

ETUDE ETHNOLOGIQUE EN VUE D'UNE ROUTE DE L'OLIVIER

Programme de recherche : 1988 - 1989

Chargé de recherche : Armand KAYOUKDJIAN

Responsable Scientifique : Thomas SCHIPPERS

Appel d'offre "Circuits Culturels" 1988

Référence : A0.88 PACA 94

SOMMAIRE

INTRODUCTION

1ere PARTIE : L'OLEICULTURE PROVENÇALE	p 6
CHAPITRE I - LA GEOGRAPHIE ET LA BOTANIQUE DE L'OLIVIER	p 8
- QUELQUES ASPECTS BOTANIQUES	p 13
- LES VARIETES	p 16
CHAPITRE II - QUELQUES ELEMENTS DE L'HISTOIRE DE L'OLIVERAIE PROVENÇALE	p 24
2eme PARTIE : LA CULTURE DE L'OLIVIER	p 33
CHAPITRE I - LES SYSTEMES DE CULTURE	p 34
- L'OLEICULTURE DITE TRADITIONNELLE	p 37
- L'OLEICULTURE EXTENSIVE	p 38
- L'OLEICULTURE INTENSIVE	p 40
- L'OLEICULTURE D'AGREMENT	p 41
CHAPITRE II - LES FAÇONS CULTURALES	p 44
- LE CALENDRIER DES TRAVAUX	p 44
- LA PLANTATION	p 47
- LA TAILLE	p 55
. La taille de formation	p 56
. La taille de fructification	p 65
- LA RECOLTE	p 73
. Les Alpes de Haute Provence	p 78
. Les Alpes Maritimes	p 82
. Les Bouches du Rhône	p 83
. La Drôme	p 88
. Le Var	p 90
. Le Vaucluse	p 92

3 eme PARTIE : LES TECHNIQUES DE TRANSFORMATION	p 94
CHAPITRE I - LA FABRICATION DE L'HUILE D'OLIVE	p 96
CHAPITRE II - LA CONFISERIE	p 130
CONCLUSION	p 137
BIBLIOGRAPHIE	p 140
ANNEXES	

SOMMAIRE DES ILLUSTRATIONS

- Photos N° 1 et 2 : Complantation vigne et oliviers,
une combinaison en voie de disparition (Var) p 42
- Photos N° 3 et 4 : La plantation d'oliviers comme arbres de
proximité et d'agrément offre un débouché aux
oléiculteurs p 49
- Photo N° 5 : Troncs d'oliviers recépés avec protection
contre les lapins p 52
- Photo N° 6 : Divers types d'oliviers recépés p 52
- Photo N° 7 : Verger complanté d'oliviers et de légumes (Var) p 54
- Photos N° 8 et 9 : Utilisation de la cisaille à deux mains p 57
- Photo N° 10 : Vieux oliviers taillés en forme de gobelet
(Entrevaux - Alpes de Haute Provence) p 62
- Photo N° 11 : Taille en berceau à Ventabren
(Bouches du Rhône) p 62
- Photo N° 12 : Taille traditionnelle d'un vieil oliver
cailletier dans les Alpes Maritimes p 63
- Photo N° 13 : Exemple de taille à deux étages p 63
- Photo N° 14 : Oliviers à huile couronnés, dans les
Alpes de Haute Provence p 64
- Photos N° 15 et 16 : Avant et après une taille sévère p 67
- Photos N° 17 et 18 : Après la taille, les rameaux sont détruits
par le feu p 72
- Photos N° 19 et 20 : Ceuillette des olives à l'aide d'une
échelle à 3 pieds "Lou cavalet" (le chevalet)
(Alpes de Haute Provence) p 79

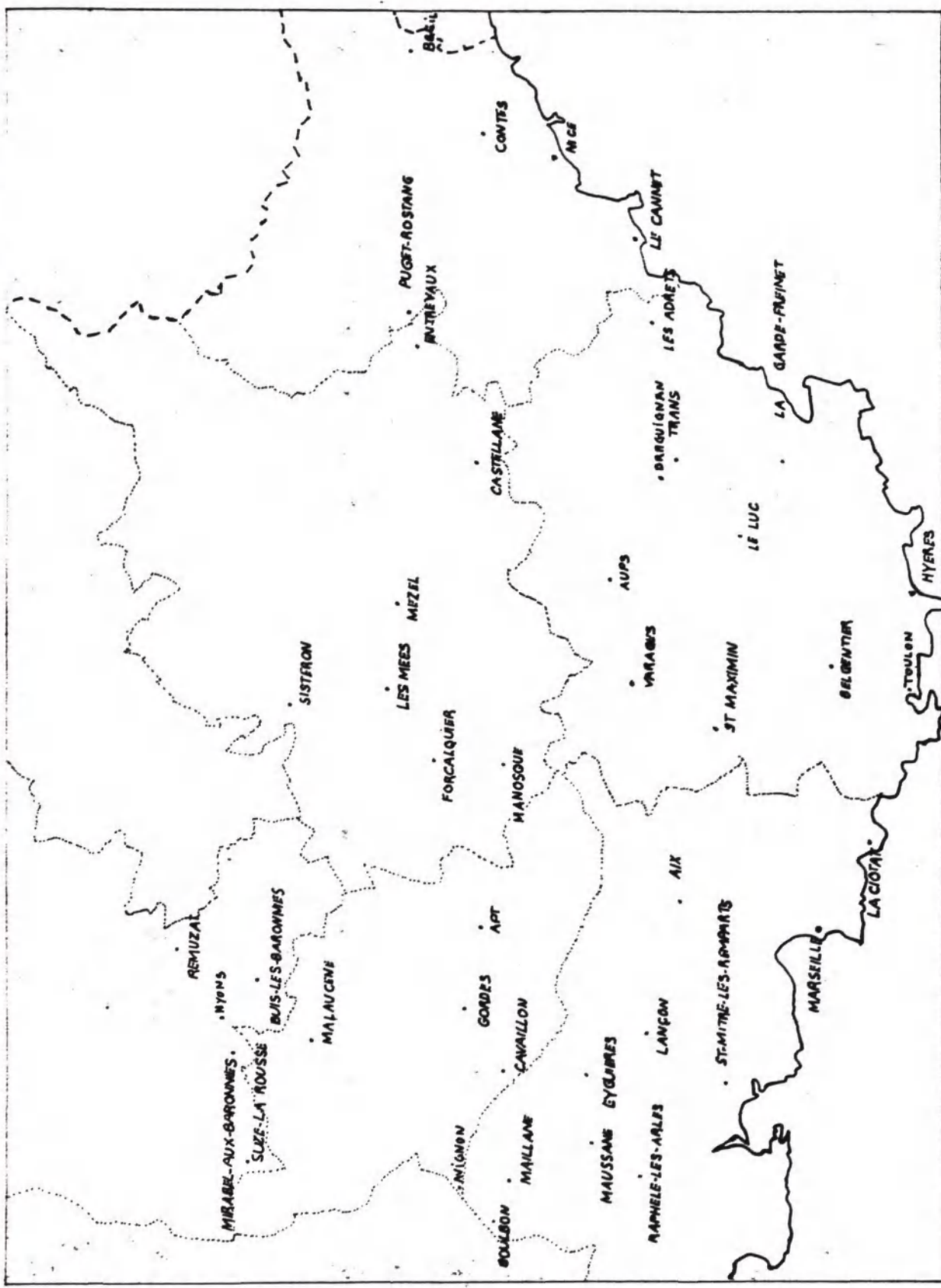
Photos N° 21 et 22 : Cueillette d'olives à main nue en tirant sur les branches (Alpes de Haute Provence)	p 80
Photo N° 23 et 24 : "Peigne" ou rateau à olives	p 81
Photo N° 25 : Oliveraie en terrasses	p 84
Photo N° 26 : Disposition des tentes (rouba) sur le sol en vue du gaulage des olives	p 84
Photo N° 27 : Gaulage et tri en cours d'hiver	p 84
Photo N° 28 : Gaulage en cours d'hiver	p 85
Photo N° 29 : Le tri des plus belles, destinées au salage	p 85
Photo N° 30 : Technique de préhension des fruits	p 86
Photo N° 31 : Regroupement de la récolte par retournement des tentes	p 86
Photo N° 32 : Cueillette mécanique "vibreux en place"	p 89
Photo N° 33 : Echelle simple ou "exhallasoun"	p 91
Photo N° 34 : Moulin industriel du XIXème siècle (Trans en Provence - 83)	p101
Photo N° 35 : Moulin traditionnel à cuve en bâti cylindrique, vis de bois et meule simple (Trans en Provence - 83)	p 105
Photo N° 36 : Moulin à arbre en fer et meules jumelées (Lurs - 04)	p 105
Photo N° 37 : Roue à cuillers (Trans en Provence - 83)	p 106
Photo N° 38 : Roue dentée et couronnes de moulins	p 106
Photo N° 39 : La pâte d'olive prête se dévide dans la "Mastre"	p 108

- Photo N° 40 : La pâte est recueillie et mise dans les exourtins p 108
- Photo N° 41 : Le Maître de banc empile les exourtins p 109
- Photo N° 42 : Les exourtins sont empilés entre la "nage" et "le banc" du pressoir p 109
- Photo N° 43 : Pressoir à l'ancienne avec un cabestan p 110
- Photos N° 44 et 45 : Chapelle pour pressoir, construite en pierre p 112
- Photos N° 46 et 47 : Presse électrique pour une pression plus forte p 113
- Photo N° 48 : Laveuse de pulpe d'olive - XIXème siècle (Trans en Provence - 83) p 116
- Photo N° 49 : Récipient de bois équipé d'un siphon et d'un tamis p 116
- Photo N° 50 : Récupération de l'huile à l'aide d'une "feuille" (Lurs - 04) p 117
- Photo N° 51 : Mise en bouteille p 117
- Photo N° 52 : Divers contenants en bois p 118
- Photo N° 53 : Oléiculteurs, mouliniers et anciens discutant devant la "nouvelle" presse hydraulique (Entrevaux - 04) p 121
- Photo N° 54 : Soleillons, sous les toitures, pour sécher les olives p 121
- Photo N° 55 : La "pierre" ou la meule actionnée par la force hydraulique p 122
- Photo N° 56 : Pressoir à bras muni d'un cabestan à crémaillère p 122
- Photo N° 57 : Chaque "motte", environ 120 kg d'olives, est triturée pendant 1 h 30 environ (Entrevaux - 04) p 124

SOMMAIRE DES TABLEAUX, CROQUIS ET CARTES

Carte N° 1 :	Limite septentrionale de l'olivier d'après R. Blanchard	p 9
Carte N° 2 :	Répartition des superficies en oliviers par commune dans le Vaucluse	p 10
Carte N° 3 :	Répartition des surfaces en oliviers par commune en Provence Alpes Cote d'Azur	p 12
Carte N° 4 :	Régions oléicoles de Provence	p 12
Carte N° 5 :	Principales variétés provençales	p 17
Carte N° 6 :	Inventaire des variétés et localisation d'après enquête	p 23
Carte N° 7 :	Superficie en oliviers en 1979 (ha) par canton	p 36
Carte N° 8 :	Périodes au cour desquelles se fait la cueillette des olives	p 77
Carte N° 9 :	Les moulins à huile en Provence Alpes Cote d'Azur	p 98
Tableau N° 1 :	Noms communs et origines de quelques variétés	p 19
Tableau N° 2 :	Principales variétés, leur utilisation et leur localisation en Provence	p 21
Tableau N° 3 :	Progression de la culture de l'olivier à Trans en Provence (83) au XVIème et XVIIème siècles	p 26
Tableau N° 4 :	Construction des moulins à Trans	p 26
Tableau N° 5 :	Pourcentage des propriétaires ayant des oliviers à Lançon (13)	p 27
Tableau N° 6 :	Diminution spatiale de la zone oléicole	p 29

Tableau N° 7 :	Cycle annuel du développement de l'olivier	p 45
Tableau N° 8 :	Calendrier des travaux à effectuer sur l'olivier	p 45
Tableau N° 9 :	Calendrier des périodes de taille	p 46
Tableau N° 10 :	Noms et appellations régionales des outils de taille	p 55
Tableau N° 11 :	Inventaire et localisation des formes	p 59
Tableau N° 12 :	Production (en kg) par type de "taille" des oliviers	p 70
Tableau N° 13 :	Dates de récolte	p 77
Tableau N° 14 :	Construction des moulins à Trans	p 100
Tableau N° 15 :	Production d'huile d'olive à Trans	p 100
Tableau N° 16 :	Répartition des différents types de moulins selon les époques	p 102
Croquis N° 1 :	Formes de taille pour l'oliver	p 61
Croquis N° 2 :	Taille de formation	p 66
Croquis N° 3 :	Pressoir à vis directe simple ou double	p 111
Croquis N° 4 :	Opérations du moulin	p 115



Carte régionale des points de l'enquête ethnologique

INTRODUCTION

Le rapport présente les résultats de la recherche ethnologique effectuée dans le cadre d'une étude préalable à la mise en place d'un itinéraire agro-touristique et culturel autour du thème de l'olivier en Provence.

Ce projet est né de la rencontre de socio-professionnels de l'oléiculture et d'une association, l'A.P.A.RE (1), qui milite depuis dix ans pour la protection et la mise en valeur de sites provençaux. L'idée d'un circuit agro-touristique, soutenue également par des professionnels du tourisme, correspond à une double attente. Il y a tout d'abord celle des oléiculteurs qui, dans un contexte de déclin de leur activité et d'une augmentation prochaine des échanges européens, voient dans ce projet un moyen promotionnel pour leurs produits, ensuite il y a l'attente de l'A.P.A.RE qui désire développer un tourisme culturel dans la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur.

Pour réaliser cette étude préalable une équipe pluridisciplinaire a été constituée au sein de l'Association regroupant S. MAZOYER, écologue, D. LACAILLE, paysagiste, M. RICHARD, économiste du tourisme, R. LANGEREAU, technicien en agriculture, ainsi que nous-mêmes. Cette équipe a réalisé une enquête d'économie touristique (2), afin de vérifier la pertinence du concept "Route de l'olivier" et a réalisé un premier inventaire des ressources paysagères et du patrimoine bâti (3), tandis que nous avons mené une recherche concernant les aspects ethnologiques de l'oléiculture provençale, ses constantes et ses variations locales.

Les initiateurs du projet ont, dès le départ, émis le vœu d'intégrer les aspects "culturels" dans cette étude (4). Ainsi, l'itinéraire ne devrait pas se limiter à une suite de points de vente et de sites pittoresques et viserait non seulement à une sensibilisation du visiteur à l'histoire et l'économie oléicole, aux façons culturelles, à la transformation des produits, mais aussi aux aspects socio-culturels du monde oléicole.

(1) Association pour la Participation et l'Action Régionale, 103 rue des Infirmières
84000 Avignon.

(2) M. RICHARD - 1989.

(3) D. LACAILLE et R. LANGEREAU "Etude préalable de la Route de l'olivier" rapport
intermédiaire - APARE, Avignon - juin 1989.

(4) Ce terme regroupe aussi bien les techniques que les rapports sociaux, les
savoir-faire ou les formes de sociabilité.

Pour sa part la recherche ethnologique a eu comme objectif de contribuer à l'élaboration de l'itinéraire en repérant des unités micro-régionales typées (du point de vue des techniques et des pratiques). Ce rapport pourra ainsi servir de document de travail au Comité de Gestion de la Route de l'Olivier dans la phase de réalisation du projet. A ce titre il servira de document de base pour la conception de guides, de dépliants, d'expositions et pour la réhabilitation de moulins ou de sites.

Par ailleurs cette recherche ethnologique a tenté de prendre en compte les vœux des oléiculteurs désirant appuyer une politique commerciale et une relance des activités par un ancrage dans la "tradition" et qui voudraient - à l'instar de certains autres "produits du terroir" comme le vin - créer des "crus" d'huile d'olive. Il s'agirait ainsi, pour une profession en pleine modernisation, de trouver une reconnaissance de son savoir-faire et des spécificités de ses produits (1).

Prévu au départ pour englober l'ensemble de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, le projet a été assez rapidement reformulé en terme de micro circuits dans des zones définies a priori(2). Plusieurs raisons ont présidé à ce choix ; d'une part l'étendue de l'aire géographique de départ a été considérablement élargie lors de l'adhésion au projet des socio-professionnels du Languedoc-Roussillon et, d'autre part, le souhait des oléiculteurs a été de retenir d'abord quelques zones test - en particulier les régions oléicoles considérées par eux comme les plus dynamiques - afin de mieux pouvoir appréhender concrètement l'impact et le fonctionnement d'un itinéraire agro-touristique.

Cinq micro-circuits préfigurant une Route de l'olivier plus étendue, ont été conçus dans :

- 1 - Les Alpilles,
- 2 - L'ensemble des Pays Niçois et Grassois,
- 3 - Le Nyonsais et les Baronnies,
- 4 - La région de Nîmes,
- 5 - Le Haut-Languedoc.

(1) C'est ce qui a motivé l'APARE, à solliciter la contribution d'un ethnologue et le soutien financier de la Mission du Patrimoine Ethnologique, dans le cadre de l'appel d'offre "circuits culturels" 1988.

(2) En particulier sous l'impulsion des socio-professionnels de l'oléiculture et les chercheurs paysagistes.

L'étude ethnologique bénéficiant d'un financement spécifique est restée attachée à l'idée première : la Provence oléicole. Le résultat global de l'étude préalable est donc composé d'un rapport d'économie touristique(1), d'un inventaire paysager et touristique (2) des zones test et de la présente étude ethnologique.

Dans cette perspective, l'étude ethnologique s'est attachée plus spécifiquement à l'inventaire des techniques et des pratiques mises en oeuvre dans l'ensemble de la filière oléicole : des modes d'acquisition aux modes de consommation, de l'inventaire des espèces cultivées aux utilisations thérapeutiques de l'huile d'olive.

A partir d'une enquête orale et de recherches documentaires concernant l'histoire de l'olivier, il s'est agi pour nous de recueillir un ensemble de connaissances aussi bien anciennes que modernes. Leur analyse nous a permis de mettre en évidence des similitudes dans les pratiques à l'échelle régionale et de repérer à la fois des constantes et des spécificités locales. Les variations micro-régionales, fondées sur des traits différenciateurs, nous ont amenés à tenter de délimiter un ensemble de "pays". Si l'inventaire et l'analyse des techniques et des savoirs à l'oeuvre dans les façons culturelles et les modes de transformation ont constitué la trame de cette recherche, une partie des enquêtes s'est attachée également aux représentations. Ces représentations liées à l'olivier et à ses produits, à la place de l'arbre au sein de la société provençale ou à l'importance accordée aux critères gustatifs, semblent en effet avoir fortement contribué à la pérennité de cette culture, malgré la concurrence des produits de substitution ou d'importation.

(1) M. RICHARD "La route de l'olivier" - APARE, Avignon - juin 1989.

(2) D. LACAILLE et R. LANGEREAU "Etude préalable de la Route de l'olivier" rapport intermédiaire - APARE, Avignon - juin 1989.

Vu l'ampleur du projet et le temps limité (1) imparti à notre recherche, nous avons associé aux enquêtes de terrain des enquêtes par correspondance.

L'enquête par questionnaire s'est avérée intéressante comme complément aux autres enquêtes. En collaboration avec le Service Spécial de l'Oléiculture et à partir des statistiques oléicoles du Ministère de l'Agriculture - par départements, communes et exploitations - nous avons retenu un échantillon de 500 personnes (2). Les réponses que nous avons reçues - autour de 120 retours - nous ont aidés à affirmer notre analyse des particularités micro-régionales sans pour autant pouvoir prétendre à l'exhaustivité (3).

Plusieurs problèmes sont apparus lors de cette recherche et notamment tous ceux liés à l'uniformisation des techniques, des variétés et des savoirs oléicoles. Cette uniformisation, amorcée en particulier depuis le gel de 1956 qui a endommagé les quatre cinquièmes des olivettes, a été le fait des techniciens agronomes du SSO (4), CTO (5), USIO (6) ... Pour notre problématique de repérage d'unités micro-régionales, cette question s'est révélée cruciale dans la mesure où ces techniques modernes se sont superposées aux pratiques locales (7) et que leur degré d'intégration semble varier, comme nous le verrons plus loin, en fonction du statut de presque chaque oléiculteur.

Malgré le nombre impressionnant de publications sur l'olivier en Provence il manquait un travail ethnologique prenant en compte les différents savoirs oléicoles, les techniques qui s'y rattachent, et leurs particularités régionales. Aussi ce rapport présentant les résultats de la recherche ethnologique espère apporter aux commanditaires du projet, des éléments susceptibles d'être pris en compte dans la phase de réalisation d'une ou plusieurs Routes de l'Olivier en Provence. Nous espérons également avoir réussi à mettre en évidence une certaine spécificité de l'oléiculture provençale aujourd'hui résidant, en partie au moins, dans sa diversité.

(1) Nous avons bénéficié pour cette étude d'un poste budgétaire de sept mois à mi-temps.

(2) Nous avons par ailleurs reçu le soutien du journal "Le Nouvel Olivier" qui a consacré un supplément de sa revue à la Route de l'Olivier et à la diffusion du questionnaire.

(3) Cf. A. KAYOUKDJIAN, Rapport intermédiaire 1989

(4) Service Spécial de l'Oléiculture.

(5) Comité Technique Oléicole.

(6) Union Syndicale Interprofessionnelle Oléicole.

(7) Tout comme pour le nom des variétés d'oliviers où le "nom officiel" s'est superposé à la dénomination locale. Il est à signaler ici que les noms et mots provençaux sont écrits en italique et dans l'orthographe qui nous a été communiquée par les personnes les utilisant.

- 1ère PARTIE -

L'OLEICULTURE PROVENCALE

Culture circum-méditerranéenne l'olivier trouve en Provence les conditions favorables à son implantation. L'arbre connu pour sa rusticité s'est adapté aux reliefs, aux sols arides et caillouteux de la région en contribuant ainsi à définir le paysage agricole provençal. Au-delà de l'aspect pittoresque des olivettes, le visiteur attentif y trouve le témoignage d'une tradition vivace mais néanmoins menacée comme le rappelle le spectacle trop fréquent des vergers abandonnés. En fait, la culture de l'olivier, depuis son renouveau au XVème siècle (L. STOUFF ; 1988 p. 184), a toujours été fluctuante et a connu, tour à tour, les fièvres de la spéculation et de graves crises dues au climat (NICOD ; 1951 p. 251). Cette culture est, du XVIIIème siècle jusqu'au milieu du XIXème - époque de son extension géographique maximale - une activité rémunératrice et dans l'économie ancienne *"l'olivier est, partout où on le cultive, la suprême ressource de l'agriculteur"*(BLANCHARD ; 1941 p. 360).

Les catastrophes naturelles, notamment les gelées tardives et les maladies qui ont ponctué l'histoire de l'oléiculture ont incité dès cette époque les agriculteurs à mieux adapter les oliviers aux conditions locales - plantation sur des terrains climatiquement plus favorables, sélection de variétés etc... - et quelquefois aussi à lui préférer d'autres cultures comme par exemple la vigne. Ce n'est cependant que sous l'effet conjugué des crises économiques et climatiques (MARSOLAT ; 1956 p. 8) et des modifications du monde rural à la fin du XIXème siècle, que s'est amorcé un déclin durable. Ce mouvement de déclin qui atteint un niveau critique au moment du gel de 1956 est pourtant loin d'être uniforme. Selon les zones, ceci s'est traduit soit par un abandon pur et simple des vergers ou seulement leur maintien au titre de culture familiale (1), soit, au contraire, par une reprise et une intensification comme par exemple dans la vallée des Baux ou le Nyonsais .

On se trouve donc aujourd'hui en présence d'une oléiculture à deux vitesses, l'une moderne et dynamique concentrée dans certaines régions ou micro-régions, l'autre plus traditionnelle et beaucoup plus diffuse.

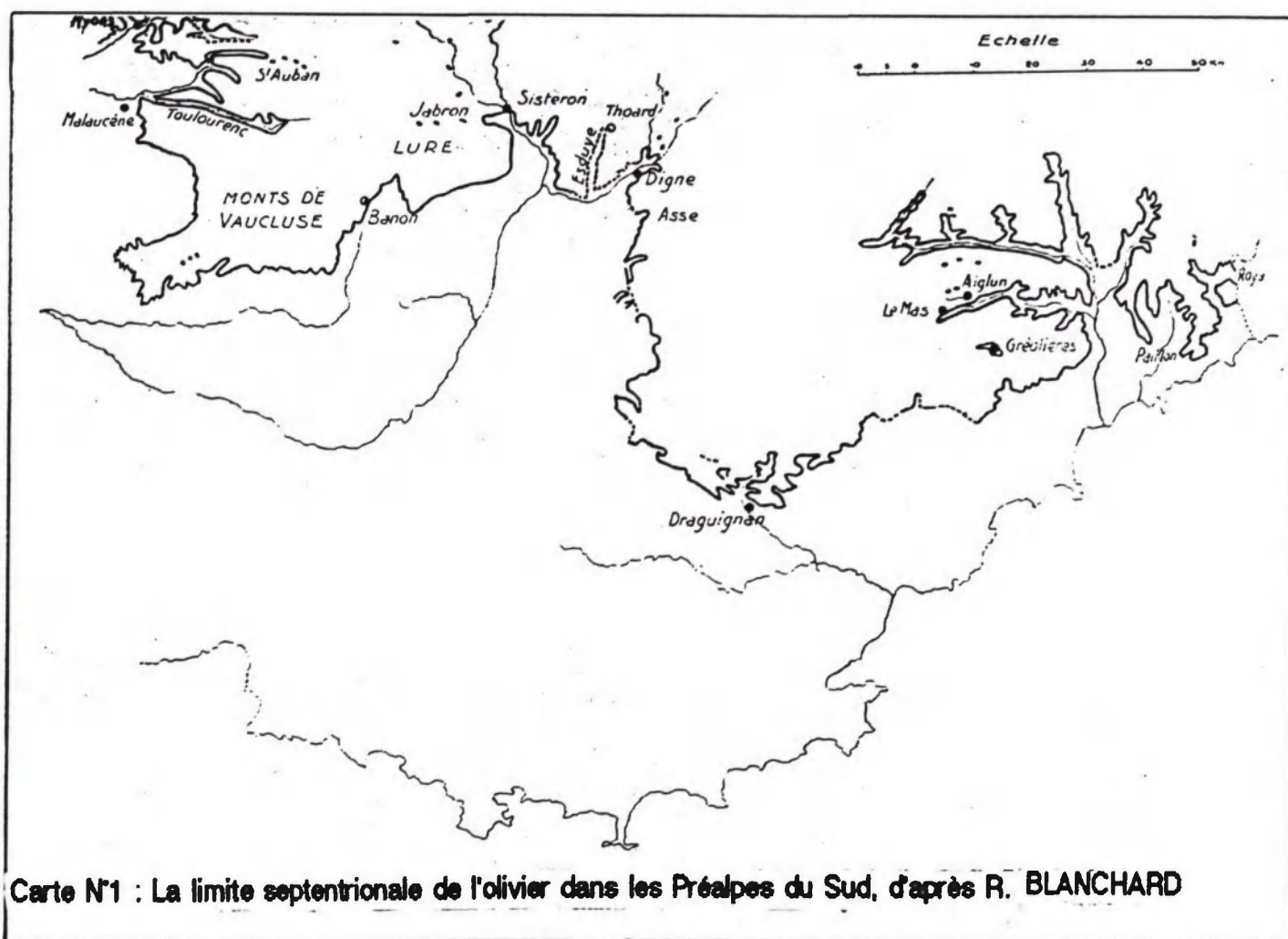
(1) Nombre d'oliviers ont dû leur survie aux maîtresses de maison qui ont demandé à leur mari de garder quelques oliviers pour la cuisine (huile et olives).

CHAPITRE I - LA GEOGRAPHIE ET LA BOTANIQUE DE L'OLIVIER

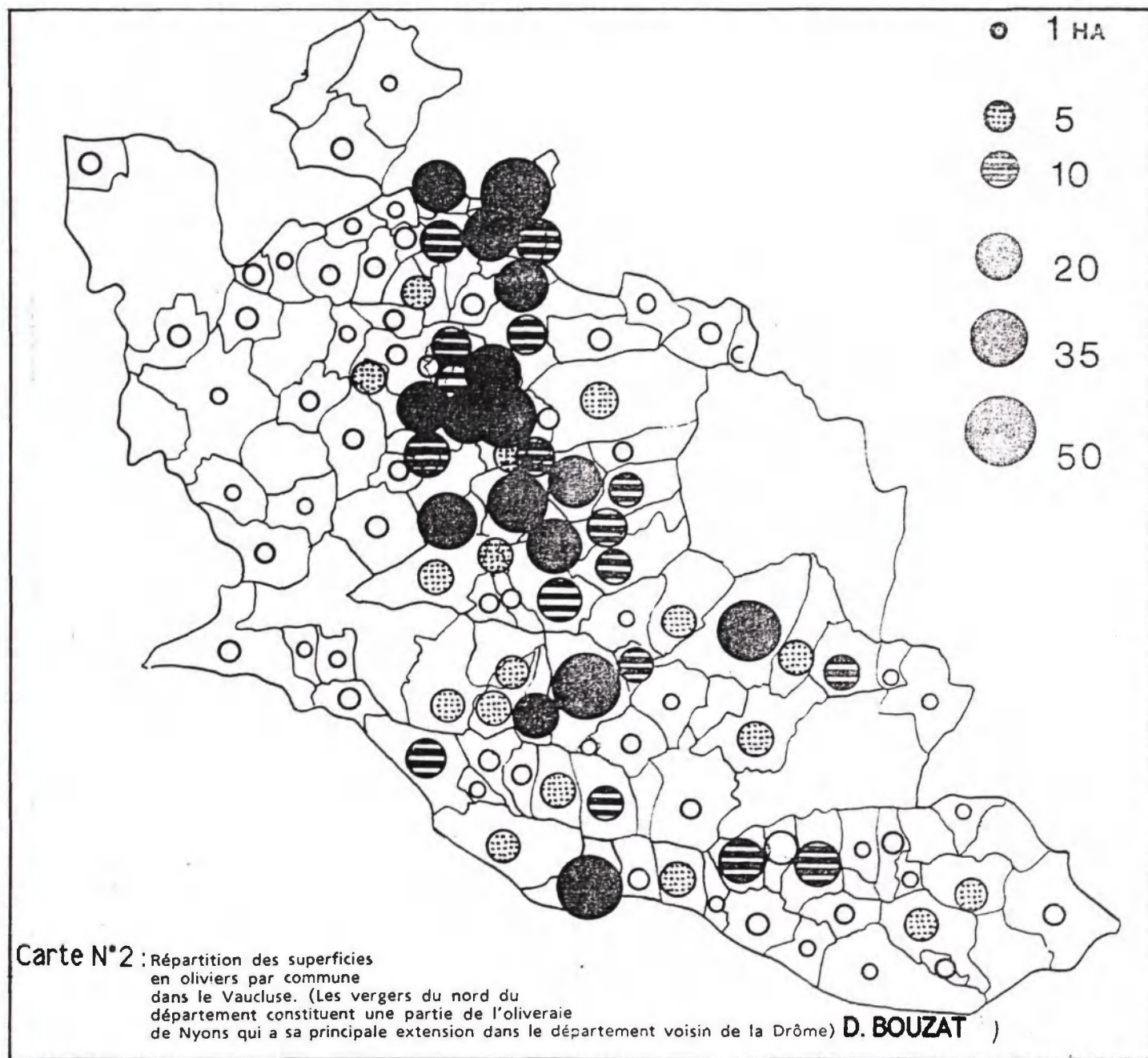
Comme tous les végétaux, l'olivier présente des exigences climatiques qui limitent son implantation géographique. Parmi les facteurs limitant, l'olivier semble plus particulièrement sensible à la température, aux précipitations et à la durée de l'ensoleillement. L'aire de l'olivier apparaît ainsi circonscrite par trois limites biogéographiques. Il y a tout d'abord la limite altitudinale qui varie selon les expositions, mais qui, hormis dans les Alpes Maritimes où elle atteint les 800 mètres (Vallée de la Roya, de la Roudoule), ne dépasse guère les 550 mètres. Il existe également une limite inférieure de l'olivier due à la nature des sols. Les terres basses, marécageuses, voire sablonneuses, comme en Camargue ou dans la Basse Vallée de l'Argens, sont peu appropriées à sa culture. Enfin, il y a la limite septentrionale (voir carte N° 1), décrite par R. BLANCHARD en ces termes :

"Nous constatons ainsi que le domaine de l'olivier se dilate à travers les Préalpes de Nice, dont il occupe au moins trois quarts. Mais il est à peu près exclu des Préalpes de Grasse qui le refoulent jusqu'à leurs contreforts méridionaux où il ne se glisse que par des échancrures vite aveuglées ; dans l'intérieur, il ne s'insinue qu'en un étroit couloir le long de l'Esteron jusqu'en amont de la Cluse d'Aiglon ... Les Préalpes de Digne sont plus imperméables encore : la Vallée de l'Asse n'y admet pas l'olivier (1), celle de la Bléone ne le tolère pas à l'amont de la Vallée de l'Eduyes jusqu'à Thoard. La large rainure de la Durance, en revanche, est toute entière, à l'aval de Sisteron, un domaine d'oliviers qui s'annexent les gradins de Forcalquier jusqu'à la base de la chaîne de Lure et pousse même jusqu'à la basse Vallée du Jabron de Noyer. Mais il faut constater qu'à travers le plateau de Valensole, seuls les profonds sillons d'érosion recèlent l'arbre méditerranéen, et que la surface même de la plateforme, abaissée pourtant à 500 mètres d'altitude vers le Sud-Ouest, en est complètement dégarnie.

