



Italiens et Japonais : la rencontre au sommet

par Pierrick Bourgault, journaliste indépendant.



Photo 1 : remise des prix du concours Sirena d'Oro.

1

Le 16^{ème} concours Sirena d'Oro a réuni les producteurs historiques d'huile d'Italie. Avec de nouveaux arrivants sur la planète de l'olive : les Japonais.

Du 5 au 7 avril 2018 à Sorrento, près de Naples, le concours national Sirena d'Oro a récompensé les meilleures huiles italiennes, avec deux catégories : appellations DOP ou IGP, bio. Les tensions entre ces deux modes de production sont apaisées grâce aux reconnaissances de qualité, en particulier les compétitions officielles. Tous revendiquent une huile « pulite », c'est-à-dire propre, tel Giorgio Franci, le Toscan qui a gagné le premier prix dans les deux catégories : « Je produis 50 % en bio et 50 % en conventionnel, mais propre partout : on réalise des analyses multi-résiduelles sur toutes les molécules du commerce, afin de le vérifier. C'est une éthique personnelle. Nous employons un agronome afin de maintenir une olive saine et nous visitons souvent les oliveraies. Car il faut un terrain propre, bien connaître la biologie de l'olivier, associer tradition et technologie. »

Franci possède son propre moulin afin d'extraire l'huile au plus vite dès la récolte. Il exporte dans 44 pays et a également reçu des prix à Vinitaly. Contre la mouche de l'olivier, il pulvérise l'argile nommée kaolin : « S'il pleut, il faut recommencer la pulvérisation. En bio, on peut seulement prévenir, tandis qu'en conventionnel, on peut guérir. » La bactérie Xylella fastidiosa attaque les oliviers des Pouilles mais n'est pas arrivée en Toscane.

Gaetano Avallone, président d'Oleum, l'association des dégustateurs d'huile, approuve les méthodes de Giorgio Franci : « Une olive fraîche et propre garantit une excellente huile. Il faut prêter une grande attention à la récolte, qui doit être légèrement précoce et travaillée aussitôt au moulin, pour éviter qu'elle ne chauffe et fermente. Une olive moisie donne une huile moisie. Car il n'y a pas seulement des matières grasses, mais aussi polyphénols, chlorophylle, anthocyanes... »

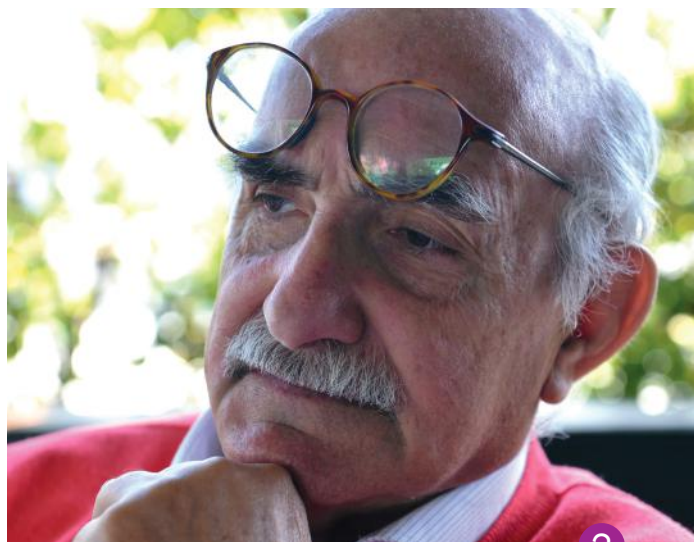


Photo 2 : Gaetano Avallone, président d'Oleum.

2



Pour développer la qualité, selon lui, « *il faut augmenter le niveau de compétence, de connaissance des oléiculteurs* ». Bien sûr, cette attention portée au produit a un coût : pour ses 60 ha, Franci emploie 15 personnes et le premier prix de son catalogue est à 8,40 €/l (en bidon de 5 litres, TVA à 4 % incluse). Le plus élevé : sa Villa Magra Grand Cru DOP à 7 € la mini-bouteille de 0,1 l.

