



*La culture des olives  
a retrouvé un nouveau  
souffle, avec des producteurs  
engagés dans une agriculture  
raisonnée et  
de nouvelles plantations.*





# L'OLIVIER, L'ÂME DE LA CORSE

**Ces arbres au tronc noueux, parfois millénaires, font partie de l'identité et du patrimoine de l'île de Beauté. Pour dynamiser la production, de jeunes arbres sont régulièrement plantés.**

Texte **Patricia Marini**



**Certains arbres**  
auraient plus de 2000 ans!

**S**ous la vive lumière corse, les feuilles des oliviers se parent d'argent. Leurs troncs noueux racontent l'histoire de l'île, même s'ils ne l'enrichissent plus. Un patrimoine végétal que des producteurs passionnés, à l'instar de Fabienne Maestracci, s'efforcent de préserver en restaurant des vergers multiséculaires longtemps restés à l'abandon. Sur sa propriété, qui daterait de l'époque romaine, la productrice cultive la zinzala, une variété endémique, qu'elle récolte de manière traditionnelle.

## Une taille à l'ancienne

Si la période de ramassage varie de novembre à mai entre l'est et l'ouest de l'île, Fabienne, elle, commence à disposer ses filets dès la mi-octobre. Pour obtenir cette douceur en bouche qui caractérise son huile, elle attend que les olives soient bien noires, signe de maturité. Celles-ci chutent alors dans les filets, soit naturellement, soit mécaniquement. Un procédé que la Corse est l'une des rares régions d'Europe à conserver. Une fois que les filets ont été repliés, généralement en février, vient le temps de la taille. Une étape nécessaire pour renouveler les rameaux, enlever les gourmands qui affaiblissent l'arbre et maîtriser son développement. Certains spécimens peuvent en effet atteindre jusqu'à 20 mètres de hauteur. La productrice s'est inspirée de vieux traités pour retrouver les bonnes techniques de taille. Pour autant, malgré des soins attentifs, la production reste aléatoire. D'où la nécessité de

