

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

RECOLTE « A L'ANCIENNE », ENTRETIEN DES VIEUX VERGERS ET PRESSAGE DES OLIVES EN CORSE



Oliveraie et filets de récolte à l'ancienne, Zilia Balagne
©Virginie Roussel, 2021



Récolte à l'ancienne, Bonifacio
© Jérôme Jouve, 2019



Moulin traditionnel U Palazzu Ste Lucie de Tallano,
© JC Arrii, 2016

Description sommaire

Du Nord au sud de la Corse, en coteaux, plaines, bords de mer, et même montagne, l'olivier peuple les terres. Il fait partie des cultures emblématiques de l'île, depuis l'Antiquité.

Epargnés par le gel, les oliviers corses sont multiséculaires et atteignent parfois 20 mètres de hauteur. Leur envergure exceptionnelle a induit des pratiques spécifiques liées à leur entretien, à la transformation de leurs fruits et surtout une méthode de récolte unique.

Ici, point d'intervention humaine ou de machines : on ne cueille pas les olives sur les arbres. On laisse les fruits chuter naturellement dans des filets tendus sous les oliviers, pendant les longs mois que dure la récolte. Régulièrement, on vient vider ces filets pour apporter les olives au moulin. Seul le vent accélère la récolte.

Quelques professionnels et dans les villages environ un millier de cultivateurs et amateurs passionnés perpétuent ce savoir-faire ancestral, un des emblèmes de la culture insulaire que nous appelons la « Récolte à l'Ancienne ».

Après une taille distincte, un entretien soigné du sol et une protection attentive des fruits au cours de leur croissance, les oléiculteurs récoltent des olives noires, très mûres qu'ils conduisent dans des moulins, anciens ou modernes. De la maturité poussée de ces olives chutées naturellement, résulte une huile très douce gorgée d'arômes de fruits secs et de maquis. Elle servira principalement à l'autoconsommation en famille ou sera revendue, souvent en direct.

Cette méthode traditionnelle est laborieuse, mais efficace. Elle répond à l'envergure des arbres ainsi qu'au morcellement et à la topographie des parcelles d'anciens oliviers - multiples, petites et particulièrement pentues, souvent impossibles à mécaniser, mais peuplées d'arbres splendides. Situées autour ou parfois au cœur des villages, leur maintien en production permet de préserver l'environnement, de lutter contre le feu, de sauvegarder un patrimoine familial. Souvent millénaires, ces oliviers maintiennent l'activité d'une communauté rurale, créent le lien social. C'est ainsi qu'en Corse, au moment de les récolter, on perpétue une culture et un savoir-faire quasiment disparu dans les pays producteurs d'huile d'olive du bassin méditerranéen.

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

I.1. Nom

En français

Récolte « à l'Ancienne », entretien des vieux vergers et pressage des olives en Corse.

En langue régionale

Curà, coglie e fragnà l'alive

I.2. Domaine(s) de classification, selon l'UNESCO

- Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers
- Pratique sociales, rituels et événements festifs

I.3. Communauté(s), groupe(s) et individu(s) liés à la pratique

En Corse, plus de 1200 oléiculteurs et mouliniers, des techniciens agricoles et du développement rural ainsi que des représentants associatifs se côtoient autour des pratiques liées à l'olivier. Le savoir-faire de la récolte à l'Ancienne est strictement attaché à la culture des oliviers multi centenaires : sur les 2100 ha d'oliviers exploités sur l'île, les 2/3 sont plantés d'oliviers anciens.

On distingue 2 grands types de communautés : l'une professionnelle, l'autre familiale. Majoritaire en nombre d'acteurs, l'oléiculture familiale reste minoritaire en termes de production d'huile d'olive : lors des petites campagnes plus de 95% de l'huile produite en Corse résulte d'une activité professionnelle, tandis que les grosses années de production, l'oléiculture familiale peut représenter jusqu'à 50% du volume d'huile produit sur l'île, dont une part importante est récoltée par chute naturelle.

Tous leurs acteurs sont attachés à la sauvegarde d'un savoir-faire unique comme la récolte à l'Ancienne, mais seule une partie le perpétue, car tous les oléiculteurs corses ne possèdent pas de vieux vergers. Quelle que soit la communauté, les liens entre les oléiculteurs pratiquant la récolte à l'Ancienne et ceux passés à de nouvelles méthodes sont indiscutables.

Parmi les oléiculteurs professionnels, une centaine pratique la récolte à l'Ancienne. L'oléiculture familiale est, elle, estimée à environ un millier de personnes - dont 240 ont pris la peine de se déclarer au SIDOC.

L'oléiculture professionnelle

Environ 200 oléiculteurs sont affiliés à la Mutuelle Sociale Agricole (MSA) au titre d'exploitants agricoles ou de cotisants solidaires du régime agricole. 188 adhèrent à une démarche de qualité pour leur production et font partie du Syndicat AOP Oliu di Corsica. 105 possèdent des vieux vergers et les 2/3 ont plus de 80 oliviers multiséculaires inscrits en AOP.

70% sont producteurs d'huile, 21 possèdent un moulin, les autres font presser leurs olives par un prestataire de services et mettent eux-mêmes leur huile en marché sous leur propre étiquette. Les 30% restants sont producteurs d'olives et ne les transforment pas : ils les vendent à des mouliniers qui se chargent de presser et de commercialiser l'huile d'olive sous la marque du moulin.

Les irrégularités de production et la faiblesse de la rentabilité des vergers oléicoles expliquent que rares sont les exploitants à ne cultiver que des oliviers, ils sont très souvent associés à une voire plusieurs activités agricoles.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Les oléiculteurs en mono-activité

Même quand l'oléiculture est la seule activité, la configuration des exploitations varie.

Rares sont les oléiculteurs professionnels qui ne cultivent que des vieux arbres : c'est le cas de Jean-Christophe Arrii dans la région de l'Alta Rocca ou de Fabienne Maestracci à Bonifacio, mais la surface exploitée doit alors dépasser les 10 ha afin d'atteindre une certaine rentabilité dans le cadre d'une activité professionnelle et cela reste difficile de maîtriser un tel foncier.

Il est donc fréquent que les exploitants d'anciennes oliveraies plantent de jeunes oliviers en complément de leurs vieux vergers afin de faciliter et sécuriser leur production, via une récolte annuelle « *sur l'arbre* », entremêlant le passé et le présent. Les oliviers multiséculaires ne produisent en effet qu'une fois tous les 2, voire 3 ans. Ces nouvelles plantations contribuent alors à la sauvegarde des anciennes oliveraies. Olivier Morati dans le Nebbio a ainsi développé une nouvelle plantation d'oliviers d'une vingtaine d'hectares, en complément des 12 hectares de vieux vergers exploités autrefois par son père.

Les oléiculteurs en poly-activité

Beaucoup d'exploitants de vieux vergers se lancent conjointement, dans le maraîchage, la production de plantes aromatiques, l'apiculture ou l'élevage qui permettent, en cas d'absence de récolte, de régulariser les revenus de l'exploitation. Les installations de jeunes agriculteurs – entre 5 et 10 par an - se font aujourd'hui essentiellement sur ce modèle. « *Ils y croient et s'installent, mais se diversifient, car pour vivre simplement de l'oléiculture, il faut avoir des surfaces conséquentes* » souligne Thierry Cervoni. Ce jeune oléiculteur cultive 300 oliviers multiséculaires en Balagne, mais il est également éleveur de brebis et transformateur de fromage.

La culture des vieux vergers est aussi parfois associée à une activité d'agritourisme : camping, chambres et tables d'hôtes.

Les oléiculteurs à titre secondaire ou cotisants solidaires

Pour certains producteurs d'olive ou d'huile, la culture de l'olivier ou l'agriculture en général, ne constitue qu'une activité d'appoint aux côtés d'une activité non agricole à temps plein ou partiel. Ange Pastinelli dans le Nebbio par exemple, est employé à l'Office Hydraulique de la Corse et cultive sur son temps libre ses jeunes et vieux oliviers, puis commercialise sa propre huile d'olive. Les volumes produits par ces agriculteurs restent réduits. Ils ne représentent que quelques centaines de litres d'huile d'olive par an et certaines années ne produisent pas du tout.

Les mouliniers professionnels

Les fruits récoltés « à l'Ancienne » peuvent être pressés indifféremment dans des moulins modernes ou anciens. Ce qui prime c'est la proximité du moulin.

Les mouliniers professionnels toutefois ne sont équipés que de moulins modernes. 24 moulins modernes aux normes d'hygiène et de traçabilité alimentaire sont répertoriés en Corse.

Leur taille et leurs services varient.

Les mouliniers sont : soit des producteurs qui pressent leur propre production (comme Fabienne Maestracci à Bonifacio) ou celles d'autres oléiculteurs (comme Olivier Morati dans le Nebbio), soit uniquement des prestataires de services inscrits au registre du commerce, comme José Rioli en plaine orientale. Seuls 4 moulins en Corse sont ainsi exclusivement prestataires de services.

Les moulins sont majoritairement privés, la seule structure collective de Corse est la Coopérative de Balagne qui rassemble une soixante de coopérateurs.

L'oléiculture familiale

On estime à environ un millier le nombre de personnes qui pratiquent une oléiculture dite familiale en Corse. Ces récoltants et amateurs produisent sur des terrains familiaux, quasiment tous de manière traditionnelle et occasionnellement. Ils ne sont pas nécessairement agriculteurs. Tous sont attachés à la sauvegarde d'un savoir-faire unique, comme la « *récolte par chute naturelle* » ; leur principale motivation est de maintenir en culture des arbres multiséculaires à valeur patrimoniale, dont ils ont généralement hérité. Plus que la surface entretenue, c'est le

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

nombre de sujets qui importe alors : on compte en arbres.

Ils perpétuent la Récolte à l'Ancienne comme le pratiquaient leurs aïeux et ne disposent généralement que de petites parcelles et d'un matériel réduit. L'huile à l'Ancienne qu'ils produisent se retrouve généralement hors du secteur marchand et est réservée à l'autoconsommation familiale ou au cercle amical.

Les récoltants

Héritiers d'oliviers multiséculaires sur des terres familiales, ils possèdent un nombre non négligeable d'arbres sur une parcelle dédiée : au-delà de 80 pieds. Ils rénovent, greffent, taillent leurs arbres sur leur temps libre, traitent les fruits lorsque la production est au rendez-vous. Les « bonnes années », ils produisent bien au-delà des besoins de leur autoconsommation familiale et vendent leur surplus en direct à la propriété ou sur des marchés. Ces années-là ils représentent à eux seuls près de la moitié de la production d'huile d'olive en Corse, avec des volumes dépassant ceux de certains professionnels. Les 240 oléiculteurs inscrits au SIDOC ou les membres actifs des associations sont généralement des récoltants.

Les « cueilleurs », producteurs amateurs

Ces particuliers entretiennent et récoltent quelques arbres seulement, souvent situés autour de leurs habitations. Ils pratiquent une récolte très aléatoire car aucun soin n'est généralement apporté aux arbres au cours de l'année. Sans taille soignée ni protection des fruits – notamment contre la mouche de l'olive qui peut détruire 100% de la récolte – ils ne « cueillent » qu'à la faveur de conditions favorables durant la campagne – météo clémente, absence de mouches ... - soit environ tous les 5 ans. Les quantités récoltées les limitent à produire une huile à l'Ancienne autoconsommée dans le cercle familial ou amical. Cette large communauté est, elle, atomisée et très peu structurée, mais reste vitale pour la pratique.

Les mouliniers traditionnels

Sur les 200 moulins traditionnels répertoriés, moins d'une dizaine de mouliniers maintiennent avec soin d'antiques moulins à sang ou hydrauliques en fonctionnement. Dans ces vieux bâtiments de pierre, souvent situés près d'un cours d'eau, on travaille encore avec l'âne attelé, les scourtins, les anciennes vis en bois. Il s'agit d'un savoir-faire très particulier, riche d'une lexicologie extrêmement précise, qui décrit chaque pièce du moulin, chaque instant de la pressée, les jarres, l'état des olives, l'huile à tous ses stades ... Et ce vocabulaire continuera de vivre tant que ces moulins existeront.

Or, ces moulins ne peuvent opérer que sur des olives récoltées « à l'ancienne ». En effet, la meule de pierre ne parvient pas à produire l'émulsion si la pâte d'olive provient de fruits trop verts ou trop frais, les scourtins ne peuvent extraire l'huile de cette pâte gorgée d'eau.

Les mouliniers traditionnels pressent leur propre production ou une partie de celle-ci, et peuvent accueillir d'autres apporteurs amateurs qui reprennent leur huile pour leur autoconsommation.

Langue, patrimoine bâti, artisanat, produit, on comprend que c'est toute une culture qui va dépendre du maintien d'un simple geste : ramasser les olives à l'ancienne.

Les associations

Dans certaines régions fortement peuplées d'oliviers anciens, des associations comme l'Alivi à Sollacaro ou l'Amichi di u rughionu à Luri ont véritablement relancé l'activité. D'autres proposent des journées techniques de formation, très suivies par les amateurs. Quelques associations proposent aux oléiculteurs non professionnels des journées techniques ou des démonstrations de taille et greffage d'oliviers / des moments d'échanges au moment des foires ... Les foyers ruraux de Montegrosso et de Sainte-Lucie de Tallano en sont des exemples.

I.4. Localisation physique

Lieu(x) de la pratique en France

La pratique de la récolte à l'Ancienne est maintenue en Corse sur toute l'île, partout où l'on trouve des oliviers multi centenaires.

