COSTA VERDE

Bella stagione per a nuciola di Cervioni

D'une filière à l'autre. Alors que la récolte des châtaignes débute, celle des noisettes a pris fin et a apporté la satisfaction du côté de Cervioni et de la Costa Verde où le petit fruit sec affirme son identité. À la casserie de l'association A Nuciola, entre 120 et 150 producteurs ont acheminé leur récolte estimée à 55 tonnes dont 95 % sont destinées à la casse. *« Une belle récolte et des noisettes de qualité »* pour le directeur, Alain Piras, qui gère la structure avec Alain Robecchi. Un outil moderne et performant, réalisé avec l'aide de la municipalité de Cervioni, consciente de l'atout « noisette » pour la commune et le territoire de la Costa Verde.

Alain Piras et Alain Robecchi, à pied d'œuvre à la casserie.

L'histoire de la noisette de Cervioni commence au début du vingtième siècle. Les gels successifs du début du siècle ainsi que la chute des cours avaient eu raison des plantations de cédrats qui couvraient les coteaux de l'actuelle Costa Verde. Soucieux de trouver un complément de revenus et de nourriture, les habitants eurent l'idée de planter un végétal dont le fruit connaissait une demande exponentielle du fait de son association avec le cacao : la noisette. Ils eurent le génie d'acclimater une variété de bouche remarquable : la fertile de Coutard. Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, la Corse – et plus particulièrement la commune de Cervioni et ses environs, ainsi que la Casinca – est le premier producteur français de noisettes de bouche, à tel point que certains ouvrages désignent la variété « fertile de Coutard » sous le vocable de « noisette de Cervioni ». La demande ne cesse de croître avec la prospérité économique des années 60. Face à la montée de nouveaux pays producteurs comme la Turquie, les agriculteurs de Cervioni s'organisent et créent une association permettant de faciliter la commercialisation.

55 tonnes de noisettes ont été acheminées à la casserie Cervioni. JACQUES PAOLI

La concurrence de la Turquie

Malheureusement, la chute des cours liée aux quantités fournies par la Turquie avec un coût de main-d'œuvre très faible conduit dans les années 80 à 90 à l'abandon de cette culture, restée très familiale. Une première tentative de relance est menée par la chambre d'agriculture de Haute-Corse à la fin des années 90, fondée sur la qualité gustative de la noisette de Cervioni comparée à ses concurrentes turques, américaines ou asiatiques. Mais c'est avec l'appui du Département de la Haute-Corse que les moyens conjoints de la chambre d'agriculture et de l'association Haute-Corse Développement vont permettre en dix ans la fondation d'une véritable filière, par le groupement des producteurs en association. L'association A Nuciola voit le jour en 2001. Elle a pour but la mise en œuvre d'actions pour la culture, la promotion et la valorisation de la noiseraie et de la noisette, sous l'appellation unique de « Noisette de Cervioni ».

En 2015, l'association A Nuciola obtient l'IGP (identité géographique protégée) de l'INAO, après de longues années de dossiers et de cahiers des charges à respecter. Une étape cruciale pour le petit fruit introduit dans le cerviunincu au début des années 1900. Portée par des producteurs impliqués, soutenue par une association structurée et crédibilisée par une filière professionnelle, « A nuciola di Cervioni », forte de l'IGP, compte aujourd'hui plus de 300 hectares, avec un objectif de 400 hectares en production dans les années à venir.

Le dynamisme de la filière « noisette » a ouvert la voie au renouveau économique et identitaire de la plaine orientale. En témoigne la pépinière de l'Areflec, installée sur un terrain de 5 000 m², où 300 pieds de pré-multiplication de la « nuciola di Cervioni » voient le jour. Dans 2 ou 3 ans, les premiers pieds seront à vente.

JACQUES PAOLI