(1) Tout au moins dans sa partie haute jusqu'à Mézel



Carte N°1 : La limite septentrionale de l'olivier dans les Préalpes du Sud, d'après R. BLANCHARD



Nous ne sommes guère plus heureux avec les Préalpes de l'Ouest. La limite de l'olivier, en pointe vers le Nord dans la région de Banon se replie au Sud pour envelopper la masse des Monts de Vaucluse ... Les plateaux de Sault ne sont pas domaines d'olivettes ; ... L'avancée du Ventoux fait de même reculer la limite jusqu'à Malaucène. Il est vrai que les Baronnies ménagent une revanche. Dès l'abord nous voyons l'olivier se glisser derrière le Ventoux par l'étroit goulot du Toulourenc... De même l'arbre envahit le Val d'Ouvèze jusqu'aux abords de St Auban, le Talweg de l'Eygnès jusqu'aux gorges de St May" (BLANCHARD ; 1945 p. 107-108)

La localisation et la répartition géographique des surfaces cultivées en oliviers dans l'aire oléicole sont encore plus importantes que ces étirements longitudinaux. Une étude détaillée de ces surfaces, dans le Vaucluse (cf. carte N°2 (1)) montre que l'olivier n'est pas unanimement cultivé en dépit d'un même ensemble climatique. La carte de la répartition des surfaces en oliviers dans le Vaucluse "souligne clairement les articulations géographiques essentielles du département car ce qu'elle met en valeur ce sont les ruptures de pente, limites, surfaces de contact entre les monts et la plaine" (BOUZAT ; 1978 p. 27).

Dans une grande partie de la Provence on retrouve cette architecture de base qui confine l'olivier en de vastes arcs de cercle tel

"celui qui épouse la longue courbe de la Durance ; celui des Alpilles qui vient se raccorder aux versants du delta de l'Arc sur l'étang de Berre ; tel, au-delà de Toulon, celui de la dépression permienne ; les côteaux du Haut Var qui la rejoignent se prolongent vers l'Est par ceux de Grasse, de Nice, de Sospel pour former à la limite des Préalpes le plus grand d'entre eux" (BOUZAT ; 1978 p. 28) - cf. cartes N° 3 et 4.

(1) Les cartes sont extraites de l'article de D. BOUZAT.



Carte N°3 : Répartition des surfaces en oliviers par commune dans la région Provence - Côte d'Azur.



Carte N°4 : Les régions oléicoles de Provence - Côte d'Azur. Ne sont figurées que les surfaces communales égales ou supérieures à 0,5 % de la superficie totale.

L'olivier atteint donc en Provence les limites de son aire climatique et c'est la rigueur des hivers et surtout l'isotherme des minima moyens de -8°C qui limite son expansion au Nord. Hormis le danger des gelées l'olivier trouve en Provence des conditions climatiques favorables avec notamment l'insolation prolongée, y compris en hiver, qui est nécessaire à sa croissance et à sa fructification. On constate cependant des inégalités régionales dans son implantation que les seules variations climatiques et altitudinales n'expliquent pas, ainsi observe-t-on des zones à forte concentration qui doivent beaucoup plus à des conditions historiques, socio-économiques et géo-climatiques.

QUELQUES ASPECTS BOTANIQUES

Les propriétés bio-physiologiques de l'olivier constituent, après le relief et le climat, un troisième facteur avec lequel l'oléiculteur doit composer. Espèce sempervirens, l'*olea europea* - l'olivier cultivé - est un arbre dont les dimensions, la forme et la production varient avec les conditions météorologiques, l'exposition, la nature du sol, les cultivars et, évidemment, les soins qui lui sont apportés.

De croissance lente, peu exigeant sur la qualité du sol, l'olivier s'épanouit indifféremment sur les sols lourds et alluviaux ou, au contraire, légers et calcaires, justifiant ainsi sa réputation d'arbre rustique. Les caractéristiques morphologiques et physiologiques de l'olivier ont été maintes fois exposées mais nous devons cependant souligner l'importance des faits suivants dans la mesure où ils entraînent des pratiques culturales spécifiques.

L'olivier, qui peut devenir plusieurs fois centenaire, ne connaît qu'une période limitée de pleine production - entre trente cinq et cent cinquante ans (MAILLARD ; 1975 p. 26) - qui est, de plus, régulièrement interrompue par des incidents naturels. Outre les pathologies d'ordre phytosanitaires qui peuvent anéantir une récolte, et les hivers rigoureux qui privent périodiquement les oléiculteurs de quelques années de récolte, la culture de l'olivier est caractérisée par une fluctuation "naturelle" de sa production.

L'olivier ne produit, en effet, convenablement qu'une année sur deux voire sur trois et ce phénomène est nommé par les producteurs "*l'alternance de l'olivier*". Ce fait observable et encore inexpliqué (1) est accentué par deux autres particularités botaniques dont les conséquences peuvent être plus ou moins atténuées par les oléiculteurs. Une première particularité concerne le fait que l'olivier ne porte ses fruits que sur les rameaux ayant poussé l'année précédente, "*les aoutés*" (2), d'où l'importance que revêt la taille (cf. LA TAILLE chapitre II, page 54).

La deuxième particularité a trait à une induction florale tardive qui semble - selon les recherches agronomiques récentes - jouer un rôle dans la fructification. Un même bourgeon peut devenir un rameau et donc faire du bois et devenir une fleur et donc produire des olives. Sur l'olivier ce phénomène dépend de la température : plus il fera chaud, plus il produira du bois. L'intervention de l'oléiculteur sur ce point est limitée mais il peut toutefois en atténuer les effets par des amendements appropriés(3).

Ici, nous devons souligner l'importance du rôle des connaissances agronomiques autochtones. Pendant longtemps elles ont été établies sur la base de données empiriques(4) et des habitudes locales. Ainsi l'olivier a souffert de sa réputation d'arbre rustique : on a continué à le planter et le cultiver sur des terrains pauvres, à le "*faire souffrir*" en le privant d'eau, en lui portant peu de soins, supposant que cela favorise une acclimatation aux conditions locales (sécheresse, froid).

Inversement, l'oléiculture moderne, fondée sur l'application des recherches scientifiques sur la physiologie de l'olivier, préconise une toute autre attitude et conseillera par exemple, lors de la plantation, une irrigation et des amendements appropriés. De la même façon, l'oléiculteur, peu au fait des mécanismes physiologiques mais observant une alternance de ses récoltes, va réguler sa production selon un cycle de trois ans.

- (1) De récentes expériences tendent à montrer que ce phénomène d'alternance est dû en partie au moins à un déséquilibre alimentaire, alors qu'il était considéré comme normal.
- (2) *Aoutés*: rameaux ayant poussé en août (région de Manosque).
- (3) En supposant que l'oléiculteur connaisse les carences du sol qu'il cultive.
- (4) Cela ne signifie pas qu'il n'y ait pas eu dans le passé des expériences agronomiques, bien au contraire, mais les expériences réalisées par des agronomes du XVIII ou XIX èmes siècles reposent sur une observation de vergers pilotes. De plus les résultats de ces études n'ont pu être diffusés auprès des oléiculteurs comme par exemple la technique reposant sur une taille annuelle connue depuis la fin du XVIII ième siècle et qui reste encore discutée de nos jours.

Il taillera ses arbres de façon très sévère afin d'obtenir une petite récolte la seconde année, une grosse récolte la troisième année, acceptant une première récolte quasi nulle. Il s'agit ici bien entendu de pratiques culturelles anciennes, mais fortement persistantes en Provence, qui semblent méconnaître les possibilités de production d'une olivette menée dans de meilleures conditions. Ce n'est que depuis la reconstitution des olivettes, à la suite du gel de 1956, que l'oléiculture provençale a connu une évolution rapide vers la modernisation et vers la recherche d'une plus grande rentabilisation. Celle-ci repose en particulier sur la connaissance scientifique du cycle végétatif, comme les modalités de dormance des bourgeons et des semences, ou l'étude de la ramification ou l'influence de la taille. Là où nous avons un arbre rustique et cultivé comme tel - ce qui ne signifiait pas absence de soin - nous trouvons aujourd'hui un arbre "sensible", cultivé en verger plus dense, irrigué et taillé plus régulièrement.

Entre ces deux perceptions de la nature de la vie végétale et les pratiques qu'elles induisent, il existe toute une gamme de situations intermédiaires avec aussi bien des oléiculteurs dits traditionnels intégrant des techniques modernes que des oléiculteurs dits modernes se référant à des critères non scientifiques comme par exemple pour l'opération de la taille laissant la place à de nombreuses incertitudes.

Cette opération est difficilement réductible à une approche technicienne stricte et nécessite une appréciation personnelle dans le choix des rameaux à conserver et une certaine esthétique - il faut que l'arbre ait une forme équilibrée et souvent conforme aux formes locales.

LES VARIETES

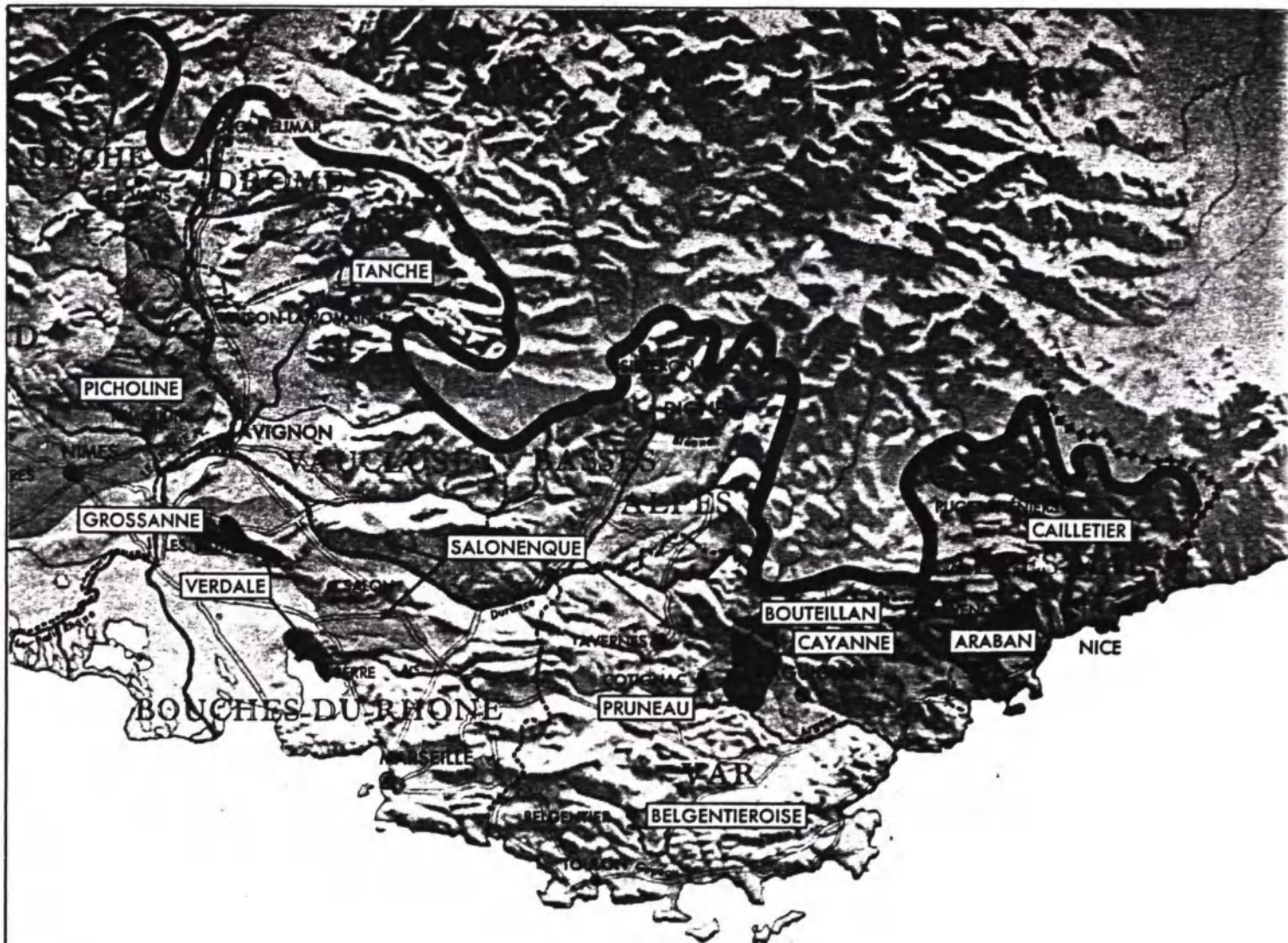
Une cartographie actuelle des variétés fait apparaître des zones marquées par l'hétérogénéité des variétés notamment dans le Var - en particulier la région de Draguignan où l'on peut dénombrer, au XIXème siècle, jusqu'à cent onze variétés (Bompart ; 1842 p. 6 - 7) - dans les Bouches du Rhône et dans le Vaucluse.

D'autres régions en revanche ne connaissent, hormis les variétés pollinisatrices, qu'une ou deux variétés. Ceci est le cas pour les Baronnies avec la *Tanche*, les Alpes Maritimes avec le *Cailletier*, et les Alpes de Haute-Provence où le verger est composé à 90 % d'une variété nommée *l'Aglandau*. Les 10 % restant étant nommés la *Colombale*.

L'apparente simplicité d'une carte variétale (cf. carte N° 5) ne rend pas compte du fait que l'implantation d'une variété s'est faite progressivement et par des processus d'adaptation rattachant ainsi fortement une variété à un territoire restreint. Le facteur climatique qui contribue à une localisation géographique de l'olivier - la limite septentrionale et topographique, l'implantation des vergers sur des adrets - a également, comme le signale le géographe J. Nicod, "activé la sélection des variétés d'oliviers en encourageant l'extension des variétés les plus résistantes. Des espèces virent leurs aires se rétrécir comme pour la *Verdale*(1), le plant d'Eyguière appelé encore *Ponchude (pointue)* et la *Saurine d'Istres*. D'autres se généralisèrent : le *Salonen*, *l'Aglandau*, le *Cayon (plant d'Entrecastaux)* (NICOD ; 1956 p. 257).

La diffusion des variétés plus résistantes au froid a impliqué que celles-ci soient compatibles avec les usages locaux - destination de la production : huile ou confiserie - et avec les techniques culturales, par exemple "une variété comme le *Plant de Grasse* (2) n'envahit que les cantons déjà pourvus d'arbres, où la cueillette manuelle n'était pas pratiquée"(NICOD ; 1956 p. 257).

- (1) La *Verdale* se retrouve cependant très fréquemment dans le Vaucluse, actuellement.
- (2) Le *Cailletier* est une variété de grande taille qui nécessite pour la récolte des gaules ou lattes de bois.



MÉDITERRANÉE

Carte N°5 : Principales variétés provençales d'après J. LONG et P. BONNET

Il est à noter que la recherche de variétés plus résistantes est encore aujourd'hui une préoccupation importante et l'oléiculteur se tourne soit vers une recherche en laboratoire soit vers l'importation de nouvelles variétés qui, cette fois, dépassent largement le cadre de la Provence comme une certaine variété d'olivier Turque qui résisterait à des températures de -20°C .

Si dès la fin du XVIII^{ème} siècle la répartition des variétés ne diffère guère de l'actuelle, leur inventaire et leur classification restent problématiques à cause de leur extrême diversité, des processus de sélection et enfin de leurs dénominations particulières.

Ces difficultés proviennent en grande partie de l'adaptabilité de l'olivier aux conditions biogéographiques, pédologiques de chaque micro région, et même de chaque terrain où il est planté, et aux modifications successives apportées par l'homme - la greffe, les bouturages, les soins etc...

Cette souplesse - certains diront l'intelligence - de l'arbre à s'adapter aux conditions locales en fait très souvent un "arbre d'ici". Pour poursuivre cette idée, quand un village ne se déclare pas "*le berceau des oliviers*" (Trans), les différentes variétés tirent leurs noms des lieux où elles sont cultivées : ainsi nous avons le *Varageois (Lou Varagen)* de Varages dans le Var, l'*Entrecastellin* d'Entrecasteaux, également dans le Var, la *Salounen* de Salon dans les Bouches du Rhône et bien d'autres exemples exposés dans le tableau ci-après.

Tableau N° 1

Noms communs et origines de quelques variétés

Nom local commun	lieu d'origine	variété agronomique
<i>Arabanier</i>	Son nom provient de son origine : l'Arabie, c'est à dire l'Afrique du Nord. Cultivé dans les Alpes Maritimes	
<i>Bougentié</i>	Belgentier - Var	<i>Belgentiéroise</i>
<i>La Couillasso</i>	Collias dans le Gard	<i>Picholine</i>
<i>Entrecastellin</i>	Entrecasteaux - Var	
<i>Grassenc</i>	Grasse - Alpes Maritimes	<i>Cailletier</i>
<i>Lucques</i>	Province de Lucque - Italie	
<i>Pruneau de Cotignac</i>	Cotignac - Var	
<i>Salounen</i>	Salon - Bouches du Rhône	<i>Salonenque</i>
<i>Sévilane</i>	Séville - Espagne	
<i>Varagen</i>	Varage - Var	

Cependant, derrière ces dénominations se cache souvent une même variété et inversement un même nom va recouper des réalités différentes tant l'influence du milieu naturel et de la culture est déterminante dans la croissance et le développement de l'arbre. On comprend alors les difficultés de classification et la disparité des inventaires effectués aux siècles précédents. Les critères de classification vont de la simple forme du fruit à l'élaboration d'une grille complexe (cf. document annexe N°3 concernant l'inventaire de Bompert réalisé en 1842 dans la région de Draguignan).

Ainsi, en 1772, Labrousse dénombre six variétés - *plant d'Aix, de Salon, d'Eyguière, Pétoulier, Aglandau, Saurin*. FODERE, en 1823, classe les oliviers provençaux en 2 catégories : les *Saurins* et les *Salonens* qu'il subdivise en six variétés. A peu près à la même époque, en 1841, J.P. BOMPART trouve cent onze variétés dans le seul canton de Draguignan, F. MISTRAL plus tard en répertorie une quarantaine et en 1978, R. LOUSSERT et G. BROUSSE en classent quatre-vingt-dix-neuf. Aujourd'hui, on ne retient qu'une trentaine de variétés - les plus connues étant présentées dans le tableau N°2 suivant - en fonction de leur intérêt gustatif et les possibilités de production qu'elles présentent.

Tableau N°2

**Principales variétés, leur utilisation
et leur localisation en Provence.**

D'après nos différentes lectures et enquêtes.

Utilisation	Nom	Localisation
Olives vertes	<i>Picholine</i>	Bouches-du-Rhône Var
	<i>Lucques</i>	Var
	<i>Belgentieroise</i>	Belgentier (Var)
	<i>Salonenque</i>	Bouches-du-Rhône Var
Olives noires	<i>Grossane</i>	Bouches-du-Rhône
	<i>Tanche</i>	Drôme Nyons et Baronnie
	<i>Cailletier</i>	Alpes Maritimes
Huile	<i>Aglandau</i>	Alpes de H. Provence Bouches-du-Rhône
	<i>Colombale</i>	Alpes de H. Provence
	<i>Verdale</i>	Bouches-du-Rhône Vaucluse
	<i>Bouteillan</i>	Aups (Var)
	<i>Brun</i>	Toulon (Var)
	<i>Cayet</i>	Var
	<i>Pruneau</i>	Cotignac (Var)
	<i>Ribier</i>	Var
	<i>Varagen</i>	Varages (Var)
	<i>Cayet Roux</i>	Figanière (Var)
<i>Rougeau</i>	Vaucluse	

Quant à nous, nous avons relevé lors de nos enquêtes, une quarantaine de variétés qui correspondent en partie aux noms affectés par les services oléicoles. Si un inventaire complet s'est avéré impossible à réaliser, nous pouvons toutefois souligner quelques traits essentiels. Il apparaît tout d'abord que les noms des variétés locales sont peu connus par les oléiculteurs - il ne s'agit pas ici de grandes régions oléicoles - et lorsque celles-ci ne sont pas désignées par le terme générique "l'olivier", elles sont nommées par leurs caractères extérieurs, leur forme et leur couleur. On a ainsi "*la sauvage*", "*la petite noire*", "*la petite ronde*", "*la blanquette*"; "*la verdale*" (vert), "*l'Aglandau*" - en forme de gland - , "*l'Amellau*" - en forme d'amande(1), etc...

Par ailleurs, l'enquête révèle une situation où se combinent des variétés locales et des variétés d'adoption. La carte des variétés recensées dans nos enquêtes illustre ce mélange (cf. carte N°6). Il semble que l'adoption d'une variété étrangère est motivée par de nouvelles exigences techniques - comme les pollinisateurs (2) - ou économiques. En effet, l'oléiculteur peut essayer de nouvelles variétés plus productrices en huile ou apprécier les qualités gustatives et productives d'une variété d'olive à confire.

Enfin, l'adoption d'une variété étrangère peut être motivée par "fantaisie" technique, - on échange des greffons "*pour voir ce que ça donne*" (3) -, ou tout simplement par souci décoratif des jardins, certaines variétés comme le *Bouteillan* ayant un très beau port.

Avant de développer dans la seconde partie les façons de conduire les oliviers, nous devons présenter, dans le prochain chapitre, un bref historique de l'oléiculture qui nous éclairera sur les situations rencontrées aujourd'hui.

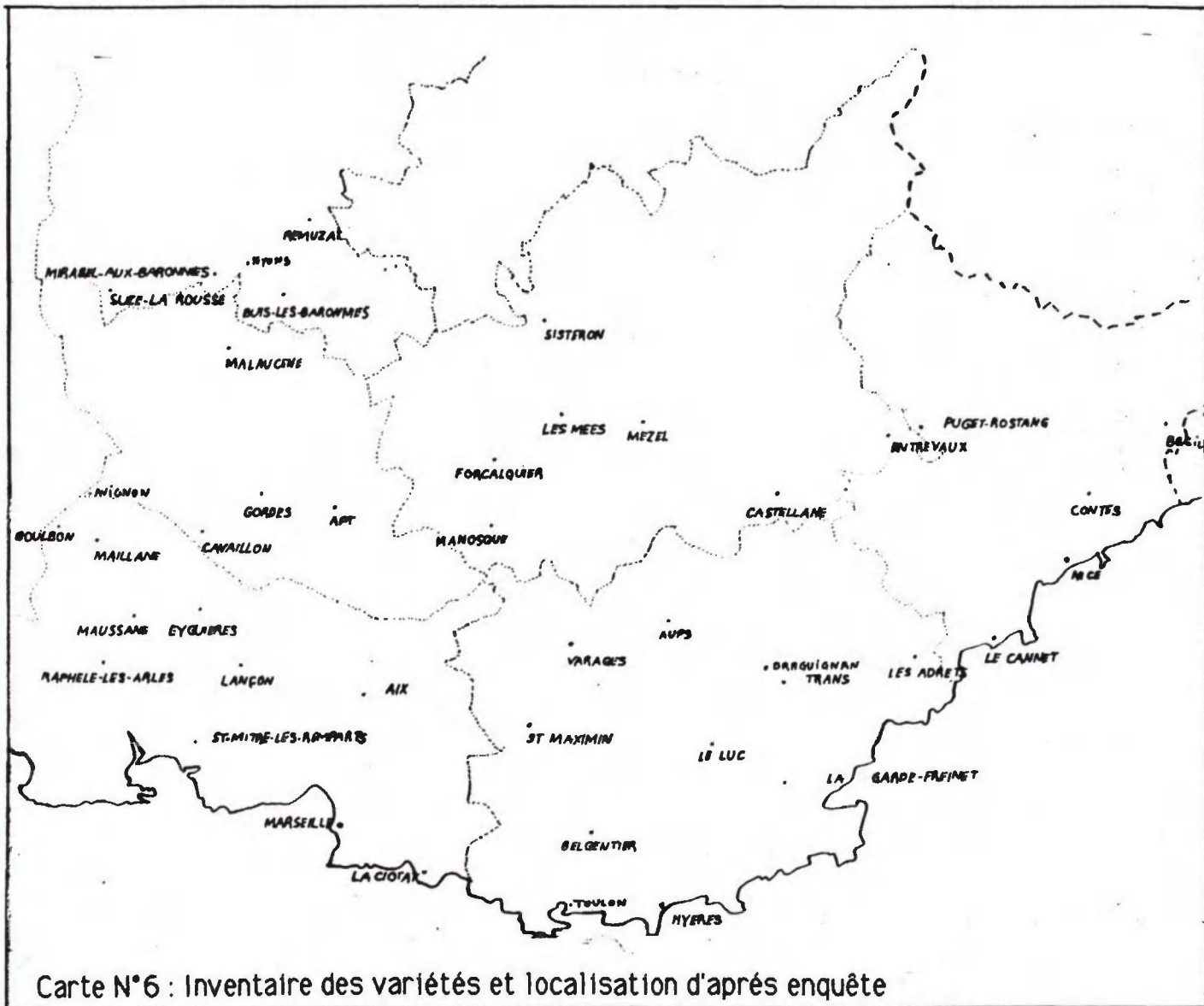
(1) "*Amellau*" vient d'*Amellié*, amandier en provençal.

(2) Le mélange des variétés est actuellement conseillé afin que s'opère une fécondation croisée entre des arbres qui fleurissent à des époques décalées. On mélange ainsi souvent le *Cayon*, qui est une variété varoise, aux vergers de *Tanche*, dans le Nyonsais et les Baronnies, qui ont un pollen stéril. Dans ce cas, les variétés pollinisatrices sont plantées ou greffées à un endroit spécifique du verger qui est déterminé par la direction du vent.

(3) Cette pratique est très fréquente, certains vont même jusqu'à greffer 4 variétés différentes sur un même arbre.



Carte N°6 : Inventaire des variétés et localisation d'après enquête



CHAPITRE II – QUELQUES ELEMENTS DE L'HISTOIRE DE L'OLIVERAIE PROVENCALE

Dans le passé la Provence n'a pas été uniformément riche en oliviers et l'on peut, pour autant que les sources écrites le permettent, suivre les différentes étapes du développement oléicole.

La culture de l'olivier en Provence semble remonter à l'époque pré-romaine ; ce sont probablement les Phocéens, implantés depuis le VI^{ème} siècle avant J.C. qui les premiers l'ont pratiquée dans la région (AMOURETTI, COMET; 1985 p.8). On dispose néanmoins de peu de sources écrites précises à ce sujet, tout comme pour la période ayant suivi l'implantation des Romains en Provence, à partir de 50 avant J.C. Seules les traces archéologiques laissées par des huilleries ont permis aux historiens de situer approximativement les différentes zones oléicoles provençales de l'Antiquité : il s'agit des environs des villes d'Aix-en-Provence, d'Arles, de Salon, de Marseille, de Toulon et de Grasse.

Quant à la période qui a suivi la fin de la présence romaine - invasions du V^{ème} siècle - jusqu'au Moyen-Age inclus : *"il est encore plus délicat de suivre la culture de l'olivier pendant cette longue période..."* (AMOURETTI, COMET ; 1985 p. 100). Bien qu'on estime que les oliviers aient continué à être cultivés notamment dans les abbayes - St Victor à Marseille, la Chartreuse de Montrieux dans le Var - et autour des villes, on ne dispose pas d'une géographie précise avant le XV^{ème} siècle.

Comme l'a souligné Louis STOUFF pour cette période *"en dehors du Carême, en dehors des fritures de poissons, l'huile n'est que très peu utilisée. Ce n'est pas elle qui donne à la cuisine provençale son originalité"* et il poursuit en signalant que *"les progrès de l'olivier dans l'agriculture et le paysage de Provence, l'utilisation quotidienne de l'huile dans la cuisine sont postérieures au Moyen-Age"* (STOUFF ; 1988 p.190-191). Les principaux usages de l'huile semblent avoir été domestiques : éclairage, onctions, conservation des aliments, etc...

Une incursion dans des temps moins reculés nous a permis de situer l'oléiculture actuelle et l'on peut distinguer, sans tenir compte des crises conjoncturelles, trois étapes essentielles dans l'histoire de l'oléiculture en Provence.

Le premier mouvement d'expansion remonte au XV^{ème} siècle, époque durant laquelle la plupart des historiens (AMOURETTI, COMET, DUBLED, STOUFF...) situent le renouveau de l'olivier en Provence. A l'exception de quelques villes où l'arbre est attesté avant cette époque comme à Grasse (en 1301), Salon (en 1304), Tarascon (au début XIV^{ème}) et Pernes (en 1399) l'oléiculture semble n'occuper qu'une place mineure aux côtés de la vigne et du blé.

Mais dès le XV^{ème} siècle les olivettes s'implantent et s'étendent esquissant une première géographie de l'oléiculture en Provence qui préfigure l'actuelle implantation. Ainsi au XV^{ème} siècle *"l'olivier est largement répandu dans la plus grande partie du Comtat, mais dans deux zones il fait figure de culture commerciale : au pied de la Montagne de Bedoin à Cavailon ... et dans la région de Nyons (à Aubres, à 7 km de Nyons), 60 % du terroir sont consacrés aux olivettes"* (STOUFF ; 1988 p.187). Les autres zones concernent, en Provence occidentale, les pentes de la Montagnette - de Tarascon à Barbentane - et celles centrées autour de Salon qui s'étendent au Nord jusqu'à la Durance et au Sud jusqu'à l'étang de Berre. Les oliviers sont également présents tout au long du littoral, de Marseille à Toulon, et dans l'intérieur aux environs de Solliès-Pont.

