Oliu di Corsica.

L'Huile d'Olive de Corse

Une identité corse,
des caractères multiples.

DOSSIER DE PRESSE
2019

1

Terroir

Un riche patrimoine ancestral

L'olivier vit en Corse depuis des millénaires.

Les hommes du néolithique récoltaient déjà les fruits de l'olivier sauvage ou « oléastre ».

Située au cœur de la Méditerranée occidentale, l'île fut de tous temps une terre de contact. Escale pour les navigateurs et les marchands phéniciens, plus tard les romains, les génois : tous ont influencé la culture de l'olivier.

En Corse, l'huile d'olive est l'un des plus anciens aliments. **L'huile d'olive de Corse-Oliu di Corsica AOP est un produit identitaire par excellence ; issue en grande partie d'arbres multicentenaires.**
La Corse possède un vaste patrimoine oléicole aux variétés endémiques (Sabina, Curtinese, Zinzala et Capanacce), qui s'est enrichi au fil des siècles notamment lors de la présence génoise au 16ème siècle (Ghjermana, Aliva Nera).

Les oliviers ont participé grandement à la richesse économique de l'île jusqu'à la fin du 19ème siècle.

À cette époque, des courtiers en huile vivaient toute l'année à l'Ile Rousse et à Bonifacio.

Au 20ème siècle, les guerres ont vidé les campagnes. Les oliviers sont livrés à l'abandon, et surtout la proie de terribles incendies. L'oléiculture corse avait quasiment disparu lorsque dans les années 1980, quelques passionnés se regroupent et entreprennent la rénovation de l'oliveraie ancienne. Ils engagent également de nouvelles plantations, notamment dans la Plaine Orientale, mènent de multiples recherches sur l'histoire de l'olivier corse, l'huile, l'amélioration des techniques, la qualité … Ils obtiennent l'AOC pour l'huile d'olive de Corse et de là, découle le renouveau de l'olivier.

Le verger oléicole corse s'étend sur tout le territoire

L'olivier vit de 0 à 750 mètres d'altitude sur tous les types de reliefs : coteaux pentus, vergers en plaine, cultures en terrasses et plateaux. Il est essentiellement composé d'arbres multiséculaires - certains auraient plus de 2 000 ans - à grand développement (les arbres atteignent parfois 20 mètres de hauteur).

2

Savoir-faire

Le fruit d'une élaboration rigoureuse

En Corse, les olives sont toujours récoltées à maturité

L'envergure des oliviers corses, leur courante implantation en coteaux, interdisent une exploitation intensive. La mécanisation est très limitée.
La période de récolte dépend des variétés d'arbres. Elle s'étale de novembre à mai. En Corse, les olives sont toujours récoltées à maturité, ce qui donne à l'huile **sa douceur caractéristique et la complexité de ses arômes.**

Une fois la maturité atteinte, il existe **deux types de récolte :**
- Soit une récolte mécanique utilisant des peignes vibrants très doux actionnés à bout de bras, qui décrochent les olives,
- Soit une récolte en « chute naturelle » : les fruits chutent naturellement sur des filets tendus entre les oliviers, parfois en suspension. La Corse demeure une des rares régions d'Europe où subsiste ce procédé.
Quelle que soit la technique choisie, la récolte représente un travail méticuleux, nécessitant beaucoup de main d'œuvre et de capacité d'anticipation.

Dans le verger, la taille des arbres débute ensuite pour permettre le renouvellement des rameaux.

Très rapidement après la récolte, l**es olives sont acheminées vers les différents moulins** répartis sur l'ensemble des bassins oléicoles. C'est là que commence le processus de **transformation**.
La première opération consiste à effeuiller et laver les olives ; les fruits sont alors prêts pour la trituration; c'est-à-dire qu'ils sont écrasés et malaxés afin d'obtenir une pâte d'olives fluide. Puis cette pâte va décanter, c'est-à-dire que l'eau sera séparée de la pulpe et l'huile sera extraite.
Comme pour toutes les huiles d'olive vierge et vierge extra, aucun adjuvant n'est admis.
En moyenne, 7 kg d'olives seront nécessaires pour produire 1 litre d'huile d'olive.
L'excellente qualité des fruits est primordiale. Les 26 moulins enregistrés en AOP fonctionnent en chaîne continue, ainsi **le délai entre la mise en œuvre et l'extraction de l'huile n'excède jamais 1h30.**

Lexique

L'acidité est l'une des caractéristiques chimiques de l'huile d'olive qui sert à indiquer le niveau qualitatif d'une huile et à déterminer sa catégorie. Elle ne se perçoit jamais directement par un goût **acide**, mais par d'autres attributs organoleptiques.

