



L'Appellation d'Origine Protégée
Huile d'Olive de Corse

Oliu di Corsica

DOSSIER DE PRESSE - 2017

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



Sommaire

- p. 3 **UN TERROIR UNIQUE**
- p. 4 **SECRETS DE FABRICATION DE L'HUILE D'OLIVE DE CORSE AOP**
- p. 5 **LA FILIÈRE OLÉICOLE CORSE**
- p. 6 **PORTRAITS DE PRODUCTEURS**
- p. 8 **UN PRODUIT D'EXCEPTION**
- p. 9 **TRILOGIE GOURMANDE AUTOUR DE L'HUILE D'OLIVE DE CORSE AOP**



Un terroir unique

Un patrimoine ancestral

La Corse, terre méditerranéenne par excellence, héberge l'olivier depuis des millénaires. Les hommes du néolithique récoltaient déjà les fruits de l'arbre sauvage (l'oléastre) et un mortier rudimentaire trouvé à Scaffa Piana laisse penser que des hommes procédaient déjà à l'extraction de l'huile 1800 ans av. J.-C. Située au cœur de la Méditerranée occidentale, l'île a de tous temps été une terre de contact, escale des navigateurs et des marchands phéniciens, romains, puis génois. La Corse possède un patrimoine génétique oléicole endémique (*sabina*, *biancaghja*, *curtinese*, *zinzala* et *capanace*), qui s'est peu à peu enrichi, notamment lors de la présence génoise au XVI^e siècle (*ghjermana*).

Aujourd'hui, le verger oléicole corse est très présent sur tout le territoire, sur différents types de reliefs, de 0 à 750 mètres d'altitude : coteaux pentus, vergers en plaine, cultures en terrasses ou sur plateaux. Il est essentiellement composé d'arbres multiséculaires – certains auraient plus de 2000 ans – à grand développement (les arbres atteignent parfois 20 mètres de hauteur). Le renouveau de l'olivier découle directement de la reconnaissance de l'AOC. Depuis 200 ans, la production s'éteignait. Les producteurs ont réalisé de nouvelles plantations. À base de variétés locales, ces vergers témoignent de la vitalité retrouvée de la filière et constituent un atout supplémentaire pour les paysages de Corse. Désormais, vergers multiséculaires et jeunes plantations se côtoient et se complètent. La plus grande région productrice de Corse reste néanmoins la Balagne, où la majorité des oliviers sont anciens et jamais altérés par le gel.

En Corse, les conditions climatiques sont optimales pour la culture de l'olivier

Mise en place d'une filière de production locale de plants d'oliviers certifiés

Jusqu'en 2014, les oléiculteurs corses désireux de planter importaient plus de 80 % des scions d'oliviers d'Italie. Mais les ravages causés par la bactérie « *Xylella Fastidiosa Pauca* » sur les oliveraies de la région des Pouilles et le fait que la maladie y soit hors de contrôle les ont contraints à remettre en cause ces importations. En juillet 2015, la découverte en Corse de la bactérie « *Xylella Fastidiosa Multiplex* » (une souche moins agressive) et ses conséquences réglementaires sur l'introduction et la circulation des végétaux sur l'île les ont poussés à adopter d'urgence une solution alternative. La production en terre corse par leurs soins de plants d'oliviers est apparue comme la seule voie possible, d'autant qu'ils réfléchissaient depuis 2013 à la mise en place d'un réseau de collaboration en Recherche & Développement afin d'améliorer la connaissance et la conservation des variétés corses. L'idée était donc de rechercher une solution d'approvisionnement locale en plants d'oliviers agricoles de variétés corses, tout en menant en parallèle le programme de sélection d'évaluation des variétés corses.

En 2015, le syndicat AOP Huile d'Olive de Corse a donc conclu un partenariat avec l'AREFLEC, la station d'expérimentation et de recherche sur les fruits et légumes de Corse, afin de produire des plants d'oliviers sains, authentiques et de qualité, avec pour objectif la mise en place, d'ici trois ans, d'une certification nationale CTIFL¹. Les premiers arbres prêts pour la plantation seront vendus à partir de l'automne 2017. L'objectif de production à terme est de 60 ha par an, soit 15 000 plants d'oliviers annuellement sur au moins 7 variétés corses.

1. Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes

Secrets de fabrication de l'Huile d'Olive de Corse AOP



Un savoir-faire ancestral

De par leur taille et leur implantation en coteaux, les oliviers corses ne sont pas menés de façon intensive: la mécanisation y est limitée. Les oliviers peuvent être traités contre « la mouche de l'olive », en fonction de son niveau de prolifération, mais pas de manière systématique: ainsi, certaines années, aucun traitement n'est apporté. La période de récolte s'étale sur 6 mois, de novembre à mai, selon les variétés et les micro-régions. Les olives sont récoltées sur des filets tendus entre les oliviers, parfois en suspension afin d'éviter tout contact avec le sol. La Corse est l'une des rares régions d'Europe où subsiste ce procédé. 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 récolte des olives représente un travail extrêmement méticuleux qui nécessite beaucoup de main-d'œuvre. 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*. Il résulte de ces techniques de conduite du verger et de récolte une production qui, souvent, alterne un an sur deux, et un produit identitaire à forte typicité. Après la récolte vient le temps de la taille des arbres, qui permet le renouvellement des rameaux.

Une transformation minutée

La transformation se fait au sein de plusieurs moulins répartis sur l'ensemble des bassins oléicoles. L'excellente qualité des fruits est primordiale. 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 28 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 1 h 30, 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 « vierge » ou « vierge 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.

Des saveurs variées reconnues sous AOP

L'existence d'un terroir, d'un patrimoine ancestral, de méthodes de production et d'un savoir-faire spécifique à la Corse ont logiquement porté le choix des producteurs insulaires vers la mise en place d'une AOC parmi d'autres signes de reconnaissance du produit, dès 1997. Cette appellation est en effet garante des qualités du produit et de ses caractéristiques, de son terroir d'origine, du savoir-faire des opérateurs, de l'antériorité et de la notoriété des méthodes de production. 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. 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 autres, l'origine – corse – des olives et leur lieu de trituration – la Corse – et récompensent la tradition oléicole corse et le savoir-faire de ses hommes.

La filière oléicole corse

Au début du XX^e siècle, la Corse produisait encore de grandes quantités d'huile d'olive, les ports de l'île Rousse et de Bonifacio hébergeaient à l'année des courtiers en huile. Les mauvais résultats économiques, l'exode rural, l'évolution des usages alimentaires et les dernières guerres ont peu à peu entraîné l'abandon des oliveraies, laissant place au maquis et livrant les oliviers aux incendies ravageurs. L'oléiculture corse avait alors quasiment disparu.

Une relance portée par le milieu associatif

Dans les années 1980, plusieurs associations se mettent en place sur l'ensemble de la Corse et s'activent pour inciter à la rénovation de l'oliveraie ancienne. Un mouvement soutenu par les financeurs (région, État) et les partenaires techniques (chambres d'agriculture, AFIDOL²). Les récoltants les plus passionnés poursuivent d'une année sur l'autre les travaux de rénovation et commencent à exploiter un verger de taille « professionnelle ». La Coopérative oléicole de Balagne est créée.

Structuration de la profession

En 1997, la profession se regroupe au niveau régional au sein du SIDOC (Syndicat Interprofessionnel Des Oléiculteurs de Corse). En juin 2002 est créé le Syndicat de défense de l'AOC Huile d'Olive de Corse – *Oliu di*

Corsica, émanation du SIDOC. Le Syndicat AOP *Oliu di Corsica* est aujourd'hui l'outil de développement de la filière. Le nombre d'adhérents au Syndicat est passé de 97 en 2004 à 176 en 2017. De jeunes agriculteurs s'installent en oléiculture chaque année - environ 5 par an – contribuant à la croissance de la filière. Le parc de moulins oléicoles a considérablement évolué, se modernisant pour répondre aux exigences de qualité de l'Appellation d'Origine. En 2017, le Syndicat compte 24 moulins de producteurs auxquels s'ajoutent 4 moulins uniquement prestataires de service.

Une production corse majoritairement labellisée

En 2004-2005, un tiers de la production était en AOC avec 97 adhérents. Dès l'année suivante, les trois-quarts des volumes produits étaient labellisés! Depuis, c'est en moyenne 65 % de la production corse qui est passée en Appellation d'Origine. Les faibles années de production, plus de 85 % des volumes sont labellisés, car ils résultent essentiellement de producteurs professionnels tous en AOP; les fortes années de production par contre, ce pourcentage baisse, car c'est alors l'ensemble des oléiculteurs corses qui produisent et parmi eux beaucoup sont des amateurs, récoltants occasionnels.

2. Association Française Interprofessionnelle de l'Olive.





Portraits de producteurs

Fabienne Maestracci, écrivain et productrice d’Huile d’Olive de Corse AOP – récolte à l’ancienne

Installée à Bonifacio, Fabienne Maestracci est à la tête de l’une des plus vieilles propriétés agricoles de Corse, qui daterait de l’époque romaine. Ses 540 arbres, de variété *zinzala*, sont répartis sur 8 hectares. Ils lui permettent de produire jusqu’à 4 000 litres d’huile (les meilleures années). La plupart des oliviers sont millénaires.

