

LA VIGNE, L'OLIVERAIE ET LA CLÉMENTINE MENACÉES PAR LA XYLELLA FASTIDIOSA

Alerte à la bactérie tueuse venue d'Italie !

En Corse, environ 200 espèces végétales, dont les clémentines et la vigne, sont menacées par une bactérie tueuse de végétaux venue d'Italie contre laquelle des responsables de l'île au Salon de l'Agriculture à Paris veulent mobiliser, avec le soutien de l'Europe.

FLÉAU. La Xylella Fastidiosa fait déjà fait des ravages dans les oliveraies des Pouilles, dans le sud de la péninsule, et menace tout le verger méditerranéen.

Selon les spécialistes du ministère de l'Agriculture, la bactérie se manifeste au bout de plusieurs mois après avoir attaqué la cime du feuillage et être descendue vers le tronc pour infecter totalement l'arbre et ses voisins.

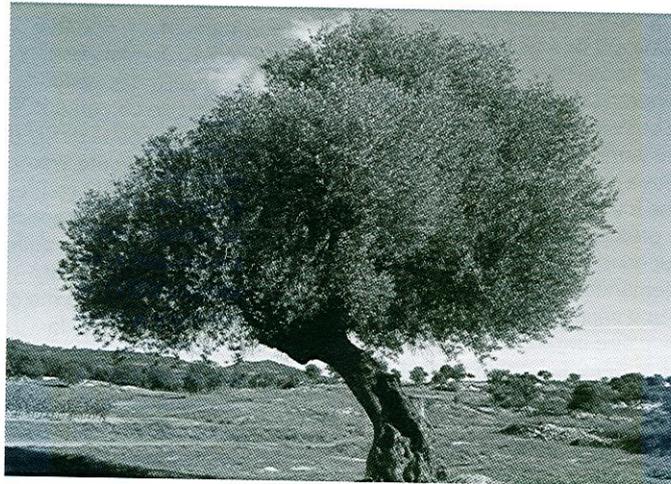
Transmise par des insectes piqueurs-suceurs comme la cicadelle, elle provoque le dépérissement des plantes.

L'alerte avait été lancée à la fin de l'été 2014 par des oléiculteurs de Corse informés de la situation dans les Pouilles, où quelque 30.000 hectares d'oliveraies ont été détruits.

Un collectif Xylella Fastidiosa a lancé un nouveau cri d'alarme le 12 février, déplorant l'insuffisance de l'action de l'Etat sur l'île.

"L'inquiétude est très forte face au risque d'une crise sanitaire majeure", a déclaré le président de l'Office de développement agricole et rural (ODARC), **Jean-Louis Luciani**, lors d'une conférence de presse au Salon de l'agriculture.

Selon le Collectif, "50 millions d'oliviers risquent de mourir en Italie et le fléau menace toute l'Europe méridionale". Face à "la propagation, très rapide (...), on n'a pas beaucoup avancé", selon Jean-Louis Luciani qui a cependant précisé qu'aucun cas n'a encore été détecté en Corse. Mais la menace est bien là. Il a déploré que les mesures de confinement



pour contrôler les importations de végétaux soient "inopérantes" et que l'imposition du passage par un seul port en Corse soient rendues complexes en raison des lois européennes sur la libre circulation des marchandises.

Le ministre de l'Agriculture, **Stéphane Le Foll**, avait indiqué le 13 février à Ajaccio qu'il voulait faire imposer de strictes mesures de confinement à l'Italie.

Pas de prédateur connu...

La France a saisi la Commission européenne et une réunion d'évaluation est prévue à Bruxelles avec huit pays concernés.

Le président de la coopérative oléicole de Balagne, **René Colombani**, présent au salon, a exprimé son scepticisme sur les moyens de lutte : "Il est impossible de tout contrôler. On ne peut pas faire ouvrir les coffres de tous les véhicules. Et puis, la bactérie peut se nicher dans la boue incrustée sur les pneus".

La seule issue, selon ce dirigeant de la première coopérative oléicole insulaire, est "de stopper la maladie en Italie avec des moyens drastiques pour isoler les zones infestées".

Le président de l'Exécutif **Paul Giacobbi**, a insisté à Paris sur la nécessité "d'obtenir un plan

européen pour éviter que les plantes contaminées n'atteignent la Corse" (...) "Il ne faut pas crier avant d'avoir mal, mais il faut vite avancer au plan européen", a-t-il déclaré estimant "illusoire" l'instauration d'un port unique d'entrée pour les végétaux.

Les services de l'Etat ont multiplié les contrôles phytosanitaires dans les ports et aéroports insulaires, notamment en provenance de la Sardaigne voisine, et renforcé avec l'aide des chambres d'agriculture la surveillance des pépinières. L'inquiétude est renforcée par l'absence de moyen de lutte, à la différence du problème du cynips qui ravage la châtaigneraie. En effet, aucun prédateur de la Xylella Fastidiosa n'a en effet encore été découvert, alors que pour lutter contre le parasite cynips, venu de Chine, l'introduction ces dernières années, du torymus, a permis de contenir l'épidémie. "Le torymus fait son effet et la production qui remonte doucement permet de penser que l'on aura sans doute sauvé la châtaigneraie insulaire qui était en voie de disparition" a conclu le président de l'ODARC.

Une double appellation pour l'huile d'olive de Corse

ORU. L'huile d'olive corse qui bénéficie déjà d'une appellation d'origine protégée (AOP) sera désormais distinguée selon que le fruit a été cueilli sur l'arbre ou ramassé à terre, à l'ancienne. Ce double étiquetage, un médaillon sur la bouteille réclamé par le syndicat des producteurs AOP pour différencier deux types de produits aux goûts très différents, était présenté le 26 février au Salon de l'Agriculture à Paris. "L'olive tombée dans le filet par chute naturelle est beaucoup plus douce que celle des olives cueillies, plus fruitée et majoritaire à 80%", résume le président du syndicat, Don Jean Santaluccia.

La raison est que le fruit tombé est parfaitement à maturité tandis que la cueillette peut commencer quand il est encore vert et contient plus d'eau, ce qui le rend "plus ardent". La récolte s'étire parfois de février à juin et neuf jours au plus doivent séparer le ramassage du pressage au moulin. Récolté sur l'arbre, en revanche, "tout peut être terminé en deux semaines" et souvent mécanisé (par vibration ou peigne mécanique), indique René Colombani, président de la coopérative oléicole de Balagne (nord), dont la centaine de producteurs assurent 60% de la production de l'île. La Corse a fêté en 2014 les dix ans de l'AOP. Elle a produit l'an dernier 170 tonnes d'huile sur 2.100 ha, une production supérieure à sa moyenne (140 t) alors que la Provence et l'Italie ont au contraire souffert des attaques de "la mouche de l'olive", un ravageur favorisé par l'hiver doux suivi d'un été frais et pluvieux.

La production oléicole de l'île a été relancée progressivement dans les années 70 après avoir pratiquement disparu au lendemain de la Première Guerre Mondiale, rappelle René Colombani qui a lancé la coopérative en 1974. "Avant 1914, la Balagne produisait pratiquement autant que toute la France", rappelle-t-il.