Les huiles d'olive vierges ou vierges extra sont obtenues à partir du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques à basse température, afin de ne pas entrainer d'altération. Il ne subit aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.

L'huile d'olive vierge extra est une huile d'olive de catégorie supérieure qui ne tolère aucun défaut en bouche ni au nez, et dont le taux d'acidité est inférieur à 0,8 %.

L'Huile d'olive vierge est une huile d'olive dont le taux d'acidité est inférieur à 2%.

3

Typicité

Deux gammes reconnues par une appellation

Seules les huiles qui répondent à tous les critères de typicité et de qualité peuvent se prévaloir de l'AOP chaque année.

Le terroir, le patrimoine ancestral et le savoir-faire spécifiques corses ont amené les producteurs insulaires à entamer les démarches pour la reconnaissance de leur produit dès 1997. Obtenue en 2014, l'AOC, devenue AOP en 2007, est aujourd'hui garante de la qualité de l'huile d'olive, de ses caractéristiques et de son antériorité sur son terroir d'origine. L'Huile d'Olive de Corse AOP répond à des critères rigoureux : la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une **aire géographique déterminée,** à savoir la Corse. **Le niveau de maturité et les types d'olives, provenant exclusivement de variétés d'oliviers corses,** sont encadrés, tout comme leurs **propriétés organoleptiques.**

Le signe de qualité AOP Huile d'olive de Corse est remis systématiquement en question chaque année ; le producteur doit soumettre chaque lot d'huile à une analyse en laboratoire, suivie d'une analyse gustative effectuée par un jury régulièrement entrainé. C'est la seule appellation qui garantit ce contrôle obligatoire.

Du fait des multiples variétés ancestrales, des différents terroirs et des modes de récolte, il existe en Corse une grande diversité d'huiles d'olive : **l'huile d'olive de Corse n'est pas une, mais plusieurs !**

La méthode de récolte choisie explique certaines variations en fraicheur et léger piquant. C'est encore une des spécificités de l'Huile d'olive de Corse AOP, et cela a amené les producteurs à demander et obtenir auprès de l'INAO la reconnaissance d'une double gamme.

L'Huile d'Olive de Corse AOP
Oliu di Corsica en chiffres

• **L'huile issue de la « récolte sur l'arbre »** est élaborée avec des olives récoltées directement sur l'arbre par action mécanique. Elle se caractérise par sa **saveur fraîche,** marquée par des arômes d'amande, d'artichaut ou de pomme. Cette méthode est notamment utilisée sur les jeunes vergers, plus facilement mécanisables. À l'aide de peignes mécaniques, les olives sont récoltées « tournantes », c'est à dire sur le point d'atteindre leur maturité, ou bien à complète maturité.

• **L'huile issue de la « récolte à l'ancienne »** est produite avec des olives récoltées selon la méthode immémoriale de la chute naturelle, sur filets, à maturité. Cela concerne principalement les vergers anciens. L'huile d'olive qui en résulte offre une **saveur douce**, exempte d'amer et de piquant, aux notes d'olive noire, de fruits secs ou de fleurs de maquis.

Les bouteilles d'huile d'olive portent un macaron qui permet aux consommateurs de reconnaître la gamme à laquelle elles appartiennent.

186 producteurs adhérents

26 moulins agréés

644 hectares de vergers

143 000 litres/an produits*

65% des volumes d'huile d'olive produits en Corse labélisés en AOP*

20€ prix/litre*

DISTRIBUTION

47% GMS
27% épiceries fines
25% vente directe
1% CHR

COMMERCIALISATION

69% en Corse
30% sur le continent
1% à l'export

*en moyenne

4

Acteurs

Le dynamisme de la filière oléicole corse

L'oléiculture corse renait grâce à la volonté de quelques passionnés

Dès le début des années 80, plusieurs associations voient le jour et s'organisent pour entamer la rénovation de l'oliveraie ancienne. Ce projet prend de l'envergure et trouve de nombreux échos à travers toute l'île ; les travaux s'accélèrent et l'oliveraie corse commence à retrouver son potentiel.

En 1997, il existe à nouveau de véritables professionnels qui se regroupent au niveau régional au sein du **SIDOC, Syndicat Interprofessionnel Des Oléiculteurs de Corse.** Puis en 2002, le **Syndicat de défense de l'AOC Huile d'Olive de Corse – Oliu di Corsica** est créé. Il permet aujourd'hui à la filière de se développer. Le nombre d'adhérents est passé de 97 en 2004 à 186 aujourd'hui. **Chaque année, de jeunes agriculteurs s'installent en oléiculture, contribuant ainsi à la croissance de la filière.**

Les mouliniers, souvent producteurs, ont suivi le mouvement, et **le parc de moulins oléicoles s'est considérablement modernisé** pour répondre aux exigences de qualité de l'appellation.