Et enfin les olivettes s'étagent sur les pentes des premiers contreforts des Préalpes, de Draguignan au Broc au-dessus de la vallée du Var. Telle semble donc être la géographie de l'olivier en Provence au XV^{ème} siècle avant que ne s'amorce une diffusion plus large de cette culture qui atteindra son apogée vers le milieu du XIX^{ème} siècle (1).

Une enquête dans les archives de Trans en Provence, qui s'accorde avec le cas du village de Lançon dans les Bouches du Rhône cité dans l'ouvrage de M.C. AMOURETTI et G. COMET "Le livre de l'olivier", donne un aperçu de ce qu'a pu être le développement oléicole entre le XVI^{ème} et le XVIII^{ème} siècle.

(1) L'extension maximale en surfaces cultivées est atteinte dès la fin du XVIII^{ème} siècle mais l'oléiculture se développe et reste une source de richesse jusque dans les années 1860.

Tableau N°3

**Progression de la culture de l'olivier
à Trans en Provence (83) au XVI et XVII lèmes siècles**

Date	nombre de parcelles particulières*	parcelles cultivées en oliviers	%
début XVI	-	-	10
1552	1 410	193	13,6
1630	1 306	364	26
1671	1 480	630	42

* Il s'agit de parcelles cultivées à l'exception des propriétés communales ou des bien seigneuriaux.

(D'après BARLES ; 1982 p.36 et enquêtes d' archives).

Tableau N°4

Construction des moulins à Trans (83)

Date de construction des moulins à Trans	nb. de moulins construits
début XV	1
1654	1
1727	1
1762	2
1774	1 moulin à ressence
1777	1
1791	1

(D'après enquête.)

Tableau N° 5
**Pourcentage des propriétaires ayant des oliviers
à Lançon.**

Nombre d'oliviers	1621	1701
aucun olivier	25 %	10 %
de 0 à 249 (incluse l'absence d'olivier)	70 %	59 %
entre 250 et 500	17 %	18 %
de 500 à 1000	11 %	12 %
plus de 1000	2 %	11 %

Exemple de Lançon de Provence. Extrait du *"Livre de l'olivier"* (AMOURETTI COMET ; 1985 p. 103)

C'est pendant cette période, et notamment de la fin du XVIIIème siècle jusqu'aux environs de 1860, que s'est dessinée la zone d'extension maximale de l'olivier dont nous pouvons aujourd'hui appréhender les contours.

Le maximum des surfaces cultivées atteint alors, coïncidant avec le maximum démographique de la population rurale, se traduit par l'aménagement de terrasses qui vont marquer durablement le paysage provençal. (AMBROISE, FRAPA, GIORGIS ; 1989).

Comme nous l'avons déjà évoqué plus haut, c'est également à la fin du XVIII ième siècle que les rigueurs hivernales (1) ont déterminé la localisation des vergers sur les terrains les moins exposés au froid et que les cultivateurs ont cherché à adapter les plants aux micro-climats locaux.

(1) Epoque que l'on nomme *"la petite glaciation"*.

Les années 1780 - 1860 ont vu également la multiplication des traités sur la physiologie de l'olivier - dont celui de P.J. BERNARD (1788) bien connu jusqu'à nos jours- et sur les façons les plus avantageuses de cultiver cet arbre. Ainsi déjà en 1772 (LA BROUSSE ; 1772) préconise-t-on une taille annuelle jugée supérieure à la taille quinquennale (1) ou triennale pratiquée jusqu'alors, ou la nécessité de labour à bras repetés.

L'oléiculture semble dominer l'agriculture dans bien des régions à cette époque, devançant la vigne et le blé et elle va se trouver, dans la première moitié du XIXème, stimulée par des débouchés industriels croissants. Les grands gels de 1789, 1820, 1829 et même l'extension du vignoble sous le Second Empire n'entameront en rien les surfaces oléicoles tant la conjoncture économique et sociale paraît favorable. Bien que cela soit variable, l'olivier est, à cette époque dans certaines régions, une des bases de l'économie locale. Par exemple à Trans en Provence (Var), l'oléiculture représente vers 1840 près des deux tiers de la surface communale et elle est à la base du développement industriel de la commune.

A l'autre extrémité de la Provence il en est de même. A St Mitre (Bouches-du-Rhône), par exemple, les oliviers occupent plus de la moitié des surfaces cultivées et constituent la seule richesse agricole (cf. FABRE ; 1988). Ce dynamisme général fait alors du Var - la région de Draguignan surtout - et des Bouches-du-Rhône, respectivement le premier et second département oléicole de Provence.

La deuxième grande étape de l'histoire oléicole débute sous le Second Empire et se poursuit par une longue régression qui se terminera avec le terrible gel de 1956. L'oléiculture, après avoir atteint des sommets avec 23 millions d'arbres en 1866, va, malgré le regain d'intérêt dû aux guerres, aux crises viticoles et vinicoles, s'effriter jusqu'à devenir une activité économique marginale. En un siècle les surfaces consacrées à l'olivier ont diminué de moitié dans le Var et des deux tiers dans les Bouches-du-Rhône. Cette diminution spatiale constatée sur toutes les zones oléicoles françaises (cf. tableau N°6) se traduit par l'abandon de l'olivier aux friches. Le canton de Salon perd ainsi entre 1873 et 1956 54 % de ses arbres ; celui de Berre 60 %, celui d'Aix a perdu 85 % des oliviers cultivés en 1914.

(1) On note également que la taille était effectuée tous les huit ans.

Tableau N°6

Diminution spatiale de la zone oléicole

années	nombre d'hectares	nombre d'oliviers
1860	162 000	
1866	152 000	23 millions
1892	133 000	
1910	125 000	18 millions
1929	92 100	
1936-40	80 000	12 millions

L'abandon est également quasi total dans la moyenne vallée de la Durance et très important au Sud du Luberon où les olivettes sont soit converties en d'autres cultures arbustives soit abandonnées.

Parmi les causes de cette récession il faut d'abord mentionner les modifications globales de l'économie régionale où se mêlent l'expansion du vignoble - le phylloxera arrivé vers 1870 ne constitue qu'un bref répit dans le mouvement - l'exode rural et une internationalisation des échanges, provoquant notamment l'arrivée des huiles de substitution. Cette arrivée des huiles d'olive en provenance d'Italie, d'Espagne et d'Afrique du Nord qui met en difficulté les producteurs provençaux. Mais plus indirectement, l'importation d'oléagineux bon marché comme l'huile de colza, d'arachide et de sésame, prive également l'oléiculture régionale de ses débouchés industriels (en particulier vers les savonneries marseillaises, salonnaises, et toulonnaises).

Le géographe J.NICOD cite également comme cause du déclin oléicole l'extension d'autres cultures arbustives comme *"celle du cerisier dans les côteaoux de Sollies-Pont ou les collines mollassiques au Sud Luberon"* (1956 p. 277). Mais c'est surtout l'expansion du vignoble - en grande partie à cause des subventions accordées à la suite de la crise phylloxérique - qui est à l'origine du retrait progressif de l'olivier. La vigne semble en effet, à la fin du XIXème siècle, offrir des revenus plus réguliers (SCHIPPERS ; 1983 p. 92). Comme le souligne J. NICOD *"la concurrence viticole commence à la fin du Second Empire avec la tendance prônée par les agronomes de séparer les cultures au lieu de les intercaler. Les oliviers dispersés entre les "outins" de vigne furent arrachés. Stoppée un moment par la crise phylloxérique, cette tendance s'amplifia après 1890 quand il fallut trouver de nouvelles terres pour cepage américain ... elles s'étendirent aux dépens des cultures mélangées comme dans la région de Sorgues et de Draguignan et même aux dépens des olivettes pleines dans l'arrondissement d'Aix"*(NICOD ; 1956 p. 277).

A la veille du gel de 1956, néanmoins, on ne peut constater une régression uniforme de l'oléiculture. Il subsiste encore, selon J. NICOD, une oléiculture restée active et dynamique en particulier dans les régions ayant une structure oléicole de grands vergers : ainsi trouve-t-on certains exploitants ayant maintenu en bloc leurs olivettes - Lançon, Berre, Pellissanne, Eyguière, Mouriès, etc... - celles-ci subsistent également dans les régions ayant un débouché assuré, notamment avec les olives destinées à la confiserie - Belgentier, Nyons etc... - ou encore tout simplement à cause d'un attachement "aux routines du passé" - dans le Var en particulier.

La dernière étape de l'histoire oléicole débute par la forte gelée - moins 20 °c - survenue le 2 février 1956, qui va endommager les quatre cinquièmes de l'oliveraie française. Seules ont été épargnées quelques régions à végétation tardive comme le Nyonsais et une partie des Alpes de Haute Provence, ou celles ayant un climat plus favorable comme les Alpes Maritimes ou l'Est Varois. Le souvenir de ce gel et de ses dégâts, beaucoup plus que celui de 1929 et 1985, est resté dans toutes les mémoires. Pour beaucoup d'oléiculteurs il reste l'argument avancé pour justifier l'abandon par la suite des oliviers. A dire vrai celui-ci était déjà bien amorcé et le gel de 1956 semble surtout marquer un tournant. C'est en effet le début d'une "autre" oléiculture, fondée principalement sur une évolution importante des connaissances techniques et de leur diffusion.

Le verger reconstitué est dès lors tourné vers une modernisation et une rentabilisation accrues au même titre que les autres cultures fruitières. Cette oléiculture moderne qui intègre l'ensemble des connaissances scientifiques ne concerne souvent que la partie la plus dynamique de la profession et correspond alors aux zones où l'olive de table occupe une place importante - le Nyonsais, la vallée des Baux, le Nord Vaucluse, etc...

Avec l'application des connaissances sur le cycle végétatif et les modalités de fructification et de reproduction de l'arbre qui améliorent les rendements, on assiste à une modification des comportements du monde oléicole. On déplace les vergers depuis les garrigues et les terrains accidentés vers les plaines ou simplement vers des terrains plus favorables aux cultures. Ce changement permet l'irrigation, une densification des plantations d'oliviers - on passe d'un maximum de 130 arbres/hectare à 250 arbres/hectare - et une mécanisation plus poussée : utilisation de tracteurs pour les façons culturales et de secoueurs pour la récolte. On assiste par ailleurs à un mouvement d'uniformisation des techniques, bien que cela ne concerne souvent que certaines opérations du cycle cultural comme les amendements, les traitements phytosanitaires et, dans une certaine mesure, la taille. C'est aussi durant cette troisième étape que s'est opérée une sélection accrue d'une ou plusieurs variétés pour un terroir donné.

Cette dernière période de l'histoire oléicole provençale bouleverse dans leurs fondements les conceptions culturelles traditionnelles ; il résulte de cette évolution toute une gamme de systèmes de culture qui vont de l'oléiculture d'appoint à une exploitation moderne et intensive de l'olivier.

La longue histoire de l'olivier en Provence nous montre ainsi les aléas de cette culture au cours des siècles. En dépit d'un climat relativement favorable et d'une prétendue rusticité de l'arbre, les situations que nous rencontrons aujourd'hui sont le résultat d'une longue adaptation non seulement aux exigences naturelles mais aussi aux différents contextes socio-historiques. Les oléiculteurs ont eu à domestiquer un relief et un climat quelquefois rude et à gérer les limitations productives de l'arbre. Au-delà des grands schémas valables pour l'ensemble de la région, apparaît comme un des traits marquants la diversité des situations rencontrées aussi bien au niveau du statut économique de l'olivier que dans le mode de culture que nous allons aborder maintenant.

- 2 EME PARTIE -

LA CULTURE DE L'OLIVIER

CHAPITRE I - LES SYSTEMES DE CULTURE

La culture de l'olivier en Provence se caractérise à la fois par des variations régionales et par une superposition des différents modes de culture. Si le dynamisme de la culture de l'olivier est lié au contexte économique agricole d'une région (taille des exploitations, âges des exploitants etc...), celle-ci n'obéit pas à la seule rationalité économique.

Déclarée par beaucoup non rentable, elle est néanmoins pratiquée sur l'ensemble de la zone par de nombreux oléiculteurs selon des modes cultureux différents, de l'oléiculture quasi "sauvage" à l'oléiculture de pointe. Pour la majorité des oléiculteurs elle s'avère très souvent être une culture marginale quant aux revenus qu'elle procure et aux surfaces qui lui sont assignées.

La distribution générale du verger sur l'ensemble du territoire national se répartit de la façon suivante selon P. ANDLAUER (1987 p. 9) :

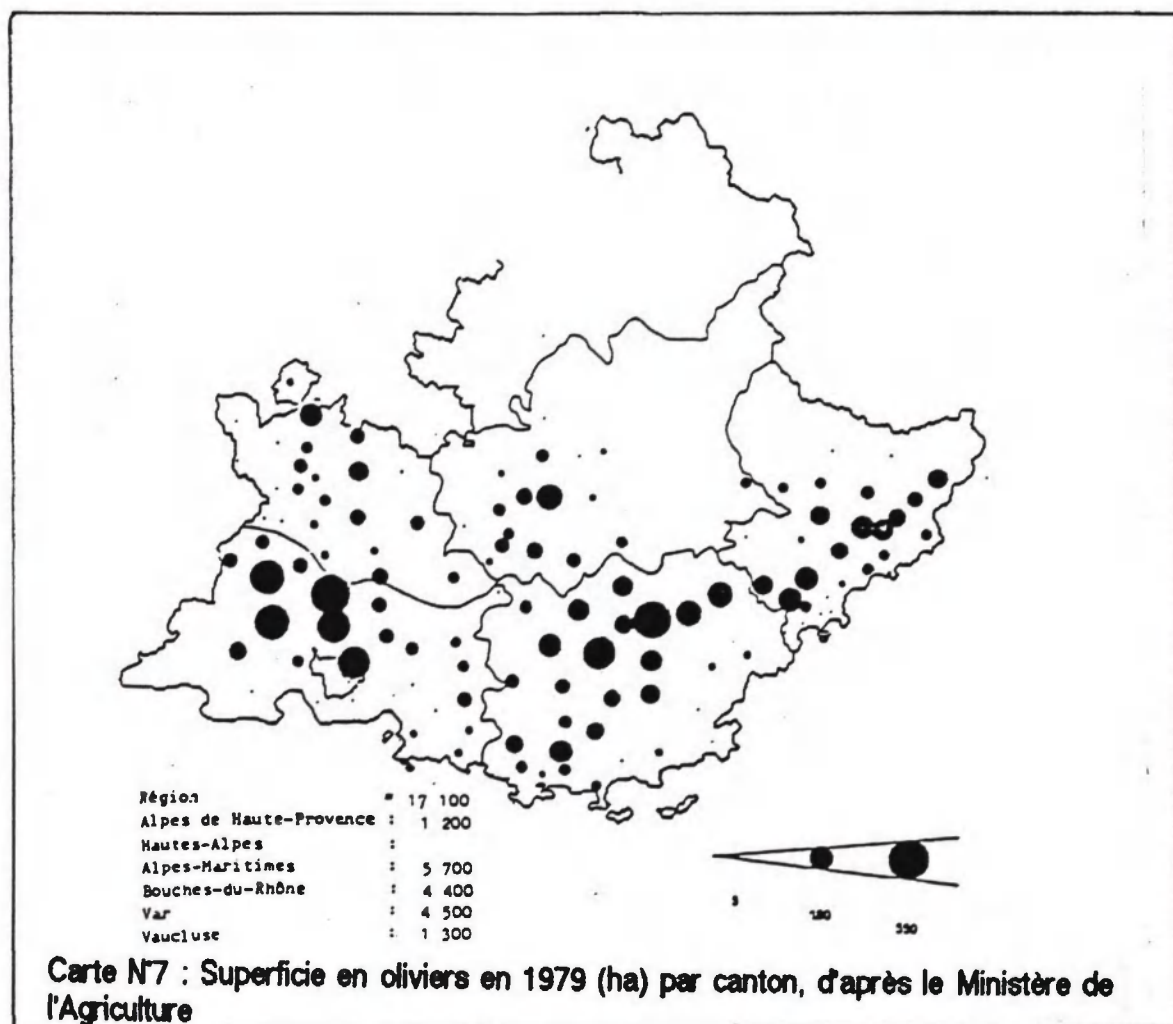
- 26 000 propriétés ont moins de 100 arbres et représentent 1 150 000 arbres ;
- 8 000 propriétés ont 100 à 500 arbres et représentent 1 500 000 arbres ;
- 600 propriétés ont plus de 500 arbres et représentent 750 000 arbres.
- 600 000 arbres ne sont pas déclarés.

De même la répartition des vergers dans les communes est très inégale et s'effectue de la façon suivante :

- 1 300 communes ont moins de 5 000 arbres et représentent 1 200 000 arbres ;
- 100 communes ont entre 5 000 et 10 000 arbres et représentent 700 000 arbres ;
- 65 communes ont plus de 10 000 arbres et représentent 1 500 000 arbres.

Enfin, 22 % du verger est concentré dans 600 propriétés et 44 % du verger est concentré dans 65 communes.

Ces quelques données statistiques, étant donné le faible nombre d'arbres par propriété, montrent le peu d'importance économique de l'olivier pour l'immense majorité des agriculteurs-oléiculteurs. Ces données englobent de fortes inégalités régionales (cf. carte N°7).



A cette diversité numérique entre communes oléicoles, s'ajoute, comme nous avons pu l'observer lors des enquêtes de terrain, une grande hétérogénéité des systèmes culturaux due autant à des préoccupations économiques plus ou moins importantes, qu'à des usages techniques locaux ou des phénomènes sociaux particuliers - retraités, résidences secondaires etc...

Comme le souligne R. MAILLARD *"les systèmes de cultures sont liés au type d'arbres (vieux arbres, régénérés ou plantés), à la nature de leur production (olives à huile, olives à deux fins, olives de table) et à l'économie générale de la région au regard du maintien de la population paysanne"*(MAILLARD ; 1975 p. 11).

Par souci de clarté nous avons regroupé les situations rencontrées en quatre tendances.

L'OLEICULTURE DITE TRADITIONNELLE

Dans les zones où la population agricole est en forte diminution et âgée nous trouvons un système de culture qu'on a pu qualifier de "traditionnel". Cela concerne une partie des Alpes de Haute-Provence avec notamment la vallée de l'Asse, de la Bléone et le bassin de Forcalquier, quelques hautes vallées des Alpes Maritimes comme celle de la Roudoule ou du Var, une partie du département du Var avec la région de Varages et quelques zones du Vaucluse, autour de Rustrel par exemple.

Elle est décrite comme une oléiculture où *"les oliviers sont travaillés au pied et taillés sévèrement tous les deux ou trois ans mais sans apport de fumure, ni protection sanitaire de la récolte. Il s'agit surtout d'oliviers situés sur des banquettes d'accès difficile ou impossible aux outils motorisés et il s'agit de zones où la main d'oeuvre locale manque. Cette oléiculture s'y abandonne progressivement"* (MAILLARD ; 1975 P. 11).

La définition d'une oléiculture "traditionnelle" semble ainsi uniquement fondée sur une analyse des techniques culturelles mises en oeuvre ou non, et en faisant abstraction d'autres facteurs comme la dimension des vergers, les méthodes de transformation(1) ou encore l'âge des agriculteurs. Par ailleurs, cette définition du "traditionnel" peut également intégrer des techniques plus modernes que celles évoquées par R. MAILLARD. Ce qui semble crucial ici est le fait de qualifier de "traditionnelle" une forme d'oléiculture dont les motivations dépassent le strict caractère économique - sans toutefois le négliger - et où se mêlent des habitudes - souvent érigées en vertus - à une réelle passion transmise de père en fils. Nous devons rappeler que cette oléiculture concerne le tiers du verger français et les deux tiers des oléiculteurs (ANDLAUER ; 1987 p.9).

Cette oléiculture sur de petites parcelles, bénéficiant de façons culturales empiriques, se traduit par de faibles productions et un abandon graduel par effet successif de découragement.

(1) La pratique d'une oléiculture dite traditionnelle n'empêche pas l'oléiculteur de porter ses olives dans un moulin moderne.

Citons à titre d'exemple, Monsieur J., de Forcalquier, âgé de 76 ans, qui cultive 200 pieds d'oliviers - 100 pour son compte et 100 pour quelqu'un d'autre - plantés sur des *banquets* - terrasses - à 2 km du village, pour son plaisir et piochés au pied toutes les années. Ils sont taillés tous les trois ans et sont pour lui les oliviers les mieux entretenus du coin. Il produit de délicieuses olives salées (noires) ou cassées (vertes) pour sa consommation personnelle ainsi que de l'huile dont il offre une grande partie à une vingtaine de familles amies. Ici donc il y a peu ou pas de calculs économiques - la production n'est pas commercialisée - ni de régulation "scientifique" de la production. Bien qu'intéressé par des démonstrations de taille organisées par des organisations socio-professionnelles, il considère qu' *"à mon âge je n'ai plus grand chose à apprendre"* et il persiste à tailler ses arbres *sévèrement* tous les trois ans, son principal souci étant de savoir qu'après lui ses arbres vont être laissés à l'abandon - son fils étant parti travailler à Paris.

La tendance "traditionnelle" semble fondée également sur les discours sur la valeur gustatives des produits - et non leur abondance - sur leur qualité de produit naturel en l'absence de traitements phytosanitaires - et sur des habitudes de culture et de consommation. Cette tendance "traditionnelle" dépasse le strict cadre oléicole pour s'insérer dans un mode de vie marqué par l'auto-consommation et où les dons de produits agricoles servent à renforcer les liens de parenté et d'amitié.

L'OLEICULTURE EXTENSIVE

La forme d'oléiculture apparaissant aujourd'hui comme la plus répandue est celle qu'on pourrait qualifier d'oléiculture extensive. On la rencontre dans la plus grande partie des Alpes Maritimes, du Var à l'exception de quelques zones privilégiées, dans les Bouches du Rhône sauf dans la région des Alpilles, dans le Vaucluse et les Alpes de Haute-Provence mises à part les zones à oléiculture traditionnelle ou la région de Dabisse autour de la commune des Mées.

Ici, l'olivier constitue encore une ressource économique dans la mesure où une part de la production est commercialisée. Il s'inscrit dans le cycle annuel des activités agricoles, à côté d'une ou plusieurs autres cultures. Souvent, l'agriculteur a préféré planter des vignes, comme dans le Var, ou des pêchers, comme par exemple à Entrevaux et à Puget-Théniers, plutôt que de s'occuper quasi exclusivement des oliviers aux productions jugées plus aléatoires.

Bien que dans ce dernier cas des soins réguliers aux arbres soient apportés et que de nouvelles techniques culturales soient intégrées - notamment dans la taille et les amendements - le système cultural reste peu susceptible d'une modernisation complète. A cela il y a principalement deux causes :

la première est d'ordre technique, il est en effet peu probable que l'utilisation de secoueurs mécaniques, par exemple, se généralise dans la région où l'olivier se cultive en terrasses comme par exemple dans la vallée de la Roya, du Carai etc, dans les Alpes Maritimes.

la seconde cause est plus difficilement cernable car elle se situe au niveau des représentations. L'agriculteur qui pratique une oléiculture extensive est celui qui affirme le plus souvent la non-rentabilité de cette activité et les oliviers y sont cultivés pour des raisons autres qu'économiques : le verger a été hérité et son entretien tient à un attachement sentimental, à des habitudes alimentaires, médicinales etc... Il est intéressant ici de signaler qu'après les gels de 1929, 1956 plusieurs oléiculteurs qui avaient décidé d'arracher définitivement leurs oliviers, ont vu "leur main retenue" par leur épouse qui souhaitait garder quelques arbres pour l'huile qu'ils procuraient, perpétuant ainsi quelques usages alimentaires. On imagine mal en effet une salade sans huile d'olive.

L'olivier reste cultivé sans pour cela être considéré comme un arbre fruitier à part entière(1), comme c'est le cas chez l'oléiculteur moderne. Ici, l'agriculteur intègre des techniques nouvelles, taille, labours, engrais appropriés, de façon à optimiser sa production tout en suivant un schéma traditionnel. On ne voit pas ici de vergers irrigués aux densités de plantation élevées, bien au contraire on cultive plutôt un petit nombre d'oliviers souvent vieux ou recépés. Ce type de comportement a, semble-t-il, conduit progressivement soit à l'abandon des oliviers dans beaucoup d'endroits, soit à leur remplacement par la vigne comme dans le Var, ou par les cerisiers dans le Vaucluse.

(1) Il faut reconnaître que l'olivier est en Provence le seul arbre fruitier ayant un feuillage permanent, toujours vert et dont on ramasse les fruits l'hiver. Ils nécessitent d'importantes transformations pour leur consommation car ils ne sont pas doux et les fleurs sont invisibles pour l'oeil non averti.

L'OLEICULTURE INTENSIVE

L'oléiculture qu'on pourrait, en opposition à la catégorie précédente, qualifier d'intensive concerne un petit nombre de zones et de propriétaires, mais elle est jugée très performante sur le plan économique.

Elle est essentiellement présente dans les régions qui produisent des olives de table (1) comme avec la vallée des Baux dans les Bouches du Rhône, dans quelques zones du Var comme celle autour de Belgentier, dans les Alpes de Haute-Provence entre Dabisse et les Mées, dans les Alpes Maritimes autour de Grasse, dans la Drôme et le Nord du Vaucluse au pied du Ventoux. C'est ici que se situent les communes oléicoles les plus importantes et la région des Alpilles est sur ce point exemplaire. Elle concentre en effet plus du tiers des 720 000 oliviers que compte le département des Bouches du Rhône.

Il s'agit d'une oléiculture entièrement dirigée vers une exploitation rationnelle des vergers et vers leur rentabilisation optimale. La modernisation y passe par l'application des recherches sur la physiologie de l'olivier : la connaissance du cycle végétatif, les modalités de dormance (2) des bourgeons et des semences, les études de la ramification etc... Elle vise à l'amélioration des rendements et une expérience décrite par R. PENEL tend à montrer que *"l'olivier conduit avec des techniques modernes peut laisser une marge digne des meilleures espèces fruitières ; et ces résultats seront obtenus sur des sols de garrigue de préférence, pas trop fertiles (c'est paradoxal mais c'est vrai) avec un bon approvisionnement en eau, une bonne fertilisation et une protection sanitaire soignée"* (R. PENEL; 1988 p. 35).

Il nous faut toutefois remarquer le fait que, malgré le nombre quelquefois important d'arbres cultivés par exploitation - plus de 2 000 arbres - l'olivier n'y constitue qu'exceptionnellement la seule culture.

(1) Cela n'exclut pas la production d'huile.

(2) La dormance : particularité des bourgeons qui se différencient en boutons à bois ou à fleur de façon très tardive.

L'OLEICULTURE D'AGREMENT

Il existe enfin une quatrième forme d'oléiculture qui sort un peu du cadre strict de l'agriculture dans la mesure où il s'agit des oliviers cultivés par des "néo-résidents", des résidents secondaires ou par des retraités "de la ville" ayant acquis une propriété rurale. Dans ce cas, les oliviers deviennent soit des arbres de proximité(1) et descendent des côteaux aux jardins, soit ils sont recépés par le nouveau propriétaire lors de l'acquisition d'une propriété déjà plantée. Il s'agit là d'une oléiculture à but non lucratif où prime un imaginaire provençal dont l'olivier est un des constituant indispensable. En s'appropriant ou en plantant des oliviers on accède à une des valeurs emblématiques régionales les plus appréciées et qui permet en quelques sortes de "faire souche".

Ces vergers d'agrément constitués de deux à quarante arbres environ mélangent souvent les variétés dont le choix est motivé par le port de l'arbre, la *bouteillan* est très appréciée de ce point de vue, ou par la curiosité botanique. Du point de vue technique ces oliviers font l'objet de soins très réguliers et bénéficient souvent des derniers conseils techniques car cette catégorie d'oléiculteurs, souvent d'origine urbaine, est fréquemment présente aux journées d'information technique.

"L'olivier n'est pas rentable"; telle est la phrase qui revient souvent dans le discours des agriculteurs et il est vrai que chaque kilogramme d'olives porté au moulin est subventionné (2). Une précision s'impose à ce propos : l'olivier, qui a constitué autrefois la principale ressource agricole de certaines régions, comme le Var, n'a jamais été une monoculture. Il en est de même aujourd'hui à de très rares exceptions près.

Il était autrefois complanté de vignes, de céréales, de légumes et constituait, à côté de ces cultures alimentaires, une des sources de revenus en argent. Si cette *"cultura promiscua"* a presque totalement disparu (3), l'oléiculture reste associée à d'autres cultures au sein de l'exploitation. On retrouve ainsi fréquemment les combinaisons suivantes : olivier - vigne - cerisier - abricotier dans la Drôme ; olivier - vigne - cerisier dans le Vaucluse ; olivier - vigne dans le Var ; olivier - horticulture - maraichage dans les Alpes Maritimes ; olivier - vigne - céréales dans les Bouches du Rhône.

(1) On retrouve l'olivier dans les jardins, aux entrées de propriétés, en allées etc... Il existe également une tendance à planter des oliviers dans les villes comme à l'entrée d'Apt dans le Vaucluse ou sur la Canebière à Marseille. Cette oléiculture d'ornement constitue actuellement un marché porteur.

(2) Actuellement la subvention est de 10 000 F par hectare d'oliviers nouvellement plantés.

(3) (on la retrouve autour de quelques villages varois en association avec la vigne ou des légumes - voir photos N°1 et 2)



Photos N° 1 et 2 : Complantation vigne et oliviers, une combinaison en voie de disparition (Var)



En dépit de ces affirmations qui classent l'olivier dans la catégorie des cultures non rentables, celui-ci reste très présent en Provence comparé par exemple à l'amandier qui n'a pas bénéficié de tant d'égards et qui a quasiment disparu.

CHAPITRE II - LES FAÇONS CULTURALES

LE CALENDRIER DES TRAVAUX

En écoutant certains oléiculteurs vanter la "résistance" de l'olivier et son aisance à s'adapter aux conditions pédologiques les plus difficiles, on peut avoir l'impression que l'olivier ne nécessite aucun soin. Pourtant plus que tout autre arbre l'olivier exige de nombreux traitements pour obtenir de lui les meilleurs rendements possibles.

Le cycle annuel des travaux autour de l'olivier est complexe à établir car il comprend de nombreuses opérations : La plantation, le greffage, l'irrigation, les protections phytosanitaires, les différentes "façons", la taille, les amendements et les récoltes varient en nombre, en qualité selon les régions, selon les années et même selon les oléiculteurs. Aussi le calendrier annuel des travaux ci-dessous (1) ne doit-il être considéré qu'à titre indicatif. Si certaines opérations comme la plantation ou la greffe des arbres ne sont pas à effectuer chaque année, il existe d'autres séquences du cycle cultural qui s'effectuent régulièrement et qui donnent lieu à une multitude de situations particulières tant à l'échelle régionale que locale.

A Nyons, dans le département de la Drôme, un de nos informateurs possédant plus de 1500 oliviers, cultivés avec des abricotiers et des vignes, "griffonne" (2) ses arbres à chaque saison alors que d'autres oléiculteurs du lieu se contentent de deux, voire d'une seule, façons.

De la même manière les oléiculteurs de certaines zones des Alpes de Haute-Provence - Lurs, Vallée de l'Asse, Entrevaux - n'effectuent généralement que deux labours légers au motoculteur, un à l'automne et un au printemps. Dans le même département de nombreux vergers d'oliviers sont tout au plus piochés au printemps ou ne bénéficient plus d'aucun labour. Cette diversité des pratiques, et donc des calendriers culturaux, se vérifie dans toutes les opérations du cycle annuel comme le montre, à titre d'exemple, les tableaux suivants représentant les différentes périodes de taille et de récolte.

