



L'olivier à l'honneur en Corse

par Christian Argenson, Rédacteur en chef de la revue Le Nouvel Olivier.



Photo 1 : Montegrosso accroché aux contreforts de Monte Cinto.

1

© Christian Argenson.

La 31^{ème} Fiera di l'Alivu (foire de l'olivier) de Montegrosso se tenait ces 20 et 21 juillet derniers, l'occasion pour la filière oléicole corse de présenter et proposer aux visiteurs les huiles d'olive de ses terroirs pour lesquels un savoir-faire multi-séculaire conduit à l'obtention de produits particulièrement subtils sur le plan gustatif, aptes à sublimer une cuisine très originale.

OLÉICULTURE CORSE A DÛ, AU FIL DES SIÈCLES, FAIRE FACE À DE NOMBREUX CHAOS !

L'insularité des lieux a rendu ces contrées particulièrement vulnérables, soumises aux envahisseurs, lesquels ont chaque

fois modifié les conditions économiques sur l'île.

Ce sont les phéniciens qui, les premiers, ont apporté la science de l'olivier cultivé !

Précédemment, et ce dès le néolithique, les peuples récoltaient les fruits des oléastres pour en extraire l'huile. Certains vestiges, dont un mortier rudimentaire, découvert à Scaffa Piana, sur la commune de Poggio d'Oletta, dans le Nebbiu, pas très loin de Saint-Florent en Haute-Corse, témoigne de cette activité, aux environs de 1800 avant J.-C.

Succédant aux Phéniciens, les Romains envahirent l'île, y établirent des comptoirs avec un marché très important autour des huiles d'olive. Les barbares, puis les Génois à leur tour utiliseront plus tard la Corse à des fins économiques où l'oléiculture tiendra une place majeure.



Depuis 250 ans très exactement, après une période d'indépendance de 13 ans, 9 mois, 25 jours, grâce à la Repubblica Corsa, « République Corse », mise en place par Pascal Paoli, 1755 - 1769, à la suite de la bataille de Ponte Nuovo, la Corse est française.

Au début du XX^{ème} siècle, l'économie oléicole de l'île est particulièrement prospère, la Balagne qui dispose d'un potentiel oléicole très important livre ses productions sur l'île Rousse où de nombreux courtiers les « exportent » sur le continent. La place de Bonifacio n'est pas en reste, elle tient un commerce florissant autour des huiles d'olive en provenance du Sartonais et de l'Alta Roca.

Les places de Nice et de Marseille qui contrôlent le marché français des huiles d'olive, avec de plus pour Marseille une industrie importante autour de la savonnerie absorbent sans mal ces productions abondantes.

Les huiles d'olive dites « coloniales » en provenance d'Afrique du Nord viendront sinon détruire, tout au moins casser ce marché, lequel sombrera totalement à cause de la « Grande Guerre » qui enverra au front des familles complètes de jeunes garçons, lesquels pour la plupart ne reviendront pas au pays, laissant ces contrées vides de bras pour une agriculture corse où le relief y est rude, rendant les travaux des champs à la fois longs et pénibles.

Par la suite, il y eut quelques soubresauts de relance, notamment avec les dispositifs d'aide à la plantation qui furent mis en place par les autorités françaises d'alors, à la suite des terribles gelées de 1956 qui décimèrent le verger oléicole du continent. Malheureusement, alors que l'agriculture corse avait largement souscrit à ce dispositif, les résultats ne furent que de courte durée. La variété imposée alors, à savoir la Picholine, initialement destinée à la préparation d'olives de table vertes, ne fournissait pas des huiles d'olives typiques du verger traditionnel corse !

LA PATIENCE ÉTAIT DE MISE !

