

"Notre AOP est rémunératrice"

Sandrine Marfisi, la présidente de l'AOP Oliu di Corsica, nous parle de la filière sur l'île, de ses perspectives de développement et des particularités qui font la force du label qui regroupe deux tiers de l'huile produite en Corse

L'huile d'olive est une vitrine de l'agriculture insulaire depuis la renaissance de la filière, en Balagne, dans les années 1990. En 2004, un label est venu certifier l'excellente qualité de ces produits. Sandrine Marfisi, la présidente de l'AOP Oliu di Corsica, a répondu à nos questions.

Comment se présente la récolte 2019/2020 à l'échelle de l'île ?

Ce sera une petite année même si le contraste ne sera pas aussi marqué qu'en Balagne. La Corse a récolté 265 tonnes d'olives l'an dernier, on en prévoit 70 cette année. C'est une année creuse à cause de l'alternance biologique de l'arbre. Sur une bonne année creuse, la Corse récolte une centaine de tonnes. À cause des conditions climatiques, la mouche de l'olive exerce une pression forte cette année.

Une majorité de producteurs a opté pour le label AOP ?

Oliu di Corsica représente les deux tiers des volumes produits et environ 200 producteurs sur les 450 de l'île. La majorité de nos producteurs sont des professionnels. Dans une bonne année, le plus gros volume de production provient en effet de Balagne. Mais les vergers sont vieux, ils doivent être récoltés à l'ancienne et sont donc plus impactés par la mouche et le mauvais temps. De plus, l'alternance est très marquée chez la variété sabina



Sandrine Marfisi, présidente de l'AOP Oliu di Corsica. / PHOTO C.M.

de Balagne. Du coup, lors d'une année creuse, les plus gros volumes proviennent de la Plaine orientale où les arbres sont plus jeunes et bien arrosés.

L'olivier se repose une année sur deux ?

Tous les arbres fruitiers font de même mais c'est très marqué sur l'olivier. La sabina à ses fruits en janvier et février, à l'époque où l'arbre devrait être en fleur. Il n'est pas possible de faire en même temps la fleur et le fruit. De plus, cet arbre sait très bien se protéger. En cas de sécheresse ou de quelconque stress, il peut très bien ne



Une "petite année" pour l'oléiculture insulaire, avec une estimation de la production à 70 tonnes d'olives contre 265 tonnes l'an passé. / PHOTO OLIVIER SANCHEZ CRYSTAL PICTURES

pas produire du tout. C'est pour ça qu'il vit vieux.

Quels sont les critères de l'AOP ?

Que l'huile soit en monovariété ou en assemblage, elle doit correspondre au cahier des charges sur trois critères : son amertume, son piquant et son fruité. Ces arômes, justement, font ressortir une ou plu-

sieurs des six variétés identifiées dans notre AOP. Il faut noter qu'avec 6 variétés et deux méthodes de récolte, nous avons une richesse variétale que toute la France nous envie.

Quelles sont ces variétés et pour quoi sont-elles si particulières ?

Il y a la germana, l'oliva nera, la zin-

zala, la capanaccia, la curtinese et la sabina. Cette dernière est la plus tardive. Il faut savoir que l'âge dicte souvent le mode de récolte. La récolte d'olives tournantes, sur de jeunes arbres, est bien plus rentable que la récolte à l'ancienne, souvent sur de vieux sujets. Nous sommes pratiquement les derniers du bassin méditerranéen à récolter à l'ancienne.

Ailleurs que chez nous, beaucoup d'arbres sont morts de froid lors de l'hiver 1956.

La récolte à l'ancienne est une niche sur laquelle on doit se battre. Et elle a un fort potentiel puisque seulement 1 300 ha sont exploités alors que 8 000 ha sont disponibles dans les maquis. Il faut cultiver cette différence, c'est pourquoi la priorité est donnée à la tradition et à notre patrimoine végétal.

Comment se porte le label aujourd'hui ?

Il est rentable pour les producteurs et véhicule une bonne image de marque et de notoriété. Il existe depuis une quinzaine d'années, d'abord sous la forme d'AOC puis d'AOP. Avec les inquiétudes liées à la xylella, nous avons boosté le projet de pépinière locale. Les producteurs ont joué le jeu et, dès 2020, de nombreux arbres seront disponibles à la vente dans les 6 variétés que reconnaît notre AOP.

PROPOS RECUEILLIS PAR
JEAN-FRANÇOIS PACELLI