(1) Tableau extrait du *"Livre de l'olivier"* de MC. AMOURETTI et G. COMET ; 1985 p.56

(2) Façon d'éliminer les mauvaises herbes autour des plants tout en cassant la croûte superficielle du sol.

CYCLE ANNUEL DU DEVELOPPEMENT DE L'OLIVIER

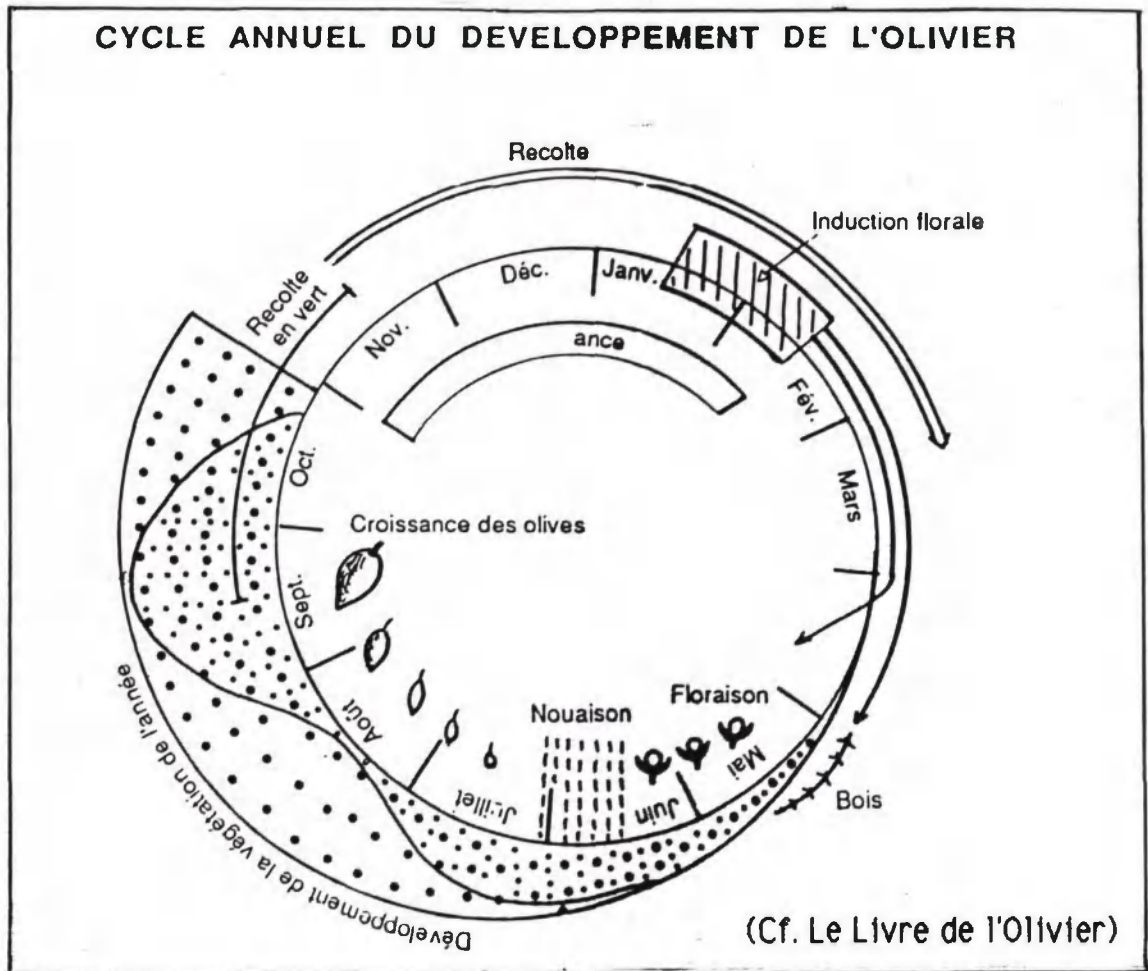


Tableau N°8

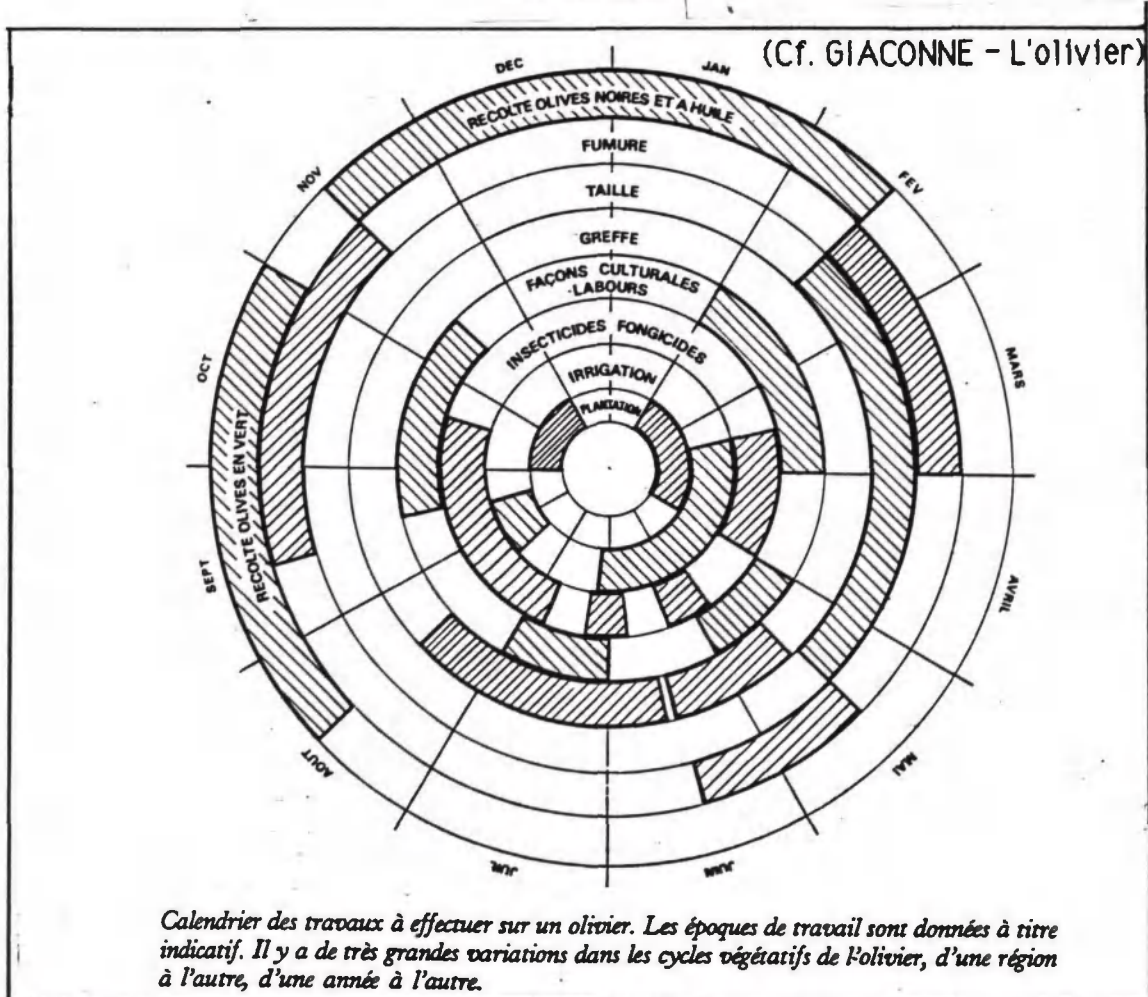


Tableau N°9

Calendrier des périodes de taille

Département	Période
Alpes de Haute Provence	De février à avril, mais essentiellement au mois de mars
Alpes Maritimes	2 tailles variant selon les vallées, généralement en septembre et février - mars
Bouches du Rhône	Soit de décembre à mars, soit, si elle est effectuée tous les 2 ans, en juin-juillet-août
Drôme	Généralement en avril et mai
Var	Variable selon l'exposition du verger et la proximité du littoral : - Var intérieur : avril - Var près du littoral : février-mars
Vaucluse	Février-mars en général sauf pour le Nord Vaucluse où elle s'effectue en avril
(d'après enquête)	

L'essai d'inventaire des techniques, réalisé à l'aide du questionnaire (1989) et lors des enquêtes de terrain, révèle ainsi une extrême diversité des pratiques culturelles. En effet, aux caractéristiques micro-régionales presque chaque oléiculteur rajoute ses propres pratiques techniques et économiques. Aussi à travers ce kaléidoscope tenterons-nous de dégager les principales opérations et les techniques mises en oeuvre.

Celles-ci constituent à la fois les traits spécifiques de l'oléiculture en tant que pratique commune à l'ensemble de la région mais permettent également la mise en évidence de particularités locales. Pour cela nous avons retenu les opérations considérées comme stratégiques : la plantation, la taille et la récolte. Nous n'évoquerons les autres opérations du cycle annuel, et notamment les différentes façons et les traitements phytosanitaires, que sommairement, non pas qu'elles revêtent une moindre importance mais à cause d'un manque total de régularité dans ces pratiques à l'échelle locale et régionale.

LA PLANTATION

Les recommandations agronomiques actuelles pour la plantation d'oliviers concernent généralement le choix et la préparation des sols, le choix des plants et leur mise en terre proprement dite.

De nos jours il y a une préférence pour les plaines et les terrains peu inclinés qui permettent une mécanisation de la culture et éventuellement celle de la récolte. Les nouvelles plantations se font souvent sur des terrains conquis sur les garrigues et nécessitent des travaux préparatoires considérables : *"après défrichage, sous-solage et nettoyage du terrain, le défoncement à 80 centimètres de profondeur conditionne la précocité de la mise à fruit et le développement rapide des plants.."* (CHARLET ; 1969 p. 5).

Une fois effectuée la préparation du sol, le choix des plants revêt une importance capitale quant au temps qui s'écoule jusqu'à une première fructification du verger et donc une première récolte. Pour cette raison la plantation par semis a été abandonnée depuis longtemps, les arbres ne produisant, dans ce cas, qu'au bout d'une quinzaine d'années. Les plants actuellement utilisés sont issus de bouturage par éclat de souche - les *souquets* ou *souchets* - et par rejet.

Mais la pratique la plus répandue chez les oléiculteurs "modernes" est l'achat chez les pépiniéristes de plants sélectionnés issus de boutures semi-ligneuses (1).

La plantation elle-même s'effectue au début de l'automne pour les souchets de pépinière mais ceci seulement dans les zones qui ne craignent pas des froids hivernaux prolongés, ou plus généralement au printemps - mars et avril - en évitant de planter sur un sol gelé et par temps de gel ou de vent. Le trou (2) de plantation est préalablement rempli de terre amendée et les plants mis en terre sont arrosés abondamment, environ 50 litres d'eau par plants.

Enfin, la densité d'une plantation d'oliviers dépend *"des conditions hygrométriques, de la profondeur et de la richesse du sol, du volume atteint par les arbres adultes. La possibilité d'irrigation dès la plantation permet des densités plus élevées. Elle dépend également des moyens dont dispose l'oléiculteur (main d'oeuvre, mécanisation de la culture) et de l'orientation qu'il pense donner à son olivette (culture traditionnelle ou intensive)"* (MAILLARD ; 1975 p. 46). Elle dépend enfin de la possibilité de cultures intercalaires - Nyonsais, Var, Nord Vaucluse. Actuellement on obtient des moyennes de 200 à 250 arbres à l'hectare avec des intervalles de plantation de 6 et 8 mètres. Remarquons ici le cas particulier de l'implantation décorative d'oliviers adultes dans les villes et les jardins (3) - cf. document page ci-après. A propos de la plantation deux choses sont à signaler ici, d'abord nous voyons la préoccupation légitime d'une rentabilité accrue à l'hectare et surtout d'une rentabilité plus immédiate (4) selon des techniques qui tendent à régulariser la production.

(1) *"On prélève des boutures terminales que l'on fait enraciner sous serre en atmosphère humide et que l'on élève ensuite en pépinière. Ce procédé donne d'excellents résultats (95 %) et permet d'obtenir des plants identiques aux plants-mères, évitant tout greffage, mais il fait appel à une technologie complexe."* (BRUN ; 1986 p. 28)

(2) Les trous peuvent être faits à l'explosif agricole, de même la préparation du sol s'effectue souvent au bulldozer.

(3) Cette pratique est fréquente et constitue un débouché pour certains oléiculteurs. Un arbre adulte peut se vendre 6 000 F, bien que selon certains "à perte".

(4) Autrefois on héritait ses oliviers du père qui plantait pour son fils (cf. photos N°3 et 4).



Photos N°3 et 4 : La plantation d'oliviers comme arbres de proximité et d'agrément offre un débouché aux oléiculteurs



(cliché R. LANGEREAU)

■ FORCALQUIER

Des oliviers qui poussent vite



Il est un quartier qui, depuis longtemps, n'était mis en valeur, c'est celui des Hautes-Lices.

La portion de route qui conduit de la Porte des Cordeliers au Por-

tail des Chambons et qui est fréquentée par de nombreux touristes va changer de visage. Fini le dépôt des ordures du quartier, une aire de repos vient d'être réalisée.

Des oliviers ont même été plantés par les services municipaux. Il ne restera plus qu'à mettre quelques bancs en pierre et le quartier deviendra accueillant.

Bravo pour cette réalisation.

Notre photo :

La mise en place des oliviers.
(Photo P.M.F.)

Nos enquêtes font apparaître que les plantations n'ont été effectuées qu'à la suite du gel de 1956 et seulement dans certaines régions - en particulier les plus dynamiques - et dans les zones les moins accidentées comme dans la région des Alpilles et quelques zones du Var. De même ces enquêtes ont fait apparaître différentes vagues successives de plantation. Ainsi, les oléiculteurs des Baronnies ont souvent plantés des oliviers dans les années qui ont suivi le gel de 1956, alors que ceux du Var ont effectué des plantations dans les années 1970 et ceux des Bouches du Rhône les ont faites essentiellement après 1980.

Les plantations d'oliveraies restent cependant rares aujourd'hui et cela nous amène à évoquer le problème des oliviers plus anciennement implantés. Ceux-ci sont de deux types ; il y a d'une part l'olivier recépé (2) - notamment ceux de l'après gel de 1956 et de 1985 - et qui constitue une part importante du paysage oléicole provençal. Mis à part les Alpes Maritimes, l'Est varois, le Nord Vaucluse, le Nyonsais et quelques zones micro climatiques, on trouve un peu partout en Provence ces oliviers aux troncs peu épais, groupés par trois ou quatre - voir photo N° 5 et 6. Il y a d'autre part les vieux oliviers ayant résisté aux différents dommages naturels. Le premier type qui reporte le problème à la base, si l'on peut dire, rejoint le second type quant à la plantation des souches-mères. A la question *"qui et quand a-t-on planté ces oliviers ?"* les réponses se font généralement évasives et l'on évoque le père et le grand père qui les ont toujours vus, leur âge ? ... *"ils ont au moins 200 ou 300 ans"*, bref *"ils sont immortels"*. Les oliviers sont transmis de génération en génération, *"ce que favorise une grande divisibilité des terres plantées en oliviers"* (1) (NOYON ; 1844) et sont très souvent cultivés de père en fils. Aussi dans le cas de ces vergers anciennement plantés, l'ajout d'oliviers n'est qu'occasionnel et sert généralement à remplacer un sujet mort.

Les informations recueillies à ce propos sont intéressantes car contrairement à l'oléiculteur moderne qui se procure des plants sélectionnés chez un pépiniériste, il apparaît que le mode de multiplication des plants le plus fréquent chez les oléiculteurs "traditionnels" est celui du bouturage par *souchets* qui conviennent très bien aux sols secs et pauvres, bien que leur reprise et leur mise à fruits soient plus lentes. La plantation de ce *souquet* est différente et longtemps un des principes de sa domestication fût de *"faire souffrir"* le jeune plant afin de l'habituer aux conditions locales les plus extrêmes comme la sécheresse et le gel.

(1) Cela ne va jamais en Provence jusqu'à une division à l'unité "arbre" comme c'est le cas du châtaignier en Corse (DENIS, KAVOUKDJIAN ; 1986 rapport de stage)

(2) Recépage : opération qui consiste à éliminer le tronc mort et à sélectionner 4 ou 5 jets de la souche afin de reformer un arbre.



Photo N°5 : Ci-dessus, troncs d'oliviers recépés avec protection contre les lapins (cliché R. LANGEREAU)



Photo N°6 : Divers types d'oliviers recépés

Il s'agissait dans ce cas de planter l'arbre et de le laisser un ou deux ans sans soins - mis à part des sarclages - sans amendement et surtout sans arrosage pour l'habituer à la sécheresse. La deuxième ou troisième année *"on prenait soin d'ébarbiller (1) la souche, c'est à dire de lui ôter ses racines hautes afin de forcer le jeune olivier à se développer en profondeur, toujours en raison de la sécheresse"*. (NEDONSEL ; 1980 p. 4).

Bien que ces techniques semblent loin des conceptions culturelles modernes, il y a ici, à un autre niveau, une même préoccupation : il s'agit de faire en sorte que l'olivier produise malgré des conditions défavorables - par rapport aux autres pays méditerranéens qui bénéficient de conditions climatiques plus propices - et ceci sur une longue période.

Enfin, il nous reste à signaler les différents types de plantation qui révèlent la place de l'olivier dans une région ou une exploitation. Y. DONSEL (1980 p.3) a dénombré quatre types principaux de culture. Il s'agit : premièrement "des vergers complantés" de vigne comme dans le Var - voir photo N° 7 - ou avec d'autres arbres fruitiers comme c'est le cas dans la Drôme et le Nord Vaucluse. L'olivier a souvent disparu des vignobles lorsque l'on a entrepris de cultiver la vigne avec des instruments tractés. Deuxièmement, on trouve les oliviers "en cordon ou en bordure de champs" ceux qu'on appelle aussi "les isolés". On les observe partout en Provence mais plus particulièrement vers la Cadière d'Azur et dans le Sud du Var. Troisièmement, il y a les oliviers "en verger" lorsqu'ils constituent une activité spécifique. On retrouve ici la Vallée des Baux, le Pays d'Aix, Salon, Berre. Enfin il y a les oliviers "en terrasses, seuls ou associés" avec des légumes - pois chiches, lentilles, artichauts et quelquefois des céréales. Cela concerne essentiellement les Alpes Maritimes, quelques vallées des Alpes de Haute-Provence, et le Var.

Dans ce chapitre consacré à la plantation, nous avons voulu signaler que pour une même opération il existe deux pratiques radicalement différentes faisant chacune référence à des conceptions bien particulières de l'arbre d'une part et à des pratiques socio-économiques spécifiques d'autre part.

Cependant, ces deux types d'oléiculture se rejoignent sur la préoccupation centrale des rendements. Les uns visent à une rentabilisation rapide en aidant pour cela la nature par des façons culturelles appropriées - ici le rôle de l'INRA est prépondérant - les autres espèrent des rendements réguliers sur le long terme en essayant d'adapter l'arbre aux conditions locales. Cette bipartition des conceptions culturelles se retrouvent également dans la pratique de la taille.

(1) du Provençal : *esbarba*: égrener, détacher.



Photo N°7 : Verger complanté d'oliviers et de légumes (Var)

LA TAILLE

On rapporte qu'un poème antique dit *"en labourant légèrement autour d'un olivier on le prie de produire, en le fumant on le supplie, en le taillant on l'y contraint"*. Ceci résume l'idée que la taille est, parmi les soins qu'exige l'olivier, l'opération la plus importante. Le but de la taille est de corriger, régulariser les tendances naturelles de l'arbre afin d'obtenir des plants vigoureux et des productions précoces et annuelles. On distingue généralement trois types de taille :

La taille dite "de restauration" qui est une coupe sévère des branches visant à régénérer des arbres abîmés - trop vieux, brûlés, gelés etc...

La taille dite "de formation" s'effectue pendant la période de croissance sur des arbres régénérés, recépés ou sur de jeunes plants et détermine la hauteur du tronc et la forme générale de l'arbre.

Enfin, une taille dite "de fructification" qui doit, par une intervention judicieuse de l'oléiculteur, permettre la production d'olives.

Nous avons vu dans le tableau page 46 que les tailles s'effectuaient à des époques de l'année très différentes et étaient en nombre variable d'une région à l'autre. Toutefois, l'immense majorité des oléiculteurs effectuent cette opération pendant une période qui s'étend de janvier à début avril.

Pour cette opération le couteau-scie ou la scie égoïne et le sécateur, qui prennent des noms différents selon les régions (cf. tableau N° 10), sont les deux outils généralement utilisés. Les seules variations que l'on peut observer au niveau de l'outillage sont liées à l'évolution historique des techniques.

Tableau N° 10
Noms et appellations régionaux des outils de taille

Département	Nom du sécateur	nom du couteau scie
04	<i>Sécatour</i>	<i>Saret</i>
06	<i>Ciséu a focca</i>	<i>Coutéu serrat</i>
13	<i>Ciséu, Secatour, Senaou</i>	<i>Sarret</i>
26	<i>Couyard</i>	<i>Racet</i>
83	<i>Resso, Ciséu, Sécatour</i>	<i>Saret</i>
84	<i>Secatour</i>	<i>Racet ou Rassé</i>

Noms d'après l'orthographe donnée dans les questionnaires et les enquêtes.

On utilisait au XIX ème siècle une serpe décrite par F. BENOIT de la manière suivante.

"La vigne et l'olivier étaient naguère taillés avec une serpe, de forme spéciale, la poudo" ou "poudadouiro"... [qui] n'a pas variée depuis l'antiquité grecque et romaine : lafalx vineatica de Coulumelle, à deux taillants en forme de croissant ou de serpe d'un côté et portant en saillie sur la partie convexe une hachette plus ou moins longue pour couper les rejets et les chicots de bois mort. Ce n'est qu'à une date récente vers le troisième quart du XIX ème siècle, qu'elle fit place aux ciseaux à deux mains en acier emmanché de bois et au sécateur, dont certains modèles étaient dotés de la hachette dorsale pour la vigne. Le nom de l'outil antique est resté à un patronyme répandu dans le midi : Poudevigne "(1949 p. 167).

Si à partir de la fin du XIX ème siècle l'usage du sécateur et du couteau scie s'est généralisé on assiste depuis une dizaine d'année à une diffusion de la cisaille à deux mains - voir photos N° 8 et 9 - et du sécateur pneumatique (1). Il semble que la prédominance de la cisaille aux dépens du couteau scie soit due à sa facilité d'utilisation, quant à l'adoption du sécateur pneumatique, elle dépend soit de l'ensemble du système cultural d'une exploitation et notamment de la présence d'autres cultures arbustives - vergers fruitiers, vignes - ou de l'importance du verger oléicole. En effet, l'acquisition et l'utilisation d'un sécateur pneumatique nécessitant un investissement relativement important, celui-ci n'est que rarement utilisé exclusivement pour la taille des oliviers. Sa présence ou son absence dépendent ainsi, avant tout, de la situation de chaque exploitant et non pas d'un quelconque usage micro-régional.

La taille de formation

La taille dite "de formation" concerne les jeunes plants et les arbres régénérés ou recépés et est considérée comme très importante dans la mesure où elle va déterminer la morphologie future de l'olivier. Moment clef quant à l'évolution future de l'arbre, la taille de formation prend en considération plusieurs facteurs différents :

Elle doit avant tout tenir compte des spécificités variétales, ensuite elle est fonction de l'ensemble des techniques culturales mises en oeuvre - notamment la récolte - et enfin elle obéit à des critères "esthétiques" propres à une région mais aussi à chaque oléiculteur.

(1) Il s'agit d'un sécateur relié à un compresseur d'air attelé au tracteur.



(diché R. LANGEREAU)

Photos N° 8 et 9 :
Utilisation de la cisaille
à deux mains



Ainsi la taille de formation permet à chacun de s'exprimer soit en fonction d'une tradition locale, voire familiale, et/ou en fonction d'une certaine rationalisation divulguée par des techniciens agricoles ou la presse spécialisée. La taille de formation imprime ainsi durablement sa marque dans un paysage oléicole, et permet ainsi la différenciation entre les régions.

Le principe général de cette taille, effectuée au cours des quatre ou cinq premières années après la plantation ou le recépage, est de donner à l'arbre une forme particulière afin de permettre un port équilibré des branches, une aération et une insolation suffisante. Dans ce but quatre ou cinq branches dites "charpentières" sont sélectionnées avec attention, car les erreurs ou les oublis sont ici difficiles à corriger. On leur donne généralement une forme "en gobelet"⁽¹⁾ à l'image d'une main renversée. *"L'olivier est un arbre qui se prête à beaucoup de formes mais il est déconseillé de vouloir contrarier la nature. Il existe des variétés à port érigé qu'il sera peu aisé de vouloir discipliner en forme basse. A l'inverse, des variétés à port retombant auront des difficultés à former des arbres à grand volume"*(GIACONE ; 1987 p. 36).

Dans le premier groupe on peut citer à titre d'exemple, le *Cailletier* largement répandu dans toutes les Alpes Maritimes et l'Est varois, le *Bougentié* à Belgentier, ou le *Bouteillan* à Aups, tandis que dans la seconde catégorie des variétés basses on trouve, comme exemple le plus fréquent, celui de la *Salonenque* dans la région de Salon et des Alpilles.

Lors de la taille de formation l'oléiculteur pense également à l'aspect de l'arbre adulte, en fonction des méthodes culturales et de récolte mises en oeuvre et qui varient d'une région à l'autre. La grande majorité des oliviers en Provence ont des charpentières procurant une aération intérieure afin de faciliter l'accès au centre de l'arbre au moment de la cueillette. Les arbres sont également maintenus le plus bas possible - la hauteur ne dépasse généralement pas les trois mètres - pour faciliter une cueillette manuelle. En revanche, le *Cailletier* de la Provence orientale qui peut atteindre une quinzaine de mètres de hauteur nécessite presque toujours l'utilisation de gaules lors de la récolte des olives.

(1) La taille en gobelet est très répandue, comme nous l'ont montré nos enquêtes et les réponses aux questionnaires mais elle recouvre des réalités différentes. Cependant, le principe de cette taille que l'on retrouve pour de nombreux arbres - pommiers, pêchers, abricotiers, platanes, vigne etc... - est de créer un vide à l'intérieur de l'arbre.

La taille de formation conditionne également la hauteur du tronc et permet de situer la frondaison à une hauteur suffisante qui doit d'une part autoriser le passage des engins pour l'entretien du sol - motoculteur, rotavator et autrefois la charrue - et permettre l'application des désherbants (1) et d'autre part cela doit éviter que les fruits ne s'altèrent au contact du sol. Actuellement cette taille facilite également la mécanisation de la récolte et notamment par l'emploi de "secoueurs" mécaniques qui comme leur nom l'indique secouent les arbres pour faire tomber les fruits (cf. publication annexe).

La taille de formation fait également appel à des critères esthétiques locaux où l'agriculteur s'efforce de reproduire un schéma morphologique commun au lieu. Les formes données à l'olivier sont multiples et leur inventaire complet ainsi que leur localisation s'avèrent difficiles dans le cadre de cette étude. En effet, dans la seule région du bas Var, R. GIACONE a recensé cinq formes :

Tableau N° 11

Inventaire et localisation des formes

secteur de Fayence	Forme boule
secteur de Toulon	Forme arrondie mais évasée au centre
Secteur de Brignole	Forme plate
Canton de Fayence	Forme palmette
Pour la picholine Var et Bouches du Rhône	Forme gobelet avec peu de tronc

D'après GIACONE (1987 p. 38)

Aussi nous limiterons-nous à signaler quelques formes particulières telle que nous avons pu les inventorier dans nos enquêtes (2).

(1) Autrefois les vergers étaient fréquemment pâturés par des moutons.

(2) Cela n'exclut pas leur présence dans l'autres zones.

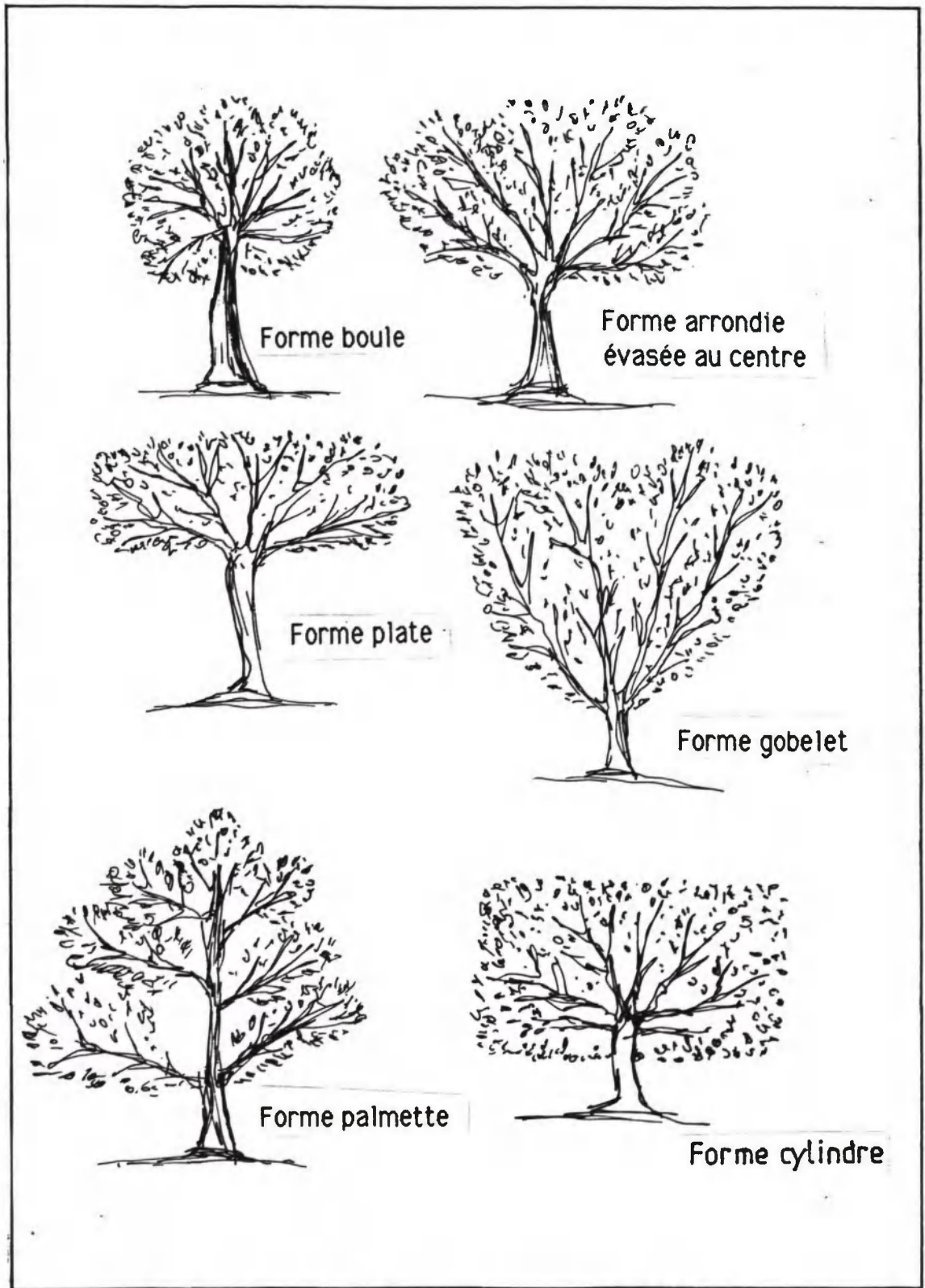
Comme nous l'avons vu précédemment, la forme dite "en gobelet" est la plus largement répandue, mais elle englobe une certaine hétérogénéité morphologique : il y a le gobelet arrondi (Entrevaux) le gobelet évasé, le gobelet pleureur (Nyons). Les autres formes fréquentes sont : la forme boule (Var surtout), "la couronne" (partout sauf dans les Alpes Maritimes), "l'entonnoir", "la tulipe", "le berceau", "le parasol" et "le cylindre creux" - cf. croquis N° 1 et photos N° 10, 11, 12, 13, 14 pages 62, 63, 64.