Face au danger imminent et très proche de la *Xylella fastidiosa*, les oléiculteurs corses mettent en place une **filière de production locale de plants d'oliviers de variétés corses.** Il s'agit d'éviter les introductions de plants qui pourraient être porteurs d'insectes ou de maladies inconnus sur place. Les écosystèmes des îles sont très fragiles ! Le second objectif de cette filière est l'amélioration de la connaissance et la conservation des variétés corses.

La production de plants d'oliviers corses se fait dans le cadre d'un partenariat avec l'Areflec, la station d'expérimentation et de recherche sur les fruits et légumes de Corse. L'objectif de production à terme est estimé à 60 hectares par an, soit 15 000 plants d'oliviers annuellement, sur au moins 7 variétés corses. Cette production est destinée en priorité aux jeunes agriculteurs.

5

Cuisine

Une identité corse

Composante essentielle de la cuisine, de la santé et ingrédient incontournable du monde méditerranéen

Ingrédient incontournable de la cuisine méditerranéenne, l'huile d'olive présente des **qualités nutritionnelles et gustatives universellement reconnues.** L'Huile d'Olive de Corse AOP est une composante essentielle de la cuisine et de l'identité insulaires. **Sa finesse lui permet d'accommoder aussi bien du sucré que du salé** et d'accompagner des mets délicats sans en masquer les goûts.

L'Huile d'Olive de Corse AOP sublime les produits. Elle se marie idéalement avec tous les poissons, en papillote ou grillés, les viandes blanches ou encore les pâtes fraîches, et bien sûr les légumes. En fin de repas, elle accompagne fromages et même desserts, depuis le chèvre frais mariné aux herbes jusqu'à la salade de fraises. L'huile d'olive à la saveur douce issue de la « récolte à l'ancienne » accommode très bien les plats chauds ; quelques gouttes dans une soupe ou sur une purée de pomme de terre apportent immédiatement une touche raffinée. L'huile d'olive à la saveur fraîche issue de la « récolte sur l'arbre » dévoile tous ses arômes avec des mets froids, tout particulièrement les salades.

Salade d'Oranges à l'Huile d'Olive de Corse AOP

RECETTE 4 pers.

3 oranges

1 petit bulbe de fenouil bien lisse

1 poignée d'olives noires

½ verre d'Huile d'Olive de Corse AOP issue de la récolte à l'ancienne

Sel, poivre du moulin

1 pincée de piment *(facultatif)*

Crédit Photo : Pierre-Louis Viel Oliu di Corsica.

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

Éplucher à vif les oranges.

Tailler le fenouil en copeaux ou en rondelles à l'épluche-légumes.

Couper les oranges en fines rondelles, et les disposer dans un plat, en alternant avec le fenouil.

Assaisonner d'Huile d'Olive de Corse AOP. Saler, poivrer, parsemer d'olives noires.

Rajouter éventuellement une pincée de piment.

Servir frais assez rapidement

Tartare de Denti, Huile d'Olive de Corse AOP, agrumes & moutarde au cédrat

RECETTE 8 pers.

1,2 kg de Denti
2 échalotes
1 pomelo
2 oranges
2 fenouils
½ grenade
2 cas. de moutarde au cédrat
20 cl d'Huile d'Olive de Corse AOP «récolte sur l'arbre»
2 citrons verts
Quelques brins ciselés de ciboulette et d'aneth
Sel • Poivre

Recette réalisée par : Stéphane Gabrielly Formateur de cuisine à Paris.

Tailler en suprêmes le pomelo et les oranges, puis les tailler en cubes. Égrainer la grenade.
Tailler le denti en petits cubes et retirer les parties rougeâtres du filet. Garder le poisson très froid ; pour cela, préparer une calotte avec de l'eau et de la glace, puis déposer votre deuxième bol avec le denti dessus et réserver au frigo.

Ciseler les herbes finement. Tailler en brunoise l'échalote Laver le fenouil et tailler finement à la mandoline japonaise. Laisser le fenouil 4 min dans l'eau glacée, puis l'égoutter sur du papier absorbant.

Le poisson peut être assaisonné 5 min uniquement avant dégustation pour éviter que l'acidité du citron le cuise. Mettre le denti dans un bol glacé et ajouter tous les ingrédients. Vérifier l'assaisonnement et ajouter plus de citron, moutarde et huile d'olive si besoin.
Mettre le fenouil dans un bol, l'assaisonner légèrement de jus de citron, d'huile d'olive et de sel.