Les vergers traditionnels plantés de sujets multi-centenaires n'avaient que très peu, une vocation oléicole. Ils étaient largement à l'état d'abandon avancé, envahis par un maquis particulièrement vorace. D'autres, avec des densités de plantations ne dépassant que rarement les vingt oliviers à l'hectare accueillait des troupeaux de bovins ou servaient de parcours pour les troupeaux ovins dont la production de lait était initialement collectée par la société Roquefort, avant que ne soit instaurée l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) « ROQUEFORT », laquelle écartait à juste titre, l'aire de production laitière de la Corse, tout comme celle de l'Adour, d'ailleurs. Après le départ de Roquefort société, la société fromagère corse fut créée et reprit la collecte du lait avec pour objectif la production de fromages corses dont le fleuron n'est autre que le brocciu qui bénéficie, aujourd'hui, d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Ces vergers en manque manifeste d'entretien constituent en été, un risque permanent d'incendie. Au cours des années 1970 - 1980, la Corse a perdue « par les flammes » un large potentiel oléicole sur d'immenses surfaces un peu partout sur l'île. Ainsi, de véritables bijoux architecturaux ont purement et simplement disparu.

Il me revient à l'idée, cet olivier aux « tentacules » si imposants, complètement creux sur sa base au cœur duquel son propriétaire y stationnait la petite carriole à roues bandées de fer que son âne tirait pour le transport des sacs d'olives jusqu'à une route carrossable où là, le moulinier venait avec sa camionnette « 403 plateau » récupérer les olives qui étaient préalablement évaluées en « mesures » ou double décalitres. Cet olivier se situait en Balagne, non loin d'île Rousse en direction de Losari. Il a disparu au cours d'un très grave incendie survenu au cours de l'été 1978. Appelé pour évaluer les dégâts immédiatement après, je n'ai retrouvé sur place que les quelques pièces d'acier de la carriole, dont les cerclages de roues totalement déformés, l'arbre s'était consumé durant plusieurs jours !

Le plus surprenant, restait à venir ! Au cours des six mois suivant, une piste ouvrant accès aux véhicules automobiles dans le cadre de la prévention des incendies fut construite, pouvant laisser supposer quelques envies à venir par les promoteurs du « parpaing » ...

Les vergers de Picholine que certaines mauvaises langues qualifiaient « d'oliviers nains », tant ils détonnaient des sujets multi-séculaires n'affichaient pas, pour l'essentiel, un meilleur niveau d'entretien, constituant, eux aussi, une proie facile pour les flammes.



© Christian Argenson.

UNE VOLONTÉ PUBLIQUE POUR SORTIR DE CE CHAOS !

L'ensemble des collectivités, qu'il s'agisse des organisations consulaires, de l'office pour la mise en valeur agricole de la Corse, des communes, tout le monde s'entendait pour dire qu'il fallait « faire quelque chose autour des oliviers » ! L'intention était, certes, louable mais ne pouvait aboutir que dans la mesure où ce projet impliquerait de façon constructive,



c'est-à-dire de façon économique le monde agricole, capable de repartir à l'assaut de tout ce patrimoine local.

BÂTIR UN PLAN BASÉ SUR LE VOLONTARIAT ET DES AMBITIONS !

Dès 1989, avec l'appui de la chambre régionale d'agriculture corse et le soutien de l'office décentralisé d'appui au développement de l'agriculture en Corse, la filière oléicole professionnelle française met en place une structure permanente d'appui au monde oléicole insulaire en la personne de Louis Cesari.

Très rapidement, différents bilans sont établis qui mettent en évidence, à la fois le manque d'identité auquel sont confrontées les huiles d'olive de Corse, mais également les efforts que doivent accomplir certains professionnels en matière de qualité.

Une analyse économique rapide confirme qu'une production annuelle de l'ordre de 500 tonnes d'huiles d'olive de qualité est en mesure de trouver un marché à la fois sur le plan local, ainsi qu'à l'export sur le continent ou ailleurs.

Rapidement, les producteurs s'organisent !

Ils sont une poignée au départ du Nord au Sud : les membres de la coopérative oléicole de Balagne créée au cours des années 1980, ceux du moulin de Cervione en plaine orientale un peu plus ancien, mais très moderne dans ses équipements, mais également dans le Sud, les oléiculteurs de la région de Porto Vecchio, de Bonifacio, du Sartenais, de l'Alta Rocca avec Santa Lucie di Tallano, Levie, dressent un état de la situation, constatant que deux habitudes distinctes de production d'olives se côtoient :

- Les récoltes d'olives chutant naturellement à maturité sur filets permanents durant la campagne. Cette technique concerne principalement les productions en provenance de vergers anciens.