A propos de la forme en gobelet, un érudit varois du début du siècle nous fournit quelques explications sur la diffusion de cette forme qui, semble-t-il, s'est propagée avec l'usage d'une taille annuelle. *"La forme gobelet est la forme la plus simple, la plus facile à élever et à entretenir, elle s'adapte aux variétés les plus faibles comme aux plus vigoureuses, c'est celle qui tout en rendant les différentes parties de la charpente accessibles aux bienfaits de l'air, de la lumière et de la chaleur simplifie et réduit le plus le travail de la taille comme celle de la cueillette du fruit. Je ferai seulement remarquer que l'olivier pouvant atteindre sept à huit mètres de hauteur, il faut l'évaser assez ou en d'autre terme en écarter assez pour que la face intérieure ne soit jamais privée de soleil"*(BARLES ; 1918).

Et l'auteur poursuit en indiquant l'origine régionale de cette forme par *"... les partisans des arbres en boule ou semi-sphère insinuent que ces formes gobelet ombragent et protègent l'intérieur de l'action de la chaleur (mais cela n'est valable que lors des tailles sévères).... D'ailleurs la forme en gobelet appliquée à l'olivier n'est pas une nouveauté elle est presque exclusivement employée dans la région des Bouches du Rhône, entre Marseille et Arles, elle commence à se propager entre Marseille et La Ciotat puis le Var"* (BARLES ; 1918).

A propos de la taille de formation, un de nos informateurs à Varages dans le Var, nous dit en parlant de jeunes oliviers recepés *"Je le fais à ma façon, mais moi je garde qu'un seul pied, c'est pas comme le felaga qui en garde sept ou huit ! De toute façon ce qu'il fait ça sert à rien parce que ses oliviers s'étouffent et ne produisent que d'un seul côté ! Si les anciens voyaient ça ! Et puis de toute façon à Varages "tu plantes un grain, tu récoltes un grain"."*

Ces quelques remarques soulignent à la fois les valeurs particulières attachées à la taille de formation qui dépassent le simple fait technique pour s'inscrire dans un ensemble où se mélangent savoir faire et spécificité locale.



Croquis d'après GIACONNE



Photo N°10 : Vieux oliviers taillés en forme de gobelets (Entrevaux - Alpes de Haute Provence)



Photo N°11 : Taille en berceau à Ventabren (cliché J. NICOD)

Photo N° 12 :

*Taille traditionnelle
d'un vieil olivier
Cailletier
dans
les Alpes-Maritimes*



(Photos INVUFLEC.)

Photo N° 13 :
Exemple de
taille à 2 étages





Photo N°14 : Oliviers à huile couronnés, dans les Alpes de Haute Provence

(Photo INVUFLEC.)

La taille de formation en sculptant les arbres de manière définitive (cf. croquis N°2) et en répondant aux diverses exigences - botaniques, culturales et culturelles - est l'une des opérations qui permet de différencier les pays oléicoles entre eux. Cependant seul un inventaire exhaustif et minutieux permettrait d'établir une cartographie fine des zones oléicoles, bien que nous assistions aujourd'hui sur ce plan à une uniformisation des paysages. En effet, les gels récents de 1956 et 1985 ont amené les oléiculteurs à recéper selon les conseils agronomiques actuels. Ici comme dans d'autres domaines la modernisation de l'agriculture se traduit aussi par une uniformisation.

La taille de fructification

La taille dite "de fructification" qui vise à contrôler la production d'olives, respecte la forme de l'arbre. Les variations que l'on peut observer en Provence concernant cette opération sont beaucoup plus d'ordre technique que micro-régional. Les deux pratiques fondamentales sont la taille annuelle qui est conseillée et pratiquée par "l'école moderne" et la taille multi annuelle effectuée par les oléiculteurs dits "traditionnels". A notre avis c'est le choix opéré entre ces deux types de taille de fructification qui différencie, du moins sur un plan technique, les oléiculteurs entre eux(1). Comme nous allons le voir maintenant ces deux pratiques font référence à deux types de savoirs fondamentalement différents.

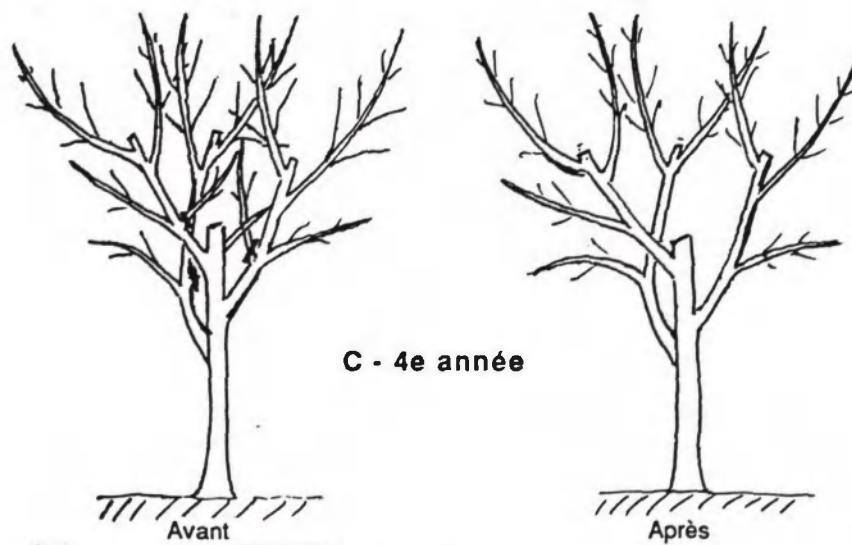
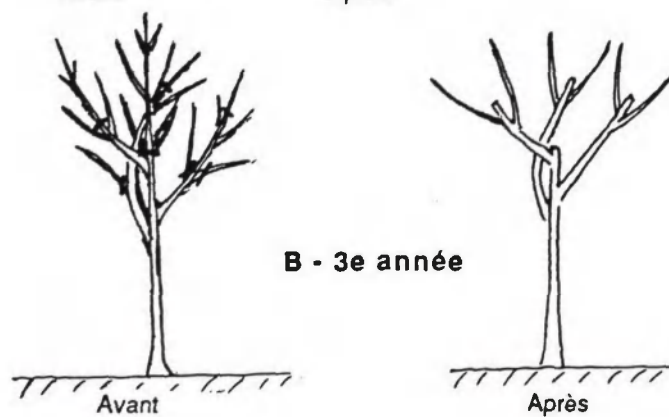
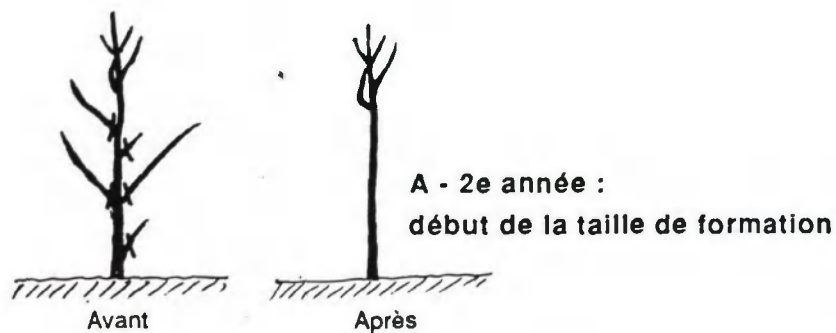
Nous avons en premier lieu la taille cyclique, fondée sur le principe d'une taille sévère (2) - c'est-à-dire en laissant très peu de rameaux - voir photo N° 15 et 16 p. 66 - selon un cycle qui varie de deux à six ans. Cette pratique encore fréquente aujourd'hui a pourtant été dénoncée par les agronomes (3) dès le début du XIX ème siècle - encore que, semble-t-il, en ces temps reculés, l'espacement entre deux tailles fût encore plus grand (huit voire douze ans).

(1) Ainsi un agriculteur pratiquant une oléiculture dite extensive et possédant de nombreux oliviers restera à notre avis un oléiculteur "traditionnel" s'il pratique une taille pluri-annuelle.

(2) Il s'agit ici de la taille de fructification car une taille sévère est également pratiquée pour remettre de vieux oliviers en production.

(3) J.P. BOMPART (1841) ou G.A. OLIVIER (1792) par exemple.

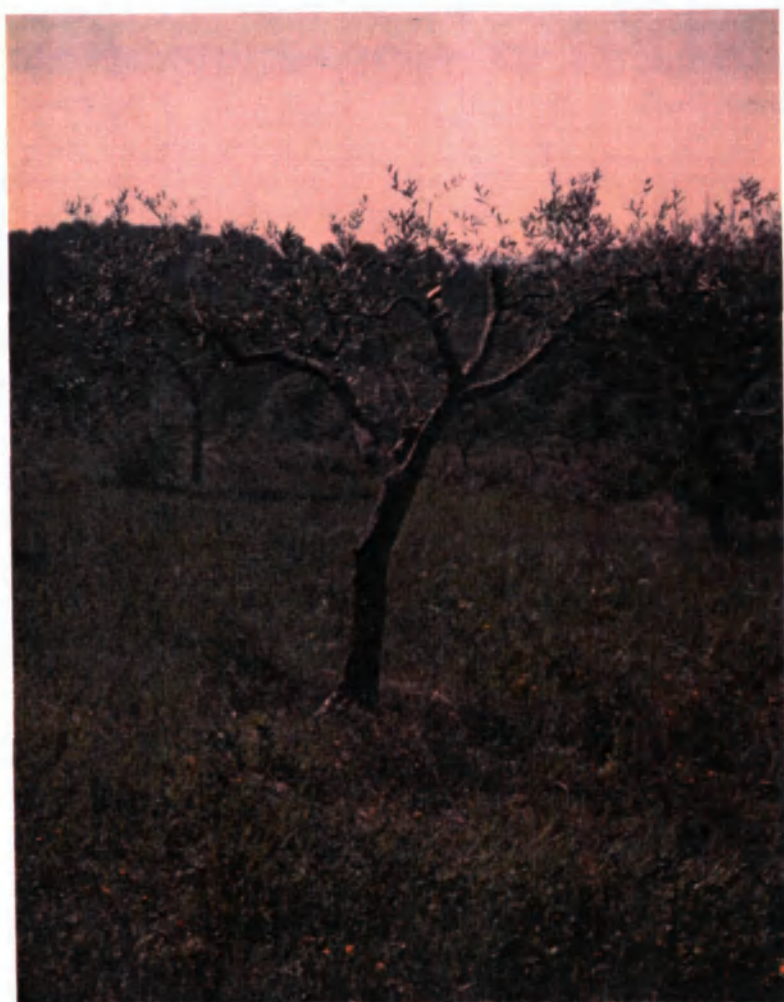
CROQUIS N° 2 : TAILLE DE FORMATION



d'après R. GIACONNE



PhotosN° 15 et 16 :
Avant et après une taille sévère



"J'ai toujours fait comme ça" ou bien " je fais comme mon père me l'a appris" suffit à justifier cette pratique pour bon nombre d'oléiculteurs - souvent âgés d'ailleurs ou résidant dans les zones d'oléiculture non intensive.

Ce type de taille se fonde sur la constatation d'une alternance naturelle de production de l'arbre selon un cycle de deux ou trois ans (1). L'idée sous-jacente à une taille sévère étant de concentrer la production de l'arbre sur la troisième année en acceptant de perdre le bénéfice de la première année et en s'accommodant d'une petite production la deuxième année. Cette taille dite cyclique induit un compartimentage du verger. Pour un cycle de quatre ans, suivant l'exemple de R. GIACONNE (1987 p.38), le verger est divisé en quatre secteurs et chaque année l'oléiculteur pratique une taille sévère dans l'un d'entre eux. Cette taille permettant de bénéficier d'une forte récolte une année sur trois ou quatre, repose sur l'observation d'un phénomène d'alternance naturelle (2) et semble méconnaître le cycle végétatif de l'olivier mis en évidence par l'agronomie moderne.

En revanche la taille annuelle *"vise à l'obtention de fruits nombreux mais de beau calibre répartis sur toute la frondaison. Elle vise à réduire l'alternance de la production et à avoir une récolte chaque année. Elle doit respecter les rameaux fructifères existants et préparer la pousse des rameaux fructifères pour l'année suivante"* (MAILLARD ; 1975 P. 65).

Il s'agit ici d'un autre point de vue qui repose sur une connaissance précise du cycle végétatif de l'olivier. Ici tout "l'art" de l'oléiculteur sera de savoir quel rameau, ou branche, tailler afin de respecter la forme de l'arbre, son équilibre (3) et de prévoir une production maximale. Cette opération, qui tend à contrôler et à réguler la production ainsi que la qualité de celle-ci - la grosseur des fruits notamment - nécessite un savoir faire particulier.

Bien que la taille annuelle ait été préconisée depuis le début du XIX^{ème} siècle, sa diffusion a été très lente et ce n'est que depuis un peu plus de trente ans que cette taille est entrée pleinement dans les habitudes oléicoles provençales. Il semble en effet que ce soit l'ampleur du gel de 1956 qui ait favorisé son adoption. Les techniciens des différentes organisations oléicoles ont joué un rôle important quant à la diffusion des connaissances agronomiques, lors de la reconstitution des oliveraies.

(1) Cf. chapitre botanique.

(2) Phénomène accentué par une particularité botanique de l'olivier qui fructifie uniquement sur les rameaux de deux ans.

(3) Il ne s'agit pas uniquement d'un souci esthétique mais également d'une nécessité physiologique. Lors de la reprise de végétation, la sève doit se répartir de façon équilibrée dans les branches, au risque de ne produire que du bois ou des gourmands.

De nos jours "des journées oléicoles" organisées autour de démonstrations de taille attirent un public important, d'âge variable, et il existe une véritable demande de la part des oléiculteurs pour ce type d'information(1).

Qu'elle soit annuelle ou cyclique, la taille dite de fructification est l'opération la plus importante du cycle cultural car d'elle dépend la production future du verger (2). La taille est aussi l'opération qui a fait l'objet du plus grand nombre de discussions souvent véhémentes en matière d'oléiculture, y compris de nos jours où le public attentif des journées de démonstration de taille commente et critique, au fur et à mesure, les choix du technicien : "*Je n'aurais pas fait comme ça*" ou au contraire "*J'aurais fait comme lui*" ou "*il n'en coupe pas assez*", etc...

Cependant, force est de constater que la pratique et les expériences réalisées donnent raison du point de vue de la production aux partisans d'une taille annuelle (voir tableau N°12, où l'on remarquera le phénomène d'alternance de la production).

Si globalement la taille des oliviers ressemble à celle pratiquée sur d'autres cultures arbustives - vigne, fruitiers, etc... - elle s'en démarque nettement par une régulation des récoltes prévues plusieurs années après (3). Considérée comme une opération stratégique, et cela pour tous les oléiculteurs, la taille vise à réduire les aspects aléatoires de la fructification. Cette opération est le lieu où se condensent les savoirs oléicoles - ceux concernant le cycle végétatif, les problèmes phytosanitaires, la nutrition de l'arbre - et où le savoir faire de l'oléiculteur peut s'exprimer à travers un sens prévisionnel qui se vérifiera lors de la récolte. Il s'agit aussi d'une opération socialement importante où les oléiculteurs s'évaluent mutuellement et où toute forme d'originalité est abondamment remarquée et commentée. Bien souvent aussi chacun considère sa façon de tailler comme "la meilleure".

(1) De nombreux questionnaires renvoyés nous ont informés de l'insuffisance de telles journées dans certaines zones de la région.

(2) La taille a également comme fonction de protéger l'arbre contre le gel et contre certains problèmes phytosanitaires - par exemple une taille aérée protégera du "noir" (la fumagine). En effet une taille plus sévère permet de retarder la montée de la sève diminuant ainsi les risques de dégâts dus au gel. D'autres pratiques ont la même fonction comme celle de casser une grosse branche haute à l'automne ou le fait de placer des pierres autour du pied d'un jeune olivier - les pierres ayant pour fonction de maintenir le sol froid et retarder ainsi la reprise de végétation.

(3) Pour la taille annuelle il faut compter 18 mois.

Tableau N° 12

Production (en Kg) par type de "taille" des oliviers

	Centre de Ledenon - 30		La Fare - 13		Lorgues - 83	
Année	Taille annuelle	Taille tous les 2 ans	Taille annuelle	Taille tous les 2 ans	Taille annuelle	Taille tous les 2 ans
1921	12,390 kg	14,900 kg	12,800 kg	9,400 kg	-	-
1922	2,080	1,230	4,060	2,010	-	-
1923	11,800	2,800	10,940	8,230	-	-
1924	16,600	11,100	2,700	1,500	-	-
1925	27,700	20,800	4,400	1,400	8,650 kg	8,200kg
1926	taille complète	10,150	5,000	6,050	11,600	9,120
1927	32,000	8,300	1,500	0,950	6,400	5,600
1928	28,830	7,080	7,960	3,080	11,650	7,600
Totaux	131,400	76,360	49,360	32,620	38,300	30,520
Moyenne annuelle	16,425	9,545	6,170	4,077	9,575	7,630

Tableau d'après P. BONNET (1944).

Par exemple, lors d'une enquête dans le moulin d'Entrevaux, en 1989, deuxième année de récolte médiocre où la "saison" du moulin n'a duré qu'une semaine, les oléiculteurs étaient surpris de savoir qu'un des leurs avait eu une bonne récolte. Aussi ont-ils abondamment commenté le fait:

un oléiculteur " - *il ne sait pas tailler les arbres et il a des olives!*

un autre - *bah! il a de la chance, mais un de ces jour il va s'y mettre le noir!* (1)

la femme d'un oléiculteur

- *j'ai jamais vu des arbres aussi mal tenus.*

- *ça fait deux ans qu'il a des olives mais ça ne va pas durer!*"

Cette préoccupation légitime de contrôle et de régulation de la production qui s'exprime à travers la taille réconcilie l'oléiculture moderne et traditionnelle. Dans les deux cas, c'est presque toujours les propriétaires des arbres ou de l'exploitation qui effectuent eux-mêmes cette tâche (2). C'est également la seule opération du cycle cultural ayant donné lieu dans le passé à un corps de "spécialiste".

Ainsi, Monsieur F. à Monfort dans les Alpes de Haute-Provence qui a, jusqu'à l'âge de 84 ans, taillé des oliviers était un spécialiste réputé. Si dans les derniers temps il le faisait *"pour faire plaisir"*, il partait autrefois au mois de mars et d'avril avec deux couteaux-scie - un à dents fines et un autre à dents plus grosses - une lime et un sécateur, jusqu'à Dabisse, Volonne, Château-Arnoux afin de se faire embaucher. Il était employé le plus souvent à la journée et quelquefois à la tâche. Comme il effectuait des tailles sévères il ne taillait alors qu'environ 700 arbres par an (3). Aujourd'hui il est préconisé de passer dix à quinze minutes par arbre pour une taille annuelle de fructification.

(1) la fumagine

(2) A l'exception des grandes propriétés qui emploient des ouvriers qualifiés.

(3) Autrefois, l'usage était de récupérer par moitié le bois de taille et les rameaux étaient vendus aux bergers pour les chèvres et les moutons. "Les feuilles d'olivier séchées ajoutées de sel, c'était mieux que de la luzerne". Si aujourd'hui cette pratique se perpétue en de rares cas, les rameaux sont brûlés - voir photos N° 17 et 18 - afin d'éviter tout problème phytosanitaire. Les branches les plus importantes sont brûlées dans un poêle ou peuvent être travaillées artisanalement. Un érudit du début du XX^{ème} siècle note à propos de la taille *"c'est une chose triste à dire, mais qui est vraie: certains ouvriers cultivateurs n'utilisent les oliviers que pour montrer le soir à leur patron qu'ils ont fait beaucoup d'ouvrage; d'autres abusant de la permission d'emporter une branche à la fin de la journée, ne craignent pas de mutiler un arbre pour se procurer la plus grosse possible"* (BARLE; 1918).



Photos N° 17 et 18 :
Après la taille, les rameaux
sont détruits par le feu



Les problèmes liés à la taille sont nombreux et complexes aussi de nombreux ouvrages cités en bibliographie y consacrent un long chapitre. Nous espérons avoir ici montré ce qui nous semble essentiel quant à sa pratique.

LA RECOLTE

La récolte des olives est, avec la plantation et la taille, l'opération du cycle oléicole qui présente des variations régionales les plus marquées. C'est également l'opération qui souligne avec le plus de netteté les deux principales préoccupations de l'oléiculteur provençal, ce vers quoi tendent toutes les actions techniques du cycle cultural à savoir la recherche de qualité et de quantité(1) :

Il apparaît, à travers l'étude des archives et des ouvrages, que dans la Provence du XVIII et XIX èmes siècles le gaulage était la technique de récolte la plus répandue. Dans le Var, les Bouches du Rhône - à l'exception d'un triangle Aix en Provence, Salon, Arles - les Alpes Maritimes, il était pratique courante. Le Vaucluse et les Alpes de Haute-Provence semblent, en revanche, rarement connaître cette technique de récolte. Peu à peu l'aire du gaulage, sur les conseils appuyés des agronomes, s'est réduite jusqu'à recouvrir aujourd'hui une part infime du territoire oléicole. On peut émettre l'hypothèse qu'un changement dans les pratiques culturales, notamment avec la pratique régulière de la taille qui permet de tenir les arbres plus bas (2) - soit à l'origine de cette évolution de la récolte.

De la même manière nous assistons aujourd'hui à l'utilisation de secoueurs mécaniques attelés aux tracteurs, rendue possible par de nouvelles façons culturales : plantations des oliviers sur des terrains beaucoup moins accidentés, tailles de formation de l'arbre prévues à cet effet, etc...

Cette évolution des techniques de cueillette basée sur l'apparition successive du gaulage, de la cueillette manuelle, de l'utilisation du peigne et du filet, du peigne vibrant et enfin du secoueur mécanique, semble surtout avoir été motivée par une recherche de diminution des coûts, notamment de main d'oeuvre.

(1) On peut nous objecter que cela est commun à toutes les cultures, mais à notre avis aucune autre arboriculture n'est sujette à des phénomènes aléatoires aussi importants. Par ailleurs dans la majeure partie des cas, l'olivier est cultivé en dépit de sa non rentabilité ; dans ce cas le facteur qualité est déterminant dans la récolte.

(2) Le canton d'Aix était de ce point de vue souvent cité en exemple.

Il faut rappeler ici que la récolte forme le poste budgétaire le plus important du cycle cultural : *" la récolte manuelle représente environ les deux tiers du coût de main d'oeuvre de la culture de l'olivier "* (l'Agriculteur Provençal ; 1989).

Ainsi, la majorité des petits oléiculteurs provençaux ont, pour cette opération, recours à l'entraide familiale et / ou amicale ; les exploitations les plus importantes ont recours à une main d'oeuvre saisonnière, d'origine étrangère le plus souvent. Les mouvements saisonniers d'oliveurs et d'oliveuses ne sont pas nouveaux et de nombreux Piémontais, Hauts et Bas Alps au XIXème siècle partaient s'embaucher dans le Var et les Bouches du Rhône pour la récolte (BLANCHARD, AGULHON ; SCHIPPERS). Il est à noter qu'actuellement cette main d'oeuvre saisonnière étrangère - il peut également s'agir de chômeurs ou d'étudiants - est salariée tandis que traditionnellement la main d'oeuvre locale est payée à la tâche (1).

Enfin, si la récolte est le temps fort du cycle oléicole cette opération ne donne pas lieu à des cérémonies particulières et cela est à comparer avec un manque général de cérémonies des récoltes en Provence, comme nous le rappelle A. VAN GENNEP dans l'extrait suivant :

"Bien que dans tout le bassin méditerranéen l'olivier semble avoir été de tout temps à quelque degré sacré, l'un des centres de son culte ayant été Athènes, et bien que ce caractère subsiste dans le Midi de la France (2) où on le regarde comme immunisé contre le feu du ciel et la foudre, cependant la cueillette des olives n'apparaît nulle part, anciennement ni de nos jours, comme cérémonialisée. Pour obtenir une bonne récolte, en certains lieux du comté de Nice on dépose en offrandes des prémices de préservation ou de remerciement ; on assurait la protection des arbres et des fruits à l'aide de rameaux bénits ou par une cérémonie de sacralisation lors de la Saint-Jean, et ailleurs en Languedoc par une incantation à Sainte Marie. On invoque certains Saints contre les maladies cryptogamiques et les insectes qui les attaquent, ainsi Saint Grat et Saint Pancrace dans le Comté de Nice, dans le Comtat Venaissin les Saints Marc, Pancrace et Sébastien, selon les lieux. Mais ce sont là gestes et croyances qui ne différencient pas l'olivier ni les olives des autres arbres cultivés ni de leurs fruits.

(1) C'est à dire au poids des olives récoltées par jour ou en équivalent d'huile.

(2) Selon l'édition de 1597 de la Maison rustique, "on tenait que l'olivier devenait plus fertile et copieux en fruits s'il était planté et cultivé par des personnes vierges ou qui n'avaient pas violé le lit d'autrui". Cité par Sébillot, N° 255, t. III p 272.

Tous les auteurs sont d'accord depuis le comte de Villeneuve pour dire que la récolte s'accompagne souvent et se termine toujours par des chansons et par une collation des travailleurs, familiaux ou ambulants, qu'elle se fasse à la main ou par gaulage. Peut-être doit-on adopter l'hypothèse de Meyrac (1) que la danse dite des Olivettes était primitivement en rapport avec la cueillette ; mais on n'en a pas d'autre preuve que ce nom, qui paraît récent.

Le seul fait folklorique qui appartienne à la catégorie de ceux qui ont été analysés antérieurement serait une coutume autrefois répandue autour de Nice et dans le département du Var, qui était que toute personne passant à proximité d'une olivaie ou la traversant au moment de la récolte devait, ou bien participer quelques instants au travail (j'y ai été invité moi-même), ou bien se laisser barbouiller d'olives bien mûres, refus qu'on opposait d'ordinaire d'abord en manière de jeu. Ceci se passait il y a une soixantaine d'années et j'ignore si la coutume existe encore. Il est vrai que nous autres jeunes gens avions en échange le droit d'embrasser les filles. Frazer a recueilli un grand nombre de documents sur les farces plus ou moins brutales que les faucheurs, les moissonneurs et les batteurs imposent à ceux qui passent à proximité du lieu de travail, ou qui y pénètrent sans droit. Il n'en cite pas à propos de la récolte des olives, mais en voici un datant de 1945 et situé en Espagne dans la Manche :

"Si un jeune homme étranger à la famille du propriétaire entre dans l'olivaie pendant la cueillette, comme des abeilles, surgissent de fortes filles l'invitant à la convidà. S'il manifeste la plus légère protestation, en moins de temps que le coq ne chante elles l'immobilisent avec une corde jusqu'à ce qu'il accepte la demande. Tout cela au milieu du plus grand tumulte et de sonores railleries. Par convidà, il faut entendre une participation au travail."

Selon CASTIL-BLAZE et DAMASE ARBAUD, dont le recueil parut en 1862, les groupes de travailleurs occupés à la cueillette des olives se renvoyaient d'une olivaie à l'autre une chanson énumérative commençant par "Ai rescountrat ma mio", à laquelle on donnait un cadeau différent chaque jour de la semaine, et avec le refrain "Retourno-te, ma mio, retourno-te que plaou", sans aucune allusion d'ailleurs au travail en cours, ni aux olives." (VAN GENNEP ; 1982)

(1) Meyrac, Ardennes, N° 699, p. 108, 109. Il dit, mais sans donner de références, qu'après la récolte des olives les jeunes gens et jeunes filles se livraient à une dans de ce nom qui consistait à serpenter entre trois oliviers, remplacés par trois chaises dans les Ardennes.

"Per la Santa Catarina l'oli es a l'olivo", Pour la Sainte Catherine - le 25 novembre - l'huile est à l'olive, dit le proverbe. En fait les dates de récolte varient sensiblement à l'intérieur de l'espace provençal (cf. carte N°8). Ces variations ne sont pas seulement d'ordre bio-climatique mais elles dépendent également des variétés, de l'utilisation et de la destination finale de la production (voir tableau p.21). La récolte s'étale, à l'échelle régionale, sur six mois environ, de la fin août au début mars avec un temps fort en décembre ; le cycle de récolte débute par celle des olives destinées à la confiserie en vert (1).

C'est le degré de maturité des olives qui déterminera le moment du début de la récolte. Aussi estime-t-on que si l'on cueille les olives trop vertes l'huile sera âpre, amère et peu abondante, si elles sont cueillies trop tardivement, l'huile sera moins fruitée, "plate" et se conservera moins longtemps. Pourtant certains oléiculteurs préfèrent cueillir leurs olives assez tard dans l'année, une fois les fruits gelées (2), ridées, déshydratées. La fin de la période idéale de récolte est également marquée proverbiallement : *"au mois de février l'huile retourne à l'olivier"*. Plus précisément la récolte, son début et sa fin, sont variables selon l'année et l'exposition du verger, ils sont déterminés avec soin par chaque oléiculteur. L'olive doit être récoltée en pleine maturité - pour l'huile surtout - et en termes scientifiques cela correspond à un moment où l'olivier transforme l'amidon du sol en huile dans l'olive : ce phénomène s'appelle la lipogénèse.

Aujourd'hui quelques oléiculteurs font appel à des techniques modernes afin de déterminer la meilleure époque pour la récolte - il existe un appareil miniaturisé qui accomplit toutes les fonctions d'un moulin à l'échelle de quelques olives et qui détermine la maturité optimale. Mais la grande majorité des oléiculteurs déterminent eux-mêmes la maturité de leur olives en retenant les critères suivants : la couleur, l'aspect plus ou moins fripé et la consistance plus ou moins "grasse" d'un échantillon écrasé entre les doigts. La détermination de la date de début de récolte dépend - en dehors des facteurs agronomiques - également de la prise en compte des facteurs météorologiques - année précoce ou tardive -, de la situation bioclimatique locale - notamment l'exposition, et enfin du contexte socio-économique qui généralement regroupe plusieurs oléiculteurs pour la fabrication de l'huile.

(1) A ce propos, si certaines variétés sont appréciées pour leurs olives de table vertes, il n'y a pas comme on le croit parfois des arbres à olives vertes et des arbres à olives noires : il s'agit d'une différenciation due à la maturité.

(2) Le gel des olives est considéré comme bénéfique car il sublime l'eau et concentre l'huile.

Récolte hivernale par excellence, les oléiculteurs craignent également une dégradation des conditions de cueillette - grands froids, journées brèves etc... et en fin de période, le découragement, notamment de la main d'oeuvre locale.

Vu la grande diversité des techniques de récolte mises en oeuvre dans l'ensemble de la région provençale, nous avons choisi, pour plus de clarté, de présenter cette opération par département et même dans certains cas d'y distinguer les variations micro-régionales.

Les Alpes de Haute Provence

Dans les Alpes de Haute Provence, la récolte s'effectue de décembre à janvier (1), époque qui correspond à la maturité de la principale variété du département : *l'aglandau*.

