



# Les oléiculteurs amateurs cultivent l'art du secret



Mathieu Tramoni perpétue la tradition familiale.



Idéalement les filets doivent être attachés à l'arbre en hauteur. PHOTOS A.-FI

Ce qui les lie, c'est cette histoire d'amour qui s'écrit inexorablement depuis des siècles. L'olivier occupe une place importante dans l'esprit des hommes.

La récolte des olives pour la confection de l'huile, c'est avant tout entrer dans un monde passionnant et fascinant. Cette année, selon ce qui se dit, la saison est très bonne. « Toutes les conditions sont réunies pour qu'il y ait de la production. C'est loin d'être le cas tous les ans, entre les tempêtes, la sécheresse et aussi la mouche », indique le syndicat Oliu di Corsica.

La cueillette suit son cours pour les professionnels et les amateurs. « L'oléiculture amateur ou de loisir est une activité épisodique mais qui a toujours existé. L'amateur récolte quand il a des olives, ou il attend la chute naturelle. Son profil est différent du professionnel qui conduit son verger (taille, irrigation, application de traitements...) et met toutes les chances de son côté pour que les oliviers puissent produire ».

## Pas un commerce

Des amateurs qui n'ont pas le statut d'agriculteur, sont souvent retraités, salariés ou sans emploi.

« Une activité vraiment spécifique à cette filière-là, que ce soit sur le Continent ou en Corse », précise le syndicat.

Au pic de la récolte, pendant le deuxième confinement, les oléiculteurs amateurs pouvaient cocher la première case de l'attestation dérogatoire (déplacement pour raisons professionnelles) pour se rendre dans leur oliveraie ou amener leur production au moulin.

« Les cochons qui bouffent des olives donnent une charcuterie immangeable car elle ne sèche jamais. Elle suinte », croit savoir cet habitant d'Azilone-Ampaza, oléiculteur amateur depuis 15 ans. « Je récolte à l'aide d'un peigne vibreur la ghjermana (la germaine), une grosse olive pulpeuse, noire, brillante qui donne une huile de très bonne qualité, fruitée, pas très forte ». Comme beaucoup d'autres, il fait presser ses olives au moulin du village, fleuron du patrimoine d'Azilone. Les olives sont d'abord lavées, puis broyées, malaxées, pressées et centrifugées. Il y a deux ans, il a recueilli 250 litres, pour sa consommation personnelle et ses amis. « Cette saison, il a plu pendant toutes les vacances de Noël. Puis il y a eu du vent, donc la cueillette a été moindre ».

## L'huile dans les veines

À Sartène, au hameau de Mola, les Tramoni récoltent les olives en famille. « C'est une tradition lorsque la saison est propice », raconte le fils aîné, Mathieu, pendant qu'il ramasse les olives réceptionnées dans de larges filets. « On se réunit souvent le week-end, car la semaine tout le monde travaille ». En détente, sans se forcer. Un savoir-faire bien huilé.

L'oliveraie est située sur des terrains de son arrière-grand-père, Paul Tramoni, « Paulu da Mola ». On compte une vingtaine d'arbres. Beaucoup d'autres ont été laissés à l'abandon au fil du temps. « Cela serait dommage de gâcher cet héritage. En regardant autour de nous, on s'est aperçu du potentiel de ces terres. Ainsi, nous allons réhabiliter une dizaine d'oliviers sauvages ». À partir d'une certaine quantité (500-600 kg), les olives sont apportées au moulin. Les bouteilles d'huile d'olive sont ensuite distribuées aux proches. « On offre aux gens qu'on aime bien », sourit Mathieu. Les Tramoni vont continuer la récolte jusqu'à la fin de la saison.

« Les oléiculteurs amateurs ont toujours existé mais on en compte moins », observe Philippe Bon-

net du moulin U Fragnu di Talla. « Auparavant, les anciens récoltaient sur des parcelles de leurs terrains. Désormais, beaucoup d'oliveraies sont à l'abandon. Même si des jeunes se lancent, le travail est compliqué ».