Les variétés corses s'adaptent à presque tous les étages de végétation, tous les terrains, tous les types de cultures. On trouve donc des oliviers anciens à 800 mètres d'altitude, où ils côtoient les châtaigniers, on les trouve en bord de mer, sur les plateaux ou des coteaux battus par les vents violents, ou encore dans de belles vallées fertiles, des plaines, des collines.

Parmi les espèces végétales cultivées, l'olivier a cette particularité d'avoir une durée de vie et de production illimitée. En Corse, il continue d'être cultivé comme une plante éternelle « *On plante la vigne pour ses enfants et on plante l'olivier pour ses petits-enfants* » nous rappelle Sandrine Marfisi.

D'autre part, la Corse a échappé au gel désastreux de l'année 1956 qui détruisit la majorité du patrimoine oléicole français continental, l'île fut épargnée, elle a pu conserver son patrimoine oléicole qui s'est enrichi au fil des siècles.

En Corse, les surfaces exploitées en olivier couvrent 2 100 hectares, ce qui en fait la plus grande surface arboricole après la vigne. Le verger ancien exploité – dans lequel on pratique la récolte à l'Ancienne - représente environ les 2/3, soit 1300 ha. Chaque région porte des variétés d'oliviers différentes avec leurs propres paysages, leurs pratiques culturelles, leurs communautés de producteurs. L'histoire, le relief et les conditions climatiques de ces régions expliquent l'implantation et la taille des oliviers, le nombre de variétés indigènes qui y sont présentes, le maintien de pratiques ancestrales.

Il a fallu pour traiter ce sujet effectuer des choix représentatifs parmi les *Pieve* qui constituent la Corse. Nous nous sommes attachés à 3 régions emblématiques.

Le Nebbio

Le Nebbio est une région naturelle de Haute-Corse s'étendant autour de Saint-Florent, à l'ouest du Cap Corse et au Nord de la Balagne. Désigné en Corse sous le nom de *Conca d'Oru* : la vallée d'or, appelée ainsi pour sa forme géologique, mais aussi pour les trésors qui poussent dans son creux et sur ses pentes : vignes, oliviers. Le Nebbio est indissociable de l'histoire de l'olivier. La variété phare y est la Sabina. « *Les oliviers sont cultivés depuis des générations sur le territoire ; dans le hameau de Casta à Santo-Pietro-di-Tenda un olivier était daté de 3000 ans, il a brûlé récemment ; dans les anciennes oliveraies du village on comptait un millier de pieds anciens* » nous indique Charles Morati de Santo-Pietro-di-Tenda.

On y pratique la Récolte à l'Ancienne principalement en piémont dans les villages du haut Nebbio (Pieve, San Gavino di Tenda, Rapale ...) Mais, les vieux oliviers descendant des pentes vers la mer, on retrouve cette pratique jusque dans les plaines qui bordent le Golfe de Saint-Florent et en particulier dans le désert de l'Agriate. Là où l'on cultivait également le blé autrefois et où de belles aires de battage, appelées « *aghje* », cernées de pierres, continuent de ponctuer le paysage au milieu d'immenses oliviers.

Le Taravo / Alta Rocca

La belle et fertile vallée du Taravo s'achève dans le golfe du Valinco, au sud-ouest de la Corse. Depuis l'Antiquité, le développement agricole de cette vallée, repose notamment sur la culture des oliviers et la production d'huile d'olive, dont l'exportation était facilitée par un réseau de chemins appelés « *chiassi* » qui descendaient jusqu'aux ports abrités au fond du golfe. La vallée du Rizzanese (Sainte-Lucie de Tallano), ainsi que la région d'Alta Rocca ont, elles aussi, profité naturellement de ces conditions favorables. Les paysans petits propriétaires (Vallée du Taravo) ou bien les grands domaines appartenant à de riches familles (Vallée de l'Ortolo, Istria, Alta Rocca) ont depuis des siècles entretenu les oliviers et pratiqué la récolte à l'Ancienne. La principale variété de cette région, l'Aliva Nera, a été importée par les Gênois qui firent greffer des

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

milliers d'oléastres. De nombreux moulins à sang ou bien à eau, enrichis d'adductions complexes de cette riche région subsistent : quelques-uns sont remis en état et fonctionnent comme le moulin à sang de Jean-Christophe Arrii à Sainte Lucie de Tallano.

La région de Bonifacio

Les hautes falaises de calcaire et le port de Bonifacio ont attiré les marins depuis la plus haute Antiquité comme refuge sûr pour les bateaux et lieu d'implantation stratégique. Les Génois en particulier ont fait du Sud de la Corse un véritable verger d'oliviers accompagné de la construction de dizaines de moulins. A Bonifacio, les agronomes génois ont laissé en place la variété endémique Zinzala extrêmement rustique et solide, poussant à basse altitude, résistant à l'air marin et aux vents violents.

Pratique similaire en France et/ou à l'étranger

L'oléiculture est emblématique du bassin méditerranéen où elle se pratique depuis l'Antiquité. Actuellement, les plus importants producteurs sont l'Espagne, l'Italie et la Grèce, avec un grand nombre d'oléiculteurs, des exploitations de tailles de plus en plus importantes et privilégiant souvent les cultures intensives avec des récoltes entièrement mécanisées.

Les quelques territoires (souvent de bord de mer en Grèce, Sardaigne, Pouilles ...) qui pratiquaient « la récolte à l'ancienne » l'ont abandonnée pour des méthodes de cueillette sur l'arbre plus rapides et désormais, la Corse demeure quasiment seule à cultiver cette typicité et à s'y maintenir.

I.5. Description détaillée de la pratique

Le caractère patrimonial et spécifique de la pratique réside dans :

- des techniques d'entretien du verger adaptées à des oliviers de variétés locales de grande envergure
- une récolte par chute naturelle et au filet
- dans certains cas, devenus rares, un pressage dans des moulins à l'ancienne
- la transmission intergénérationnelle et horizontale de savoirs, de savoir-faire et de pratiques sociales notamment festives et amicales qui créent des sentiments d'appartenance et de continuité

En Corse, des oliviers de taille imposante atteignent parfois 20 mètres de hauteur, ce qui implique naturellement des pratiques spécifiques liées à leur culture, à leur entretien, aux soins apportés, et surtout à la récolte. Sur ces grands sujets, il est impossible de gauler les olives, comme cela se pratique dans toute la Méditerranée. Et surtout, c'est une action inutile. En effet, c'est la question du gel qui a induit la pratique du gaulage, et en Corse, même à 700 mètres d'altitude, il ne gèle pas, en tout cas, pas suffisamment pour altérer les fruits. L'olive étant un fruit d'hiver, dans la plupart des pays producteurs, on a pris l'habitude de récolter avant le gel, donc avant la complète maturité. Cela donne une huile verte, qui porte l'amertume du fruit vert, et également un piquant prononcé.

L'absence de gel, la vaste envergure des variétés endémiques, ont conduit les Corses à adopter la récolte par chute naturelle. D'autre part, l'huile étant un jus, le fruit mûr occasionne un rendement en huile nettement supérieur. Au fil des siècles, on s'est accoutumé à consommer une huile très douce venant de fruits qui en mûrissant ont capté les parfums puissants des maquis environnants. Et cette pratique de la récolte par chute naturelle, aujourd'hui appelée « récolte à l'Ancienne » correspond parfaitement au goût des consommateurs de l'île.

L'entretien des vieux vergers

Les oliviers multiséculaires corses constituent un véritable patrimoine végétal de plus de 9 000 ha. Aujourd'hui, 1300 ha de vieux vergers répartis sur toute l'île sont repris, entretenus, rénovés en famille ou récupérés par les jeunes agriculteurs.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Ainsi Thierry Cervoni, oléiculteur en Balagne rénove, défriche, taille depuis 5 ans l'olivieraie familiale et a considérablement augmenté sa production ; Dominique oléiculteur en Balagne a consacré presque 20 ans à rénover les 300 arbres et 3 hectares d'olivieraie familiale, à greffer des oléastres et replanter de nouveaux sujets ; Olivier Morati, oléiculteur dans le Nebbio a construit des routes, consacré parfois une journée entière à la taille d'un seul olivier. Jean-Christophe Arii, oléiculteur dans l'Alta Rocca rénove les oliveraies héritées de son grand-père depuis une dizaine d'années, 800 arbres en majorité de variété Aliva Nera. Fabienne oléicultrice à Bonifacio a entrepris la rénovation d'une oliveraie dans le Taravo restée en jachère et appartenant à son cousin.

Tous ont comme objectif « *la récolte par chute naturelle* » afin d'obtenir une huile de qualité, typiquement corse, douce, dorée, sans amertume, sans ardeur, au parfum puissant d'olives noires, de fruits secs et de fleurs de maquis. « *Avec mes 500 arbres, je ramasse les olives tombées par chute naturelle, car j'aime ça, j'aime le degré de maturité de l'olive et de l'huile, l'huile ici a des arômes très complexes* » dit Fabienne Maestracci oléicultrice à Bonifacio.

L'entretien du sol

Les brebis paissent généralement sous les oliviers, c'est un « couple » classique et efficace, typique de la campagne corse. Elles tiennent l'herbe basse, mangent les vieilles olives tombées au sol, ce qui évite la propagation de certains champignons des fruits, et se régalent des restes de la taille.

La taille des arbres

« *La taille est une bataille entre les pays et les régions : chacun a sa recette* » dit Jean Luzi. Charles Morati raconte qu'il y avait un comité des sages dans chaque village qui indiquait s'il fallait tailler. Par exemple, pour sauver certains oliviers, lui-même faisait tailler les arbres « secs » (sévèrement étêtés), comme en Calabre dit-il. Valentin Salvatori fait de même avec certains de ses arbres centenaires et millénaires lorsqu'il s'agit de les régénérer. Chacun taille à sa façon pour faciliter la récolte, pour que l'arbre produise les années suivantes. La difficulté est de laisser pousser les branches basses tout en rabattant les branches hautes, utilisant des harnais pour y accéder à moindre risque. Il faut donc couper en hauteur, enlever les branches trop longues et aérer, comme l'indique le cahier des charges de l'appellation d'origine « *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* » : la taille consiste à réduire l'arbre par l'élimination des vieux bois ce qui confère une forme favorisant la fructification et la récolte. Pierre Magni du Taravo taille ses arbres tous les ans en mars lorsqu'ils n'ont pas encore débourré (lorsque les bourgeons n'ont pas laissé apparaître les jeunes feuilles ou bourres) ou à l'automne au moment de la récolte. Pour Fabienne Maestracci, la taille d'hiver est la meilleure, mais elle vit près de la mer. Certains taillent en même temps que la récolte pour que les branches repoussent l'année suivante permettant la récolte tous les ans.

Le greffage

Monsieur l'Abbé Antoine Peretti décrit comment étaient installées de nouvelles oliveraies dans le Haut-Taravo, par greffage de l'olivier sauvage : en couronne ou en écusson, en arrosant beaucoup. Aujourd'hui, les greffes s'effectuent à proximité des anciennes oliveraies, profitant de l'héritage de ce vaste patrimoine ou sur des oliviers repris au maquis ou encore brûlés (l'olivier qui repousse après un incendie est très souvent sauvage). Certains producteurs pratiquent le greffage, comme Charles Morati, un des premiers à l'avoir fait, ou comme l'a fait Sandrine Marfisi pour réhabiliter une parcelle après l'incendie de 1987 dans le Nebbio. Le greffage sert également à installer des variétés pollinisatrices, à sauvegarder et diversifier les variétés. Son grand intérêt réside dans l'existence d'un tronc au système racinaire déjà bien installé, souvent en sec (sans irrigation) et vigoureux en même temps que cela limite l'importation de matériel végétal de l'extérieur.

La protection des fruits

Pour faire une bonne huile, il faut de belles et saines olives. La protection des fruits contre la mouche de l'olive, principal ravageur de l'oléiculture en Corse, est indispensable pour récolter des fruits à maturité. Sans traitement, il ne faut pas espérer plus d'une récolte tous les 5 ans !

L'envergure des oliviers multiséculaires est telle que les techniques usuelles d'application des

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

produits phytosanitaires peuvent s'avérer impossible. Le changement climatique induit des hivers trop cléments et surtout des automnes interminables et très doux. Le temps idéal pour la mouche de l'olive. Contre cette pression de plus en plus constante des solutions sont à l'étude : argile, ou grands filets anti-insectes.

La récolte à l'Ancienne

Elle marque l'aboutissement du travail sur l'arbre et les terres. Tout le monde participe, y compris les enfants et les grands parents. C'est l'occasion de se retrouver pour travailler en famille, et entre amis comme en témoignent la plupart des oléiculteurs. La récolte demeure un moment notable dans toute la Méditerranée, mais surtout capital dans la transmission du savoir-faire.

La période de récolte

La Récolte à l'Ancienne respecte le cycle naturel de l'arbre. Il faut attendre que les olives tombent d'elles-mêmes. Selon chaque variété, la période de maturité, donc de chute et de récolte traditionnelle va diverger : de février à juin pour la Sabine, de novembre à janvier pour la Ghjermana et la Curtinese, de décembre à mars pour l'Aliva Nera, de février à avril pour la Capanace, de décembre à janvier pour la Zinzala.

La récolte sur filet

Un arbre ancien peut porter jusqu'à 500 kg d'olives, ce qui explique aussi qu'on leur laisse une telle ampleur. Ces récoltes importantes se font en général tous les deux ans, c'est le phénomène de l'alternance. On dira qu'un an sur deux, l'arbre se repose et produit moins. L'âge de l'arbre n'importe pas. Jeune ou vieux, l'olivier produit tout au long de sa vie.