- Les olives récoltées au moyen d'une assistance mécanique avant maturité complète, qui proviennent essentiellement des jeunes vergers pour lesquels un encouragement à l'installation, à la fois français et européen, a été obtenu dès 1998.

Tous ces éléments conduisent les producteurs à se regrouper au sein d'un syndicat unique en 1999, Le SIDOC ou Syndicat Interprofessionnel des Oléiculteurs de Corse.

Présidé par un garçon pour lequel dialogue et consensus sont de règle, animé par Louis Cesari, tout un travail de description des habitudes de production en huile d'olive sur l'ensemble de l'île est mené à bien. Les différents cultivars y sont mentionnés ainsi que toutes les habitudes de travail en vue de la production. Les responsables de l'Institut National des appellations d'origine (INAO) sont sollicités en vue d'une reconnaissance de tout ce travail en AOC.

Le sujet est délicat, ces doubles habitudes de récolte, chute naturelle et récolte mécanique posent problème, de même que la variété Picholine écartée car ne faisant pas naturellement partie de l'aire de production.

On prête volontiers aux habitants de cette île un caractère de « sang chaud » ! En l'espèce, ils ont dû avoir recours à des moyens non avoués de climatisation car leur revendication a duré la bagatelle de dix années pour qu'enfin, les autorités en charge de ce dossier ne donnent un avis favorable à leur demande. Le Ministre de l'Agriculture signe le 26 novembre 2004, le décret de reconnaissance. Ainsi, depuis cette date, les huiles d'olive obtenues dans un moulin accrédité, sur la base d'olives produites en Corse sur des vergers agréés, issues des variétés Sabina, Ghjermana, Zinzala, Capanacce, Gjermana d'Alta Rocca, Curtinese peuvent bénéficier de cette appellation « Oliu di Corsica », véritable garantie quant à l'origine du produit.

Cette démarche a fédéré un peu plus les producteurs, les transformateurs, les metteurs en marché, qui aujourd'hui, sur la base du bilan de la campagne 2017/2018, qui affiche un bilan global de 105 tonnes d'huiles d'olive produites, revendique pas moins de 73 % de celle-ci en appellation, qu'il s'agisse de produits issus de récolte à l'ancienne ou de récolte sur l'arbre.

Ces huiles ainsi « labellisées » issues de l'engagement de près de 200 oléiculteurs seront proposées sur place, elles partiront aussi à la conquête de consommateurs un peu partout dans le monde.

Seule ombre au tableau, l'olivier naît et reste pour l'instant têtue en matière de production, les années se suivent et ne se ressemblent jamais autour de l'olivier qui alterne énormément. Ainsi, 2017/2018 est une année de faible récolte. 2018/2019, au contraire est une année très abondante avec environ 400 tonnes d'huile d'olives au total, ce qui nécessite inévitablement, de gros efforts en matière commerciale. La profession doit en permanence s'adapter aux caprices de ces arbres.

UNE FILIÈRE SOLIDE BÂTIE AUTOUR D'UNE INTERPROFESSION DYNAMIQUE

Lors de la création du SIDOC, en 1999, il y a tout juste vingt ans, il s'agissait de permettre au dossier de demande de reconnaissance de l'AOP « Oliu di Corsica », d'aboutir ! Un travail de construction en quelque sorte, nécessitant constance et précisions.

Cette interprofession, de par ses dimensions modestes permet à l'ensemble des acteurs, malgré les difficultés du relief, de bien se connaître. Il s'agit là d'un avantage appréciable. Tous les membres de ce syndicat ont bien évidemment apporté leur contribution, l'équipe a été animée par disons « un sage » qui aujourd'hui, d'ailleurs, bénéficie du qualificatif de « papy », ce qui, vous en conviendrez est nettement à son avantage ... ! Je veux parler de Don Jean Santa Lucie que je félicite et remercie au passage pour ce travail d'animation réalisé avec tact et patience.

