

L'huile d'olive corse obtient une double appellation

L'huile d'olive corse qui bénéficie déjà d'une appellation d'origine protégée (AOP) sera désormais distinguée selon que le fruit a été cueilli sur l'arbre ou ramassé à terre, à l'ancienne.

Ce double étiquetage, un médaillon sur la bouteille réclamé par le syndicat des producteurs AOP pour différencier deux types de produits aux goûts très différents, était présenté jeudi au Salon de l'Agriculture à Paris.

«L'olive tombée dans le filet par chute naturelle est beaucoup plus douce que celle des olives cueillies, plus fruitée et majoritaire à 80%», résume le président du syndicat, Don Jean Santaluccia.

La raison est que le fruit tombé est parfaitement à maturité tandis que la cueillette peut commencer quand il est encore vert et contient plus d'eau, ce qui le rend «plus ardent».

Sous les très vieux oliviers, trop hauts pour la cueillette, les producteurs tendent des filets au-dessus du sol pour récupérer les fruits à maturité : «Chez moi ils sont à deux mètres du sol. Mes arbres ont plus de 300 ans, ils grimpent à 15, 20 mètres» explique Antoine Santoni, producteur à Orto, en Corse du Sud. «Autrefois on laissait les olives tomber au sol, aujourd'hui le filet les protège».

Mais, attention ! rangez les clichés : «On ne reste pas assis à attendre que ça tombe. C'est même plus de travail, car la récolte s'étire parfois de février à juin et il faut passer presque tous les jours». Neuf jours au plus doivent séparer le ramassage du pressage au moulin.

Récolté sur l'arbre, en revanche, «tout peut être terminé en deux semaines» et souvent mécanisé (par vibration ou peigne mécanique), indique René Colombani, président de la coopérative oléicole de Balagne (nord), dont la centaine de producteurs assurent 60% de la production de l'île.

La Corse a fêté en 2014 les dix ans de l'AOP. Elle a produit l'an dernier 170 tonnes d'huile sur 2100 ha, une production supérieure à sa moyenne (140 t) alors que la Provence et l'Italie ont au contraire souffert des attaques de «la mouche de l'olive», un ravageur favorisé par l'hiver doux suivi d'un été frais et pluvieux.

La production oléicole de l'île a été relancée progressivement dans les années 70 après avoir pratiquement disparu au lendemain de la Première Guerre mondiale, rappelle René Colombani qui a lancé la coopérative en 1974. «Avant 1914, la Balagne produisait pratiquement autant que toute la France», rappelle-t-il.

Source : <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201502/26/01-4847674-lhuile-dolive-corse-obtient-une-double-appellation.php>