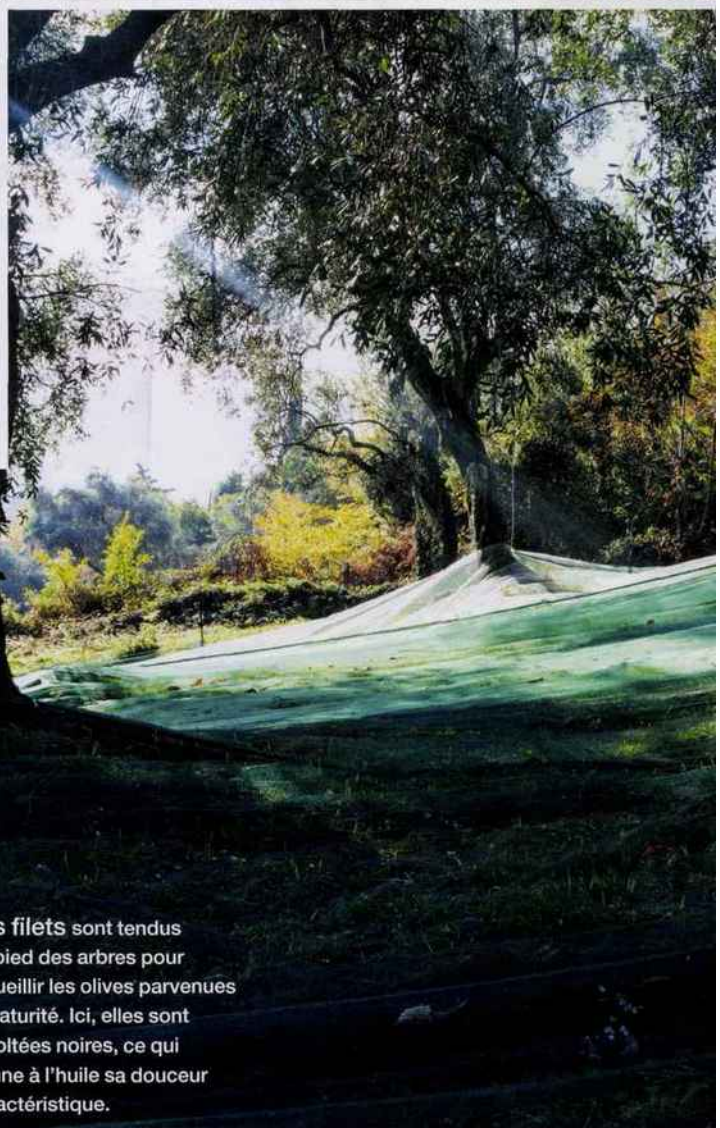




À Bonifacio, Fabienne Maestracci (ici avec son compagnon) est à la tête de l'une des plus vieilles propriétés agricoles de Corse, avec 540 arbres répartis sur 8 ha.



Dans les jeunes vergers, on récolte directement sur l'arbre après avoir relevé les pièges à mouches, principal ennemi de l'olivier corse avec la bactérie *Xylella fastidiosa*.



Les filets sont tendus au pied des arbres pour recueillir les olives parvenues à maturité. Ici, elles sont récoltées noires, ce qui donne à l'huile sa douceur caractéristique.

## Une riche palette aromatique

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) Huile d'olive de Corse obtenue en 2004 (devenue AOP) distingue par des étiquettes spécifiques l'huile issue des vieux vergers de celle des nouveaux. Et pour cause, leur goût est radicalement différent. Si la première est plus douce en bouche, la seconde est plus fraîche. Cette vaste palette aromatique, très spécifique — il n'existe pas deux huiles identiques dans l'île —, représente une authentique richesse. Chaque producteur adhérent à l'AOP soumet un échantillon au syndicat qui procède à une analyse, puis à une dégustation, afin de décider de la délivrance du précieux label.





Ces murs de pierre, les tramizzi, disposés ouest-est, servent à briser la force du vent, très présent dans la région de Bonifacio.



Les olives sont pré-éffeuillées avant d'être placées dans des caisses et apportées au moulin. Un travail méticuleux qui exige une main-d'œuvre importante.



planter de jeunes arbres pour revitaliser la filière. Vergers multiséculaires et plantations plus récentes se côtoient dorénavant dans le paysage.

### Arbres menacés

Au pied du village d'Antisanti qui culmine à 700 mètres, Pascal Ristori et son fils Raphaël ont planté, il y a dix ans, près de 400 oliviers, dans un ancien maquis débroussaillé par leurs soins. L'heureux mariage de ce terroir fertile, protégé du vent par les montagnes, et d'une variété apportée par les Génois, la ghjermana, donne une huile fraîche plusieurs fois primée au concours général agricole. Un fierté pour ce retraité de l'industrie pétrolière qui, de retour au pays, s'est lancé dans cette culture par amour pour sa terre. Il entretient à la main ces jeunes arbres à la croissance rapide et évoque avec émotion sa première récolte, en 2010. Ce moment de convivialité continue de réunir chaque année la famille et les amis.

Mais les oliviers sont menacés par une terrible bactérie transmise par des insectes piqueurs : *Xylella fastidiosa* a décimé en Italie des vergers entiers, anéantissant des arbres historiques. Pour éviter qu'elle ne cause les mêmes dégâts en Corse, les producteurs, en collaboration avec l'Association de recherche et d'expérimentation sur les fruits et légumes en Corse (Areflec), ont créé leur nurserie de plants d'olivier certifiés, de manière à empêcher toute contamination. Une initiative...





# Carnet d'adresses

## Côté jardin

### P. 67. JARDIN INTÉRIEUR

- Alinea. [www.alinea.fr](http://www.alinea.fr)
- Botanic. [www.botanic.com](http://www.botanic.com)
- Ikea. [www.ikea.com](http://www.ikea.com)
- My Little Jardin. 19, cours de Verdun, 33000 Bordeaux. Tél. : 05 35 40 13 07. [www.mylittlejardin.com](http://www.mylittlejardin.com)
- Nature et Découvertes. [www.natureetdecouvertes.com](http://www.natureetdecouvertes.com)
- Prêt à Pousser. [www.pretapousser.fr](http://www.pretapousser.fr)
- Yamayama. Tél. : 07 81 63 12 31. [www.yamayama.fr](http://www.yamayama.fr)