Vu le peu d'arbres que possèdent la plupart des exploitants de cette zone - mise à part la région de Dabisse - les Mées - Manosque - et la durée de la récolte (2), la date de cueillette peut varier sans porter grand préjudice à la production. Aussi attend-t-on la disponibilité des membres de la famille ou des amis pour effectuer cette opération. Ce sont les enfants ou neveux d'oléiculteurs travaillant loin de leur village d'origine qui reviennent "au pays" pour la récolte des olives, en particulier durant la période de Noël. Cette opération est, dans les Alpes de Haute Provence, principalement effectuée par des membres de la famille et / ou des amis ; le mode de rémunération étant plutôt en nature : huile essentiellement.

Dans le département la cueillette des olives s'effectue à la main et à l'aide d'une échelle à trois pieds "*lou cavalet*" - le chevalet (voir photos N° 19 et 20) ; les olives sont cueillies à mains nues, une à une ou en tirant sur les branches - voir photos N° 21 et 22 - et sont regroupées dans un "*baneston*", un panier en osier - attaché au niveau de la ceinture. A Cotignac, dans le Var, le lieu de l'attache varie selon le sexe (le cou pour les hommes et la ceinture pour les femmes). Une autre technique de récolte consiste, lorsque la production d'un arbre est abondante, à s'aider d'un "peigne" ou d'un rateau - voir photo N° 23 et 24 - afin de faire tomber les olives dans un panier et plus généralement sur un filet ou une bâche étalés sur le sol. Cette technique de récolte est plus rapide mais nécessite une production abondante et une opération supplémentaire : le triage des feuilles à l'aide d'un van.

(1) Bien que quelques kilogrammes d'olives soient prélevés sur l'arbre au mois de septembre pour la fabrication d'olives de table en vue d'une autoconsommation.

(2) Très souvent 4 à 5 jours.



Photos N° 19 et 20 : Cueillette des olives à l'aide d'une échelle à 3 pieds
"lou cavalet" (le chevalet) (Alpes de Haute Provence)





Photos N°21 et 22 : Cueillette d'olives à main nue en tirant sur les branches (Lurs - 04)





Photos N° 23 et 24 :
"peigne" ou rateau
à olives



L'absence apparente de peignes et de filets anciens dans cette région semble indiquer qu'il s'agit ici d'une technique d'introduction relativement récente qui coexiste aujourd'hui avec la technique manuelle traditionnelle.

Nous avons pu remarquer que les outils employés - peignes et filets en plastique - sont vendus dans les coopératives oléicoles. Mais on voit aussi parfois des peignes et des filets bricolés : certains oléiculteurs que nous avons rencontrés assemblent ainsi des sacs de jute entre eux, d'autres fabriquent eux-mêmes des rateaux à l'aide de branches d'olivier récupérées lors de la taille et munies de grands clous (voir photo N°24).

Une fois la récolte effectuée les olives sont stockées dans des sacs de jute pour une période qui ne doit pas dépasser quelques jours et dans un endroit frais et aéré, à l'abri du soleil - remise, hangard, garage etc..., ceci afin d'éviter "l'échauffement"(1) des olives. Signalons également, dans ce département, une pratique originale, limitée à une seule région, celle d'Entrevaux, où les olives une fois récoltées sont stockées deux mois dans des "soleaires" qui sont des séchoirs, des terrasses couvertes orientées au Sud, dans la toiture des maisons - voir photo N°54. Les olives y sont mises à l'abri sous les toits et séchées par le vent de la même manière que sont séchées dans cette zone les figues, les raisins, les prunes, les abricots etc...

Cette production originale d'olives séchées semble réservée à cette même région ; elle n'est pas pratiquée dans les villages plus méridionaux de la vallée du Var, anciennement le Comté de Nice (2).

Les Alpes Maritimes

Le département des Alpes Maritimes se singularise par ses techniques de récolte à cause de la présence d'une seule variété : le *cailletier*, variété haute et à double fins. Le quasi monopole de cette variété botanique a toutefois donné lieu à une diversité d'appellations locales : le "*grassenc*", "*l'olive de Nice*", la "*petite sauvage*" etc.... L'étalement de la récolte est dûe en partie aux disparités du relief et du climat des Alpes Maritimes, le pays grassois, proche de la mer, où se cultive le *Grassenc-cailletier*- est plus précoce et la récolte se fait en décembre et janvier. Dans les hautes vallées elle commence plus tardivement et s'étale de janvier à avril. La technique la plus commune est celle du gaulage.

(1) L'échauffement qui se produit lorsque les olives fermentent, donne un goût ardent à l'huile d'olive et provoque un taux d'acidité élevé.

(2) Une mise en valeur de cette production particulière serait intéressante dans un circuit agro-touristique.

Après avoir étendu au sol les filets ou les bâches (1) - appelés "buscall" à Puget Rostang, "tenda" à Blausac - les hommes munis d'une gaule en noisetier ou en chataignier, "vergoun d'avelanier et de castagnié"; vont faire tomber les olives en frappant les branches de petits coups secs. C'est un travail d'homme. Tandis que les femmes et les enfants trient les plus belles olives pour la confiserie - olives de Nice salées - , déplacent les draps et regroupent la récolte - voir photos N°25,26,27,28,29,30 et 31. Le gaulage, employé depuis fort longtemps, est une technique qui nécessite "un sacré coup de main": il s'agit de donner des coups de bâton de "l'intérieur vers l'extérieur de l'arbre par petits coups secs le long des rameaux chargés de fruits"(ERETEO ; 1982 p. 57), en veillant à ne pas casser de rameaux ou faire tomber des feuilles.

Pour les mêmes raisons que dans les Alpes de Haute Provence, la récolte se fait en famille, regroupant hommes, femmes, enfants. Lorsque l'exploitation nécessite l'emploi de cueilleurs, ceux-ci sont aujourd'hui payés au SMIC horaire, tandis qu'auparavant l'embauche se faisait "à la moitié et en nature".

Les Bouches du Rhône

Dans ce département le début de la récolte varie en fonction des destinations de la production. Une part importante étant destinée à "la confiserie en vert"- *Salonenque, Picholine, Grassoise*- la récolte débute en septembre et se termine au mois d'octobre ou de novembre, époque où commence celle des olives noires - *Aglандаu, Saurine, Triparde* - destinées à la production d'huile. Si comme ailleurs la cueillette des olives en huile est déterminée par le degré de maturité des olives, il semble que les oléiculteurs soient plus pressés qu'ailleurs et l'ouverture du moulin est souvent très attendue. Un moulinier de la région d'Arles justifie cette attitude par le fait que "de nombreux propriétaires sont des gens de la ville qui préfèrent ramasser tôt dans l'année quand il fait soleil - comme les paysans d'ailleurs. D'autre part, les femmes embauchées sont plus productives quand il fait chaud".

Les techniques employées varient ici selon les zones et selon les oléiculteurs. La première, et peut-être la plus courante, est celle que décrivait déjà F. BENOIT en 1949 : "Pour la cueillette, les oliveuses emploient de grandes échelles à trois pieds, les cavalets, plus larges en bas qu'au sommet, la partie de l'arbre où l'on cueille les olives sans changer l'échelle de place s'appelle le cavaletade.

(1) Les bâches sont souvent étalées bien avant le gaulage et l'on ramasse périodiquement les olives déjà tombées sur le sol.

Photo N°25

Oliveraie en terrasse. A remarquer l'ampleur des troncs et le volume du feuillage des arbres de la variété « Cailletier », la plus répandue dans le Comté, en comparaison avec celles des régions voisines, de plus petite taille (ph. P. Raybaut).

Photo N°26

Disposition des tentes (rauba) sur le sol en vue du gaulage des oliviers (ph. P. Raybaut).

Photo N°27

Gaulage et tri en cours d'hiver (phot. P. Raybaut).

Photo N°28

*Gaulage en cours d'hiver
(ph. P. Raybaut).*

**Photo N°29**

*Le tri des plus belles, des-
tinées au salage (ph. P.
Raybaut).*





Photo N°30 Technique de préhension des fruits (ph. P. Raybaut).

Photo N°31 Regroupement de la récolte par retournement des tentes (ph. P. Raybaut).



Les olives sont ramassées dans de petits paniers d'osier tressé, les "canasteù", d'où elles sont transvasées dans de grands banastes, munies de deux anses."

C'est la même technique que nous avons observée en 1989 aux environs de Fontvieille chez un oléiculteur exploitant un verger de plus de deux mille arbres. Ce verger d'un seul tenant sur une pente douce comprend de nombreuses variétés dont : *"la blanquette"* - qui est surtout nommée *"berugette"* dans le village voisin - il s'agit en fait de l'aglandau, l'ascolana, la *picholine*, *grossane* et la *boucquetière* - olives à huile uniquement. La cueillette est ici quasiment exclusivement féminine, l'exploitant cueille, bien sûr, mais il assume surtout le transport des olives du verger au hangar où elles sont entreposées 2 ou 3 jours, déplace le tracteur etc...

Monsieur M. a pour cela recruté des amies, de la famille, *"que des gens d'ici"*, qu'il paie au kilo ramassé (2,50 F en 1989). Les oliveuses cueillent manuellement les olives - il s'agit d'olives pour la table qu'il ne faut pas abîmer - avec trois doigts protégés par du sparadrap. Entre le majeur, l'index et le pouce, elles se saisissent d'un rameau chargé de fruits et tirent sur celui-ci afin de faire tomber les olives dans un panier (1) - *"canestello"* - attaché à la ceinture. Si les oliveuses ou oliveurs les moins performants ne récoltent que 50 kg à la journée, les personnes les plus habiles dépassent les 100 kilos ; les vieilles personnes vont même quelques fois jusqu'à 170 kg par jour. Il semble d'ailleurs que cela fasse l'objet d'une "compétition de prestige" entre oliveuses. Une fois leur corbeille pleine chaque oliveuse va verser les olives dans des caisses en plastique, caisses *"pallax"*, qu'elles marquent chacune d'un ruban noué d'une façon spécifique. Cela permet au propriétaire de comptabiliser et payer chaque ouvrière en fonction de son travail. Le propriétaire vient en tracteur dans le verger - ici les plantations sont plantées en carrés de huit mètres sur huit - et chaque caisse est enfin remorquée, pesée, stockée - trois jours au maximum - dans un hangar aéré et frais avant d'être transportée à la confiserie.

Une deuxième façon de récolter les olives dans ce département est celle que nous avons pu déjà voir dans les Alpes de Haute Provence avec l'utilisation de peignes et de filets - draps ou bâches qui se nomment *"linçolh"* au Rove, *"linceü"* à la Ciotat, *"linsols"* à Roquevaire. A une différence près qui est l'utilisation du peigne vibrant - d'un rendement horaire supérieur aux peignes classiques. Cette technique peigne et filet concerne essentiellement la production d'olives à huile mais double le rendement horaire par rapport à la cueillette strictement manuelle qui varie de 6 kg à 15 kg par heure.

(1) Se nomme aussi *"la Gorba"* au Rove, *"Banastoun"* à Rognac, *"Bargopette"* à Cuges les pins.

Enfin, l'oléiculture des Bouches du Rhône se caractérise par deux particularités : l'une d'ordre aréologique, l'autre d'ordre économique. La première est la permanence dans une zone frontalière avec le département du Var - celle de la Ciotat, Aubagne - de la pratique du gaulage. La récolte, de cette zone actuellement peu oléicole, où se cultivent à la fois des variétés varoises - *Caylon, bouteillan* - des variétés rodhaniennes - *grossanne, salonenque* - et des variétés locales - *brun* - se pratique à l'aide de "cannes" et de "linceü" et ceci semble être une survivance du passé (1).

La seconde caractéristique est l'emploi récent de vibreurs ou secoueurs mécaniques(2) - voir photo N°32. Celui-ci est présent dans les zones oléicoles intensives - vallée des Baux par exemple et permet une réduction de coût de la main d'oeuvre. En effet, si l'oléiculture familiale existe bel et bien, rares sont les oléiculteurs qui paient à "l'aïga fresca" - à l'eau fraîche - et bien souvent les grandes exploitations embauchent des immigrés marocains, des étudiants, des chômeurs, des saisonniers, qui sont payés au SMIC horaire, alors que les ouvriers employés à la tâche voient leur salaire varier en fonction de la destination des olives : cela va jusqu'à 3,50 F/Kg pour les olives de table - cueillette manuelle - et de 2,30 à 3 F/Kg pour les olives à huile. Tels sont les 3 types de salaires qu'on verse ici. Nous n'avons pas rencontré d'oléiculteurs payant en nature.

La Drôme

Nous considérons ici surtout le Sud du département de la Drôme, dans le Nyonsais et les Baronnies où l'on cultive la "*tanche*" - appelée aussi olive de Nyons ou de Carpentras(3). C'est une variété à deux fins : confiserie en noir et huile, qui est cueillie mûre après les premiers froids de l'automne quand elle est devenue légèrement ridée. La récolte se fait en une seule fois, de décembre à janvier - jusqu'en février pour les Baronnies.

J. PAGNOL rapporte que "*les oliveurs, chaudement vêtus, portent d'arbre en arbre leur simple ou double échelle, leur panier d'osier ou de petits sacs "saquets"*". (1973 p. 81)

(1) et également de la proximité du Var qui a maintenu cette technique plus longtemps que les autres régions, technique qui a aujourd'hui disparue dans le Var.

(2) Un vibreur saisi le tronc de l'olivier et lui transmet des vibrations à grande fréquence mais à petite amplitude.

(3) La "*Tanche*" est une variété spécifique du Sud de la Drôme et du Nord Vaucluse.



Photo N°32 : Cueillette mécanique, « vibreur en place » (Nyonsais) — (Photo Maillard)

La simple échelle dont parle cet auteur est une spécificité du lieu - voir croquis et photo N°33 - et s'appelle ici "*eschallasoun*" ou "*esteracion*"(1) c'est une échelle adaptable par sa base à des terrains inégaux et par son fait aux branchages de l'olivier ; les autres types d'échelles sont les chevalets bien connus.

Cette récolte manuelle apparaît comme la cueillette traditionnelle du lieu et la plus usitée, pourtant dans les réponses à nos enquêtes nous trouvons tous les types de récolte - avec des peignes, des filets, (les "*bourras*"), avec des gaules, rateaux vibrants, secoueurs. Triées à la récolte, les plus grosses olives sont destinées à la confiserie et sont rapidement vendues - alors que les plus petites sont envoyées à l'huilerie. La commercialisation se fait sur les marchés de Nyons, Buis les Baronnies, Mirabel aux Baronnies - par les coopératives. La récolte est ici rarement rémunérée en nature mais dans ce cas la part du récolteur est de deux tiers de la récolte, sinon l'ouvrier est payé au SMIC horaire ou à 3,50 F du kilo ramassé.

Le Var

Dans le Var, la récolte débute aujourd'hui au mois de novembre et se poursuit jusqu'à la fin janvier. Elle est plus précoce dans les cantons du Sud et plus tardive dans la partie septentrionale. Cependant la date de récolte reste beaucoup plus précoce qu'au XIX^{ème} siècle et cela tient aux techniques utilisées. Bien souvent dans le Var où les arbres étaient hauts, on gaulait les olives, comme dans les Alpes Maritimes. Cette technique nécessite une grande maturité des olives afin que celles-ci tombent. On récoltait donc, comme le souligne G.A. OLLIVIER (1792) de janvier à avril. Ce même auteur précise qu'il était déjà en usage de pratiquer une récolte manuelle précoce - en novembre - dans la région d'Aix. Aujourd'hui cette pratique a quasiment disparu mis à part dans l'Est varois qui s'apparente au pays grassois et dans la partie Sud Ouest du Var qui jouxte la zone de la Clotat à la Cardière d'Azur et Aullioule. On utilise comme dans les autres départements les peignes, les filets, les paniers - "*gorbelettes*". On enregistre également l'utilisation de secoueurs mécaniques.

(1) Ce type d'échelle est connue ailleurs notamment dans les Alpes de Haute Provence où il n'est pas utilisé pour les oliviers mais pour les abricotiers, cerisiers. La permanence de ce type d'échelle est sans doute due à une arboriculture active dans la région.

Photo N°33 :
Echelle simple ou
"eschallasoun",
à droite



Modèle droit

Modèle fendu



La récolte effectuée, les olives sont ici stockées de une à deux semaines maximum pour partir ensuite au moulin. L'usage de porter les olives au moulin est également récent car au XIX^{ème} siècle l'activité huilière était telle que chaque moulinier avait un charretier salarié qui était chargé de faire le tour des oléiculteurs (1).

L'oléiculture varoise étant structurée en toute petites exploitations, la récolte se fait actuellement fréquemment en famille, et par un système d'entraide. La rémunération, lorsqu'elle s'effectue en nature, est de moitié pour le propriétaire moitié pour le récoltant, mais ce dernier doit payer les frais de mouture et de pressurage pour les deux.

Le Vaucluse

Dans le Vaucluse, selon un oléiculteur d'Oppède, c'est à la St Véran - 10 novembre - que débute la récolte qui se prolonge jusqu'à courant janvier. Dans ce département c'est la récolte manuelle - "*a la man*" - dans des sacs - "*la saquette*" - ou dans un panier - qui prédomine ainsi que l'utilisation de peignes et de filets. La cueillette est également souvent familiale car d'une part il s'agit dans le Nord du département d'une zone à olives de table - s'apparentant ainsi au Nyonsais - et d'autre part dans le pays du Luberon la majorité des producteurs sont de petits propriétaires. Parmi eux on compte une proportion non négligeable de néo-résidents ou de résidents secondaires qui cultivent très soigneusement les oliviers subsistants sur les parcelles abandonnées - Gordes, Bonnieux, Lacoste etc.

Les techniques de récolte du Sud du département sont apparentées aux Bouches du Rhône.

(1) Cette pratique était appliquée en Provence et à Entrevaux (04), un retraité raconte qu'avant la guerre un moulinier se levait à 4 heure du matin pour aller chercher lui-même, chez l'habitant, les sacs d'olives séchées sous les toits.

En résumant nous pouvons dire que la récolte est le moment du cycle cultural qui condense les deux principales préoccupations qui guident toutes les actions de l'oléiculteur au long de l'année, à savoir la recherche d'une production maximale et d'une qualité maximale. La date du début de la récolte est déterminée par la recherche de la quantité d'huile maximale. Autrefois le proverbe "*A la St Catherine l'huile va aux olives, à la St André elle y est tout à fait*" servait de référence dans toute les régions. Aujourd'hui des appareils qui rendent compte du phénomène de la lipogénèse indiquent le moment le plus favorable pour débiter la cueillette.

La récolte intègre aussi la recherche de la qualité des produits. Cela se vérifie à travers le choix des dates de récolte où l'on évite de cueillir trop tardivement les olives car bien que ces fruits "rendent" plus d'huile l'hiver, celle-ci a moins de goût, elle est beaucoup plus "plate". Le souci de qualité se traduit aussi par des techniques de récolte adaptées, notamment pour la confiserie où les fruits les plus beaux font l'objet d'une cueillette manuelle. Enfin cette préoccupation des oléiculteurs envers la qualité de leur produit se manifeste également dans les soins apportés au stockage de la récolte qui est le plus souvent directement et rapidement vendue ou portée au moulin ou au marché afin d'éviter tout risque d'échauffement des olives. Leur stockage, lorsqu'il a lieu, n'excède pas une semaine.

Il est évident que la recherche du contrôle de la quantité et de la qualité est le but des autres arboricultures bien que cela soit à relativiser - la vigne, en bien des endroits, ne bénéficie pas de tant d'égards et on s'est contenté de "*faire pisser la vigne*". Ces problèmes prennent une signification particulière avec l'olivier, à cause de ses particularités botaniques - production alternée et production sur des rameaux de l'année précédente - qui rendent beaucoup plus aléatoire la récolte.

- 3 EME PARTIE -

LES TECHNIQUES DE TRANSFORMATION

Les opérations de transformation sont essentiellement de deux types: il y a le cycle de la fabrication de l'huile et celui de la confiserie.

Une des particularités de cette production agricole réside dans le fait que les fruits récoltés ne peuvent être consommés directement comme pour les autres productions fruitières. La production d'olives, même vendues *"en frais"* à des courtiers ou à des coopératives, nécessite quelques transformations. Dans la plupart des cas, les fruits restent la propriété du producteur qui rémunère un moulinier pour la transformation des olives en huile. C'est donc une opération qui échappe techniquement au producteur.

Si la fabrication d'huile est actuellement destinée à la consommation - commercialisée ou autoconsommée - une part importante de la production d'huile était destinée à l'industrie et l'artisanat - savonnerie, éclairage, engrais, etc...

La seconde destination de la production est la confiserie qui peut être industrielle ou familiale. L'olive renferme un glucoside amer qui disparaît peu à peu avec la maturité. Ce glucoside ne permet pas la consommation directe de l'olive verte ou insuffisamment mure. D'autre part, l'olive est un fruit fragile qui tel quel ne se conserve pas. La confiserie d'olives a pour objet de remédier à ces deux inconvénients en supprimant l'excès d'amertume et en assurant la conservation.

CHAPITRE I - LA FABRICATION DE L'HUILE D'OLIVE

Selon l'article de P. ANDLAUER dans la revue le Nouvel Olivier (N°4/87), la production provençale d'olives est destinée majoritairement (environ 80 % de la récolte annuelle) aux moulins afin d'y être transformée en huile d'olive.

Schématiquement on distingue trois formes d'exploitation parmi les moulins à huile provençaux : 54 moulins privés appartenant à un seul propriétaire, très souvent également récoltant et commerçant, 10 moulins communaux et 46 moulins coopératifs. Ces derniers selon NEDONSEL " *étaient peu répandus, rares jusqu'en 1850 ; ils apparaissent véritablement entre 1900 et 1914. Le mouvement s'accroît en 1918 et en 1941 en comptant 70 coopératives oléicoles en Provence*" (1980 :11). La situation actuelle des moulins provençaux a été résumée par A. GAUCHERON de la manière suivante :

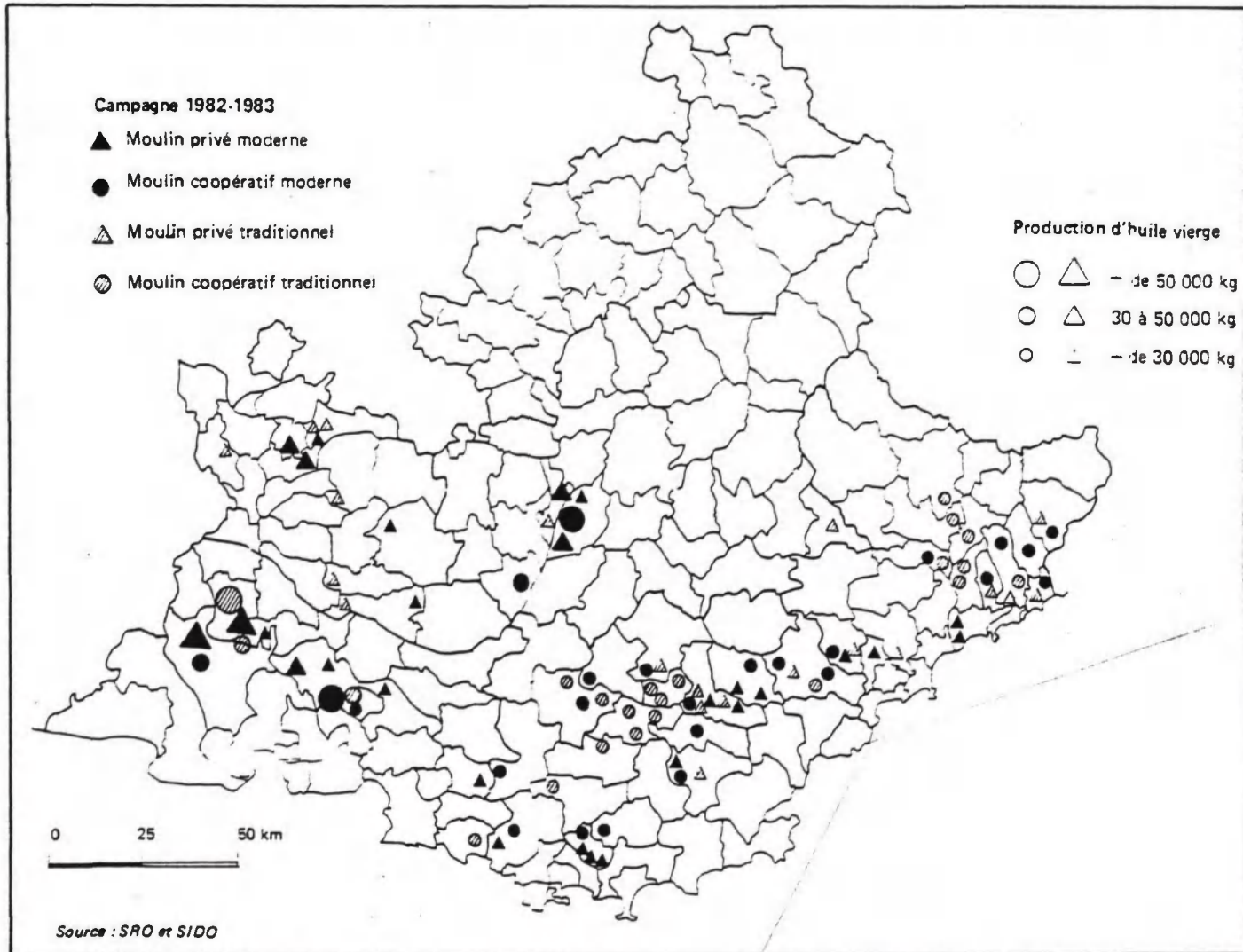
"Si la production d'olives s'était maintenue après le gel de 1956 tous les moulins se seraient bon gré mal gré maintenus, modernisés comme ceux d'Italie ou d'Espagne et auraient acquis des machines modernes où l'on verse les olives d'un côté pour recueillir l'huile à la sortie sans que la main de l'homme ait à intervenir. Les problèmes de productivité et de concurrence avec l'étranger auraient accéléré cette évolution ... La chute brutale de la production d'olives en 1956 a donc figé la structure traditionnelle et les moulins continuèrent à fonctionner avec des machines et des méthodes archaïques, la production actuelle ne justifie pas les investissements nécessaires ... aussi les mouliniers vendent leur huile à un bon prix et elle est évidemment bien meilleure".

Sans infirmer cette analyse, nous devons signaler ici que le gel de 1956 n'est pas le seul facteur à prendre en compte dans l'aspect archaïque des moulins contemporains, mais qu'au contraire elle est le résultat d'un long processus régressif de l'oléiculture provençale, les moulins actuellement productifs ne sont qu'un lointain et pâle reflet de ce qu'a pu être l'industrie huilière de notre région au XVIII et XIX èmes siècles.

Dans le seul Comté de Nice P. RAYBAUT (1979 p. 165) a recensé 188 moulins à la fin du XVIII ème siècle, et à la même époque à St Mitre (Bouches du Rhône) G. FABRE relate les fait suivants :

"L'olivier était pour Saint-Mitre la principale, voire la seule, richesse agricole qui lui fournissait la majeure partie de ses revenus et de son travail. L'arbre occupait tout ce que le village comptait de paysans et procurait aux riches propriétaires terriens l'essentiel de leur prospérité. L'olivier ennoblissait ce pauvre sol saint-mitren qui n'avait pas su fournir une autre culture aussi florissante, il participait à l'aspect même du village par la présence de nombreux moulins. Ces moulins attiraient chaque année pendant les deux mois de la cueillette plus de 300 personnes, venues principalement des Alpes. La renommée même de l'huile d'olive de Saint-Mitre avait dépassé les frontières de la Provence (il s'en vendait à Grenoble et à Lyon au XIXème siècle).

Mais le XVIIIème siècle reste l'apogée de la culture de l'olivier à Saint-Mitre. Les hivers rigoureux de 1788, 1789, puis 1820 ne permirent pas au village de continuer à vivre de cette production. La Révolution de 1789 dépeupla le village envoyant les hommes dans les armées et à la guerre. Les moulins fermèrent peu à peu. Ils n'étaient plus que six à travailler en 1820, trois en 1880, un en 1937. Il n'en reste plus aucun en activité aujourd'hui. " (G. FABRE ; 1988 p. 213).



Carte N°9 : Les moulins à huile en PACA

De la même façon une monographie que nous avons réalisée sur l'histoire huilière de Trans en Provence résume celle de nombreux villages provençaux. Comme nous l'avons vu dans un chapitre précédent (Première partie, Chapitre II), à Trans la culture de l'olivier occasionne, dès la première moitié du XV^{ème} siècle, la construction d'un premier moulin et ce n'est qu'au XVIII^{ème} siècle qu'elle va connaître un développement notable. Dès cette époque la production d'huile va devenir prépondérante dans l'économie du village et source de bien être pour ses habitants. Les archives de Trans mentionnent à ce propos qu'en 1709 sur les 275 familles que compte le village, 268 sont productrices d'huile et parmi elles 158 commercialisent une partie de leur production. Cette importance de l'oléiculture dans l'économie rurale ne va pas sans conséquences. Hormis la catastrophe due aux rigueurs de l'hiver 1709 qui prive Trans de quatre années de récolte, le village doit faire face à l'encombrement des moulins. Les progrès de l'oléiculture - en surface cultivée - enregistrés aux siècles précédents vont poser le problème de la trituration des olives. Le nombre insuffisant de moulins induit une longue période de cueillette, de novembre à avril, et un fonctionnement tardif des moulins qui tournent alors jusqu'au mois d'août. Pour parer à cette insuffisance, le Seigneur de Trans va faire construire quatre moulins supplémentaires - un en 1727, deux en 1762 et un en 1777 - portant le nombre total à six, auxquels il faut ajouter un moulin à rescence construit en 1774. Ainsi à la veille de la Révolution s'affirme la vocation oléicole de ce village varois qui va connaître un développement spectaculaire au XIX^{ème} siècle, après l'intermède révolutionnaire pendant lequel la commune prend le relais au Seigneur de Trans qui ne veut pas céder ses moulins. Sous l'Empire, les premières constructions de moulins par des entrepreneurs privés marquent le début de l'épopée industrielle qui prend toute son ampleur à partir des années 1840 - voir tableaux suivants . Ces tableaux nous donnent un aperçu de cette intensification qui s'accompagne d'une diversification des activités autour de la fabrication d'huile : huile de rescence destinée aux savonneries, farine de grignon (1).

A cette époque on voit de véritables "usines à huile" où les moulins peuvent compter jusqu'à 6 bassins de trituration et 9 presses assurant à leur propriétaire un revenu important (voir photo N° 34).

La crise du monde agricole à la fin du XIX^{ème} siècle sonne le glas de l'industrie huilière et dès 1883 il n'y aura plus de construction de moulin à Trans. Le dernier moulin a fermé ses portes à la fin des années 1970.

(1) Farine de grignon : farine de noyaux d'olives lavés et séchés destinée aux forges et aux boulangeries.

Tableau N° 14
Construction des moulins à Trans

Date	Propriétaire	Observations
Début XVè	Seigneur de Trans	
1654	" "	
1727	" "	
1762	" "	2 moulins
1774	" "	moulin à rescence
1777	" "	
1791	Commune	
1809	Commune	
1811	Commune	
1815	Buffet	
1817	Orgias	
1819	Blanc	
1824	Theus	
1838	Ardouino	2 moulins à huile et 1 à rescence
1844	Ardouino	1 moulin à huile et 2 à rescence
1844	Boyer	2 moulins à huile
1858	Boyer	
1863	Bastide	
1865	Bernard	
1883	Olivier et Roquemaure	
Avant 1950	Bernarto	

Tableau N° 15
Production d'huile d'olive à Trans

Date	Quantité en litres
1707	13 448
1709	67 520
1716	43 920
1758	158 000
1813	66 000
1855	400 000 (huile et rescence)
1871	489 000 (huile et rescence)
1892	25 200

D'après sondage des archives de Trans.



