnes d'huile d'olive en 2019 mais seulement dix tonnes attendues en 2020 dans les cuves de la coopérative oléicole d'Algajola, la seule de Corse. Les saisons se suivent mais ne se ressemblent pas, en Balagne comme dans le reste de l'île. "C'est une petite année, constate Thierry Cervoni, le jeune président de la structure et fin connaisseur de la filière. La variété *sabina*, qui représente la majorité des arbres de Balagne, ne produit pas cette année. Son alternance est très marquée et l'année dernière a été une bonne année. Si le cycle biologique suit son cours, on devrait avoir des olives l'année prochaine."

Dans la plaine d'Algajola, le moulin de la coopérative tourne à petit régime. Il n'est ouvert que deux matinées par semaine, le lundi et le vendredi, et arrêtera de triturer à la fin janvier, plus tôt que d'habitude.

Lors d'une bonne année, la récolte des olives s'étend sur huit mois au total, d'octobre

à fin mai, selon la variété du fruit et la méthode de récolte.

D'octobre jusqu'à la mi-février, ce sont les olives tournantes qui sont récoltées sur l'arbre au moment où elles passent du fruit vert au fruit noir. Des machines agricoles permettent de les faire tomber des branches. Elles donnent une huile forte en bouche, amère et piquante, qui est particulièrement appréciée.

## Pas de récolte à l'ancienne cette année

De février à mai, ce sont les oliviers pluricentennaires qui sont récoltés au filet, essentiellement en Balagne. Ce sont des olives noires, récoltées à l'ancienne, qui donnent une huile beaucoup plus douce. Le travail est aussi plus conséquent puisqu'il faut repasser plusieurs fois sous chaque arbre.

Cette année, la récolte à l'ancienne n'aura pas lieu. Au facteur de l'alternance s'ajoute une prolifération importante de la mouche de



La coopérative oléicole de Balagne, la seule de Corse, avait produit 150 tonnes d'huile l'année dernière. Cette saison, en raison de l'alternance biologique des arbres, la récolte est estimée à une douzaine de tonnes d'huile. / PHOTOS OLIVIER SANCHEZ / CRYSTAL PICTURES

l'olive, qui fait des ravages. Un été sans véritable canicule et un automne humide ont offert des conditions très favorables à l'insecte. Les olives sont piquées, pourrissent et tombent rapidement de l'arbre. Elles n'atteindront donc jamais, cette année, les conditions de surmaturité nécessaires à la récolte à l'ancienne.

L'année dernière, la coopérative oléicole avait fait le choix d'exporter la majeure partie de sa production. Cette année, au vu des faibles quantités, elle est davantage destinée au marché insulaire.

"La moitié seulement de notre production sera vendue sur le Continent ou à l'étranger, reprend Thierry Cervoni. Je pense qu'il y a de la place

pour tous les producteurs sur le marché corse. Pour pouvoir exporter, il faudrait produire encore davantage. Les saisons sont irrégulières à cause de l'alternance mais nous avons pu garder des stocks de l'année dernière. Heureusement, car autrement, nous n'aurions pas grand-chose à proposer."

L'année dernière, une centaine de producteurs apportaient leurs olives à triturer à Algajola. Parmi eux, des professionnels ou de simples propriétaires récoltants qui venaient parfois de loin. Cette année, ils ne seront qu'une quinzaine à graviter autour de la structure. "Une coopérative accepte tout le monde, du gros producteur au petit amateur, se félicite le jeune pré-

sident. Il faut quand même un minimum d'une centaine de kilos par passage. Ce n'est bien sûr pas suffisant pour ouvrir le moulin, il faut plutôt une tonne. C'est pour cela que l'on regroupe les producteurs sur une à deux journées par semaine." L'entretien et l'élagage des arbres, leur traitement, la récolte et l'effeuillage incombent au producteur. Ce n'est qu'après que les olives sont apportées à la coopérative ou dans un moulin privé comme il en existe plusieurs en Corse.

Les olives sont lavées, broyées avec leur noyau, malaxées, passées au séparateur afin d'écartier le grignon du liquide, et enfin dans une centrifugeuse afin de séparer l'eau et l'huile. L'huile est en-

suite mise en cuve afin de décanter. Puis elle sera filtrée et connaîtra d'éventuels assemblages afin de correspondre aux critères de l'AOP.

Il y a quelques mois, la coopérative oléicole de Balagne s'est dotée d'une nouvelle embouteilleuse pour un coût de 100 000 € grâce à une aide importante de l'Odarc (Office du développement agricole et rural de la Corse). Elle permet un débit de 1 000 bouteilles à l'heure et, surtout, de varier les formats : de la petite bouteille de 500 ml au magnum de 1,5 litre. À la sortie, sur l'étiquette, on peut lire Oru di Balagna. Un surnom qui colle si bien à un produit que le travail et la qualité ont transformé en or.

JEAN-FRANÇOIS PACELLI