## Faire soi-même

### P. 58. TAPIS DÉTOURNÉ

- Ikea. [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

## Cuisine & astuces

### P. 56. ET QUE ÇA SAUTE!

- Déglon. [www.culinarion.com](http://www.culinarion.com)
- Joseph Joseph. Tél. : 01 70 37 16 84. [www.josephjoseph.com](http://www.josephjoseph.com)
- Krampouz. Tél. : 02 98 53 92 92. [www.krampouz.com](http://www.krampouz.com)
- Lékué. Tél. : 01 40 13 01 23. [www.lekue.com](http://www.lekue.com)
- Maisons du Monde. Tél. : 08 00 80 40 20. [www.maisonsdumonde.com](http://www.maisonsdumonde.com)
- Mathon. Tél. : 08 92 39 1 100. [www.mathon.fr](http://www.mathon.fr)
- Pebbly. Tél. : 05 56 42 11 93. [www.pebbly.fr](http://www.pebbly.fr)

## Nature & animaux

### P. 84. DES SINGES EN HIVER

- La Montagne des singes. La Wick, 67600 Kintzheim. Tél. : 03 88 92 11 09. [www.montagnedessinges.com](http://www.montagnedessinges.com)

### P. 88. DANS LE VERCORS, L'AVENTURE

- Ski de randonnée nordique. [www.skirandonneenordique.com](http://www.skirandonneenordique.com)
- Arcanson. Les Gaillardes, 38112 Autrans-Méaudre-en-Vercors, Tél. : 04 76 95 23 51. [www.arcanson.com](http://www.arcanson.com)

## Patrimoine & culture

### P. 50. ET LE LAIT DEVINT BEAUFORT

- Coopérative laitière du Beaufortain. Avenue du Capitaine-Bulle, BP 5, 73270 Beaufort-sur-Doron. Tél. : 04 79 38 33 62. [www.cooperative-de-beaufort.com](http://www.cooperative-de-beaufort.com)

### P. 74. UNE LIQUEUR DANS SON JUS

- Distillerie Denoix. 9, boulevard du Maréchal-Lyautey, 19100 Brive-la-Gaillarde. Tél. : 05 55 74 34 27. [www.denoix.com](http://www.denoix.com)

### P. 78. UN GRAND BOL DE BRETAGNE

- Faïencerie Henriot. Locmaria, 29000 Quimper. Tél. : 02 98 52 22 52. [www.henriot-quimper.com](http://www.henriot-quimper.com)

### P. 94. L'OLIVIER, L'ÂME DE LA CORSE

- Fabienne Maestracchi. Cavallo Morto, 20169 Bonifacio. [www.cavallomorto.com](http://www.cavallomorto.com)
- L'Huile d'Olive de Corse. Oliu di Corsica AOP. [www.oliudicorsica.fr](http://www.oliudicorsica.fr)
- Pascal Ristori. Hameau de Purizzone, 20270 Antisanti.

## Dans nos régions

### P. 10. LES RENDEZ-VOUS DE JANVIER-FÉVRIER

- Breizh Nature, Parc Expo de Quimper, 32bis, rue de Stang-Bihan, 29000 Quimper. Tél. : 02 98 52 01 44. [www.breizh-nature.bzh](http://www.breizh-nature.bzh)
- Centre historique minier, Fosse Delloye, rue d'Erchin, 59287 Lewarde. Tél. : 03 27 95 82 82. [www.chm-lewarde.com](http://www.chm-lewarde.com)