La récolte s'effectue soit dans des filets suspendus sous l'arbre, soit étalés au pied des arbres, mais reposant sur l'herbe. On ne désherbe plus les pieds des oliviers avant la récolte afin que les filets, et donc les olives qui y chutent ne soient pas en contact avec la terre. La qualité des olives - et donc de l'huile - s'en trouve nettement améliorée. Cela a permis d'en supprimer les défauts organoleptiques engendrés par le contact avec la terre. Les producteurs s'aident de ces filets pour ramasser, un geste antique qui permet aux fruits de glisser le long des mailles.

C'est l'hiver ; comme on ne ramasse pas d'olives mouillées, c'est forcément une journée froide, lumineuse et sèche. Il faut être au moins deux. Chacun a sa fonction, le fort porte les caisses, le jeune remettra les filets en place. Ces filets sont ramassés tous les 3 à 6 jours. Il faut d'abord les décrocher ou bien retirer les pierres qui les fixent au sol. Puis chacun prend un bord du filet, un à gauche, un à droite. Il faut marcher ensemble, régler son pas sur celui de l'autre, et faire glisser les olives vers l'extrémité du filet. Ensuite, les recueillir en caisses d'où montent une multitude de parfums à mesure qu'elles se remplissent. L'odeur de l'huile est déjà bien présente.

Sur les parcelles les plus pentues et lorsque les arbres sont alignés, les filets sont tendus entre 2 câbles placés à 6 mètres (la largeur du filet) des troncs et chacun passe sous le filet en partant du haut afin de faire rouler les olives sur le dernier filet transversal qui sert de « gouttière » en contrebas. Les olives sont alors chargées plus aisément dans les caisses.

Tout est très calme. On est très loin des vibrations de tracteurs qui secouent les troncs dans les vergers modernes, du crépitement des peignes, du bruit des machines à récolter. C'est le moment de parler, d'expliquer à l'autre pourquoi les olives sont belles, ce qui a manqué ou non cette année, plus d'eau, c'était mieux, ou moins bien. La taille a rendu ses fruits, ou non. Et pourquoi. C'est le moment de la transmission des gestes et des savoirs qu'on nous a appris autrefois.

« Notre Histoire, elle est ici, et elle se raconte en tirant les filets sous les frondaisons de ces grands arbres qui tordent leurs vieilles branches. Et elle ne va pas au musée, notre Histoire, mais sur une table qu'elle éclaire de sa lumière dorée » c'est ce qu'explique Fabienne Maestracci.

La préparation avant pressage

Aujourd'hui, une fois ramassées, les olives sont effeuillées à l'aide d'un tamis ou bien d'une machine à effeuiller.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Le pressage des olives

Le pressage, qui a lieu d'octobre à juin, au fur et à mesure des récoltes, selon la maturité de chaque variété, consiste à extraire l'huile des olives. On divise cette opération en quatre étapes fondamentales : 1) le broyage, 2) - le malaxage, 3) la séparation solide/liquide, 4) la séparation huile/eau.

Il faut environ entre 4 et 7 kg d'olives pour extraire 1 litre d'huile. Ces variations de rendement dépendent de la variété, de la maturité des fruits et des conditions climatiques de l'année. Pour faire une bonne huile, il faut de belles et saines olives. Le temps entre la récolte et l'arrivée au moulin doit être le plus court possible afin d'éviter la fermentation des fruits nuisible à la qualité de l'huile.

Le pressage des olives récoltées à l'Ancienne s'effectue soit dans un moulin moderne, soit dans un moulin traditionnel.

Les fruits issus de la Récolte à l'Ancienne pressés dans des unités modernes peuvent toutefois produire une huile hors des normes actuelles de commercialisation. Cela s'explique principalement par leur maturité extrême. Les huiles à l'Ancienne ne présentent pas toujours les critères qualitatifs positifs définis par les grilles internationales et européennes (amertume et piquant) et à l'inverse peuvent présenter des caractéristiques organoleptiques considérées comme des défauts rédhibitoires (moisi, chaumé ...) pour la commercialisation selon les normes actuelles. De même, le processus de fabrication en lui-même des moulins traditionnels (oxydation, décantation imparfaite ...) ne permet pas à l'huile d'olive à l'Ancienne ainsi obtenue de répondre aux normes chimiques et organoleptiques de commercialisation, encore moins à celles plus restrictives de l'Appellation d'Origine Protégée Huile d'olive de Corse.

Qu'elle soit pressée dans des moulins modernes ou des moulins traditionnels, l'huile à l'Ancienne se retrouve donc largement exclue du secteur marchand, soit à cause de la maturité extrême des olives, soit à cause du processus de pressage traditionnel. On demeure alors dans le cadre d'une production familiale.

Pratiques festives et amicales liées à la pratique

L'étalement de la *cugliera* sur plusieurs mois dans les principales régions oléicoles corses (Nebbiu et Balagna) ne fait pas de la Toussaint ou d'autres fêtes religieuses majeures des points d'orgue, à la différence du continent. La variation avec les autres temps forts du calendrier agricole, les vendanges ou les moissons, tient aussi à la place centrale occupée par les femmes et les enfants autrefois dans la récolte à l'Ancienne.

Les données démontrent que le nombre de cueilleuses est adapté au travail à réaliser et qu'il est très variable. Ces éléments expliquent probablement l'absence d'une formalisation « festive » de la fin de la *cugliera*. Cependant, il ne faut pas négliger les moments d'échanges et de convivialité lors de l'entretien des vergers, de la récolte et du pressage réunissant des individus de catégories sociales différentes (notables et journaliers pour les exploitations les plus importantes, membres de la famille et amis pour les propriétaires d'oliviers d'extraction plus modeste). La remise de la paie pour le travail effectué pouvait s'accompagner également d'un moment d'échange et de convivialité.

Aujourd'hui, beaucoup de moments conviviaux liés à la pratique de l'entretien et de la récolte des oliviers anciens sont hérités de ces traditions. Refaire une toiture, vendanger, tondre les brebis, aider à la récolte des olives après un gros coup de vent... pour ces travaux nécessitant beaucoup de bras, on lance une *opara* ; c'est-à-dire que l'on sollicite parents, amis, voisins, pour une ou deux journées de travail. Le don d'une journée entière est précieux, parce que tous ont à faire chez eux, mais il serait impoli de refuser. La récompense ne saurait être monnayée aujourd'hui, elle consiste plutôt en un plantureux repas *u pranzu* servi en fin de journée.

La pose des filets de récolte, et la toute récente pose des filets anti-mouche de l'olive participe du même esprit. On se rassemble pour exécuter un travail en commun. Il faut insister sur le fait que la transmission du savoir fait partie intégrante de ces rencontres. Et si autrefois, tous les

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

participants connaissaient les pratiques liées à la récolte, aujourd'hui ce sont souvent des néophytes qui viennent aider parce qu'ils sont désireux d'apprendre les gestes et le travail de l'olivier.

I.6. Langue(s) utilisée(s) dans la pratique

Comme toujours, dans le cadre de productions agricoles ancrées depuis très longtemps, la langue d'origine reste privilégiée : le champ lexical utilisé au quotidien par les producteurs est en langue Corse. D'autre part, l'olivier a fortement imprégné la toponymie (on ne compte plus les lieux nommés « Ugliastrellu » Ugliastru etc ...) et même si depuis deux siècles, les noms de lieux ont été traduits en français, l'usage continue de les désigner en corse.

De même pour les noms de variétés locales d'« *aliva* » olive : *Sabina*, *Capanace* / *Raspuluta*, *Zinzala*, *Ghjermana* etc.

De même pour les noms d'outils, de moulins, d'architectures sont également cités en langue corse tels que *piattu* pour un plat, *bacinu* mesure en bois cylindrique pour l'huile, *franghju* pour un petit moulin, *fabbrica* pour un grand moulin, *pagliaghji* pour les abris de pierre sèche etc.

L'Université de Corse a produit une remarquable étude consacrée au sujet : Ghjacumina Tognotti - La vigne et l'olivier en Corse : étude de géolinguistique et de sémantique lexicale

I.7. Éléments matériels liés à la pratique

Patrimoine bâti et paysager

Le patrimoine oléicole corse est considérable. Depuis les villages situés très en hauteur et qui surplombent la mer, on voit aisément les longues trainées gris vert des oliviers qui descendent jusqu'aux rivages. Il s'agit plus d'un massif forestier que de vergers. Mis à part le Niolu, qui est une région de montagne vraiment trop élevée pour que l'olivier s'y plaise, l'arbre est présent absolument partout.

L'arbre a façonné le paysage en véritable bâtisseur ; pour lui, on crée des terrasses, afin qu'il profite de l'air et du soleil. On construit des abris, pour les récolteurs qui travaillent l'hiver dans un froid souvent glacial, des murets de pierre afin de protéger les arbres de la voracité des bêtes. Et à Bonifacio, on crée d'immenses murs coupe-vent, appelés *tramizzi*, afin que les arbres nouvellement plantés puissent se développer harmonieusement. Aujourd'hui, il ne s'agit pas de vestiges ni de musée à ciel ouvert, mais d'un patrimoine bâti et paysager bien vivant qui continue à servir une production d'huile d'olive.

Certains producteurs hissent leurs arbres en monuments avec leurs 500 voire 2000 ans d'âge. Valentin, oléiculteur souhaiterait que des mesures supplémentaires soient prises pour mieux protéger et valoriser ces arbres d'exception à valeur culturelle. En Balagne et dans le Nebbio on trouve d'anciens vergers de 250 à 1000 arbres, dans le Taravo un grand nombre de petits vergers d'une quarantaine d'arbres en moyenne, tous constitués de sujets très anciens à rénover.

Les murs en pierres sèches

Ils bordent les parcelles ou soutiennent les terrasses des terrains pentus. Ils sont bâtis en pierres blanches dans les régions calcaires de Bonifacio et de Patrimonio dans le Nebbio ou en granit.

A Bonifacio, les *rivili* entourent chaque pied d'olivier. Probablement, ces constructions (des murets ronds de pierre sèche) étaient remplies de terre, puis on plantait l'arbre en son centre afin qu'il puisse s'enraciner avant de rencontrer la dalle calcaire qui court sous le sol.

Les abris de pierres sèches

Appelés *pagliaghji* ou *paillers* en Balagne, *caseddi* au centre Corse, *barracu* dans l'extrême sud » les abris de pierres sèches ponctuent le paysage. On y range les outils, on s'y abrite pour casser la croûte, et dans les vergers, l'un d'eux montrera toujours deux pièces de bois assez longues,

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

solidement fichées dans un mur exposé au soleil, c'est là que l'on pose *u stacciu* ou bien *u ciarigliulu* le tamis qui sert à effeuiller les olives avant le pressage.

Les moulins

Ils sont bien sûr un élément très important du patrimoine bâti de Corse. On distingue 2 types de moulins : celui « à sang » et celui « à eau ».

Le moulin à sang peut être construit dans les vastes caves de riches familles, et réservé à son usage. Ils peuvent aussi être des bâtisses à part entière, situées un peu à l'écart du village parce que l'activité génère beaucoup de va et vient, et desservies par un vaste réseau de chemins bordés de murs (*i chjassi*) qu'empruntent hommes et bêtes afin d'apporter les olives à presser. Ces chemins desservent toute la campagne, où sont disséminées les oliveraies.

Quant aux moulins à eau, ils témoignent d'une remarquable maîtrise du terrain ; les adductions, souvent en pierre de taille apportent ou bien détournent l'eau de la rivière, selon la puissance du courant (elle peut être dévastatrice en cas d'orage). Ces constructions se situent en bordure de rivière et les chemins qui y conduisent comportent souvent de très larges escaliers. Certains ouvrages de pierre (granit) sont absolument remarquables.

Objets, outils, matériaux supports

Pour la récolte en chute naturelle

La pose des filets est la première tâche à effectuer en attendant la chute des olives ; elle se fait généralement avant fin octobre car traditionnellement à la Toussaint, la Corse subit une tempête appelée « A burrasca d'i santi », qui fait chuter les premiers fruits. On les place sous la frondaison des arbres, là où les fruits vont chuter. Les filets arrivés d'Italie en Corse dans les années 1990 ont amplement facilité le ramassage des olives « *par chute naturelle* ». Certains producteurs possèdent des hectares de filets à installer, 12 ha chez Valentin Salvatori, 11 ha de filets numérotés sur un plan d'ensemble où chaque lot de filets correspond à un champ d'oliviers chez les Morati. Ils sont attachés aux arbres et rassemblés par des crochets ou tirés entre 2 câbles si les arbres sont alignés.

Au cours de l'hiver, le paysage est métamorphosé par ces immenses filets verts ou oranges étendus entre les arbres.

Pour la préparation des fruits avant trituration

Les olives doivent être nettoyées de tout corps étranger. Pour cela, on utilise soit un tamis à l'ancienne : « *u stacciu* » ou « *u ciarigliulu* », soit une petite machine à effeuiller. Celle-ci consiste en un souffleur placé sur une goulotte. Ceci permet de faire glisser les olives dans une caisse pendant que l'air soufflé envoie au loin feuilles et brindilles. Le pressage doit intervenir dans les 9 jours maximum après récolte.

Pour le transport des olives au moulin

Les oléiculteurs professionnels sont équipés de cagettes ajourées de petits volumes permettant de restreindre la fermentation des olives entre la récolte et le moulin. En oléiculture familiale, les efforts d'investissement conséquents pour l'achat des filets de récolte laissent peu de place à d'autres dépenses : il arrive donc que les olives soient encore transportées jusqu'au moulin dans des sacs de jute, des bacs plastiques ou autres contenants non ajourés.