Déposer le tartare de denti au centre de l'assiette dans un cercle, puis déposer délicatement la salade de fenouil sur le dessus.

VINAIGRETTE AUX AGRUMES	Jus de pomelo, d'orange, Huile d'Olive de Corse AOP.

Confit d'agneau à l'Huile d'Olive de Corse AOP

RECETTE 4 pers.

1 épaule d'agneau de lait
1 cac. de thym
2 brindilles de romarin
7 gousses d'ail
2/3 de litre d'Huile d'Olive de Corse AOP « récolte à l'ancienne »
Sel • Poivre

Recette extraite de «Cuisine à l'huile d'olive» de Fabienne Maestracci

Les carnets de la Corse gourmande Editions Albiana.

Photo Jérôme Jouve Oliu di Corsica

Faire scier l'épaule en plusieurs morceaux par le boucher.

Préchauffer le four thermostat 9.

Placer la viande dans un plat creux où elle doit tenir assez serrée.

Éparpiller dessus le thym, le romarin. Poivrer et mettre l'ail en chemise autour de la viande. Saler, enfourner et laisser cuire une demi-heure.

Baisser le four à thermostat 5. Sortir le plat. Retirer le jus.

Immerger la viande dans l'Huile d'Olive de Corse AOP.

Remettre au four et laisser cuire très doucement durant 2h.

Faire refroidir la viande dans l'huile. Attendre au moins 2 jours pour manger ce confit. Réchauffer comme un confit de canard : dans une sauteuse, à couvert et à feu vif. Servir avec une salade bien relevée et des pommes de terre sautées dans l'huile du confit.

Une culture ancestrale

L'olivier est l'un des arbres nourriciers de la Corse. Au même titre que la vigne et le châtaignier, il est cultivé depuis toujours sur l'île. L'huile d'olive de Corse, produit identitaire par excellence, est issue en grande partie d'arbres multicentenaires ; certains oliviers corses ont plus de 2000 ans ! Ce patrimoine est préservé grâce à la valorisation des variétés locales et la transmission d'un savoir-faire ancestral. Au sein d'un environnement riche et protégé, nous est offert un produit rare et typique, une huile unique aux saveurs multiples.

Des caractères multiples marqués par la douceur

Pur jus de fruit, l'Huile d'Olive de Corse AOP est marquée par sa douceur, qui provient de la récolte de fruits à maturité et par une palette aromatique exceptionnelle, où l'on retrouve les parfums du maquis corse. Du fait des multiples variétés locales d'arbres, des différents terroirs et des modes de récolte, il existe en Corse une grande diversité d'huiles d'olive : l'huile d'olive de Corse n'est pas une, mais plusieurs !

Une double gamme pour deux modes de récolte

L'huile issue de la « récolte sur l'arbre » se caractérise par une saveur fraîche, marquée par des arômes d'amande, d'artichaut ou de pomme, tandis que l'huile issue de la « récolte à l'ancienne » offre une saveur douce, aux notes d'olive noire, de fruits secs ou de fleurs de maquis.

L'Huile d'Olive de Corse AOP Oliu di Corsica

en quelques lignes

Un élément majeur de la gastronomie

Composante essentielle de la cuisine corse, l'huile d'olive AOP s'utilise de préférence à froid, en finition ; sa finesse lui permet d'accommoder aussi bien les plats salés que sucrés. Elle se marie idéalement avec tous les poissons, en papillote ou grillés, les viandes blanches ou encore les pâtes fraîches, assaisonne les salades, sublime fromages et desserts. De nombreux Chefs corses et continentaux la mettent à l'honneur.

Une qualité et une typicité reconnues en AOP

Avant leur commercialisation avec le label AOP, toutes les huiles d'olive sont soumises à une analyse en laboratoire et à une dégustation réalisée par un jury d'experts. Cette garantie supplémentaire, unique pour le consommateur est une spécificité de l'AOP Huile d'Olive de Corse – Oli di Corsica.

Une filière oléicole dynamique

186 producteurs adhérents.
65 % des volumes d'huile d'olive produits en Corse sont labélisés en AOP.
Les oliviers multiséculaires composent 2/3 du verger corse.
Les oléiculteurs corses ont créé une filière locale de production de plants d'oliviers de variétés corses.

Contact :
SYNDICAT AOP OLIU DI CORSICA
26 Quartier de la Poste 20260 Lumio

www.oliudicorsica.fr
oliudicorsica@orange.fr

Contact Presse : Laurent Courtial
ROUGE GRANIT
13 Place Benoit Crépu 69005 Lyon

Isabelle Fournier
ifournier@rouge-granit.fr
06 46 36 57 51