Le SIDOC dépose ensuite, auprès des autorités, une demande de reconnaissance interprofessionnelle pour l'ensemble du secteur oléicole corse qu'elle obtient par décret, il y a très exactement dix ans.



© Christian Argenson.

UNE FILIÈRE DYNAMIQUE N'A EN PRINCIPE AUCUNE DIFFICULTÉ À TROUVER SES LEADERS

Voici quelques années maintenant que Sandrine Marfisi, oléicultrice du côté de Saint-Florent, au cœur de l'aire d'appellation viticole Patrimonio, séduite par cette défense de l'oléiculture et par la mise en avant de sa qualité et de son identité, a pris la suite et préside aujourd'hui avec beaucoup de convictions et d'efficacité ce SIDOC. Elle assure le renouveau de cette filière.

Photo 2 : Don Jean Santa Lucie, Président fondateur honoraire du SIDOC a passé la main à une Présidente dévouée et dynamique, Sandrine Marfisi.

Le sol et l'arbre, deux propriétaires distincts ?

Aussi paradoxal que cela puisse paraître, cette affirmation est parfaitement avérée. J'avais découvert cela lors de ma découverte de l'oléiculture corse dans les années 1970 sans pour autant avoir obtenu la moindre explication sur cet état de fait. Certains vergers, du côté de Zilia, notamment m'avaient été présentés appartenir à l'un, tandis qu'un autre, sans lien de parenté avec le premier, était propriétaire du sol. La chose m'apparaissait bizarre, mais au comportement de mes interlocuteurs, parfaitement acquise.

45 ans plus tard, je viens d'avoir une première explication au regard des travaux publiés par madame Florence Jean, maître de conférence à la faculté de droit et de sciences économiques de l'université de Corse.

Il semble bien, en droit français, selon Florence Jean, que cette forme de propriété « arboraire » n'est qu'implicite au regard du code civil. Normalement, suivant le droit romain, le propriétaire de la plantation des arbres n'est autre que le propriétaire du sol.

Un propriétaire « arboraire » est en fait un copropriétaire, tout comme dans l'immobilier dit « vertical »

Il est difficile de remonter à l'origine de cette situation. Pour la Corse, l'auteur explique que l'on trouve la preuve de ces propriétés « arboraires » au bas Moyen-Âge, c'est-à-dire au XIV^{ème} et XV^{ème} siècle, juste avant la Renaissance. Cela correspond bien, en effet, à une période difficile où les populations ont du mal à se nourrir. Ainsi, à Porto Vecchio, en 1546, il est mentionné dans les statuts « que toute personne qui greffait un olivier sauvage, en devenait propriétaire ». Ce dispositif conduisait ainsi à une meilleure autosuffisance alimentaire et permettait aussi, a priori, à une mise en culture de zones plus ou moins bien entretenues.

Ce principe existe donc toujours de nos jours sans toutefois bénéficier d'un cadre juridique précis. Il semble bien, aussi, que selon les micro régions de l'île, l'application de ce droit « arboraire » ait évolué. Dans certains secteurs, en effet, si l'arbre meurt, son propriétaire perd son droit de propriété, alors que dans d'autres, il le conserve !

Florence Jean précise également qu'en Corse, ce droit de propriété « arboraire » ne concerne plus que deux espèces fruitières dont la durée de vie dans le temps n'est pas comptée, à savoir, l'olivier et le châtaigner.

Cette situation, ne peut que conduire dans le temps, à des conflits d'intérêt entre les deux propriétaires. Le manque de juridiction précise sur ce sujet a conduit, en 2012, dans la région lyonnaise, la cour de cassation ayant à statuer sur un cas de propriété « arboraire » a considéré qu'il s'agissait là d'une simple servitude perpétuelle affectant le sol.



© Christian Argenson.

S'agissant d'un olivier dit « arboraire », imaginez depuis combien de temps, les nombreux propriétaires successifs du sol attendent qu'il veuille bien DISPARAITRE !!! Attente vaine pour l'instant.