Pour le pressage des olives

Les moulins professionnels

24 moulins modernes sont répartis sur toute l'île. 10 sont prestataires de services et pressent des olives à façon pour les producteurs. Les principales unités de trituration sont toutefois concentrées en Plaine Orientale et en Balagne où se situe la majeure partie des vergers productifs.

La majorité des récoltants à l'Ancienne ont recours à des moulins prestataires pour faire presser leur récolte. Leurs vergers sont souvent situés en piémont ou montagne, dans les villages

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

intérieurs de l'île, et il se voient ainsi obligés de parcourir plus de 2 heures de route pour trouver un moulin. Par soucis d'économie de temps et de carburant, ces récoltants choisissent de ne faire le trajet qu'avec un volume d'olives importants. Cependant ce choix allonge mécaniquement le temps entre la récolte et le pressage au détriment de la qualité de l'huile produite.

Le moulin Morati dans le Nebbio

Après un travail acharné de remise en état des 1 000 oliviers multiséculaires de la propriété familiale, Olivier Morati a délaissé le moulin de famille traditionnel, et investi dans un moulin moderne. Son huile AOP « *Oliu di Corsica* » est vendue à la propriété. Pour celle-ci, il estime d'abord la maturité des olives qu'il fait tester par le laboratoire pour vérifier le respect du cahier des charges de l'AOP. Il ajuste sa date de récolte ou selon l'avis obtenu, il peut faire des assemblages afin d'optimiser les caractéristiques organoleptiques de l'huile qui doit respecter des critères stricts d'amertume et de piquant selon le cahier des charges de l'AOP.

Il faisait auparavant triturer sa production au Moulin de Prunete à Cervione, mais le fait aujourd'hui pour son compte et celui d'autres producteurs selon le processus d'usage des moulins modernes, de novembre à décembre pour la récolte sur l'arbre et jusqu'en avril/mai pour la récolte à l'ancienne. Sa capacité est de 400 kg d'olives à l'heure avec un minimum de 100 kg. La création de ce moulin moderne fut bienvenue dans une région de forte production comme le Nebbio.

Les moulins traditionnels

La Corse en compte plus de 200 (selon l'Office de l'Environnement de la Corse), mais une dizaine seulement s'avère opérationnelle aujourd'hui.

Le moulin peut être propriété du meunier, donc ouvert à tous ou bien réservé à l'usage d'une famille de gros propriétaires terriens (souvent inclus dans la maison, comme chez JC Arrii)

La presse traditionnelle : le moulin à huile U Palazzu de Talla à Sainte-Lucie-de-Tallano



Olives à maturité
© Catherine Virassamy, 2021



U stacciu, tamis, Récolte d'olives
© Catherine Virassamy, 2021



Le Moulin à eau U Fragnonu à Sainte-Lucie-de-Tallano
© Catherine Virassamy, 2021

La presse traditionnelle est encore pratiquée par de rares oléiculteurs ; elle consiste à broyer et à malaxer les olives via une meule de pierre, puis la pâte obtenue est placée dans des « *scourtins* », empilés et pressés afin d'extraire l'huile.

Une fois effeuillées, lavées et pesées les olives sont broyées dans une cuve en pierre par une meule de pierre entraînée par un âne ou un mulet pour les réduire en une pâte. Ce dispositif appelé moulin à sang, existe parmi d'autres systèmes de presse amplement utilisés au XIXe siècle tels que le pressoir à eau.

Jean-Christophe Arrii, jeune oléiculteur à Sainte-Lucie-de-Tallano, fait revivre depuis une dizaine d'années ce savoir-faire traditionnel dans le pressoir de son grand-père, entouré de ses amis et des anciens du village.

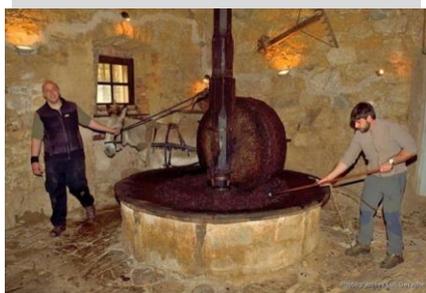
Il procède comme suit, reproduisant les gestes traditionnels dans son cadre originel, magnifique

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

bâtisse de pierre qui abrite le moulin à sang. Pour la presse, il met ses olives récoltées « *par chute naturelle* » de ses 800 arbres d'Aliva Nera, dans une cuve en pierre appelée « *u piattu* », le plat. Puis l'âne se met en marche et tourne autour de la meule qu'il actionne durant une heure et demie. Il faut verser les olives qui se réduisent en pâte au fur et à mesure et toujours repousser cette pâte vers le cœur de la pierre afin de la malaxer uniformément et doucement, sans surchauffe. La meule est légèrement tournée vers l'extérieur, pour permettre de repousser la pâte. « *Quand la pâte est prête, on dit qu'elle chante* » ajoute Jean Christophe. C'est en la touchant, en la malaxant à pleines mains qu'il en évalue la qualité. Il verse ensuite cette pâte dans les « *scurtini* » produits à la scourtinerie de Nyons. Ce sont de petites poches plates en fibre de coco (anciennement faites de chanvre et de jonc) qui une fois pressées vont laisser passer l'huile que contient la pâte. Il empile ainsi ces « *scurtini* » sous la presse métallique par séries de 9, intercalés par une plaque de métal, soit un « *casteddu* » ou un « *château* » de 240kg.

De cette presse, un jus d'olive sort. « *Il ne faut pas étrangler les scourtins disaient les anciens* » commente Jean-Christophe, en appliquant progressivement une force de plus en plus intense sur ceux-ci. Des gouttes d'huile et d'eau commencent à ruisseler le long du « *casteddu* » car dans les olives, il y a environ 20% d'huile, 50% d'eau, 30% de parties végétales. L'huile s'écoule petit à petit dans un bac, plus vite que l'eau, puis vers la fin, il la prend en surface d'un coup de poignet sec avec a « *paletta* », pour voir s'il reste de l'eau.

Il verse enfin de l'eau chaude, chauffée dans le chaudron intégré dans le moulin, dans une bassine qu'il renverse sur les « *scurtini* », pour « *pousser le dernier gras* », ramollir la fibre et enlever la pâte desséchée qui va se casser et terminer l'opération.



Pressage traditionnel au moulin à huile U Palazzu de Talla
©Luc Gavache, 2020



Presse et scourtins, U Palazzu de Talla
© Catherine Virassamy, 2021



Paletta pour récupérer l'huile U Palazzu de Talla,
© Catherine Virassamy, 2021

L'huile est alors déversée dans des bidons pour décantation dans une pièce à 15 °C située dans le sous-sol de la bâtisse, cela pendant 3 à 6 jours pour que l'huile remonte à la surface par différence de densité avec l'eau de végétation. Elle sera ensuite filtrée dans du coton pour enlever la pâte très fine qui s'est mélangée à l'huile, et sera enfin mise en bouteilles.

Jean-Christophe avait parallèlement à la presse, réservé un bac de pâte sortie de la meule, en pratiquant en son milieu un trou, qui pendant ce temps s'était rempli d'un nectar d'huile, « *l'huile vierge, la meilleure huile* » selon lui et rajoute « *l'huile faite à l'ancienne capte les arômes de la dernière odeur de l'olive et de celle du scourtin, de paille, d'olive noire et de fleur de maquis* ».

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

En Corse, la pratique de l'oléiculture est une tradition familiale, transmise de générations en générations qui s'acquiert par l'expérience. Des diplômes peuvent s'acquérir pour exercer le métier d'oléiculteur dans les 2 lycées agricoles de Corse ou dans le Centre de Formation pour adultes de Corte. Non diplômantes, il existe également des journées d'initiation ou de perfectionnement sur divers thèmes liés à la culture des oliviers jeunes ou vieux. Elles sont ouvertes à tout public professionnel ou familial. Transmission informelle et formelle se côtoient donc sur l'île, mais pour la majorité des pratiquants, elle reste informelle : moins de 5 jeunes passés par les établissements d'enseignement s'installent chaque année en vieux vergers.

Mode de transmission informelle

L'oléiculture traditionnelle en Corse est rarement transmise de manière formelle. Sa transmission s'acquiert essentiellement par l'expérience. La famille, les voisins du village - jeunes ou vieux - qui entretiennent leurs arbres multiséculaires et les récoltent transmettent de manière informelle la pratique aux intéressés. La reproduction des gestes et la parole qu'aucun bruit de machine ne vient troubler sont les principaux vecteurs de transmission des savoir-faire ancestraux.

Mode de transmission formelle

Toutefois, les oléiculteurs qui opèrent avec le statut d'agriculteurs ou certains salariés agricoles doivent obtenir un diplôme, auprès d'établissements d'enseignement reconnus. Les techniques oléicoles sont alors transmises par les pairs essentiellement lors des périodes de stage ou d'intervention en lycée.

De nombreuses journées d'initiation sont également proposées aux salariés, agriculteurs, amateurs sur les techniques de greffage, de taille de rénovation et d'entretien, de dégustation de l'huile d'olive ...

II.2. Personnes/organisations impliquées dans la transmission

Les acteurs de la transmission informelle : parcours d'apprentissage recueillis lors de l'enquête de terrain

Daniel Cartayrade : Sa passion de l'olivier vient de sa grand-mère avec qui il ramassait les olives à la main. Il s'est engagé dans l'oléiculture en 1984 lors de la création de la Coopérative oléicole de Balagne. Il suit une formation d'horticulteur, puis son oncle l'initie vraiment au métier. C'est en aidant un ancien de son voisinage à récolter qu'il va produire 300 litres d'huile, les embouteiller, et les vendre dans la boulangerie de sa mère à l'Ile Rousse. La vente de sa production lui a permis d'acheter ses premiers filets qu'il a installés dans son oliveraie des « *Pardine* » à Zilia.

Valentin Salvatori : Sa famille triture et ramasse les olives depuis des générations. Il est né dans leur moulin qui fonctionne officiellement depuis 1873 dans le village d'Avapessa. Il a toujours vu son père officier au moulin et a commencé à presser à 14 ans. Michel Rocard lui a remis la médaille du Mérite Agricole en 1984. Son fils est également oléiculteur et exerce au Maroc.

Isabelle Tomasini : Avec son mari qui possédait des oliviers en héritage, ils ont commencé à faire de l'huile d'olive en 1976. Elle entretient les oliveraies et les récolte depuis 1992. Sa fille prendra sa succession et plantera sans doute des variétés corses.

Thierry Cervoni : Installé en tant qu'oléiculteur et éleveur, il a étudié au lycée agricole de Borgo pendant 4 ans. Il a repris l'activité de son père qui était oléiculteur, en 2013, puis s'est associé avec sa maman, bergère de brebis, en 2020 pour l'élevage. Il a toujours souhaité faire de l'oléiculture, totalement investi dans son exploitation, la rénovation de ses oliveraies et dans la Coopérative oléicole de Balagne dont il est Président depuis 2016, très attaché à la préservation du patrimoine de son terroir, des oliviers et des savoir-faire.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Olivier Morati : Après des études agricoles au Lycée agricole de Sartène et l'obtention d'un bac agricole BTA, il a repris l'exploitation de son père constituée d'un patrimoine de vieux oliviers qu'il cultivait et récoltait depuis son enfance avec ses parents. Il a rénové les oliveraies familiales, planté de nouvelles oliveraies dans la plaine d'Oletta et a créé un moulin.

Joseph et Thierry Rioli : Chez les Rioli, l'oléiculture est aussi une affaire de famille comme le raconte son épouse Marie-Thérèse. Joseph Rioli a pris la succession de son père qui pressait l'huile il y a 50 ans, à l'ancienne, puis avec un moulin plus moderne partir de 1982 lorsqu'il a repris l'exploitation pour investir en 1995 dans un moulin très moderne à chaîne continue. Il produit une huile avec les oliviers du Couvent de Cervioni, plantés il y a presque 300 ans et avec ceux d'un jeune verger de la côte orientale pour l'Huile du Moulin de Prunete. Son fils Thierry travaille à ses côtés.

Les acteurs de la transmission formelle

Établissements d'enseignement

Les 2 lycées agricoles de Corse ne dispensent pas de formation spécifique à l'oléiculture, encore moins à l'oléiculture traditionnelle en vieux vergers. Les enseignements restent généralistes avec des modules « culture arboricole ». Quelques modules spécialisés sur la taille, l'élagage, le tronçonnage sont applicables en vieux vergers oléicoles. Mais ce sont plus les stages ou les interventions de professionnels en lycée qui permettent la transmission des techniques de rénovation, d'entretien et de récolte des oliviers anciens ou de pressage des olives.

- *Lycée agricole de Borgo-Marana* : il regroupe 4 centres, le Lycée agricole, le Centre de Formation d'Apprentis Agricole (CFAA), le Centre de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA), l'Exploitation du lycée agricole. Il délivre en particulier les diplômes suivants : en formation initiale, le BAC Pro Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole (CGEA), en apprentissage, le Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole Spécialisation « Métiers d'Agriculture Productions Animales » (CAPA MAPA) et le Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole, en formation continue, le Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole, en formation courte formation tronçonnage/élagage.

- *Lycée agricole de Sartène* ou Le Campus AgriCorsica 'U Rizzanesi - Sartè' : il regroupe 4 centres, le Lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole (LEGTA) pour la formation initiale scolaire, le Centre de Formation d'Apprentis Agricole (CFAA) pour la formation par la voie de l'apprentissage, le Centre de Formation Professionnel et de Promotion Agricole (CFPPA) pour la formation continue, l'Exploitation Agricole. Il délivre en particulier en formation initiale le BTSA Analyse, Conduite et Stratégie de l'Entreprise Agricole (BTSA ACSE), en apprentissage, le CAPa Métiers de l'Agriculture – Elevage et le Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole (BP REA), en formation continue, le CAPa Métiers de l'Agriculture – Elevage, le Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole (BP REA) et le CS Arboriste Elagueur.