Dès la mi-octobre, Fabienne s’attèle à la mise en place des filets sous les arbres en vue de la récolte. Dans les vergers anciens, les arbres ne sont pas alignés. Certains sont entourés d’un muret de pierre érigé lors de leur plantation afin de permettre leur enracinement. Si cela donne beaucoup de charme aux oliveraies, cela complique considérablement la récolte. Tous les filets doivent avoir été posés à la Toussaint. Fabienne commence à les tirer en novembre. Les olives sont en général bien mûres à partir du 20 novembre. Le gros de la récolte a lieu en décembre. En janvier, les olives commencent à s’affadir mais la récolte se poursuit afin d’obtenir des cuves différentes. Dans certains vergers anciens composés de variétés beaucoup plus tardives, comme la *sabina*, la récolte par chute naturelle peut se poursuivre jusqu’au printemps, voire même jusqu’au mois de juin.

Fabienne apporte ses olives au fur et à mesure (jusqu’à quatre fois par semaine) au Moulin de Prunete basé à Cervione, à 125 km de là, où elles sont pressées, mises en cuves et filtrées. La décantation se fait dans la quinzaine de cuves (de 100 à 850 litres) qu’elle possède sur son exploitation.

Début avril, Fabienne goûte les huiles contenues dans ses cuves : en fonction des saveurs et des quantités, elle fait des assemblages afin d’obtenir l’huile à la saveur douce qu’elle aime produire.



Contact
Fabienne Maestracci
Cavallo Morto
20169 Bonifacio
fabienmaestracci@wanadoo.fr
www.cavallomorto.com

Pascal Ristori, producteur d’Huile d’Olive de Corse AOP – récolte sur l’arbre

Pascal Ristori est à la tête d’une exploitation familiale d’1,5 hectare située sur un coteau du hameau de Purizzone, à quelques kilomètres du village d’Antisanti. Elle est constituée de 400 oliviers issus de variétés *ghjermana* (en grande majorité) qui lui permettent de produire 2 000 litres environ les bonnes années. Ses arbres ont été plantés il y a 12 ans.

La taille humaine de sa plantation lui permet d’y apporter le plus grand soin : l’entretien se fait à la main, ainsi que la récolte, à l’aide d’un peigne vibrant actionné à bout de bras qui fait chuter les olives sur les filets disposés au sol.

Après la cueillette, les olives sont transportées et triturées dans les meilleurs délais au Moulin de Prunete situé à quelques kilomètres de là. Une fois pressée, l’huile de Pascal Ristori est mise à décanter dans des cuves en inox prévues à cet effet, à une température de 16 °C, durant environ quatre à cinq mois, afin de développer tous ses arômes.

Comme tous les producteurs adhérents à l’AOP, Pascal Ristori soumet un échantillon de son huile au syndicat AOP Huile d’Olive de Corse qui procède à une analyse puis à une dégustation afin de décider de la délivrance ou non du label AOP.

Après homologation, Pascal Ristori met lui-même son huile en bouteille au domaine avec une étiquette personnalisée. Son huile, à la saveur fraîche, est conditionnée dans des bouteilles de 50 et 75 cl et des bidons de 25 et 50 cl. Elle est commercialisée directement au domaine, mais aussi distribuée dans des points de ventes



spécialisés en produits corses ou en épicerie fine. Malgré sa jeune existence, l’oliveraie Ristori a déjà été récompensée de plusieurs médailles.



Contact
Pascal Ristori
Hameau de Purizzone
20270 Antisanti
rapho.risto@wanadoo.fr



Un produit d'exception

Un strict cahier des charges

Dès 2004, le cahier des charges de l'Huile d'Olive de Corse stipule notamment des méthodes de production spécifiques et une définition organoleptique caractéristique de l'Huile d'Olive de Corse.

Seules les huiles « Vierge » ou « Vierge extra » sont acceptées en AOP. Elles doivent par ailleurs répondre à des critères organoleptiques précis et leur typicité repose principalement sur la douceur et leur niveau très modéré d'amertume et de piquant.

Bien que respectant toutes les conditions de production (variétés, méthodes de récolte...), aucune huile ne peut se prévaloir d'office de l'AOP si elle n'a pas été validée par une dégustation et une analyse en laboratoire. Depuis les prémices de l'AOC (1997), le verger oléicole a beaucoup évolué. Ce sont ainsi 400 hectares

qui ont été plantés et qui sont presque tous entrés en production. Ces jeunes vergers plantés en variétés précoces limitent la forte alternance de la production et permettent une gestion plus aisée de la commercialisation de l'Huile d'Olive de Corse.

