

## L'oléiculture provençale XIX<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles

La première partie traitera de l'olivier indissociable des paysages méditerranéens, des limites de son extension en latitude et altitude, mais aussi de sa place en France de la fin du XIX<sup>e</sup> au début du XXI<sup>e</sup> siècle. Dans un second temps seront évoqués la grandeur mais aussi les vicissitudes de l'oléiculture provençale (1850-1980) marquée au fil des siècles par de grands gels destructeurs. A partir du dernier quart du XIX<sup>e</sup> siècle, les surfaces en oliviers reculent face aux gels, à l'exode rural, à la concurrence des huiles d'olives étrangères et d'autres corps gras, ainsi qu'au développement d'autres spéculations agricoles plus rentables, notamment la vigne et les arbres fruitiers. La troisième partie sera consacrée au renouveau de l'oléiculture provençale, lié pour partie à la reconnaissance des bienfaits de l'huile dans l'alimentation (régime crétois, French paradox). Cet engouement pour l'arbre d'Athéna se traduit aussi le plan patrimonial. Pour valoriser une production dont les coûts de culture sont en France élevés et assurer une traçabilité des huiles, les oléiculteurs se sont lancés dans la mise en place d'appellations d'origine protégée (AOP), signes officiels de qualité liés à un territoire donné.

**Philippe Moustier** est agrégé de l'Université, docteur en géographie et chercheur associé à l'UMR TELEMMe de la MMSH d'Aix-en-Provence. Il est expert auprès de l'INAO depuis 1996 et a, à ce titre, participé à la mise en place de 13 des 16 AOP oléicoles françaises (huiles et olives). Passionné par l'arbre de Minerve, il cultive une vieille oliveraie sur le piémont de la Sainte-Victoire.