LE PRIX DE LA QUALITÉ

Selon Tullio Esposito, le Président du Comité d'organisation de Sirena d'Oro : « *L'huile d'olive d'une telle qualité se fait dans de petites exploitations.* » Quelques dizaines d'hectares d'oliviers anciens, et non les milliers d'hectares des oliveraies espagnoles mécanisées. « *Lorsque l'huile est vendue 3 €/l, tous les coûts sont passés au rouleau compresseur.* » En Italie, les conditions diffèrent « *Nos terrains sont difficiles et les coûts de production élevés* », reconnaît Tullio Esposito. « *L'huile n'est pas extraite comme le pétrole, mais manufacturée, travaillée à la main* ».

Dans ce contexte concurrentiel, comment les oléiculteurs italiens pourront-ils survivre face à l'Espagne mécanisée et à l'Afrique du Nord dont le personnel est meilleur marché ? « *Le tourisme est une voie d'avenir* » poursuit Tullio Esposito. Vente directe à la ferme de produits au design séduisant comme l'Italie sait en réaliser, aux visiteurs des régions touristiques qui souhaitent vivre des expériences uniques, privilégiées, réellement liées à un territoire. La visite du moulin à huile, les dégustations, les cours, en particulier de cuisine, font partie de cette offre locale. Certains domaines vinicoles et oléicoles pratiquent un hébergement à la ferme nommé *agritourisme*, dans de belles villas avec piscine et restaurant.

DESIGN DÉCISIF

Ce n'est pas l'huile seule qui motivera le visiteur, mais un ensemble de produits typiques de la région. Second prix *Sirena d'Oro bio*, Giuseppe Pagano produit du vin sur une trentaine d'hectares – entre autres, un rosé original, à partir du cépage local aglianico. Le vin rosé est rare en Italie, encore plus avec ce raisin identitaire de la Campanie. Dans son exploitation San Salvatore, il élève aussi 500 bufflons et a conçu sa fromagerie comme un parc de loisirs où se pressent des centaines de personnes chaque week-end, habitants de Campanie et touristes, pour acheter la mozzarella fraîche et l'indispensable huile d'olive : « *Nous avons compris qu'il fallait améliorer la réputation de nos produits modestes, leur profil organoleptique et esthétique. Trouver une originalité, leur donner de la considération par la mode, le design. Bref, faire du beau et du bon* ». Il développe « *la dimension émotionnelle* » de ses flacons d'huile qui évoquent des parfums de grande marque. « *L'huile n'est pas un ingrédient, mais un ingrédient, c'est à dire qu'elle agrandit le goût* ». Comme d'autres producteurs, il invite des chefs de restaurants gastronomiques à venir goûter l'huile, comme on vient goûter des vins : « *L'olive n'est pas assez considérée. Dans les restaurants, il y a une carte des vins, pas des huiles d'olive.* »



Photo 3 : Dégustation d'huile San Salvatore au restaurant Tre Olivi (Paestum).

3

© Pierrick Bourgault.



Photo 4 : Giuseppe Pagano, second prix Sirena d'Oro pour son huile bio San Salvatore 1988.

4

© Pierrick Bourgault.

UNE PASSION JAPONAISE

L'olivier est historiquement une culture de la Méditerranée. Selon le Conseil Oléicole international (COI) de Madrid, la production mondiale en novembre 2017 s'élevait à 2,9 millions de tonnes, avec en premier l'Europe (1,8 Mt), les pays membres du COI non européens (Turquie, Tunisie, Maroc, Algérie, Argentine, Jordanie, Palestine...) avec 0,9 Mt et 0,2 Mt de pays hors COI (Syrie, Australie, Chili). L'arrivée du Japon (200 tonnes annuelles) pourrait sembler une anecdote improbable, mais elle est plus importante qu'il n'y paraît.