- Cité des sciences et de l'industrie. 30, avenue Corentin-Cariou, 75019 Paris. Tél. : 01 40 05 80 00. [www.cite-sciences.fr](http://www.cite-sciences.fr)
- Concours de sculpture sur glace et sur neige. Office de tourisme de Valloire. Tél. : 04 79 59 03 96.
- Festival d'Arts de la rue en salle. 23, rue Marcel-Rault, 22950 Trégueux. Tél. : 02 96 71 31 20. [www.bleu-pluriel.com/Tarifs.html](http://www.bleu-pluriel.com/Tarifs.html)
- Festival international d'art pyrotechnique. [www.courchevel.com](http://www.courchevel.com)
- Festival Truffes et vins. Tél. : 04 90 12 41 15. [www.oenotourisme.rhonea.fr](http://www.oenotourisme.rhonea.fr)
- Fête du bœuf gras. Office de tourisme du Bazadais. Tél. : 05 56 25 25 84. [www.ville-bazas.fr](http://www.ville-bazas.fr)
- Fêtes de l'ours. [www.fetes-ours-vallespir.com](http://www.fetes-ours-vallespir.com)
- Salon Le Livre et ses métiers d'art. 180, rue Nationale, 49260 Montreuil-Bellay. [www.anima-libri.fr](http://www.anima-libri.fr)
- Les Champs Libres-Musée de Bretagne. 10, cours des Alliés, 35000 Rennes. Tél. 02 23 40 66 00.
- Musée des dentelles et broderies. Place des Mantilles, 59540 Caudry. Tél. : 03 27 76 29 77. [musee-dentelle.caudry.fr](http://musee-dentelle.caudry.fr)
- Musée d'Histoire de Lyon. Gagneuse Musées, 1, place du Petit-Collège, 69005 Lyon. Tél. : 04 78 42 03 61. [www.gadagne.musees.lyon.fr](http://www.gadagne.musees.lyon.fr)
- Musée Le Secq des Tournelles. 2, rue Jacques-Villon, 76000 Rouen. Tél. : 02 35 88 42 92. [www.musee-lesecqdestournelles.fr](http://www.musee-lesecqdestournelles.fr)
- Raquette chantée, office de tourisme de Laruns. [www.ossau-pyrenees.com](http://www.ossau-pyrenees.com)
- Station d'Oz-en-Oisans. Office de tourisme. Tél. : 04 76 80 78 01. [www.oz-en-oisans.com](http://www.oz-en-oisans.com)
- Val d'Arly-Mont Blanc, Office du tourisme. Tél. : 04 79 31 61 40. [www.valdarily-montblanc.com](http://www.valdarily-montblanc.com)
- P. 98. UN ÉLEVAGE ENTRE TERRE ET MER
- Huîtres de Bouzigues. [www.huîtres-bouzigues.com](http://www.huîtres-bouzigues.com)
- P. 104. L'ARCHE DE L'OISANS
- La Clé des Bois. 16, chemin Des Effonds, Les Sables, 38520 Le Bourg-d'Oisans. Tél. : 04 76 11 08 00 ou 06 08 71 61 02. [www.lacledesbois.com](http://www.lacledesbois.com)
- P. 116. LES FRÈRES MARCHAND
- Les Frères Marchand restaurant. 99, Grande-Rue, 54000 Nancy. Tél. : 03 83 32 85 94. [www.restaurant-marchand.com](http://www.restaurant-marchand.com)

## Crédits photos

- P. 8-9. Marie-José Jarry (Bonneval-sur-Arc, Haute-Maurienne, Savoie).
- P. 10-13. YK/Fotolia. Marie Adamski. G. Valverde/Rhonia. P. Pachod. Q-lieb-in-(Yevgen)-http://Q-L-N.com. P. Auve. Ph. Et/OT du Bazadais. Ch. Rochette/OT Oz-en-Oisans. X. Aury/OT Valloire. P. Schmidt. OT Laruns. OT Val d'Arly. Amouseuse Berliet-CAU 1911/coll. Fondation Berliet-Lyon. R. Lempereur.
- P. 14. Kara/Fotolia.
- P. 18. LianeM/Fotolia.
- P. 32-33 Valérie Lhomme. ChantalS/Fotolia. barmalini/Fotolia.
- P. 34-39. sharafmaksumov/Fotolia. Martin Balme. David Japy. Pierre-Louis Viel.
- P. 53. illustrez-vous/Fotolia.
- P. 66. katrin\_timoff/Fotolia.
- P. 69-73. Elena Schweitzer/Fotolia. RawfB/Fotolia. Jiri Hera/Fotolia. Moroz V'yacheslav/Fotolia. galitskaya/Fotolia. youlia20/Fotolia. Robert Kneschke/Fotolia. studio 58/Fotolia. alex2016/Fotolia. creativefamily/Fotolia. luckyb siness/Fotolia. Edalin/Fotolia. yotrakutbda/Fotolia. Carine Lutt
- P. 84-87. La Montagne des singes.
- P. 94-97. Illustration evdakovka/Fotolia.