Photo N°34: Moulin industriel du XIXème siècle vu de l'extérieur, une véritable usine à huile (Trans en Provence - Var)

Tableau N° 16

**Répartition des différents types de moulins
selon les époques**

Dép.	Moulins privés		Moulins coopératifs		Moulins communaux	Total	
	1989 ¹	1949 ²	1989	1949	1989	1989	1949
04	5	17	2	2	0	7	19
06	13	153	12	14	5	30	167
13	8	41	7	10	0	15	51
26	6	16	1	2	0	7	18
83	14	114	22	42	5	41	156
84	8	65	2	2	0	10	67
total	54	406	46	72	10	110	478

(1) Statistiques SIDO -1

(2) Selon MARSOLAT (1949)

A ce recul quantitatif s'ajoute pour certaines régions reculées des Alpes de Haute Provence la perte d'activité annexe des moulins. En effet, si les moulins industriels du Var ou des Bouches du Rhône, voyaient leur activité prolongée très tard dans l'année pour la fabrication d'huile de rescence et de farine de grignon, les mouliniers de la région précédemment citée diversifiaient leurs activités afin de rentabiliser leur moulin. Dans les Alpes de Haute Provence, à Mezel qui est à la frontière entre la vallée haute de l'Asse (alpin) et la vallée basse de l'Asse (provençal), le moulinier triturait au début de la saison les noix venues d'en haut, et, en fin de saison, les olives. De la même manière à Entrevaux le moulinier prolongeait ou complétait sa saison oléicole par le broyage de luzerne afin d'obtenir des semences, puis par le broyage de pommes pour la fabrication de cidre. A cet effet, il est à noter que les moulins d'Entrevaux - il y en a trois - possédaient des bassins de trituration composés en grande partie de lattes de bois contrairement à l'usage en Provence qui compte en général des bâtis en maçonnerie.

A l'heure actuelle de nombreux moulins sont abandonnés, pillés (1) ou détruits, dans le meilleur des cas restaurés par des passionnés, transformés en musées - Gordes, Draguignan etc... - ou réhabilités pour devenir des espaces publics - salles des fêtes, restaurants etc...

Parmi les moulins qui restent en activité aujourd'hui, les oléiculteurs ont, mis à part les 10 moulins communaux, le choix entre deux types de moulins : les moulins privés et les moulins coopératifs. En dehors des Alpes Maritimes et du Vaucluse où les olives sont plutôt triturées dans les moulins privés (2), on constate (3) que globalement le tonnage d'olives triturées dans les coopératives est à peu près équivalent à celui des moulins privés qui sont cependant plus nombreux. Loin de s'opposer, ces deux types de moulins proposent les mêmes services : Les tarifs de trituration sont souvent les mêmes, autour de 1,30 F par kg en 1988, les moulins pratiquent souvent un travail "à façon" c'est à dire que l'on triture les olives d'un producteur si son volume de sa récolte le permet (au moins 120 kg, sinon il est obligé de mélanger sa récolte avec celle d'un autre petit producteur avec qui il s'entend).

Le choix d'un moulin par un oléiculteur repose très souvent sur l'usage. On est généralement fidèle à un moulin et on a souvent une relation d'amitié, de parenté avec le moulinier. Les autres critères évoqués par les oléiculteurs dans le choix de "leur moulin" repose sur trois mots :

1) la qualité, c'est à dire un goût, une couleur, une odeur, une limpidité, que l'on a l'habitude d'avoir, ce qui rend difficiles les comparaisons : l'huile locale est toujours meilleure que celle du voisin, qui selon les goûts peut être considérée comme "ardente", "imbuvable", "plate" etc... Ce même raisonnement est tenu à un autre niveau entre les huiles françaises et les huiles étrangères d'importation .

2) Le sérieux en terme oléicole, cela signifie triturer les olives rapidement afin qu'elles ne s'échauffent(4) pas et que la pâte d'olives soit bien pressurée pour obtenir le maximum d'huile possible - encore que ce problème soit résolu par les nouveaux modes de pressage - presse hydraulique, centrifugeuse - et par le mode de rémunération.

(1) Les vis en bois des pressoirs ont été les premières pièces de moulins à être pillées de façon systématique et ont servi à faire de très jolis supports de lampes. En ce qui concerne les meules - transformées en tables de jardin - leur pillage est plus délicat.

(2) De même dans la Drôme, mais la seule coopérative de Nyons prend en charge l'équivalent du tiers de la production totale.

(3) D'après sondage effectué dans le fichier technique des moulins S.I.O.O.

(4) L'échauffement est le produit d'une fermentation qui fait augmenter le taux d'acidité.

3) La confiance est un mot qui revient souvent, pourtant il n'y a plus guère de raisons de ne pas faire confiance à son moulinier. Cette attitude fait plutôt référence au passé où le moulinier était payé non pas au kg trituré mais sur les huiles résiduelles, mais nous devons ici rappeler comment fonctionne un moulin.

- Trois opérations essentielles sont nécessaires pour l'extraction de l'huile : le triturage des olives, le pressurage de la pâte et enfin la décantation de l'huile.

- Le triturage consiste à broyer les olives afin de briser les cellules qui contiennent de l'eau de végétation et l'huile. Cette opération est facilitée par l'emploi d'eau chaude et aboutit à l'obtention d'une pâte. Le moulin, proprement dit, se compose d'un bâti cylindrique - voir photo N° 35 - d'un arbre de bois qui reçoit une meule - à Trans peu de moulins ont des meules jumelées comme on peut le voir ailleurs en Provence (voir photo N°36) et enfin d'un massif sur lequel elle roule.

En 1788, BERNARD dans son mémoire sur l'olivier affirmait qu' *"il n'y a, en Provence, qu'une espèce de moulins si on ne considère que la manière dont on broie les olives. On fait partout usage de meules auxquelles on donne des dimensions plus ou moins grandes. Mais si on a égard à la façon dont le mouvement leur est communiqué, on pourra en distinguer quatre espèces"* (BERNARD; 1788). Il s'agit, selon cette typologie, des moulins à sang c'est à dire où le mouvement de la meule est transmis par un animal, et des moulins à eau, chaque type connaissant un perfectionnement par l'adjonction d'un engrenage intermédiaire. A Trans par exemple, pour les 14 moulins que nous avons relevés on ne trouve que le moulin à eau perfectionné qui a été de loin le plus courant en Provence. Il en existe cependant de deux sortes : les moulins à roue verticale à augets - de dimension variable - et les moulins à roue horizontale à cuillers - voir photo N°37. L'eau canalisée qui tombe sur ces roues met en mouvement un axe muni d'une roue dentée qui elle-même entraîne les couronnes des moulins - voir photo N°38. L'effort transmis par ces roues hydrauliques semble avoir été suffisant pour la trituration jusqu'à une époque tardive, après la deuxième guerre mondiale. Malgré la révolution électrique, les changements techniques n'ont affecté l'opération de triturage qu'en dernier lieu ; certains moulins comme celui d'Entrevaux connaissent encore ce mode de transmission. Cette opération est en effet subordonnée au temps du pressurage qui est toujours plus long.



Photo N°35: Moulin traditionnel à la cuve en bâti cylindrique, vis de bois et meule simple (Trans en Provence - Var) (cliché S. DETOT)



Photo N°36: Moulin à arbre en fer et meules jumelées (Lurs - Alpes de Haute-Provence) (cliché P. RICOU)



Photo N°37 : Roue à cuillères (Trans en Provence - Var)

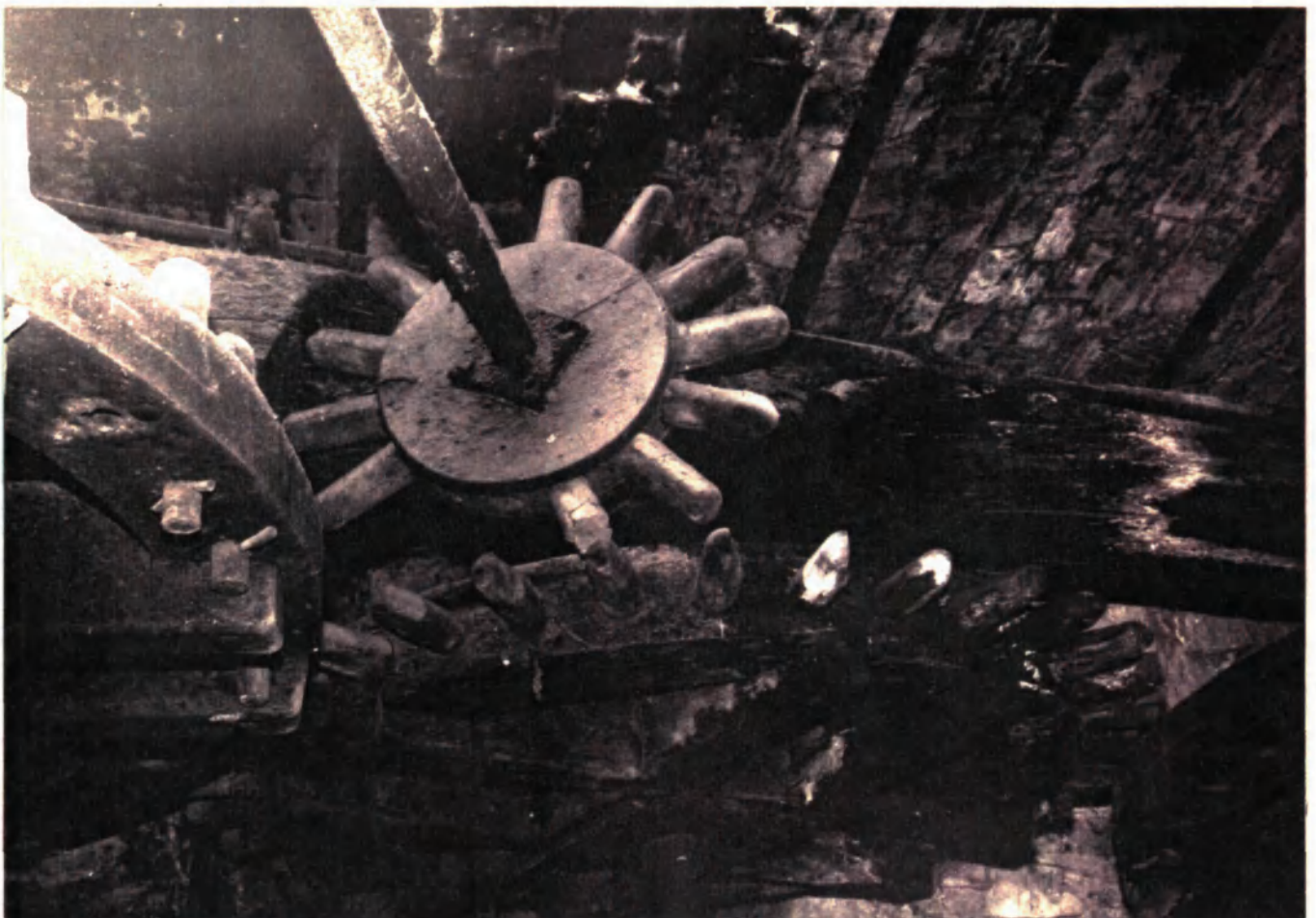


Photo N°38 : Route dentée et couronnes de moulins (Trans en Provence - 83) (cliché S. DETOT)

Le pressurage constitue la deuxième étape essentielle de la fabrication d'huile et est à l'origine de nombreux changements. La pâte d'olives, une fois prête, se dévide dans la *"mastre"* - voir photo N° 39 - et mise ensuite sur des disques filtrants en fibres végétales appelés *"escourtins"* - voir photo N° 40 . Le maître de banc empile les escourtins (voir photo N° 41) entre la *"Maye"* et le *"banc"* qui sont les deux pièces de bois qui constituent le pressoir et l'extraction de l'huile peut commencer (voir photo N° 42). Poussée par des hommes aidés par la force du cabestan - voir photo - la barre de serrage placée à angle droit de la tête de vis met en mouvement la vis et la banquette qui appuie ainsi sur les *"escourtins"*.

Il s'agit, à Trans comme presque partout en Provence (1), de pressoir à vis centrale dont il existe deux types : le pressoir ordinaire et le pressoir à chargement(2). Le premier est de petite taille et se compose de deux montants verticaux assujettis à une grande pièce de bois appelée *"banc"* et fixés par le bas à une autre pièce de bois la *"marge"* - voir croquis N° 3.

Le banc - d'où *"le maître de banc"* - supporte la vis tandis que les escourtins reposent sur la marge dans laquelle est creusée une petite rainure afin que l'huile puisse s'écouler. Les variétés rencontrées, quant aux matériaux utilisés - bois, fer et mixte - laissent supposer qu'il y a eu un problème au niveau des pressions exercées, problème qui semble avoir été résolu dans un premier temps par l'emploi de montants en fer.

Les pressoirs à chargement ou à chapelle construite en pierre - voir photo N° 44 et 45 - apportent une réponse aux problèmes posés par les pressoirs ordinaires. Ils supportent d'une part des pressions beaucoup plus fortes de par la solidité de leurs montants et, d'autre part, traitent une plus grande quantité de produit. A l'inverse des moulins, les pressoirs se sont prêtés aux changements techniques : après avoir trouvé un certain équilibre, à savoir deux pressoirs pour un moulin, ils vont connaître un nouveau changement avec l'apparition de l'électricité et des presses électriques aux pressions plus régulières et plus fortes. Il semble qu'en retour l'utilisation de plusieurs presses électriques ait induit la modernisation des moulins. Il s'agit jusqu'ici, mécanisés ou pas, de procédés traditionnels - la véritable révolution technique a lieu avec l'apparition de centrifugeuses et des chaînes en continu (voir photos N° 46 et 47).

(1) Les pressoirs à arbre comme celui du moulin des Bouillons à Gordes sont rares en Provence en ce qui concerne l'huile d'olive.

(2) Toujours selon la typologie de BERNARD.



Photo N°39 :
La pâte d'olive prête
se dévide dans la
"Mastre", au premier
plan (cliché S. DETOT)



Photo N°40 : La pâte est recueillie et mise dans les escourtins (cliché S. DETC)



Photo N°41 :
Le Maître de banc
empile les escourtins

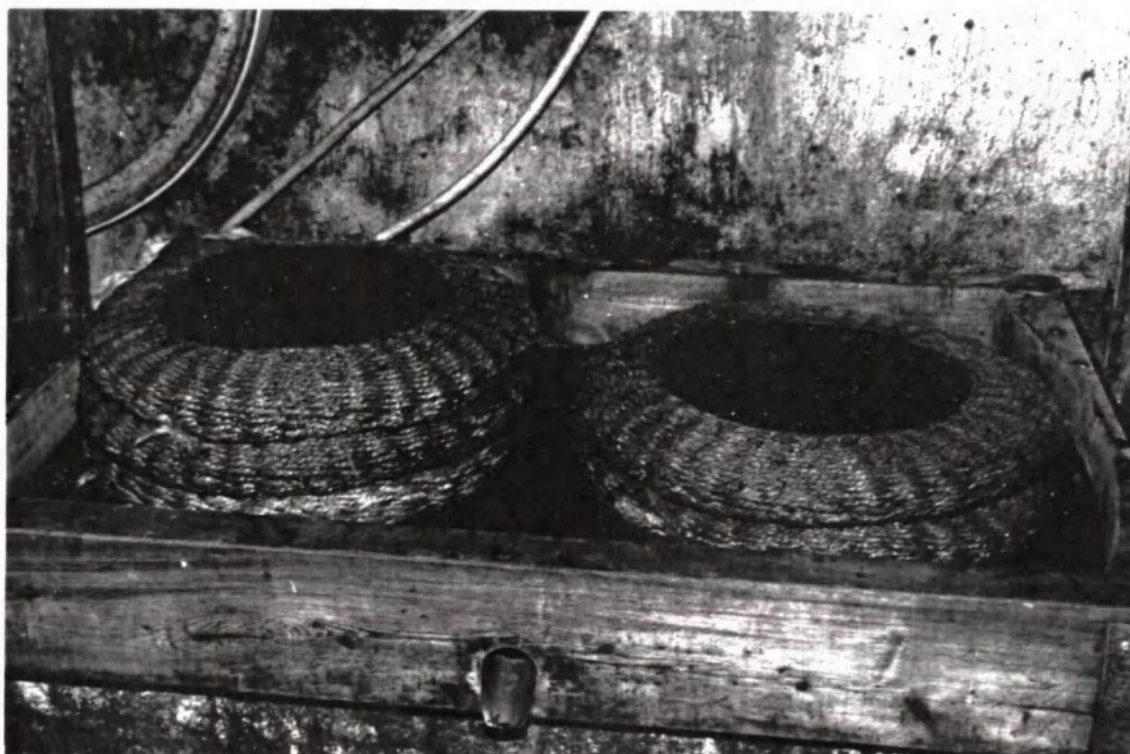
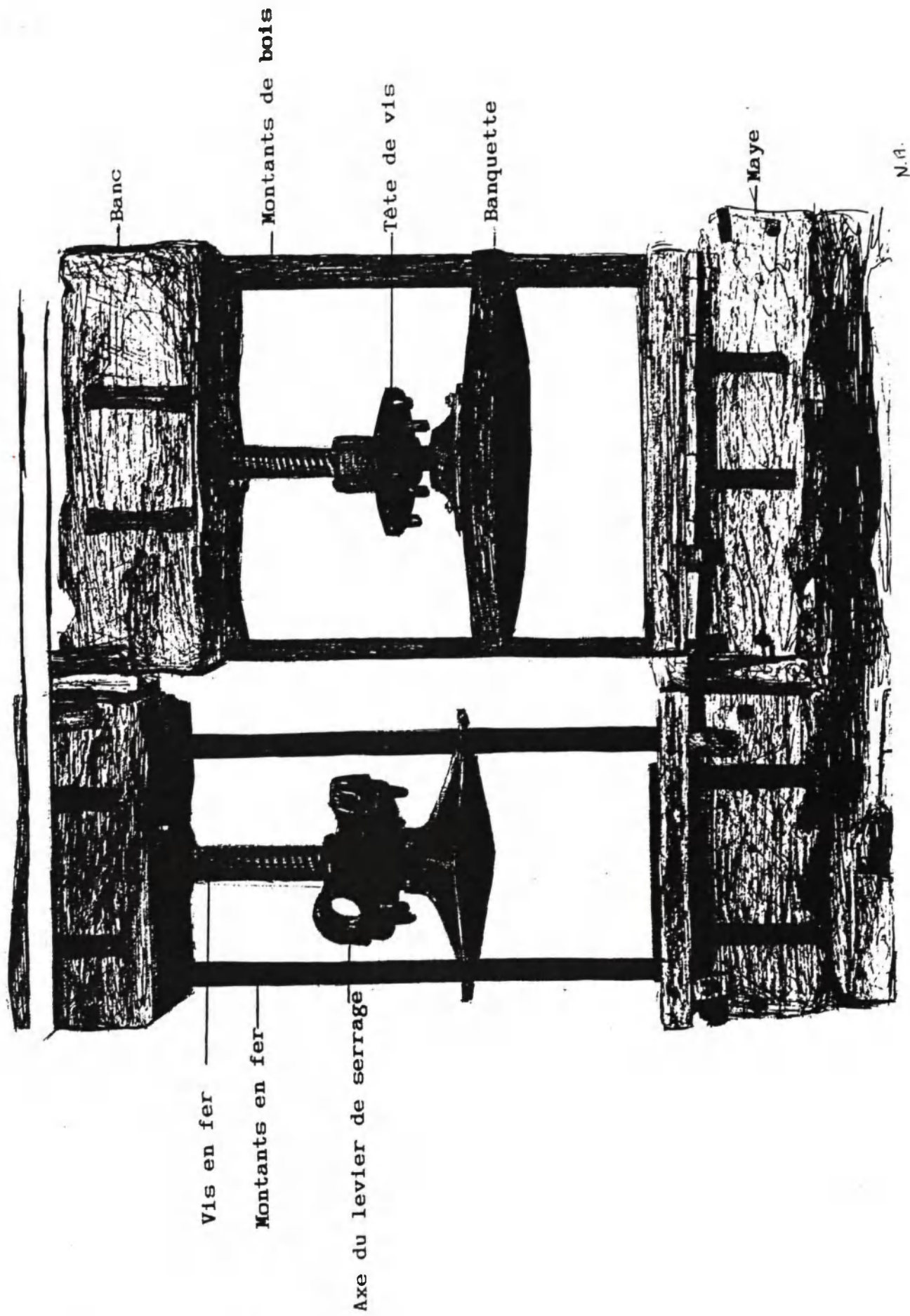


Photo N°42 : les escourtins sont empilés entre la "nage" et "le banc" du pressoir (cliché S. DETOT)



Photo N°43 : Pressoir à l'ancienne avec un cabestan

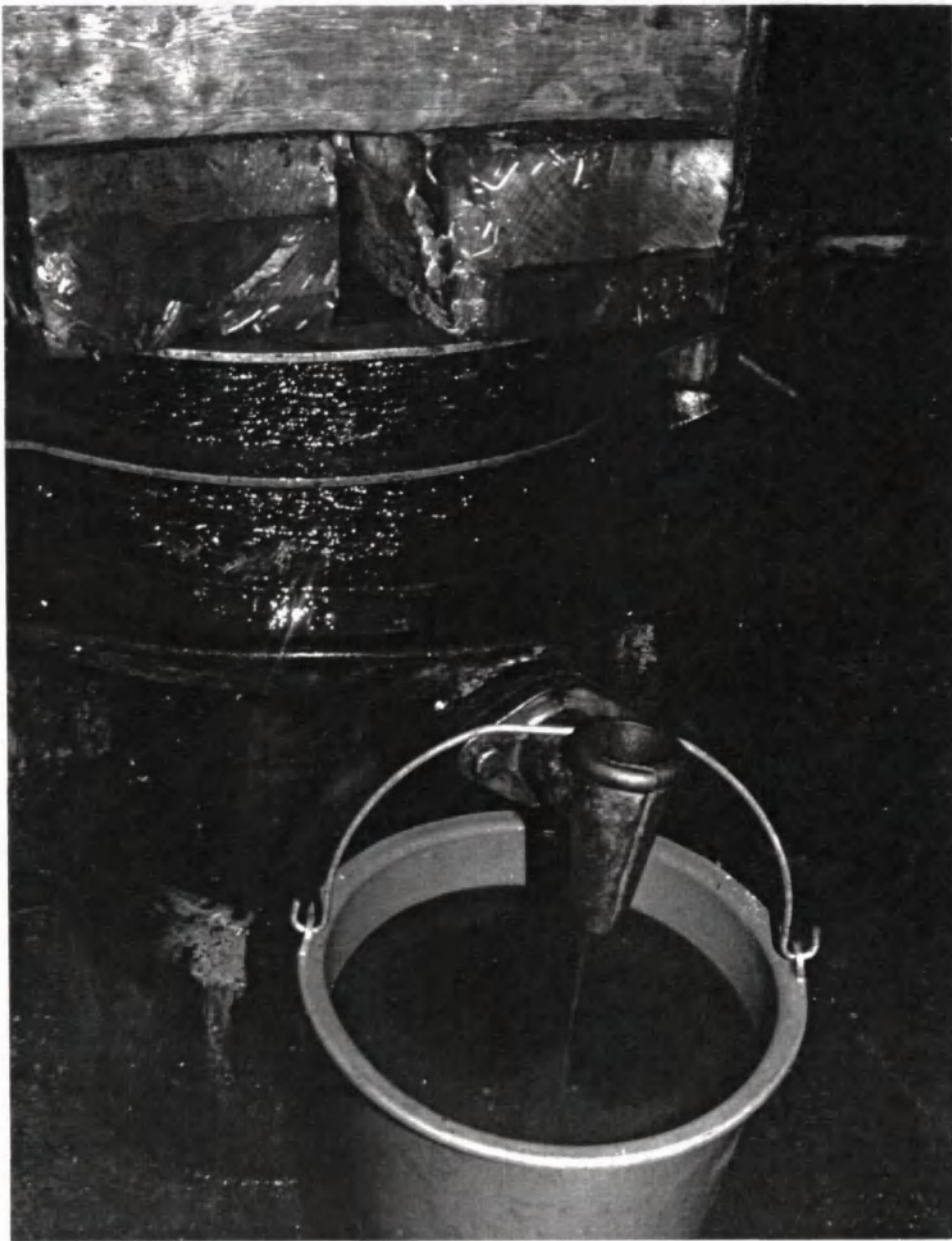
Croquis N°3 : Pressoir à vis directe simple ou double





Photos N°44 et 45:
Chapelles pour pressoir,
construites en pierre





Photos N°46 et 47 :
Presse électrique
pour une pression
plus forte et four
à proximité



(diché R. LANGEREAU)

Avant de décrire la troisième phase de la production d'huile il est important de signaler les autres opérations qui se déroulèrent autrefois dans les moulins, dans la mesure où elles expliquent l'équipement et les différents espaces de ceux-ci. L'huile qui s'écoule des escourtins après une première pression à froid est appelée l'huile vierge. Une fois cette huile exprimée, une seconde opération pouvait être réalisée : les escourtins étaient retirés, puis la pâte était remalaxée avec de l'eau chaude et pressée à nouveau pour obtenir une huile de deuxième pression. Enfin un troisième type d'opération est possible à partir des grignons noirs - c'est à dire la pâte restante, une fois l'huile exprimée - ils sont écrasés dans les moulins à rescence et mélangés dans une laveuse(1) qui sépare la peau des noyaux. La peau et l'huile montent à la surface de la laveuse et s'écoulent dans des bassins successifs disposés en escalier. L'eau ou "*marginé*" va s'écouler de ces bassins par un siphon tandis que la pulpe récupérée est mélangée à de l'eau chaude et va être pressée pour obtenir de l'huile de rescence ; les noyaux étant récupérés afin de faire de la farine de grignons blancs. Le croquis qui suit récapitule l'ensemble des opérations du moulin et les diverses utilisations industrielles des olives portées aux moulins. Il est à noter que bien souvent c'est le débouché industriel des sous-produits de l'huile qui a été à l'origine de la fortune de certains mouliniers varois.

Par ailleurs les procédés d'extraction de l'huile sont tels aujourd'hui que toute réutilisation des grignons s'avère difficile. Certains cependant l'utilisent comme engrais alors que d'autres affirment avoir vendu leur grignons aux italiens qui extraient les 5 % d'huile restant à l'aide de procédés chimiques et qui nous les réexporteraient en bouteilles (mais ce ne sont là que des "on dit").

La troisième opération consistait à recueillir l'huile. On trouve dans les moulins un certain nombre de récipients équipés d'un siphon et d'un tamis où l'huile était récupérée - voir photo N° 49. Après quelque temps de décantation, l'huile est recueillie avec une "*casse*" - une casserole - puis avec une "*feuille*" - une lame de fer blanc concave (voir photos N°50 et 51). L'huile ainsi recueillie est stockée dans la cave du moulin.

La récupération de l'huile comporte des moments délicats qui font du moulinier, ou maître de banc, un personnage clef. Le premier est le pressurage où le moulinier était toujours suspecté de ne pas presser suffisamment la pâte afin de pouvoir exprimer une quantité plus importante d'huile à partir des grignons qu'il récupérait. C'était par ce moyen que le moulinier d'autrefois se payait alors qu'aujourd'hui il est payé aux kilogrammes d'olives triturées.

(1) Bassin rempli d'eau avec une herse montée sur l'axe qui transmet le mouvement au moulin - voir photo N° 48.

Croquis N°4 : OPERATIONS DU MOULIN

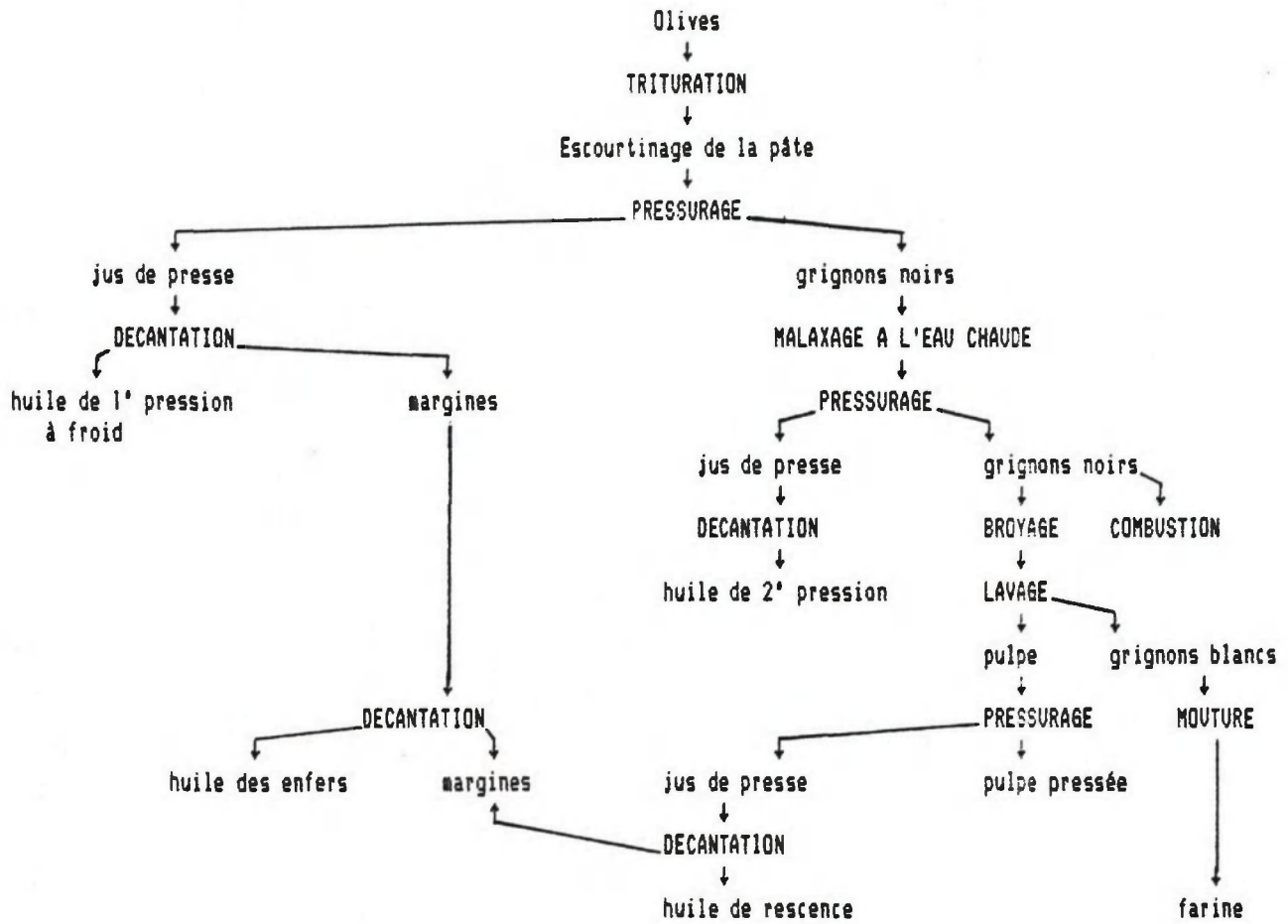




Photo N°48 : Laveuse de pulpe d'olive - XIXème siècle (Trans en Provence - Var)



Photo N°49 :
Récipient de bois
équipé d'un siphon
et d'un tamis



Photo N°50 : Récupération de l'huile à l'aide d'une "feuille" (Lurs - Alpes de Haute-Provence)



Photo N°51 :
Mise en bouteille



Photo N°52 : Divers contenants (D'HUILE) (diché S. DETOT)

Le second se déroule lors de l'écoulement des margines - eaux des enfers qui, selon les oléiculteurs, étaient "le paradis des mouliniers". Et là encore le moulinier était suspecté de ne pas laisser décanter suffisamment l'huile. Cette suspicion a aujourd'hui disparue dans la mesure où d'une part les modes de rémunération du moulinier ne dépendent pas de l'huile qu'il récupère, et d'autre part les moyens techniques modernes ne permettent plus ce type de comportement frauduleux.