## L'air du temps

Cela fait 7 ans que François n'avait plus apporté ses olives à Sainte-Lucie de Tallano. Selon lui, « le moulin de Philippe Bonnet est 100 fois plus rentable que les moulins anciens ». Il va repartir avec deux bidons de 30 litres chacun, gorgés d'huile d'olive extra-vierge, qui va ensuite décanter pendant 3-4 mois.

François a 150 oliviers en Alta Rocca, la plupart encore à l'abandon. « Ils sont situés sur des coteaux. Ce n'est pas simple de récolter par endroits. À l'aide du peigne vibrant électrique, je peux monter jusqu'à 6 mètres pour les cueillir en hauteur ». L'exercice est moins facile qu'il n'y paraît. « Récolter mes propres olives est un défi aussi. J'adore l'olivier, c'est l'arbre de la vie. Au centre de mon oliveraie, je me sens comme dans un havre de paix ».

ANGE-FRANÇOIS ISTRIA

# Visite du moulin à huile U Fragnu di Talla

Créé en 2000, situé plein sud à l'entrée du village de Sainte-Lucie de Tallano, son moulin tourne principalement pour ses olives mais il dépanne aussi d'autres oléiculteurs, amateurs ou professionnels, quand il peut.

Avec un bruit continu dans l'oreille (18 moteurs fonctionnent à plein régime), Philippe Bonnet, 55 ans, oléiculteur professionnel, chef d'exploitation et moulinier orchestre le processus de fabrication de l'huile d'olive de a à z.

Depuis quatre mois, il travaille ardemment 11 heures par jour. Qu'il pleuve ou qu'il vente, il est enfermé dans son moulin. Une structure moderne dotée d'une sacrée machinerie. On lui amène les olives et Philippe s'occupe du reste. Tout un savoir-faire garanti. Lundi matin, il pressait 900 kilos d'olives.

Mais la saison ne se déroule pas toujours sans accroc. « *Jeu-di dernier, j'ai dû jeter 700 kilos d'olives à cause de la pluie et d'un trop gros coup de gel* », révèle-t-il, pendant qu'il goûte à l'or vert qui s'écoule délicatement dans la

cuve. L'oléiculteur a mis quinze ans pour mettre en valeur son oliveraie. « *Quand j'étais fin prêt, j'ai enquéillé une mauvaise saison. En 2005, la récolte des olives a baissé à cause du mauvais temps (sécheresse et vent d'est) pendant la floraison* ».

La récolte est réalisée par des femmes de la famille et des proches sur des terrains au pied de l'Alta Rocca (4 ha en plantation) commune d'Olmiccia. Philippe possède aussi 1 ha à Tizzano en plantation, 1 ha d'arbres anciens à Granace qu'il rénove et 3 ha à Olmeto en location. Au total, il a 1 400 oliviers en plantation.

De grands filets sont étirés entre les arbres à 10 cm du sol. Avec des peignes électriques, le précieux fruit est détaché des branches. Une autre partie est récoltée lorsque les olives tombent naturellement. Amasées dans des caisses, les olives de trois variétés différentes (deux germaines et une zinzala) sont ensuite acheminées au moulin U Fragnu di Talla huit kilomètres plus loin.



Philippe Bonnet, oléiculteur à Sainte-Lucie de Tallano. A.-F.I

« *Même si le temps gâche un peu tout, une année aussi bonne que celle-ci remonte à 2007* ».

Philippe a deux ans pour écouler sa production. Les bouteilles sont vendues dans les épiceries de la microrégion, à ses clients

habituels, sur sa propriété à Pian d'Olmo et sur le champ de foire pendant A Festa di l'Oliu Novu. Le moulin sera ouvert à la vente pour l'été. L'oliu d'alivi, un produit culte.

A.-F.I