

Date : 05/07/13

## L'huile d'olive Corse : un patrimoine ancestral



## **a** Évaluation du site

Ce site diffuse des articles concernant la gastronomie, ainsi que des recettes de cuisine.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 4

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

*Oliu di Corsica*  
A.O.P  
HUILE D'OLIVE DE CORSE

Preuve de leur excellence, les **huiles d'olive de Corse** sous AOP ont fait le plein de médailles au dernier Concours Général Agricole : 3 médailles d'or, 2 médailles d'argent et 1 médaille de bronze viennent compléter le palmarès d'une huile déjà bien décorée ! L' **Huile d'Olive de Corse** Oliu di Corsica est le résultat entre tradition et méthodes de production modernes. M.R.



La Corse, terre méditerranéenne par excellence, héberge l'olivier sauvage ou oléastre depuis des millénaires. Les hommes du néolithique récoltaient déjà ses fruits !

Située au cœur de la Méditerranée occidentale, l'île a été de tous temps une terre de contact, escale pour les navigateurs et les marchands phéniciens, romains, puis génois... pour ne citer que ceux qui ont influencé la culture de l'olivier.

Par sa position, la Corse s'intègre dans le climat méditerranéen avec toutefois une particularité due à la présence d'un puissant relief agissant sur le développement végétatif des arbres ainsi que sur les techniques de production. Les zones de culture des oliviers ne se sont pas développées dès lors que les conditions pouvaient être gélives.

Le verger oléicole Corse est très présent sur tout le territoire entre 2 et 700 mètres d'altitude, sur différents types de reliefs allant des coteaux très pentus à des vergers en plaine en passant par des cultures en terrasses ou sur plateaux. Vergers multiséculaires et plantations plus récentes se côtoient et se complètent.

Des saveurs variées reconnues sous AOP

Il existe en Corse autant de variétés d'huile que de types de vin. Une diversité des goûts qui constitue une authentique richesse, reconnue par l'obtention d'une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) en 2004, puis d'une AOP (Appellation d'Origine Protégée) en 2007. Un signe officiel de qualité et son pendant européen qui garantissent, entre autre, l'origine des olives et leur lieu de trituration – la Corse – et récompensent la tradition oléicole corse.

L' **Huile d' Olive de Corse** Oliu di Corsica est récoltée et produite selon des impératifs rigoureux : zones géographiques délimitées ; culture d'oliviers de variétés définies (Ghjermana, Sabina, Aliva Nera, Zinzala, Capannace), récolte d'olives majoritairement noires, propriétés organoleptiques strictes.

3 questions à Louis Cesari, Vice-président d'Oliu di Corsica

Présentez en quelques mots, les spécificités de l' **Huile d' Olive de Corse** :

La grande spécificité de l' **Huile d' Olive de Corse** Oliu di Corsica est qu'elle propose une large palette de saveurs, qui sont le reflet des différentes variétés d'oliviers cultivées sur notre île et de nos pratiques culturelles. L' **Huile d' Olive de Corse** n'est pas une, mais plusieurs !



En quoi l'obtention de l'Appellation d'Origine a été bénéfique à l' **Huile d' Olive de Corse** Oliu di Corsica ?

Elle a permis d'introduire de l'homogénéité dans cette hétérogénéité de saveurs qui caractérise notre huile ! 178 producteurs sont adhérents à la démarche AOP. Afin d'obtenir une certaine harmonie dans notre palette de saveurs, nous avons mis en place un jury d'experts qui, chaque année, déguste chaque lot avant sa mise en marché, afin d'en vérifier l'absence de défauts et le respect de la typicité. Il garantit le fait que toutes nos huiles, malgré des saveurs différentes, se caractérisent par leur douceur, avec un niveau modéré d'amertume et de piquant.

En Corse, une grande partie de l'huile d'olive provient d'arbres multiséculaires. Cependant, de nouveaux vergers sont régulièrement créés. En plantant uniquement des variétés locales, seules admises dans l'AOP, le patrimoine végétal corse est pérennisé.

La période de récolte s'étale sur 6 mois, de novembre à mai, selon les variétés et les micro-régions. Puis, vient le temps de la taille des arbres, qui permet le renouvellement des rameaux.

Récolte mécanique ou chute naturelle se complètent

Les olives sont récoltées sur des filets tendus entre les oliviers, parfois en suspension afin d'éviter tout contact avec le sol. Les filets permettent de récupérer les olives soit lorsqu'elles chutent naturellement parce qu'elles sont arrivées à maturité, soit parce que leur chute a été provoquée par une action mécanique, grâce à un peigne vibrant actionné à bout de bras.

La maturité des fruits au moment de la récolte est un point crucial : c'est ce qui détermine les qualités de l'huile. En Corse, elle est produite à partir de fruits majoritairement noirs. Le respect de cette règle garantit la douceur caractéristique de l' **Huile d'Olive de Corse** Oliu di Corsica.

#### Transformation

La transformation se fait au sein de plusieurs moulins répartis sur l'ensemble des bassins oléicoles. L'excellente qualité des fruits est primordiale.

Si d'aventure des olives ont subi des altérations, elles sont systématiquement écartées de la production destinée à l'AOP. La trituration est effectuée dans des délais brefs après la récolte : mode et durée de stockage sont encadrés par le cahier des charges de l'AOP.



Les 23 moulins enregistrés en AOP sont tous en chaîne continue : le délai entre la mise en œuvre et l'extraction de l'huile n'excède jamais 1h30, ce qui permet une séparation rapide de l'eau et de l'huile contenues dans les olives, limitant ainsi l'oxydation.

Comme pour l'obtention de toutes les huiles d'olive vierges ou vierges extra, aucun adjuvant n'est admis : seul le procédé mécanique permet d'extraire le « pur jus de fruit ». Le respect de ces pratiques a mené la production régionale à une qualité optimale.

Une belle couleur or brillant caractérise l' **Huile d'Olive de Corse** Oliu di Corsica.

Selon la variété et le terroir, des nuances aromatiques s'ajoutent à l'arôme du fruit mûr : herbe, artichaut, amande fraîche et pomme pour les huiles les plus « fraîches » ; olives noires, foin et fruits secs, senteurs florales du maquis, champignon et sous-bois pour les huiles les plus « douces »... une profusion exaltante de saveurs spécifiques à l' **Huile d'Olive de Corse** sous AOP.

L' **Huile d'Olive de Corse** Oliu di Corsica, vierge ou vierge extra pur jus de fruit, s'exprime tout en rondeur et en douceur. C'est une huile onctueuse qui présente un niveau modéré d'amertume et de piquant, un juste équilibre entre ardeur et fruité.

La finesse de l' **Huile d'Olive de Corse** AOP lui permet d'accompagner des mets délicats sans en masquer les goûts. Elle les sublime en leur conférant une note raffinée.

Et pour se faire plaisir plus longtemps encore,

- Conserver l'huile d'olive à l'abri de la chaleur et de la lumière.
- Bien refermer la bouteille.
- Éviter les changements de température.
- Respecter la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) fixée à 18 mois à partir de la date de mise en bouteille pour la catégorie Vierge Extra et 12 mois pour la catégorie Vierge.

SOURCE :  
Oliu di Corsica