- *Le CPS de Corté* : Centre de Promotion Sociale aide à la reconversion de jeunes adultes vers des métiers agricoles dont l'oléiculture traditionnelle.

- L'Université de Corse a permis la publication de thèses consacrées à l'olivier, tant au niveau scientifique que culturel, et en particulier le très important travail de Ghjacumina Tognotti (UMR LISA) sur le lexique de l'olivier / de l'oléiculture et ses pratiques en langue Corse. Ce travail lui a d'ailleurs valu sa participation au Nouvel Atlas Linguistique et Ethnographique de la Corse à destination du grand public.

Etablissements publics et professionnels

- *ODARC* : l'Office du Développement Agricole et Rural de Corse est un établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC), doté de la personnalité civile et de l'autonomie financière sur lequel la Collectivité Territoriale de Corse exerce son pouvoir de tutelle. L'Office du Développement Agricole et Rural de Corse est chargé, dans le cadre des orientations définies par la Collectivité Territoriale de Corse, de la mise en œuvre d'actions tendant au développement de l'agriculture et à l'équipement du milieu rural et contribue avec les services de l'Etat et les chambres d'agriculture, à la modernisation des exploitations agricoles, à l'installation des jeunes agriculteurs et au développement des filières de production, en particulier pour l'installation des oléiculteurs, la rénovation et la plantation des oliveraies. Il finance notamment les formations via

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

les syndicats, la rénovation des oliveraies anciennes (démaquisage, ouverture des pistes, clôtures), les filets de récolte et le petit matériel de récolte, les moulins modernes sous certaines conditions.

- *La Chambre Régionale d'Agriculture de Corse* : elle est auprès des pouvoirs publics, un organe consultatif des intérêts agricoles de la région. Selon la Loi d'avenir de l'agriculture du 13 octobre 2014, la Chambre régionale d'agriculture de Corse oriente, structure et coordonne les actions des Chambres d'agriculture de Haute Corse et de la Corse du Sud.

Depuis 2020, elle emploie un technicien oléicole régional, s'appuyant sur les chambres d'agriculture départementales, qui accompagne l'ensemble des oléiculteurs corses dans leur parcours technique de production et de transformation. Les savoir-faire liés aux vieux vergers sont traités spécifiquement et l'accompagnement comme les formations dispensées sont adaptés. Le recours aux services techniques des Chambres d'Agriculture reste toutefois l'apanage des oléiculteurs professionnels au statut d'agriculteur. Bien que l'accès à l'accompagnement technique consulaire reste ouvert aux oléiculteurs familiaux moyennant un surcout, peu y font appel préférant les conseils informels des pairs.

- *Le Syndicat Interprofessionnel des Oléiculteurs de Corse (SIDOC)* : les 440 oléiculteurs professionnels et amateurs (du moins ceux qui se sont déclarés) corses sont organisés au sein de cet organisme interprofessionnel, fondé en 1999 au moment de la restructuration des oliveraies et de l'organisation de la profession en Corse. Le SIDOC est reconnu officiellement comme Organisme Interprofessionnel Régional par le ministère de l'Agriculture depuis 2009. Il représente la profession corse auprès de toutes les instances françaises, européennes ou internationales, et permet des relations interprofessionnelles soutenues et constructives entre les acteurs insulaires, de l'amont à l'aval de la filière. Son principal objectif est l'élaboration des politiques oléicoles corses, de formation, de recherche, d'expérimentation et de développement. Il travaille à l'accroissement de l'offre et de la demande en produits oléicoles, favorise l'amélioration de leur qualité et assure leur promotion. L'une de ses missions statutaires consiste également à « favoriser la réalisation de projets relatifs à la valorisation du patrimoine végétal ou historique relié à l'oléiculture ». Sous forme associative, le SIDOC est composé de 2 collèges représentant l'amont et l'aval de la filière. Le SIDOC et le Syndicat AOC Oliu di Corsica, partagent la même présidence : depuis 2022, c'est M. Thierry Cervoni, oléiculteur à Muro, qui assure ces fonctions. Il est assisté par 2 vice-présidents, l'un au titre du SIDOC – M. Louis Cesari, producteur à Ghisonaccia, l'autre au titre du Syndicat AOC Oliu di Corsica, Mme Fabienne Maestracci, oléicultrice à Bonifacio. Les administrateurs sont soit producteurs, soit mouliniers. Les différentes microrégions de l'île, les différents types de vergers (anciens ou nouveaux) sont équitablement représentés.

Le SIDOC accompagne les producteurs à travers des actions de formation à des savoir-faire qui se perdent telles que la taille ou la greffe des oliviers.

- *Le Syndicat AOC Oliu di Corsica* : organisme de Gestion et de Défense de l'Appellation d'Origine Protégée Huile d'Olive de Corse – auprès de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine). Sur la base du volontariat, il regroupe 188 oléiculteurs désirant obtenir un label de qualité reconnu pour leur production d'huile d'olive. Ses missions sont multiples et ont notamment pour but de garantir la typicité d'une huile d'olive faite en Corse, à partir de fruits issus de variétés locales. Il a un rôle de défense et de protection du terroir, du produit et du nom de l'AOP Oliu di Corsica - Huile d'olive de Corse envers les fraudes, les contrefaçons, les usurpations, et les tromperies. Il se doit de promouvoir le produit en structurant la communication de l'AOP Oliu di Corsica - Huile d'olive de Corse. Il est surtout responsable de l'élaboration et du contrôle du respect du cahier des charges de l'AOP. Il est le garant de la qualité des huiles produites sous l'AOP Oliu di Corsica - Huile d'olive de Corse. Depuis 2016, la mention « Récolte à l'Ancienne » au sein de l'AOP Huile d'Olive de Corse est formellement identifiée : elle garantit que les fruits ont été uniquement récoltés par chute naturelle. Cette reconnaissance favorise le maintien du savoir-faire ancestral des oléiculteurs corses et protège la typicité d'une huile très douce aux arômes d'olive noire, de fruits secs ou de fleurs de maquis. Malheureusement, la production de cette gamme d'huile en AOP reste extrêmement restreinte : d'une part, parce que la production des oliviers multi centenaires alterne fortement avec plusieurs années sans production, d'autre part parce que les exigences qualitatives sont drastiques et excluent des lots « Récolte à l'Ancienne » de l'AOP.

Le Syndicat AOC Oliu di Corsica propose précisément de multiples formations à la dégustation

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

allant de l'autocontrôle au perfectionnement pour intégrer le jury professionnel de l'AOP. L'huile d'olive étant le résultat de tout un travail en amont, les oléiculteurs peuvent ainsi identifier l'origine des défauts et améliorer leurs techniques de production.

Structures associatives

- *La Fédération des Foires Rurales Agricoles et Artisanales de Corse (FFRAAC)* : émanation de la Fédération Nationale des Foyers Ruraux très présents en Corse, présidée par Jean-Marc ROCCHI, la FFRAAC a pour objectif prioritaire de promouvoir les métiers et les savoir-faire de l'agriculture et de l'artisanat corses en s'appuyant sur les territoires de productions emblématiques de l'île avec le label très contrôlé « *Fiere di Corsica* ». Parmi ces foires, la « *Fiera Di L'Alivu* » de Montegrosso célèbre l'olivier, de même que la Foire de *l'oliu novu* à Tallano et la foire du Tourisme Agricole de Filitosa qui met particulièrement en valeur les producteurs locaux d'huile d'olive issue de la Récolte à l'Ancienne. Le Foyer Rural de Montegrosso a lancé en particulier une campagne de greffes à partir des oléastres endémiques poussant sur les vieilles souches, en délivrant des formations à la greffe. Au moment de la foire, un chantier de démonstration de taille des oliviers anciens accueille, deux fois par jour, les oléiculteurs familiaux qui souhaitent découvrir cette technique spécifique.
- Dans le Cap Corse, l'association l'Amichi di u Rughjoni, initie la remise en état d'oliveraies anciennes et les cède par bail à des agriculteurs. L'association, aidée par les notaires de la région, va jusqu'à régler le problème du foncier par le biais d'AFP (Association Foncière Pastorale).

III. HISTORIQUE

III.1. Repères historiques

L'olivier sauvage ou oléastre est indigène et présent en Corse depuis des millénaires. Un olivier de Casta, hameau de la commune de Santo-Pietro di Tenda dans le Nebbio était estimé à 2800 ans, mais victime d'un acte de malveillance, il a brûlé en 1986 ; un autre olivier daté de 2 000 ans, classé Arbre Remarquable par l'Office de l'Environnement de la Corse, prospère à Oletta. Partout sur l'île il est possible de trouver des oliviers millénaires. Le plus vieux spécimen connu en Corse et encore visible - reste l'olivier de Cateri en Balagne (plus de 2500 ans) formé de plusieurs troncs (« rejets ») autour d'un espace circulaire vide ; il est issu d'un olivier d'origine encore plus ancienne qui devait être situé en son centre et qui a brûlé ; compte tenu de cette spécificité, sa datation scientifique n'est pas possible.

Les travaux des archéologues attestent que les hommes du néolithique récoltaient déjà les fruits de l'olivier : un mortier rudimentaire et des noyaux d'oléastres trouvés à Scaffa Piana laissent penser que des hommes procédaient déjà à l'extraction de l'huile 1 800 ans av. J.-C. La présence d'un important patrimoine d'oliviers multiséculaires dans l'île témoigne sans cesse d'un passé oléicole.

Une nouvelle approche, par l'archéobotanique, a mis les pollens à l'étude. Ces chercheurs s'interrogent quant à une grande quantité de pollens autour du site archéologique d'Aleria qui : « pose malgré tout la question de l'existence d'oléaculture à proximité de sites occupés dans le secteur au Néolithique final. »

Les navigateurs Phéniciens, ces marins venus de l'Est furent les premiers à greffer les oléastres sur l'île. L'huile est extrêmement recherchée sous toute l'Antiquité, indispensable pour la nourriture, mais aussi l'éclairage, les soins médicaux, les soins du corps, la Corse vend déjà de l'huile, du vin, du miel, des fromages et de la poix à des navigateurs accostant sur ses rives.

Mais c'est la République de Gênes présente sur l'île du XVI^e jusqu'au début du XVIII^e siècle qui va véritablement faire de la Corse une terre d'oliviers. La politique de mise en culture arboricole, *la Coltivazione*, instaurée par la république de Gênes a permis de développer l'arboriculture en

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Corse et de transformer une économie à prédominance pastorale quasiment nomade en une économie à prépondérance agricole. Pour cela, Gênes va obliger la population à procéder à des plantations d'arbres de toutes sortes et surtout d'arbres fruitiers, autour de 5 arbres principaux : l'olivier, le châtaignier, l'amandier (tous trois arbres nobles), le noyer et le mûrier ... Il en va de même pour la vigne et les céréales. Gênes encourage les plantations mais aussi les greffes d'oléastres. Deux types d'oliviers ont en particulier été légués par les génois : la Ghjermana et l'Aliva Nera d'Alta Rocca. (Serpentini, Jouffroy).

Après la domination génoise, dès 1771, le gouvernement français a cherché à établir le bilan de la politique agricole initiée par Gênes. Des relevés de géomètre ont été effectués jusqu'en 1791 pour confectionner 39 planches regroupées sous le nom de *Plan Terrier*. Le plan a dressé un inventaire des terres cultivées, terres incultes mais cultivables, non cultivables, bois et forêts. Les terres cultivées comportaient alors les terres semées en grains, les prés, les oliveraies, les vignes et la châtaigneraie.

Les oliviers participaient alors grandement à la richesse économique de l'île, principalement en Balagne et dans la région de Bonifacio, mais aussi dans le Nebbio avec l'établissement de propriétaires terriens, de familles aisées qui possédaient des oliveraies et un moulin. Les génois ont rapidement choisi leurs interlocuteurs chez les grands propriétaires terriens. Y compris dans le cadre du développement agricole. Ceux-ci ont reçu d'importants paiements afin de planter des oliviers ou encore de greffer des oléastres. Exploitants avisés, ils gagnèrent sur les deux terrains ; En se faisant payer le travail, d'abord, et en s'enrichissant ensuite grâce à la production d'huile. Ces propriétaires appelés '*sgio*' ont joué un rôle important dans le développement de l'olivier.

La petite île qu'est la Corse compte au Moyen Age deux types de société : l'une est féodale, menée par de grands propriétaires ou des seigneurs assez rudes, et c'est à eux que la terre appartient. On trouve cette organisation en Balagne, en Alta Rocca, en Cinarca et dans l'extrême sud de l'île. Et c'est là que les femmes travaillaient aux récoltes pour le salaire d'un litre d'huile par semaine. Dans le reste du territoire, de féroces révoltes avant et durant le Moyen âge ont considérablement changé cet ordre. Les terres sont distribuées aux paysans, et généralement, les familles travaillent pour leur propre compte. Il existe donc une multitude de vergers de 30 à 100 arbres, disséminés dans les campagnes et chaque famille s'arrange pour entretenir et récolter le sien.