Dès 1574, des moines franciscains viennent évangéliser le Japon et, parmi leurs provisions, apportent de l'huile d'olive. Fin XIX^e, quelques botanistes japonais importent des oliviers de France et d'Italie et les acclimatent près de Kobé, plus réputée pour son bœuf que sa production oléicole. Les plantations grandissent, dans l'objectif d'exporter du poisson



en boîte et de fabriquer des cosmétiques capillaires. La région de Shodoshima, au sud de l'archipel, semble la plus favorable malgré ses pluies estivales. De 1965 à 1985, les difficultés climatiques et des importations bon marché découragent la production locale tandis que l'olivier devient la plante emblématique de la préfecture de Kagawa. La croissance reprend, avec une précision du détail et une opiniâtreté typiquement japonaises, que Gaetano Avalone admire : « C'est extraordinaire de faire de l'huile de cette qualité sur une aussi petite superficie, à peine 160 ha sous un climat inadapté, trop humide en été. Ils sont très forts, très techniques. Leur huile est fine et subtile, comme leur écriture. » Déjà, en janvier 2018 à Paris, le concours Olio Nuovo Day décerne à l'huile d'olive japonaise Takao de Shodoshima le prix de la meilleure huile de l'année.

Le Japon cultive plusieurs points communs avec l'Italie : le sens de l'esthétique, et le goût de produits dont l'origine est attestée, de curiosités gastronomiques rares. Cette reconnaissance réciproque, tissée par le concours Sirena d'Oro va sans doute développer l'intérêt des Japonais pour l'huile italienne.

Pierrick Bourgault

En savoir plus :

<http://associazioneoleum.blogspot.fr>

www.frantoiofranci.it

www.olio-nuovo-day.com

www.sansalvatore1988.it

www.sirenadoro.org



Photo 5 : Sorai Nouen (Kagawa) l'huile japonaise primée.

5

© Pierrick Bourgault.



Les oliviers de Sodoshima

Cette île au sud du Japon est réputée pour son climat doux, presque méditerranéen – avec cependant une forte pluviométrie (1 100 mm par an, surtout en été). Les agrumes y prospèrent. Après différents essais, la décision d'y cultiver l'olivier est prise en 1908. Takeyasu Kubota dirige la station expérimentale agricole de recherche de l'huile l'olive de la préfecture de Kagawa, qu'il est venu présenter au concours Sirena d'Oro : « Nous cultivons les variétés Mission (huile et table), Manzanillo (table), Lucca et Nevadillo Blanco (huile). La récolte s'effectue d'octobre à novembre, sauf la Manzanillo qui est plus précoce. » La superficie stagnait autour d'une quarantaine d'hectares dans les années 1990, jusqu'au centenaire célébré en 2008, qui a enclenché une spectaculaire croissance de la surface plantée, jusqu'à 160 ha en 2012. La production varie, suivant les années, entre 150 t et 200 t d'huile : « Les maladies les plus fréquentes sont l'anthracnose sur fruits (*Colletotrichum acutatum*), l'anthracnose sur feuilles (*Colletotrichum acutatum*) et le pourridié laineux (*Rosellinia necatrix*). L'insecte charançon japonais de l'olive (*Perforatus*) est également présent. Les producteurs sont aidés par la préfecture de Kagawa à hauteur de 50 % de leurs investissements (pépinières, filets de protection contre le vent et les animaux). Nos recherches concernent la réduction du travail, la sélection des meilleures variétés, le pressage sous azote dans les moulins, la formation des dégustateurs qui goûtent dans des verres bleus, l'envoi d'échantillons aux compétitions internationales, des voyages d'étude en Espagne et en Italie, la création d'appellations... » Un vaste programme afin que leur production miniature soit visible à l'échelle mondiale. Le succès est au rendez-vous !