

Camille Comte, producteur bio dans la vallée du Reginu en Balagne

En Balagne, berceau historique de l'olivier, la vallée du Reginu fait figure d'épicentre. C'est ici, non loin des berges du barrage de Codoie, que Camille Comte produit et récolte ses précieux fruits depuis 2011.

L'oléiculteur, en plus du cahier des charges de l'AOP Oliu di Corsica, a fait le choix du bio sur son exploitation de 11 hectares. "Il n'y a absolument aucun traitement chimique, explique-t-il. On utilise simplement de l'argile verte, une méthode naturelle contre les insectes. Les arbres deviennent blancs et la mouche de l'olive n'attaque plus car elle ne reconnaît pas le fruit."

Le choix du bio est gage d'une grande qualité mais augmente les contraintes et diminue la productivité. Pourtant, il était comme une évidence pour le jeune agriculteur. "J'habite sur l'exploitation, avec ma femme et mes enfants. Il était donc impensable d'utiliser des produits chimiques. Mon idée est plutôt d'impacter au minimum l'environnement afin de maintenir l'équilibre naturel des écosystèmes. Ces maladies qui apparaissent me semblent justement liées à des déséquilibres environnementaux. Auparavant, des brebis vivaient sous les oliviers et leurs déjections créaient du fu-



Camille Comte a fait le pari du bio sur son exploitation de la plaine du Reginu. Il est également adhérent au syndicat AOP Oliu di Corsica. Une démarche à la fois écologique et engagée, mais qui entrave la productivité de son exploitation.

mier. Au printemps, elles mangent les pousses de l'arbre et cela le stimule."

Comme sur les exploitations voi-

sines, et elles sont nombreuses dans le Reginu, la récolte 2019/2020 s'annonce morose alors que la précédente était bonne.

Lorsque les arbres ne sont pas irrigués - c'est le choix de Camille Comte -, ils se reposent un an sur deux ou ne donnent que peu de

fruits. Plutôt que d'utiliser un vibreur, qui fait trembler l'arbre et provoque la chute des fruits - une méthode brutale pour l'arbre -, Camille Comte préfère une récolte à la main à l'aide d'un simple peigne mécanique qui brosse les branches. En moyenne, il parvient à rassembler l'équivalent de 100 à 120 litres d'huile par hectare.

"Produire en bio implique une perte de l'ordre de 40% par rapport au non bio, assure-t-il. Depuis, la production est très fluctuante. Je peux vous montrer des arbres où j'ai récolté 60 kilos d'olives l'an dernier et pas une seule olive cette année. En irriguant, ce serait un peu mieux, mais je pense que notre faible ressource en eau doit plutôt être préservée, au profit du maraîchage par exemple."

Pour ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier, Camille Comte a d'autres activités professionnelles, même si l'oléiculture reste la principale. Producteur de miel, il exploite 120 ruches. Lorsqu'il a un peu de temps, il est également accompagnateur en montagne.

Un mode de vie en harmonie avec la nature, qui colle parfaitement à son choix du bio.

J.-F.P.