Les savoir-faire liés à l'olivier et la production d'huile d'olive en Corse participaient d'une vie rurale qualifiée de société agro-sylvo-pastorale dont la tradition perdure. Sauf chez les grands propriétaires, la production était et reste familiale. L'huile d'olive constituait un appoint financier parce que le surplus se vendait ou se troquait. Au cours des derniers siècles, elle était utilisée partout : à l'église, en cuisine, à table, pour l'éclairage, pour les soins tant aux hommes qu'aux animaux car elle est l'ingrédient de base de nombreux onguents qui se fabriquent encore aujourd'hui dans les villages.

Les familles cultivaient aussi des vignes, du blé, des arbres fruitiers, mais l'hiver, lorsque les troupeaux manquaient d'herbe, c'est l'olivier qui offrait ses ramures afin de les nourrir : « Autrefois les bergers allaient dans les oliveraies l'hiver et ils coupaient des branches pour alimenter les brebis. On appelait ça *fa' a fronda* » raconte Thierry Cervoni, oléiculteur et éleveur

Le commerce de l'huile prospère. Les marchands revendent de l'huile dans les ports où des courtiers sont installés. Il y avait 2 grands ports, à l'extrême sud, Bonifacio et Propriano, mais aussi en Balagne et notamment Calvi. Et tout au long des côtes, d'innombrables petits ports naturels où les tartanes viennent charger du vin, des anguilles (côte orientale), du blé, du charbon de bois, et bien sûr de l'huile d'olive.

Mais les deux guerres mondiales vident la terre de ses hommes. C'est le début du déclin de la production.

Dans les années 60, les pieds noirs nouvellement arrivés vont planter à l'instigation de l'État, 500 hectares d'oliviers picholines importés du continent. Cette variété produit de très grosses olives à consommer vertes destinées plutôt à la confiserie. Cette diversification de la production qui n'a

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

pas fonctionné. La picholine a donc été arrachée laissant environ 300 ha de plants dans quelques poches micro régionales.

A partir des années 1980, des initiatives éparses de producteurs témoignent d'un regain d'intérêt pour la culture de l'olivier et participent à la renaissance de l'oléiculture. La création d'associations de producteurs comme l'Aliva Balagna en Balagne ou la nouvelle Coopérative Oléicole de Balagne par René Colombani en 1982, et va suivre l'appel aux producteurs de Don Jean Santa Lucia l'un des fondateurs du Syndicat Interprofessionnel des oléiculteurs de Corse pour constituer une filière de l'oléiculture en 1999 (avec Charles Morati, Louis Cesari et Alain Brunelli).

Les producteurs se regroupent en filière, et se professionnalisent. De nouvelles exploitations sont créées, en plantant de jeunes vergers atteignant parfois une dizaine d'hectares. Ces vergers sont mécanisables, disposent d'un système d'irrigation, ils assurent une pérennité des récoltes qui permet aux producteurs de vivre de leur activité. Ils deviennent alors de véritables entrepreneurs qui vont se donner les moyens de produire une huile de grande qualité et de la faire connaître. Attachés à une tradition millénaire, soucieux d'éviter toutes déviations et toute fraude, ils se regroupent en syndicat et œuvrent à obtenir une AOP sur l'huile d'olive de Corse Attachés à une tradition millénaire, soucieux d'éviter toutes déviations et toute fraude, les producteurs, regroupés en Syndicat œuvrent à obtenir une AOP sur l'huile d'olive de Corse.

Le Syndicat Interprofessionnel des Oléiculteurs de Corse (SIDOC) est créé en 1999, présidé à l'époque par Don Jean Santa Lucia, de 2015 à 2022, par Sandrine Marfisi, et depuis 2022 par Thierry Cervoni.

Le Syndicat AOC Oliu di Corsica, émanation du SIDOC, organisme de Gestion et de Défense de l'Appellation d'Origine Protégée Huile d'Olive de Corse, est créé en juin 2002.

L'huile d'olive de Corse est protégée par une appellation d'origine contrôlée (AOC) « *Huile d'olive de Corse* » ou « *Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica* » depuis 2004, et par une appellation d'origine protégée (AOP), au niveau européen depuis 2011.

La récolte en chute naturelle, dite « récolte à l'ancienne » est inscrite au cahier des charges de l'AOP Oliu di Corsica en 2016.

III.2. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

Le ramassage à terre

Autrefois, avant la récolte par chute naturelle, le pied de chaque arbre était nettoyé et soigneusement désherbé. On créait un cercle de la largeur de la frondaison, et le sol totalement nu y était même balayé : nittà, rascà, rastillà ...plus d'une vingtaine de mots désignent précisément la nature de ce travail. Un petit cordon de terre fermait le cercle afin d'éviter que les olives s'en échappent. Chacun avait sa méthode et ses outils. Chez les Morati dans le Nebbiu, pour récolter, on nettoyait le sol avec une faucille et faisait une rigole du côté le plus pentu. Les parents de Régine, oléicultrice et élèveuse de brebis en Balagne, pratiquaient le ramassage à la main, et faisaient aussi une cuvette autour de l'olivier. Cette méthode avait pour inconvénient de donner parfois aux olives un goût « terreux » aujourd'hui considéré comme un défaut rédhibitoire. On a donc introduit les filets dans cette méthode de récolte.

Le séchage des olives

Autrefois, les olives étaient mises à sécher dans les greniers ou dans les « *Pagliaghji /paillers* ». Comme aujourd'hui, on évitait soigneusement de les entasser ; en effet, l'olive est un fruit qui moisit très facilement, et si le goût de terre était toléré, celui de moisissure déclassait l'huile de table. Le séchage permettait aussi d'attendre d'avoir suffisamment d'olives pour entreprendre le voyage au moulin, à dos d'âne ou de mulet. Cette pratique est abandonnée aujourd'hui où l'on

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

privilège des fruits lisses de première fraîcheur. Sauf dans le cas de récoltants désireux de continuer de porter leurs olives vers les moulins à scourtins (à l'ancienne).

Les moulins

Autrefois, la pâte restante appelée « *grignons* » était utilisée pour le combustible et le savon, et fournissait les savonneries marseillaises.

Ces grignons pouvaient être « repassés » avec de l'eau bouillante ; cela produit l'huile « lampante ». Cette huile, impropre à la consommation à cause de son goût désagréable, servait de combustible depuis les Romains pour brûler dans les lampes, et donc éclairer. Monsieur l'Abbé Antoine Peretti du Haut-Taravo nous raconte par ailleurs, à propos de la presse traditionnelle, que cette « *huile de recense* », obtenue en pressant les « *grignons* » après leur mélange avec de l'eau bouillante, revenaient de coutume au moulinier, ainsi que 10% de la production d'huile de table, en paiement de son travail.

Objets, outils, matériaux et supports

Les vêtements

Les femmes ramassaient avec des habits spéciaux : un grand linge autour du cou qui servait de foulard et surtout de tablier.

A Carghjese, très ancienne colonie grecque, on tresse la couronne des mariées en rejets d'olivier.

Les contenants

Elles remplissaient les paniers d'olives, faits en rejets d'olivier par des vanniers, en myrte, en éclisses de châtaignier ou en osier ; ces paniers ont une taille bien précise, ils servent à compter les mesures d'olives ramassées, et donc à payer les cueilleuses.

Le bât de l'âne, qui sert à transporter paniers ou sacs, la corde de poil de chèvre, très souple, « *a funa* » qui sert à les lier, font partie des objets usuels d'une récolte.

Les outils

Les témoignages d'Isabelle Tomasini ou Madame Morati nous décrivent comment les femmes nettoyaient le sol au pied des oliviers, avec des outils sommaires : faucille, pioche, « *la razzigaghjola* » fréquemment utilisés.

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

IV.1. Viabilité

Vitalité

Vitalité de la communauté

Elle repose moins sur la centaine de professionnels adhérents au Syndicat AOP Oliu di Corsica que sur les nombreux (environ 1000) oléiculteurs familiaux - récoltants ou amateurs - qui perpétuent la tradition. L'attachement aux valeurs patrimoniales en Corse – dont font partie les oliviers multicentenaires – la facilité d'acquisition des techniques de base de la récolte à l'Ancienne, le peu de matériel nécessaire et la fierté de pouvoir produire sa propre huile d'olive expliquent la vitalité de la pratique.

Elle est renforcée par l'incroyable potentiel de vieux oliviers corses à rénover : « *On estime qu'il reste encore 8 000 ha d'oliveraies à défricher en Corse avec un immense patrimoine* » selon Louis Cesari. Si l'on considère qu'il reste encore 7 fois plus d'oliviers dans le maquis que ceux aujourd'hui exploités, les possibilités de perpétuer la récolte à l'Ancienne sont immenses.

Pour l'oléiculture familiale, la rentabilité économique n'est pas un objectif, elle se situe majoritairement hors du secteur marchand. Peu importe les quantités récoltées, les normes de

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

commercialisation restrictives, récoltants et amateurs continueront à pratiquer la récolte à l'ancienne par respect d'un héritage ou par passion, tant que les vieux oliviers produiront ! Les moulins traditionnels continueront de presser tant que la Récolte à l'Ancienne perdurera. Inversement, les oléiculteurs professionnels sont susceptibles de modifier leurs pratiques pour des méthodes plus modernes, plus rapides et moins coûteuses comme la récolte mécanique au peigne sur les parties basses des arbres. D'autre part, les années sans récolte sur les vieux vergers se multiplient et impactent fortement les revenus de ces professionnels : ceci concourt parfois à l'abandon de la culture des oliviers multicentenaires au profit d'autres espèces végétales ou de jeunes vergers plus productifs.

En Corse, la récolte des oliviers anciens est pratiquée par des agriculteurs, des récoltants ou des amateurs passionnés, dont un grand nombre de petits producteurs, spécificité de la production oléicole du territoire. L'«oléiculture familiale» représente une véritable dynamique locale, du lien social dans les villages en constituant parfois l'une des seules activités l'hiver. Le mouvement de rénovation des oliveraies multiséculaires emmaquisées et l'installation de jeunes oléiculteurs sur des vieux vergers sont aussi des marques de la vitalité actuelle.

Préservation de l'environnement

L'olivier a une forte capacité à fixer dans le sol plus de CO₂ qu'il n'en produit. La rénovation d'oliviers permet ainsi de lutter contre le dérèglement climatique. Les études scientifiques montrent qu'un hectare d'oliviers en production capture environ 12 tonnes de CO₂ par an. La communauté s'attache aussi à entretenir les vieilles oliveraies, souvent situées aux abords des villages, car ceux-ci constituent des coupe-feux pour lutter contre les incendies qui se multiplient en période de sécheresse. Ces initiatives favorisent le maintien de la biodiversité avec comme objectif de transmettre un héritage vertueux aux générations futures.

Menaces et risques

Atomisation de la communauté dite « familiale »

Le millier d'oléiculteurs familiaux en Corse reste peu structuré et disséminés sur tout le territoire, là où l'olivier est présent. Or, la géographie de l'île rend difficile le maillage entre producteurs, ou entre producteurs et mouliniers. L'éloignement constitue un réel handicap en Corse avec de longues heures de route.

Difficulté et cout de la pratique :

Situés en général sur des coteaux non mécanisables, sans véritable alignement des arbres, l'entretien et la récolte des vieux vergers d'oliviers s'avèrent fortement consommateurs de temps et de main d'œuvre. Le travail non mécanisé est physique et ingrat, mobilisant de moins en moins les ouvriers agricoles dans un contexte où la pénurie de main d'œuvre est déjà prégnante. En outre, la récolte à l'Ancienne s'étale sur de longs mois, avec les coûts que cela induit. La tentation est donc grande pour les professionnels de passer à des méthodes plus rapides, plus modernes comme les peignes électriques ou vibreurs de branches, quitte à perdre les olives inaccessibles en haut des frondaisons des arbres les plus hauts.

La rénovation des vieux vergers quant à elle est onéreuse : elle s'étale sur deux ou trois ans, afin de ne pas bouleverser le système de l'arbre en le rabattant trop violemment. Et pour chaque année, il y a une bonne journée de travail à deux personnes. D'autant plus que les abords du verger sont aussi à nettoyer, la plupart du temps. Mais c'est généralement un travail de passionnés qui iront faire appel à un voisin qui « sait faire » plutôt qu'à un élagueur. Et là encore, il y a transmission de savoir.

Maitrise du foncier

L'indivision du foncier a maintenu la Corse dans un état un peu particulier, en rendant très difficile la vente des terrains. En effet, une législation particulière n'obligeait pas (c'est bientôt fini) les familles à partager le patrimoine lors d'un décès.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Cela a certes donné des maisons qui s'effondrent faute d'entente entre plusieurs propriétaires, et des terrains à l'abandon. Mais cela a aussi permis de préserver le pays d'une baléarisation certaine, vues les difficultés rencontrées par les promoteurs pour acquérir des terrains.

Dans le domaine agricole, cela empêche la création de baux, et donc c'est un problème majeur pour les agriculteurs. Un « Droit coutumier » non écrit qui existe depuis des siècles ne simplifie pas les choses, par exemple, il peut arriver que des oliviers appartiennent à une famille, et le foncier sur lequel ils sont plantés à une autre. Les gens ont l'habitude de s'en arranger.

Changement climatique et développement de pathogènes

« Dans les années 50, il y avait une étendue continue d'oliviers jusqu'à la mer » nous rappelle Louis Cesari.

Les principales menaces de dépérissement de l'olivier sont liées au dérèglement climatique et au développement de pathogènes, dont certains sont mortels pour ces plantes millénaires (*xylella fastidiosa*, verticilliose). Le phénomène récent de plantes voyageant à travers le monde, transportant insectes, bactéries, et pathogènes accroît les risques de voir introduire sur l'île des menaces inconnues jusqu'à présent pour les vergers d'oliviers corses. Les surfaces importantes d'oliviers perdus dans le maquis et non entretenus accentuent les risques de développement incontrôlé de ces nouveaux pathogènes.