En 2007, l'Huile d'Olive de Corse obtient l'AOP (Appellation d'Origine Protégée), reconnaissance européenne de l'AOC. Comme l'AOC, l'AOP désigne la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée

avec un savoir-faire reconnu et constaté (typicité liée à un terroir). Depuis mai 2009, les oléiculteurs qui adhèrent à la démarche AOP ont l'obligation de faire figurer la mention AOP sur les étiquettes et d'intégrer le logo européen. Depuis peu, l'abréviation AOP n'est plus admise : Appellation d'Origine Protégée figure dans son intégralité pour une meilleure lisibilité/identification.

Preuve de leur excellence, les huiles d'olive de Corse sous AOP font régulièrement le plein de médailles au Concours Général Agricole.

Aujourd'hui, l'AOP Oliu di Corsica est la seule appellation où les producteurs ont fait le choix d'imposer chaque année la dégustation systématique par un jury d'experts de tous les lots d'huile qui revendiquent l'AOP.

Conseils de conservation

- 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.



Une double gamme

Si les caractéristiques organoleptiques générales de l'Huile d'Olive de Corse restent inchangées, sa palette aromatique s'est considérablement enrichie avec la récolte sur l'arbre des jeunes vergers.

Cette belle complexité aromatique a permis au syndicat AOP Huile d'Olive de Corse d'obtenir en 2015 de l'INAO³ la reconnaissance d'une double déclinaison de son huile. Sont ainsi distinguées les spécificités des deux modes de récolte des olives pratiqués en Corse qui influent sur les saveurs des huiles qui en découlent :



- Les **olives récoltées sur l'arbre**, par action mécanique, donnent en effet une huile « fraîche » aux arômes d'amande, d'artichaut ou de pomme.



- Les **olives récoltées à l'ancienne**, par chute naturelle sur filets, donnent quant à elles une huile à la saveur très « douce », aux arômes d'olive noire, de fruits secs ou de fleurs du maquis.

Depuis la récolte 2015, les bouteilles d'huile d'olive de Corse AOP portent donc un macaron qui permet aux consommateurs de reconnaître la gamme à laquelle elles appartiennent et donc de s'orienter vers le type de saveur qu'ils recherchent.

Cette double gamme permet de mieux informer les consommateurs, de développer la commercialisation et de valoriser les savoir-faire, tout en conservant la riche palette aromatique de l'Huile d'Olive de Corse AOP qui en fait toute la spécificité.



Accords gourmands

- Mariages heureux avec tous les poissons, en papillotes ou grillés, les viandes blanches, les pâtes fraîches et les crustacés.
- Unions élégantes avec les desserts et les fromages : salade de fraises, bocaux de chèvres frais marinés aux herbes.
- Bouquet d'arômes avec le vinaigre de vin vieux et le jus de citron corse.
- Raffinement d'un simple filet d'huile d'olive sur un tian de petits farcis ou un gaspacho.
- L'Huile d'Olive de Corse AOP à la saveur douce de la gamme récolte à l'ancienne accommode particulièrement bien les plats chauds tels que soupe (juste un filet au moment de servir), viandes et poissons grillés ou purées de pommes de terre.
- L'Huile d'Olive de Corse AOP à la saveur fraîche de la gamme récolte sur l'arbre dévoile tous ses arômes en accompagnement de salades ou de mets froids.

Rondeur, douceur, onctuosité

Une belle couleur or brillant caractérise l'Huile d'Olive de Corse Oliu di Corsica. L'Huile d'Olive de Corse AOP est marquée par une extrême douceur en bouche provenant de la récolte des fruits à maturité, et par une palette aromatique exceptionnelle due à l'environnement aromatique du maquis corse, si intense que le fruit s'en imprègne. Sa finesse lui permet d'accommoder aussi bien du sucré que du salé et d'accompagner des mets délicats sans en masquer les goûts. Elle les sublime en leur conférant une note raffinée.

3. Institut National de l'Origine et de la Qualité



Trilogie gourmande autour de l'Huile d'Olive de Corse AOP



© Pierre-Louis Viel / Oliu di Corsica

ENTRÉE

Salade d'oranges à l'Huile d'Olive de Corse AOP (récolte sur l'arbre)

PRÉPARATION 10 min

Pas de cuisson

INGRÉDIENTS pour 4 personnes :

- 6 oranges
- 1 poignée d'olives noires
- 2 c. à soupe d'Huile d'Olive de Corse AOP
- cannelle (facultatif)
- sel, poivre du moulin

Épluchez à vif les oranges. Coupez-les en fines rondelles, disposez dans un plat. Assaisonnez d'Huile d'Olive de Corse AOP et d'une cuillère à café de cannelle. Salez, poivrez. Laissez reposer une heure au frais. Avant de servir, ajoutez les olives noires dénoyautées.