IV.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Modes de sauvegarde et de valorisation

La sauvegarde et la valorisation de la récolte à l'Ancienne et des vieux vergers corses qui permettent sa pratique sont portées par une large communauté.

La Collectivité Territoriale de Corse, l'ODARC, l'Agence du Tourisme de la Corse, les Offices de Tourisme, les Communes et Communautés de Communes... sont autant d'acteurs publics qui participent à la promotion de la pratique. Des associations comme le Foyer Rural de Montegrosso ou l'ADECEC, ainsi que des particuliers qui rénovent moulins anciens ou grands domaines agricoles aux oliviers multi centenaires connus participent à la sauvegarde et à la valorisation de cette pratique unique en France.

Actions de valorisation à signaler

Modes de valorisation associative

Le Musée Ethnographique de Cervione :

Créé il y a 50 ans à Cervione par Antoine Dominique Monti, ce musée d'Art et Traditions Populaires est consacré à la vie traditionnelle, l'histoire de la région et de la Corse. Aujourd'hui, musée de l'ADECEC (Association pour le Développement des Etudes archéologiques, historiques, linguistiques et naturalistes du Centre-Est de la Corse), il présente une vaste collection d'objets, de matériel, de machines et d'outils propres aux savoir-faire traditionnels locaux dans 14 salles aménagées de l'ancien séminaire des évêques d'Aleria à Cervione ; des éléments constitutifs d'un pressoir à huile et des scourtins y sont présentés. Le Musée a réalisé un lexique corse/français illustré, sur le vocabulaire des usages et objets des pressoirs et moulins à huile traditionnels, intitulé « *U franghju* ». Des visites guidées pour les scolaires essentiellement sont organisées afin d'expliquer la pratique de l'entretien des oliviers, de la récolte et du pressage traditionnel des olives en Corse.

A Fiera Di L'Alivu :

Créée en 1989 par le Foyer Rural de Montegrosso, après les grands incendies de 1984 et 1988 qui avaient ravagé la Balagne, cette foire est née d'une démarche collective de sensibilisation regroupant toutes les composantes de l'oléiculture corse ainsi que des artisans de qualité. Elle propose des animations, des démonstrations de trituration avec des moulins anciens et des dégustations d'huile à l'Ancienne notamment. Les médailles des huiles gagnantes du Concours Régional de l'année, organisé par le Syndicat Oliu di Corsica, y sont décernées. Elles sont réparties en 2 catégories : l'une « Récolte sur l'Arbre », l'autre « Récolte à l'Ancienne ».

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

A Festa di l'Oliu Novu :

Chaque année fin mars/début avril depuis 1996, Sainte-Lucie-de-Tallano dans l'Alta Rocca, célèbre l'arrivée de la nouvelle huile d'olive. Le comité organisateur communal de Sainte-Lucie de Tallano met en valeur la production de la région, fortement oleicole, et le public afflue chaque année. D'autant plus que cette foire se déroule hors saison touristique et que les clients ont la certitude d'y trouver les produits qui leur sont vraiment destinés. En particulier l'huile d'olive douce « récolte à l'ancienne » traditionnelle.

Un jeune producteur exécute durant toute la durée de la foire des démonstrations du fonctionnement du moulin à sang. Cela crée de nombreux échanges dans le public, tant au niveau du vocabulaire, du fonctionnement des pièces, du goût de l'huile autrefois ... Un va et vient permanent de souvenirs et de savoir.

Modes de valorisation privée

Le Moulin à huile U Palazzu à Sainte-Lucie-de-Tallano:

Un oléiculteur accueille le public, et explique *in situ* la trituration à l'ancienne, les savoir-faire ancestraux du moulin et vend son huile d'olive pressée à l'ancienne avec des olives ramassées par chute naturelle de l'emblématique Ghjermana di Tallano.

Agritourisme et activité d'accueil :

Ils se sont développé autour des oliveraies anciennes concourant à une meilleure découverte des producteurs, des terroirs, des savoir-faire et des produits locaux. Qu'ils s'agissent de chambres ou tables d'hôtes, de campings, d'hôtel, d'ateliers boutiques chacun a son programme d'accueil et de sensibilisation.

Les dégustations des huiles à l'Ancienne :

Elles constituent un moyen de parler du mode de récolte traditionnel unique en Corse et d'inciter les consommateurs à visiter les exploitations notamment au moment de la récolte. Ces ateliers interviennent lors des foires, des marchés, des rencontres dans les villages ou sur les exploitations en saison. Ils sont menés par des prestataires de services, par des producteurs volontaires par la Coopérative de Balagne en particulier. Celle-ci y associe souvent une démonstration de pressage à l'ancienne avec une presse portable. Pour sa part, le Sidoc loue régulièrement un « food truck » qui parcourt la Corse en période estivale, afin qu'une animatrice fasse découvrir les huiles de Corse et la Récolte à l'Ancienne en particulier. Les consommateurs corses déploient un véritable engouement pour cette huile à l'ancienne, très douce, qui est ici une véritable madeleine. La continuité de ces actions permettra au-delà de la mise en valeur du produit, de maintenir de façon très vive la pratique de la Récolte à l'Ancienne, l'entretien des vieux vergers et les moulins traditionnels qui en dépendent.

Modes de valorisation publique

Les aides publiques à la rénovation et à la production des vieux oliviers :

Les possibilités de rénovation de vieux vergers permettant la pratique de la récolte à l'Ancienne sont immenses mais se heurtent à 2 facteurs limitants : les coûts de rénovation et l'accessibilité au foncier.

L'ODARC soutient financièrement les exploitants professionnels qui souhaitent rénover de vieux vergers afin de les remettre en production et perpétuer la récolte à l'Ancienne. Il donne la possibilité aux oléiculteurs exploitants agricoles, de bénéficier de subventions atteignant jusqu'à 60% des coûts globaux. Il existe également des aides financières encore plus intéressantes (80%) pour les projets collectifs de rénovation des vergers anciens (Associations Foncières Pastorales - AFP), menés par les mairies ou communautés de communes, comme ceux de Levi dans l'Alta Rocca ou de Luri dans le Cap Corse. Les parcelles ainsi rénovées sont cédées en bail à de jeunes agriculteurs afin qu'ils les entretiennent, récoltent traditionnellement et en tirent un revenu intéressant en commercialisant leur huile à l'Ancienne.

La rénovation de moulins :

Ceux qui deviendraient structures collectives dans les villages corses bénéficient aussi d'aides récentes à l'investissement.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Le moulin de Sorbollano, datant du XVII^e siècle, a été entièrement rénové et peut se visiter.

Le moulin communal d'Ogliastro dans le Cap Corse datant du XIX^e siècle a été remis en fonctionnement pour le pressage des olives des récoltants et amateurs capcorsins, démontrant la vitalité de la communauté oléicole de cette micro-région corse relativement éloignée de toute structure moderne. Ce moulin à eau possède la particularité de regrouper en un même lieu un moulin à grain et à châtaigne qui ne fonctionnent plus aujourd'hui.

Mode de reconnaissance publique

L'appellation d'origine « Huile d'olive de Corse » ou « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica »
Mention Récolte à l'Ancienne

L'huile d'olive en AOP « Récolte à l'Ancienne » provient des olives de variétés Sabina, Aliva nera, Ghjermana, Zinzala, Capanace, Curtinese dont les arbres sont situés dans l'une des 270 communes de Corse référencées par le cahier des charges. Il consacre la pratique de la Récolte à l'ancienne en mentionnant spécifiquement que « Seules les huiles issues d'olives récoltées par chute naturelle avec réception des fruits sur des filets ou autres réceptacles sous l'arbre peuvent bénéficier de la mention « récolte à l'ancienne » ».

Cependant pour bénéficier de l'Appellation d'Origine Protégée, tout lot d'huile ainsi produit devra répondre non seulement aux critères chimiques d'acidité et de peroxyde du plan de contrôle, mais aussi passer un examen organoleptique. On y juge de sa typicité comme le précise le cahier des charges : « L'Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » est caractérisée par une présence modérée d'ardence et de piquant. Les arômes peuvent donc s'exprimer en finesse et composer une bonne complexité. La présence de végétation spontanée variée aux abords des vergers oléicoles permet de retrouver dans le produit fini des arômes d'amande et de foin, ainsi que des arômes complexes de maquis dans l'« Huile d'olive de Corse » / « Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica » suivie de la mention « Récolte à l'ancienne ».

Mais est également évaluée la présence d'éventuels défauts qui doivent restés modérés. L'huile d'olive étant un jus de fruits, la qualité des olives ainsi que sa méthode d'obtention déterminent sa qualité. Certains lots d'huile d'olive « Récolte à l'Ancienne » présentés en jury sont ainsi déclassés chaque année et ne peuvent être commercialisés en AOP.

IV.3. Mesures de sauvegarde envisagées

- Le Moulin à huile U Fragnonu à Sainte-Lucie-de-Tallano en Alta Rocca :

Le projet de la mairie pour ce moulin communal est de le restaurer afin d'en faire une structure collective opérationnelle, au service de l'importante oléiculture familiale de la région de l'Alta Rocca. Plusieurs projets communaux de ce type sont en fait, envisagés en Corse depuis 2022 (Bonifacio ...), encouragés par des aides à l'investissement financées par l'Etat.

- Le projet de Maison du Grand Site à Saint-Florent :

Il prévoit un volet de valorisation de la culture des oliviers encadré par une convention entre le SIDOC (Syndicat Interprofessionnel des Oléiculteurs de Corse) et le Grand Site Conca d'Oru. La Maison sera entourée de 5 oliviers récupérés dans la plaine d'Oletta afin de représenter les variétés locales et en faire un atelier pédagogique. Une attention particulière sera accordée à l'histoire de l'Olivier, aux savoir-faire liés à la vie locale. Un travail avec l'Education Nationale sera établi afin de présenter, par cycle scolaire, les caractéristiques et l'utilisation de l'Olivier dans l'histoire du Nebbio. Ce travail constituera une rubrique complémentaire aux approches sur la lecture de paysages, la géologie, la botanique, le patrimoine bâti, etc. Elle mettra en valeur la pratique de la récolte à l'Ancienne, les moulins, les oliviers remarquables qui peuvent s'inscrire dans les sentiers de promenade, l'éducation du jeune public, l'éducation au goût, des fiches filières réalisées par France Olive.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- Les « Chemins de l'huile de Corse » :

Ils prévoient de répondre à l'intérêt croissant de la part du public, tant insulaire que visiteur, pour les oliviers multiséculaires, leur culture traditionnelle et l'huile d'olive à l'Ancienne. Une association projette de travailler sur ce projet fait de haltes longues chez des producteurs, d'initiations à la dégustation, mais aussi au mode de vie qu'induit l'olivier. En période de récolte, des visites seraient ainsi organisées sur les vergers anciens afin de montrer, voire partager la pratique de la récolte à l'Ancienne. Une sorte d'immersion dans ces paysages méditerranéens qui continuent de vivre et de produire. Beaucoup d'oléiculteurs ont ajouté une petite activité d'agritourisme à leur carte, et sont prêts à tenter l'expérience. La coordination avec le projet « Corse à Vélo » de la Collectivité de Corse est également envisageable, afin de mailler plusieurs réseaux de « tourisme durable ». En outre, la pratique de la récolte à l'Ancienne correspond bien aux périodes d'avant (avril mai) et d'après saison (octobre à mars) que le plan stratégique de la Collectivité de Corse entend développer pour étaler la saison touristique corse encore trop concentrée sur l'été.

- Les journées à thèmes « découverte de la Récolte à l'Ancienne » :

Elles pourront être à l'initiative des associations existantes – foyer rural de Montegrosso, Comité d'Organisation de la Foire de l'Oliu Novu ... - ou à venir – les Chemins de l'huile d'olive de Corse. L'objectif restant de montrer et partager la pratique auprès du grand public ou des amateurs et de créer des moments d'échanges balisés. Elles pourront se tenir dans les exploitations ou les moulins traditionnels opérationnels volontaires. L'avantage de la Récolte à l'Ancienne en Corse est qu'elle s'étale sur de longs mois, multipliant le nombre de journées envisageables.

IV.4. Documentation à l'appui

Récits liés à la pratique et à la tradition

Fabienne Maestracci, productrice oléicultrice à Bonifacio, auteur d'ouvrages sur la Corse et la cuisine corse, vice-présidente du Syndicat AOC Oliu di Corsica. Après des études de Lettres modernes et de publicité effectuées sur le continent, Fabienne Maestracci revient en Corse pour se lancer dans la restauration à Ajaccio, via une transmission maternelle. Elle propose alors avec sa maman, une cuisine du marché, plutôt inventive et innovante pour l'époque, très inspirée par la Méditerranée, successivement dans deux restaurants réputés. Poursuivant cette activité en lien étroit avec les producteurs locaux. Puis à la suite du décès de son mari, elle devient propriétaire d'une trentaine d'hectares de terrain près de Bonifacio dont huit hectares d'oliviers multi centenaires Zinzala, variété propre à la région. Cultivant et entretenant ses oliveraies avec ferveur, elle devient ainsi une spécialiste des vieux vergers et de l'huile d'olive à l'Ancienne, qu'elle cultive au mieux grâce à sa profonde connaissance des pratiques liées à l'olivier corse.