Recette extraite de « Cuisine à l'huile d'olive » de Fabienne Maestracci – Les carnets de la Corse gourmande – Éditions Albiana.



© Sopexa 2007 / Oliu di Corsica

PLAT

Filet de rouget grillé à l'Huile d'Olive de Corse AOP (récolte à l'ancienne), au basilic, au citron et à la coppa

PRÉPARATION 20 min

Cuisson : 5 min

INGRÉDIENTS pour 4 personnes :

- 5 cl d'Huile d'Olive de Corse AOP
- 8 filets de rougets de roche
- 1 citron non traité
- 8 feuilles de basilic
- 4 tranches de coppa très fines
- quelques tomates confites
- 2 baguettes de pain bien croustillantes
- sel, poivre du moulin

Pelez le citron très finement, hachez le zeste, plongez-le quelques secondes dans un peu d'eau bouillante, afin d'en ôter l'amertume. Recommencez l'opération et égouttez soigneusement. Mettez ces zestes dans un bol, pressez par-dessus un demi-citron, effeuillez le basilic, salez, poivrez, ajoutez l'Huile d'Olive de Corse AOP. Mixez rapidement les tomates pour faire une purée. Versez quelques gouttes d'Huile d'Olive de Corse AOP sur le pain et faites-le dorer dans un plat allant au four ; juste avant qu'il ne soit prêt, passez au four les tranches de coppa, elles doivent suer un peu, mais pas cuire. Pendant ce temps, poêlez rapidement les filets de rougets, réservez-les.

Lorsque le pain est doré, tartinez-le légèrement de tomate, déposez dessus les filets de rouget et arrosez d'un filet de sauce au citron.

Servez avec un mesclun et les tranches de coppa.



© J. Jouve / Oliu di Corsica

DESSERT

Madeines à l'Huile d'Olive de Corse AOP (récolte à l'ancienne)

INGRÉDIENTS pour une dizaine de madeines

- 1 œuf
- 110 g de sucre
- 85 g d'Huile d'olive de Corse AOP
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 75 ml de lait
- 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180°.

Mélangez le sucre, l'œuf et le sel, puis la levure avec la farine.

Incorporez alternativement le mélange poudre à lever-farine, l'Huile d'olive de Corse AOP et le lait. Si vous préférez une texture fine, ne battez pas trop la pâte. A contrario, pour qu'elle forme une belle boule sur le dessus, travaillez la pâte au moins 5 minutes au batteur électrique.

Graissez les moules au pinceau avec un peu d'huile (sauf s'ils sont en silicone). Remplissez-les aux trois-quarts. Enfouez 15 minutes.



À propos de l'AOP Huile d'Olive de Corse – *Oliu di Corsica*

Obtenu en 2004, l'Appellation d'Origine Contrôlée (devenue Appellation d'Origine Protégée en 2007) est venue récompenser le travail collectif d'une cinquantaine de récoltants passionnés et attachés à la sauvegarde du patrimoine oléicole insulaire, ainsi qu'à la valorisation de leur huile d'olive. Un signe officiel de qualité qui garantit, entre autres, l'origine – corse – des olives et leur lieu de trituration – la Corse – et récompense la tradition oléicole corse et le savoir-faire de ses hommes.

L'AOP Huile d'Olive de Corse – *Oliu di Corsica* en quelques chiffres :

- **133 000 arbres** cultivés sur une surface de 312 ha en AOP
- **176 producteurs** adhérents (sur 500 producteurs d'huile d'olive en Corse)
- **28 moulins agréés**
- **127 000 litres** de production moyenne par an en AOP
- **65 %** des volumes d'huile d'olive produits en Corse labellisés AOP
- Prix moyen : **20 € / litre**
- Commercialisation : **69 %** en Corse, **30 %** sur le continent, **1 %** à l'étranger
- Réseaux de distribution : **47 %** en GMS, **27 %** en épicerie fine ou en magasin spécialisé, **25 %** en vente directe, **1 %** dans les restaurants



Contact

Syndicat AOP *Oliu di Corsica*

26 Quartier de la Poste
20260 Lumio
www.oliudicorsica.fr
oliudicorsica@orange.fr

Contact presse

De Bouche à Oreilles

Claire Bouc
claire.bouc@de-bouche-a-oreilles.com
06 84 59 91 21

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