Mais Fabienne avait ramassé ses premières olives à 8 ans chez son cousin Natalini à Argiusta Moriccio dans le Taravo, le village de son enfance, où elle a eu son premier salaire, une bouteille d'huile. La mère de son cousin faisait faire de l'huile chez les mouliniers environ 500 litres d'huile/an avec les olives que les femmes ramassaient. « *Elles tapaient les branches pour faire tomber les dernières olives* » se souvient son cousin. Ils ramassaient et trituraient en famille de la Toussaint à février. L'oléiculture était une partie de l'activité de son arrière-grand-père comme tout propriétaire de la région. Son cousin possède environ 100 arbres à Moriccio dont il confié la rénovation et l'entretien à Fabienne depuis 2 ans, ce qu'elle a accepté par passion et attachement à sa région. En plus de l'entretien et de la récolte des oliveraies, Fabienne a aménagé dans sa propriété de Bonifacio des chambres d'hôtes où elle fait découvrir, ses oliveraies, son huile d'olive de la variété Zinzala qu'elle récolte « *par chute naturelle* », et des spécialités culinaires locales dont elle a le secret.

Charles Morati, est oléiculteur et producteur de miel dans le Nebbio. Charles Morati a passé son enfance dans les oliviers et nous raconte : « Tout était basé sur l'olivier avant la guerre. Les gens ramassaient les olives, les arbres produisaient tous les 2 ans. Les fruits se vendaient très cher, par décalitres, aux commerçants de Balagna et du Cap Corse. L'huile d'olive était en quelque sorte monnaie locale, mais elle s'exportait aussi, et cela jusqu'à la dernière guerre. De gros propriétaires

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

terriens possédaient jusqu'à 200 ha d'oliviers, ils faisaient travailler les ouvriers payés avec 1/3 de la production. Il y avait 36 moulins à Santo Pietro di Tenda. Charles ramassait les olives avec sa mère, puis allait au pressoir pour 70kg d'olives. Cette récolte en chute naturelle, à l'ancienne donnait d'excellents rendements, comme aujourd'hui : « Avec un sac de 70kg, on faisait 15 à 20 litres d'huile et un litre revenait au moulinier. L'olivier était légué mais aussi en dot. Il y avait des années d'abondance où tout le monde travaillait pour la récolte et l'huile. »

L'activité décline avec la guerre. Mais les « *fabbriche* » réouvrent après-guerre. Charles Morati a légué à son fils Olivier ses arbres et son immense expérience : ensemble, ils ont commencé à renouveler les oliviers il y a 22 ans, appris à greffer avec un ingénieur pour qui la meilleure méthode était la « *fenêtre* » (la greffe à la plaque, dite aussi greffe à la fenêtre, équivaut à un écussonnage. La greffe par placage s'exécute lorsque l'écorce de l'arbre à greffer se décolle facilement, soit en mai-juin). Des anciens racontaient, dit-il, comment planter des oliviers en débitant des pieds francs et plaçant à 50 cm sous terre ; ils mettaient 2 ans à pousser. Père et fils ont planté ainsi des oliviers de la variété « *Raspuluta* » (Capanace).

Les arbres les plus anciens produisent une fois tous les deux voire trois ans. Ils sont récoltés par chute naturelle. Les plus jeunes, produisent chaque année.

Inventaires réalisés liés à la pratique

La culture et la transformation des olives dans le pays de Nîmes
2020_67717_PCI_FRANCE_00476

<https://www.culture.gouv.fr/Sites-thematiques/Patrimoine-culturel-immateriel/La-politique-du-Patrimoine-culturel-immateriel/L-inventaire-national-du-Patrimoine-culturel-immateriel#:~:text=Lanc%C3%A9%20en%20mars%202008%2C%20de%20connaissance%20pour%20les%20publics>

<https://www.pci-lab.fr/fiches-d-inventaire/fiche/393>

Bibliographie sommaire

Jean de la Rocca, *La Corse et son avenir*, Paris, Henri Plon Editeur, 1857
<http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb307420226>

Victor-Eugène Ardouin-Dumazet, *Voyage en France 14e série La Corse*, Nancy, Berger-Levrault et Cie Editeur, 1898

Antoine-Laurent Serpentine, *La « coltivatione » Gênes et la mise en valeur agricole de la Corse au XVIIème siècle*, Ajaccio, Albania Editions, 2000

Fabienne Maestracci, Marie-Louise Maestracci, Jérôme Jouve photographie, *Cucinà tempi fà : traditions culinaires de la Corse*, Ajaccio, Albania Editions, 2012

Laetizia Castellani, *L'huile et le vin : deux produits alimentaires patrimoniaux balanins entre tradition et innovation*, France, revue Food geography n°2, décembre 2013

Denis Jouffroy, *L'histoire de l'olivier et de l'huile d'olive en Corse de la fin du XVIème siècle au début du XXème siècle – Economie – Société – Aspects culturels*, Thèse Sciences agricoles, Université Pascal Paoli, 2013 <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00905350>

Ghjacumina Tognotti - *La vigne et l'olivier en Corse : étude de géolinguistique et de sémantique lexicale* <https://www.theses.fr/2013CORT0008>

Céline Leandri, *Données archéologiques sur l'olivier en Corse*, 2022

Filmographie sommaire

4 Portraits de producteurs corses en Récolte à l'Ancienne, Chaine Oliu di Corsica AOP Huile d'olive de Corse, Youtube, 2020 et 2021, 4 films d'environ 1mn30

<https://www.youtube.com/watch?v=pPUWpIQzQOw>

<https://www.youtube.com/watch?v=Fz1rRhldYpQ>

<https://www.youtube.com/watch?v=WZDcXxh8qE8>

<https://www.youtube.com/watch?v=DjhPISLjT40>

En Corse, un oléiculteur perpétue la tradition en produisant de l'huile d'olive comme il y a 300 ans, Prod LCI, février 2021, 2mn59 <https://www.lci.fr/regions/video-en-corse-un-oleiculteur-perpetue-la-tradition-du-moulin-a-l-huile-d-olive-2178810.html>

A la découverte du moulin d'Ogliastru, Prod LCI, juin 2019, 4mn03, <https://www.lci.fr/regions/a-la-decouverte-du-moulin-d-ogliastru-2124741.html>

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

L'huile d'olive, l'élixir de Corse, Prod France 5, février 2015, 9mn01
<https://www.youtube.com/watch?v=Dr5Io8XjoJg>
L'huile d'olive corse, un cru d'excellence ! Prod France 3, avril 2019, 5mn00,
<https://www.youtube.com/watch?v=jHivt2oEqng>
L'Aliva Marina, l'huile d'olive de Corse, Prod Iris Mediaweb, Des racines et des ailes, mars 2020,
6mn03, <https://www.youtube.com/watch?v=3z1bxkIgKAs>
« L'Oliu di Corsica » raconté aux enfants en langue corse, Prod Iris Mediaweb, avril 2018, 7mn01,
<https://www.youtube.com/watch?v=F8ieCf4VqIM&t=30s>

Sitographie sommaire

Syndicat AOC Oliu Di Corsica <https://www.oliudicorsica.fr/>

Fédération des Foires Rurales Agricoles et artisanales de Corse <https://www.foiresdecorse.com/>

Route des Sens Authentiques - ODARC <http://www.gustidicorsica.com/fr/13-4/route-des-sens-authentiques-strada-di-i-sensi.html>

Musée de CERVIONI <http://adecec.net/musee.php>

Corsica Nostra <http://corsicanostra.free.fr/olivier.htm>

Cahier des Charges de l'Appellation d'Origine Protégée Huile d'Olive de Corse – Oliu di Corsica
[https://www.google.fr/search?xsrf=AOaemvIuPcfhatPh39zXWswAjWbEid - Sw:1633008172125&q=Cahier+des+charges+AOP+Oliu+di+Corsica&sa=X&ved=2ahUKEwj1Y7A5abzAhUkxIUKHR_DCioQ1QJ6BAgNEAE&biw=1366&bih=625&dpr=1](https://www.google.fr/search?xsrf=AOaemvIuPcfhatPh39zXWswAjWbEid-Sw:1633008172125&q=Cahier+des+charges+AOP+Oliu+di+Corsica&sa=X&ved=2ahUKEwj1Y7A5abzAhUkxIUKHR_DCioQ1QJ6BAgNEAE&biw=1366&bih=625&dpr=1)

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche

ARRII Jean-Christophe, Oléiculteur, moulinier, U Palazzu di Talla 20112 SAINTE-LUCIE-DE-TALLANO

CARTAYRADE Daniel, Fondateur / Président de l'Association des Oléiculteurs Balanins Réunis balanins, oléiculteur et horticulteur, E case Suprane, 20214 ZILIA.

CERVONI Thierry, Président du SIDOC et du Syndicat AOC Oliu di Corsica, Président de la Coopérative Oléicole de Balagne, oléiculteur, éleveur, Rue TOZZA, 20225 MURO

CESARI Louis, Vice-Président du Syndicat Interprofessionnel des Oléiculteurs de Corse (SIDOC), ingénieur agricole retraité, oléiculteur, Cutaghjolu, 20240 GHISONACCIA

HEIZTLER Régine, Oléicultrice et éleveuse de brebis, Route de la Plaine, 20225 MURO

LUZI Jean, Chargé de mission Développement et Ingénierie des Projets, Syndicat Mixte du Grand Site de France Conca d'Oru, Vignoble de Patrimonio – Golfe de Saint-Florent, 20253 BARBAGGIO

MAESTRACCI Fabienne, Vice-Présidente du Syndicat AOC Oliu di Corsica, oléicultrice, autrice, A Loghja di Cavallo Morto Cavallo morto 20169 BONIFACIO

MAGNI Pierre, Exploitant agricole, oléiculteur, éleveur, 20140 PETRETO

MARFISI Sandrine, ancienne Présidente du Syndicat Interprofessionnel des Oléiculteurs de Corse (SIDOC) et du Syndicat AOC Oliu di Corsica, oléicultrice, L'Aliva Marina LD Capanelle, 20253 PATRIMONIO

MORATI Charles et son épouse Eliane, Apiculteur, oléiculteur retraité, Vezzi, 20246 SANTO

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

PIETRO DI TENDA

MORATI Olivier, Oléiculteur, moulinier, 20246 SANTO PIETRO DI TENDA

NATALINI Paul-Joseph, Propriétaire d'une oliveraie à Moriccio, 20140 ARGIUSTA MORICCIO

NICOLIER Jeff, Artisan pipier, Route de l'église 20143 FOZZANO

Monsieur l'Abbé Antoine PERETTI, Curé des Unités paroissiales du Haut Ornano, Istria et Haut-Taravo

RAINERI Dominique, Oléiculteur et maçon en pierre sèche, San Lazaru 20214 ZILIA

RAMIN Marie-Madeleine, Animatrice du Syndicat Interprofessionnel des Oléiculteurs de Corse (SIDOC) et du Syndicat AOC Oliu di Corsica, 26 Quartier de la Poste 20260 LUMIO

RIOLI Marie-Thérèse, oléicultrice & moulinière, Moulin de Prunete 20221 CERVIONE

ROUSSEL Virginie, photographe, Residence Helianthe, Chemin de Fornole 20220 L'Île Rousse

SALVATORI Valentin, Oléiculteur, moulinier, Moulin Balanea 20225 AVAPESSA

SIMONETTI Nathalie, Animatrice ADECEC Musée ethnographique de Cervione Piazza Ghjuvan Simonetti 20221 CERVIONE

TITTRAN SUZZONI Joëlle, Présidente de la Fédération des Foires Rurales Agricoles et Artisanales de Corse, 20200 BASTIA

TOMASINI Isabelle, Oléicultrice U Pignottu 20225 AVAPESSA

V.2. Soutiens et consentements reçus

Toutes les personnes rencontrées ont apporté leur soutien et consentement (accueil, témoignages, contributions, information et documentation) : les élus locaux, les représentants des organisations publiques et professionnels, tous les professionnels et particuliers, détenteurs de savoir-faire.

VI. MÉTADONNÉES DE GESTION

VI.1. Rédacteurs de la fiche

Catherine VIRASSAMY, architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel, Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire, pour le Syndicat Interprofessionnel des Oléiculteurs de Corse (SIDOC)

Sandrine Marfisi, oléicultrice ancienne Présidente du SIDOC et du Syndicat AOC Oliu di Corsica

Fabienne Maestracci, oléicultrice, Vice-Présidente du Syndicat AOC Oliu di Corsica

VI.2. Enquêteur(s) ou chercheur(s) associés ou membre(s) de l'éventuel comité scientifique instauré

Sandrine MARFISI, oléicultrice à Patrimonio, ancienne présidente du SIDOC et du Syndicat AOC Oliu di Corsica sandrine.marfisi@wanadoo.fr

Fabienne MAESTRACCI, Oléicultrice à Bonifacio, autrice, vice-présidente du Syndicat AOC Oliu di Corsica fabienmaestracci@wanadoo.fr

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Catherine VIRASSAMY, architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel,
Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire catherinevirassami@gmail.com

Lieux(x) et date/période de l'enquête

Enquête en Haute Corse en Balagne à Lumio, Zilia, Avapessa, Muro du 31 mars au 3 avril 2021,
Enquête en Corse du Sud dans le Taravu et l'Alta Rocca à Petreto, Moriccio, Quasquara Fozzano,
Sainte-Lucie de Tallano, en Haute-Corse dans le Nebbio à Oletta, Santo Pietro di Tenda,
Patrimonio, Saint-Florent, Col de Teghime et dans la plaine orientale à Cervione et Ghisonaccia
du 29 juin au 3 juillet 2021.

VI.3. Données d'enregistrement

Date de remise de la fiche

Mai 2023

Année d'inclusion à l'inventaire

2023

N° de la fiche

2023_67717_INV_PCI_FRANCE_00529

Identifiant ARKH

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswvksr</uri>