Avec ses enfers, ses mécaniques grinçantes et ses pièces obscures où régnait une intense chaleur, le moulin est un univers tout à fait particulier. C'est aussi et surtout un espace social important tant pour le travail que pour les loisirs puisqu'il est également lieu de divertissement et de rendez-vous masculin.

A Trans, le moulin Ardouino ouvrait ses portes aux producteurs à la Sainte Catherine *"quand l'huile est aux olives !"* Deux équipes d'ouvriers huiliers travaillaient 12 heures par jour ou par nuit en se relayant et cela jusqu'au mois de mai(1). Ces ouvriers étaient des saisonniers italiens venant du Piémont, qui revenaient chaque année ; logés au moulin, ils étaient aussi quasiment nourris : les clients du moulin apportaient toujours de quoi manger et surtout à boire. Cette pratique était une sorte de pacte entre l'ouvrier et le client, ce dernier espérait voir ses olives bien pressées, *"quand il ne restait pas lui-même au moulin pour les surveiller"*, rapporte un ancien portier de moulin piémontais ayant fait souche à Trans. Les clients trop soupçonneux faisaient le tour des moulins chaque année.

Les moulins étaient aussi un espace de divertissement essentiel dans le village. Leur ouverture, en plein hiver, permettait de *"faire la fête"*, de se retrouver : *"il n'y avait pas de boîtes de nuit à cette époque là et les filles ne sortaient pas, alors chacun prenait une bouteille de vin, ou deux, et allait au moulin"* nous raconte un fervent pratiquant. dans cet endroit chauffé, les hommes se retrouvaient, se racontaient des histoires tout en dégustant "la roustido", une tranche de pain grillé frotté d'anchois(2) et arrosé d'huile.

(1) La saison était tardive car d'une part les périodes de cueillette des olives étaient plus longues et d'autre part le moulin prolongeait ses activités par la fabrication d'huile de rescence et de farine de grignon blanc.

(2) Plus couramment "la roustido" - nom provençal - est un morceau de pain grillé frotté d'ail mais cela est ici dû à la présence d'une conserverie d'anchois sur la commune.

Aujourd'hui les moulins se sont souvent modernisés, les feux se sont éteints, les mouliniers sont payés au kilogramme d'olives triturées - environ 1,40 F par kg - et les problèmes de pressurage et de décantation sont résolus par les techniques modernes - presses hydrauliques et centrifugeuses. Les moulins n'en restent pas moins un espace social important comme en rend compte l'enquête effectuée dans un moulin aux caractéristiques techniques du début du siècle.

Voici nos impressions sur les quelques jours passés en compagnie du "Maitre de Banc" à Entrevaux, en mars 1989.

L'ouverture du moulin a débuté les premiers jours de mars par une journée "porte ouverte" à l'initiative de l'"écomusée de la roudoule"(1). Cette journée nous a permis d'offrir mes services car le moulin manquait de personnel. Cette ouverture est tardive car ici, à Entrevaux, il est d'usage de faire sécher ses olives (2) pendant deux ou trois mois, dans des "soleaire" au-dessus des maisons - voir photo N°54. Ce moulin, le dernier des trois moulins entrevalliers, servait autrefois à fouler la luzerne pour en obtenir des semences, à la trituration des pommes pour le cidre et en fin de cycle annuel à la trituration des olives.

Aujourd'hui "la pierre" - la meule - voir photo N° 55 - est toujours mise en mouvement par l'eau d'un canal. L'eau captée deux kilomètres en amont est canalisée et desservait autrefois successivement une usine électrique, un moulin à farine, un lavoir et deux moulins à huile. L'utilisation de la force hydraulique, transmise à la meule au moyen d'une roue horizontale n'est pas sans poser de problème, puisqu'il faut sans arrêt régler le débit de l'eau, nettoyer les canaux obstrués par les feuilles ou les branches d'arbre après chaque pluie etc...

Le pressoir quant à lui n'a été changé que très récemment et le pressoir à bras muni d'un cabestan - voir photo N° 56 - a été remplacé par une presse hydraulique.

La journée de travail pour l'ouvrier et le moulinier commence à 7 h 30 par la réactivation du feu (3) et par la mise en marche de la "pierre" qui va tourner jusqu'au soir 20 h, interrompue au moment des repas et pendant l'escourtinage.

(1) Que nous remercions ici, ainsi que les habitants d'Entrevaux, très sincèrement pour leur gentillesse et leur aide.

(2) Entrevaux étant dans la vallée du Var bénéficie d'un courant d'air et il est d'usage ici de faire sécher de nombreux fruits : figues, raisins, prunes, abricots, olives etc...

(3) Chaque producteur porte en même temps que ses olives sa part de bois.

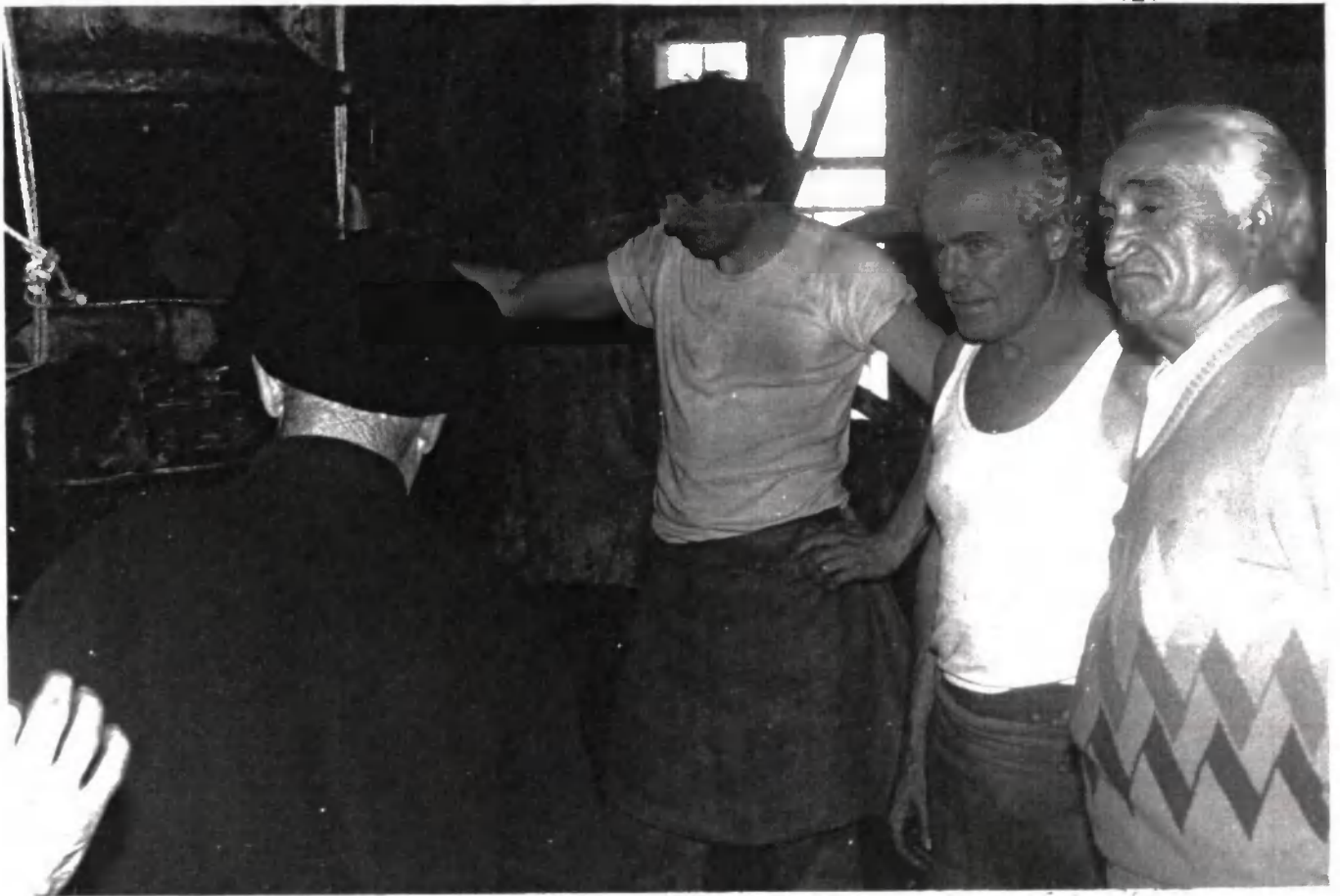


Photo N°53 : Oléiculteurs, moulinier et anciens discutant devant la
"nouvelle" presse hydraulique (Entrevaux - 04)

Photo N°54 : Soleillons, sous les toitures, pour secher les olives (cliché S. DETOT)





Photo N°55 : La "pierre" ou la meule
actionnée par la force hydraulique

(Entrevaux - 04)

Photo N°56 : Pressoir à bras
muni d'un cabestan à crémaillère
(cliché S. DETOT)



Chaque tournée qui dure 1 h 30 environ - selon la consistance de la pâte - triture une "motte" c'est à dire 120 kg d'olives. La pâte est ensuite mise dans des escourtins - voir photos N°57 et 58 - que l'on empile sous le pressoir et qui vont être pressés pendant une heure environ - voir photo N°59 - Le cycle total dure à peu près trois heures et la journée compte 4 cycles selon le nombre de clients. La journée est cependant entrecoupée d'un petit déjeuner "à la fourchette" - charcuterie et vin fournis par l'oléiculteur -, d'un repas préparé par la femme de l'oléiculteur et pris en commun avec eux au moulin, sur une table de fortune ; l'après-midi est souvent ponctué par une ou deux "bagnetta" qui se terminent quelques fois très tard. En fait toute la journée les hommes du village défilent au moulin, le producteur bien entendu qui assiste souvent à l'extraction de son huile non pas pour surveiller, tout se passe "en confiance" avec le moulinier, mais pour assister à la surprise : le rendement en huile pour une "motte". Ce rendement (1) qui varie ici selon les producteurs de 25 à 38 litres pour 120 kg d'olives - est l'aboutissement et la preuve d'une année de travail, de soins apportés par un oléiculteur à ses arbres (2). Un classement tacite s'effectue et le détenteur du record, un agriculteur de 80 ans, passe pour avoir les plus beaux arbres d'Entrevaux. Mis à part les producteurs il passe beaucoup de monde au moulin, à croire que tout le village s'est donné rendez-vous en ce lieu. Pourtant à mieux y regarder le village est habité par une proportion importante de gens qui n'en sont pas originaires - ceux précisément qui ne viennent pas. Ce sont plutôt les gens actifs du secteur agricole ou ouvriers ou artisans originaires du lieu qui se donnent rendez-vous au moulin. Malgré la règle explicite de ne pas parler de politique au moulin - car nous étions en pleine campagne d'élections municipales - les allusions furent nombreuses, les rappels à l'ordre - discrets - aussi et nous eûmes la visite de tous les candidats, le tout dans une parfaite cordialité "apolitique".

(1) Ces rendements sont extrêmement élevés mais cela s'explique par le fait que les olives sont préalablement séchées. Les rendements d'olives non séchées varient, selon les variétés, de 14 à 18 litres pour 100 kg.

(2) Les rendements varient aussi selon les sols et les expositions mais chaque parcelle de chaque propriétaire est connue et dans ce cas on réévalue à sa juste valeur le rendement.

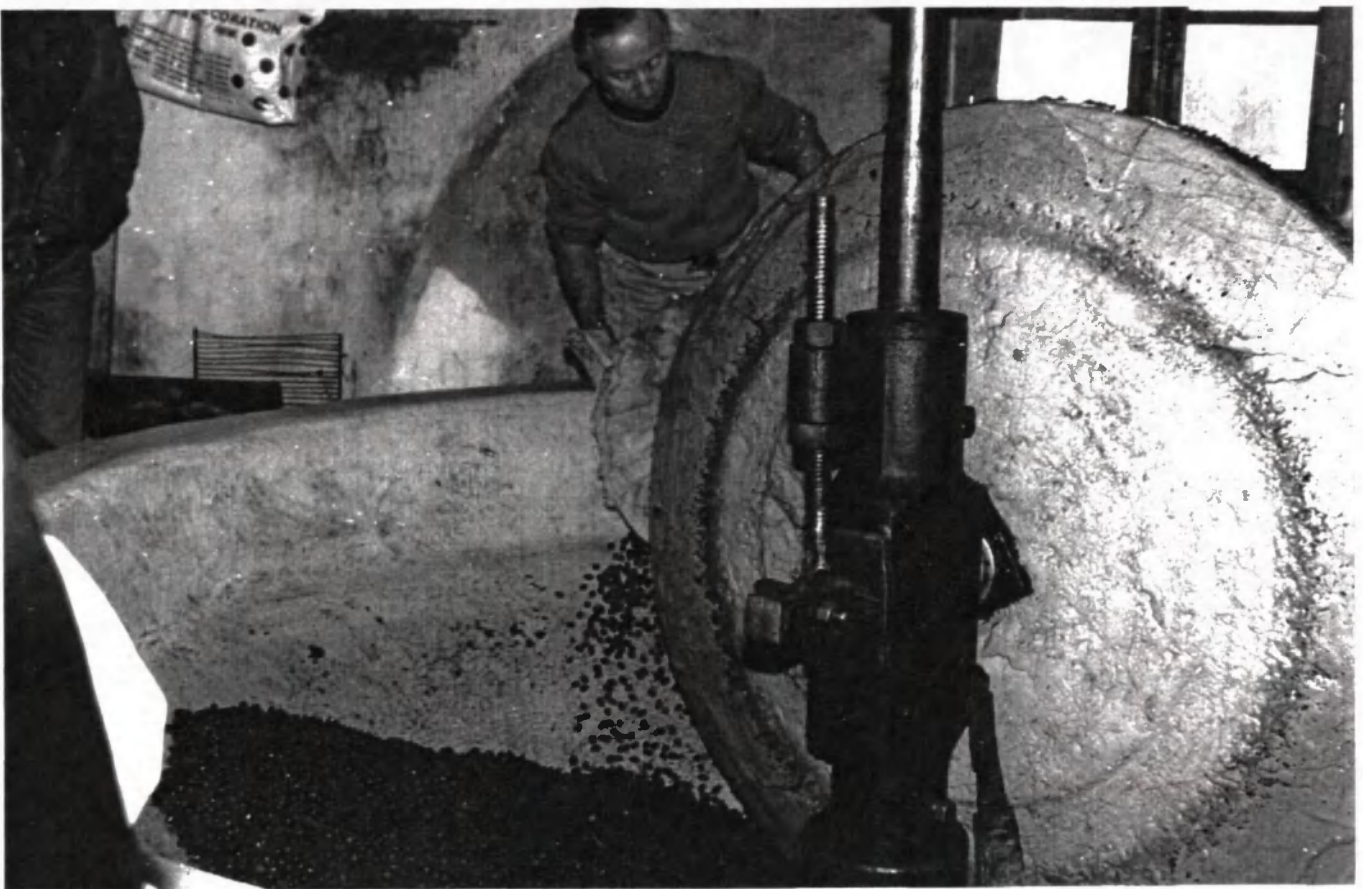
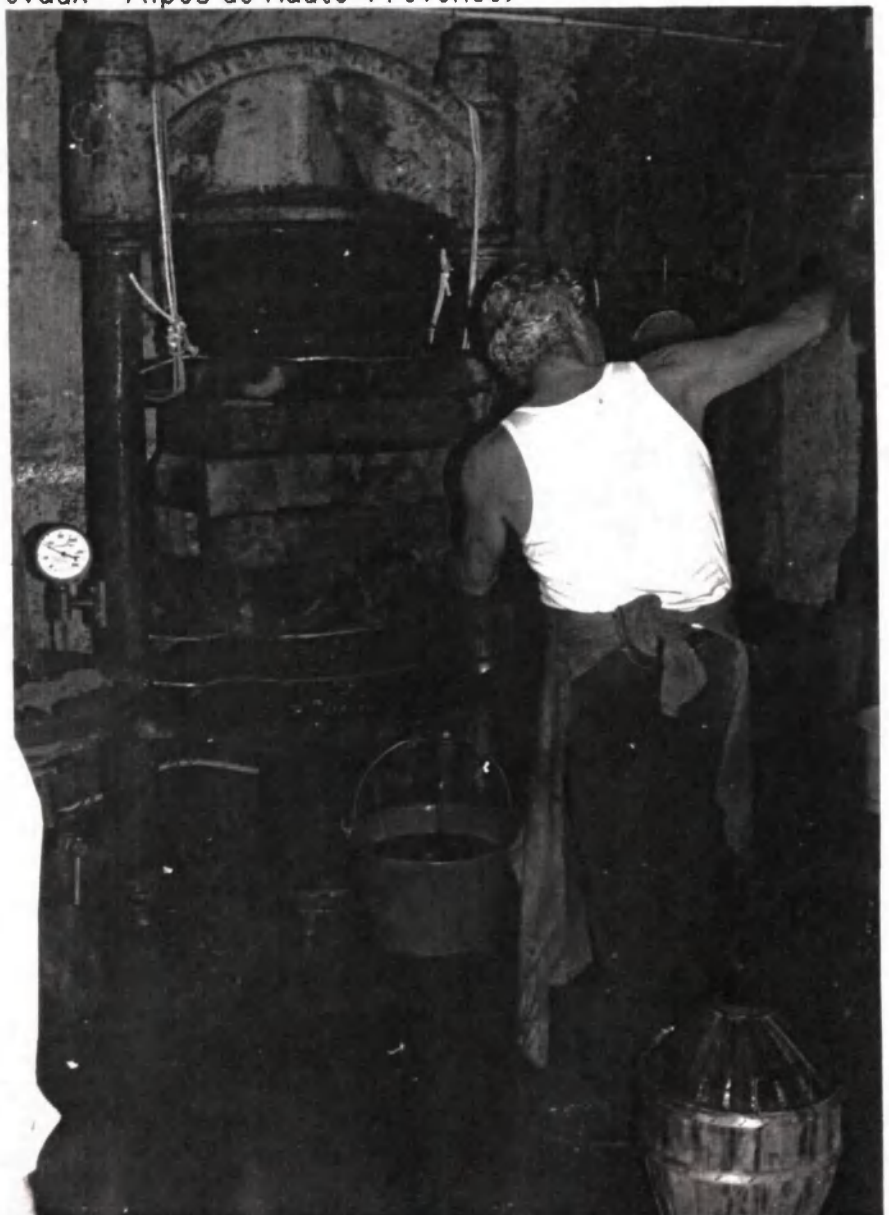


Photo N°57: Chaque "motte", environ 120 kg d'olives, est triturée pendant 1 h 30 environ (Entrevaux - Alpes de Haute-Provence)

Photo N°58: Pressoir hydraulique en train de presser 2 séries d'escourtins sous l'oeil attentif du moulinier



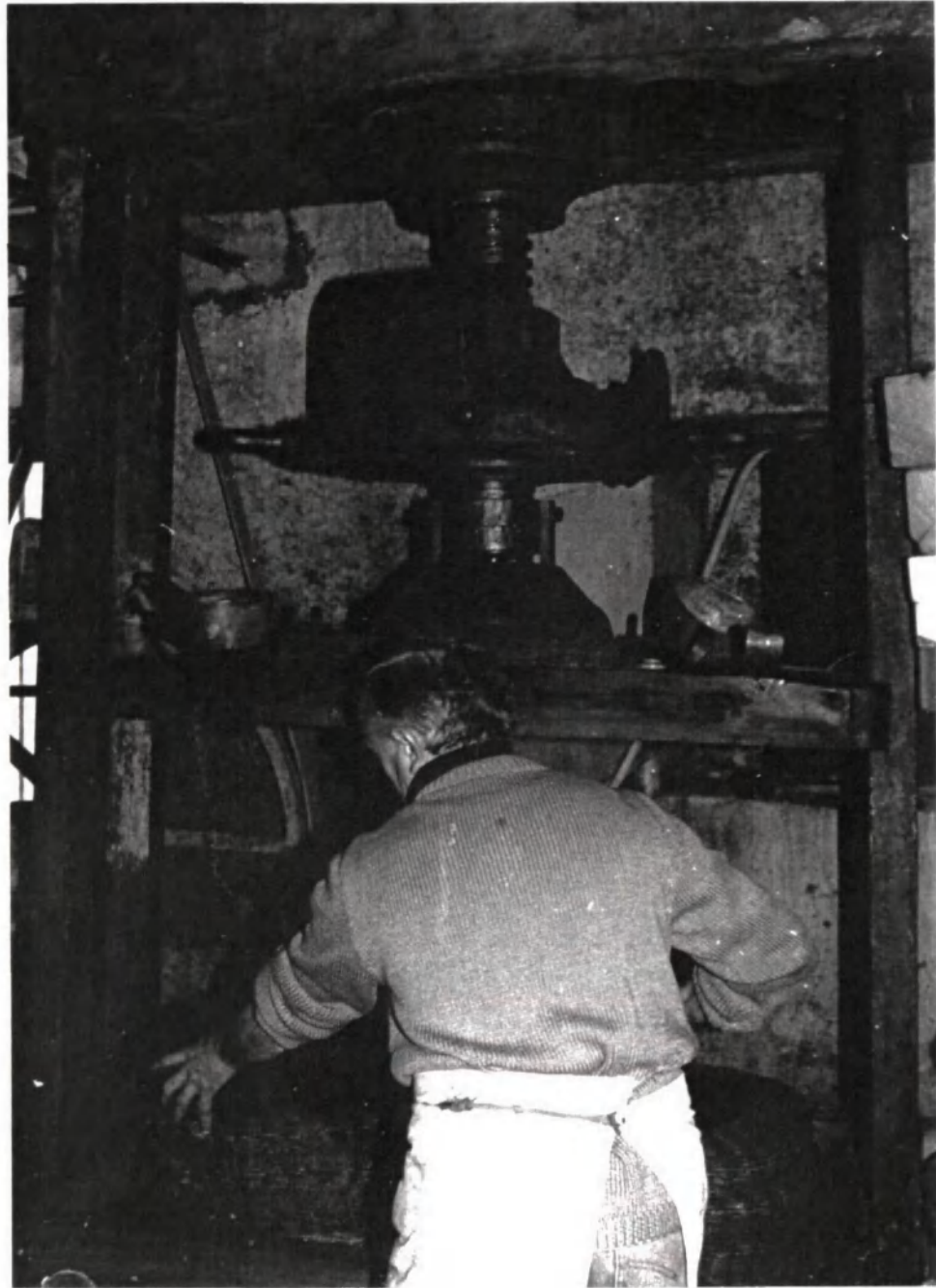


Photo N°59 : Pressoir à l'ancienne en action. Les escourtins sont posés sur le "banc" sous l'oeil attentif du moulinier

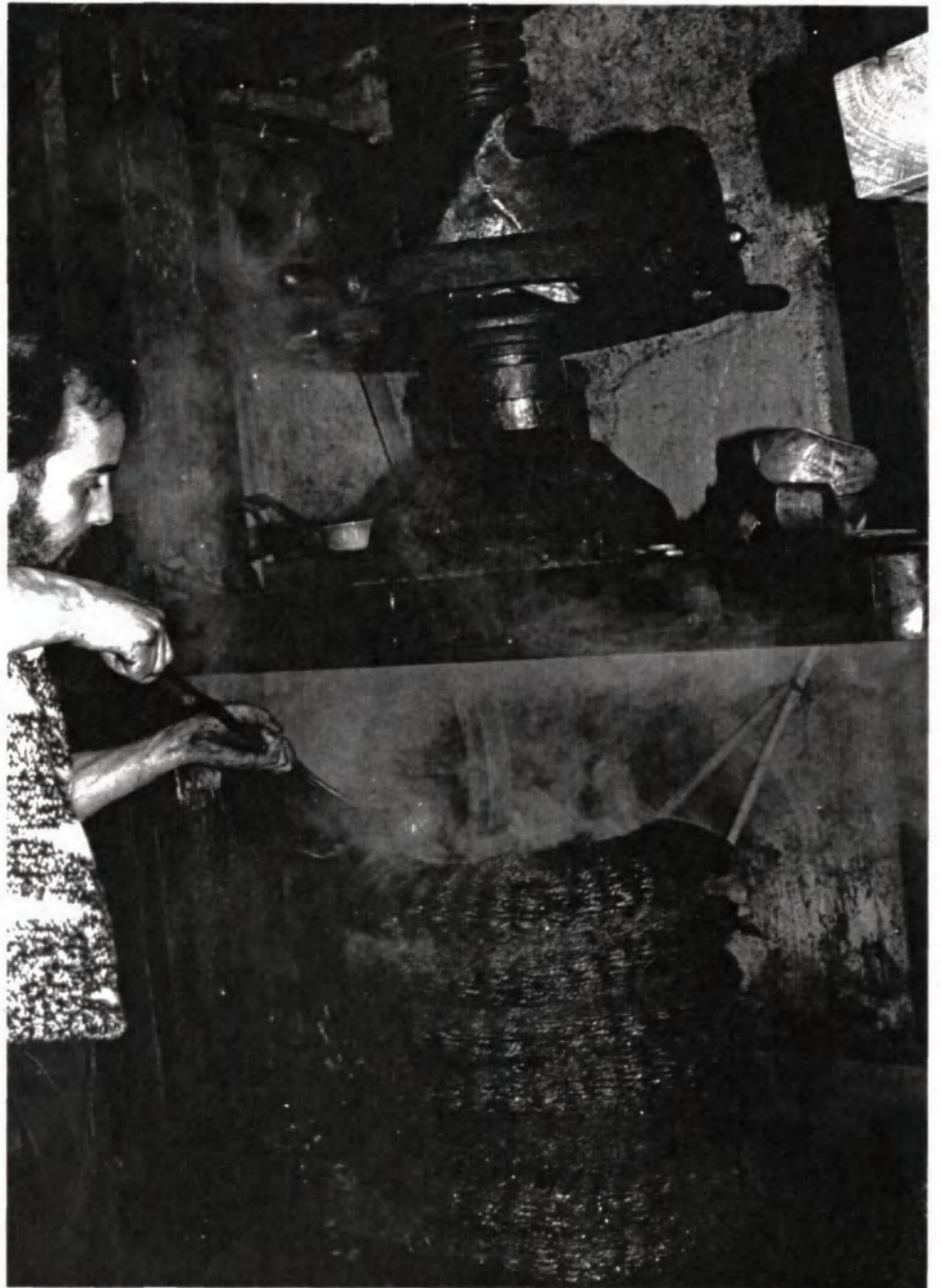


Photo N°60 : L'eau chaude est rajoutée sur les escourtins pour une deuxième pression

Plus que les visites "impromptues", la "*bagnetta*" est le moment fort du cycle de la fabrication de l'huile. C'est bien-sûr le moment où l'on boit et l'on mange beaucoup - vin, "*bagnetta*", charcuterie, fromage, où l'on se raconte des histoires comme celle des anciens mouliniers du lieu qui avaient tellement bu en l'absence de leur patron qu'ils avaient laissé la meule s'emballer tant et si bien qu'elle est sortie de ses gonds et est passée par la porte du moulin pour aller se fichir 100 mètres plus bas dans le lit du Var. Les ouvriers coupables avaient alors dû remonter "la pierre" jusqu'au moulin et furent privés - sentence suprême - de vin pendant une semaine ! (voir photo N° 61)

Mais au-delà du côté facétieux, la "*bagnetta*" - érigée en rituel - est aussi le moment le plus sérieux qui soit. Il y a tout d'abord les oléiculteurs qui ne font pas de *bagnetta* "*de peur que l'on déverse une bonbonne ou que l'on casse les bouteilles d'huile*"; ce sont ceux-là d'ailleurs qui portent leurs olives le matin. Puis il y a ceux qui la font. La "*bagnetta*" s'annonce de façon différente selon les oléiculteurs, il y a ceux qui prévoit la fabrication de leur huile pour un jour et une heure précise et qui invite personnellement quelques personnes amies à venir "goûter". Il y a aussi les producteurs qui annoncent publiquement leur *bagnetta*, au moulin ou dans le bar fréquenté par les Entrevalins, ici une sélection "naturelle" s'effectue, bien sûr il y a ceux qui "profitent" des occasions, mais généralement un individu choisit "son" producteur et va participer à la fête de tel ou tel oléiculteur. Enfin, il y a la *bagnetta* du moulinier où "tout le monde" est convié - ce sont bien sûr des gens originaires du village et de la région, souvent agriculteurs, qui viennent, il y eut même des femmes et le moulin était plein de monde. La *bagnetta* qui est selective dénote ainsi des réseaux de parenté et d'amitié. Ainsi étaient présents lors de la fête du Moulinier, mis à part les Entrevallins, des parents et des amis d'Annot (04), un village distant de 20 km alors que le village voisin de 6 km, Puget Thenier ne comptait aucun invité (1). La longue soirée qui s'ensuivit se termina à l'extérieur du moulin à Puget Thenier précisément. Si la *bagnetta* du moulinier marque un peu la fin de saison et la fermeture du moulin, il semblerait que cette fête d'abondance où tout le monde est convié ait aussi comme signification pour le moulinier : être lavé de tout soupçon "*le moulinier ne fait pas ça pour l'huile*"; comme autrefois où l'huile résiduelle était sa seule rémunération - cf. plus haut -

(1) Entrevaux fait frontière pour les Alpes de Haute Provence et Puget Thénier pour les Alpes Maritimes.



Photo N°61 : Le four du moulin pour réchauffer l'atmosphère et griller le pain de la "bagnetta" (Entrevaux - Alpes de Haute Provence)

Cependant indépendamment de la personnalité du moulinier, le soupçon, qui n'a plus lieu d'être, pèse inconsciemment sur la profession, et les comportements sans ambiguïté, la séparation des sacs d'olives, des bouteilles d'huile, les déclarations de confiance, d'honnêteté, sont trop fréquentes pour ne pas attirer l'attention. Ainsi le moulinier, en conviant tout le monde à "sa" bagnetta, et cela indépendamment de sa popularité, fait consommer sa propre huile en abondance, se lavant ainsi du soupçon de travailler pour un profit supposé en huile, et garantit son intégrité.

La présence et la participation au moulin ou à la bagnetta permet de montrer son appartenance au village, à la région, et permet également de s'affirmer collectivement et individuellement. De ce point de vue les discours sur l'huile d'olive sont significatifs. Toute la journée, au moulin, pendant les festivités, on affirme haut et fort que l'huile locale *"est la meilleure"*, d'une part parce que *"notre huile est faite traditionnellement"* et surtout parce que *"c'est le terrain qui veut ça !"*. "Ce n'est pas comme à Castagné - un village voisin de 60 km, le plus proche moulin - *"où ils ont une centrifugeuse qui tue l'huile et en plus ils n'en sortent pas tant"* (1). Et si l'on affirme que, selon des critères reconnus - le taux d'acidité qui ne doit pas excéder 3 % - l'huile du cru est hors normes, on nous rétorque *"qu'ici l'huile a du goût"*, *"que c'est celle qu'on a toujours eue"* et que ce n'est pas comme celle de telle ou telle région *"qui est plate ou qui est amère"*.

C'est le même comportement que l'on retrouve à une autre échelle quand les oléiculteurs incriminent, à juste titre, les huiles d'olives d'importation qui sont faites de façon industrielle, "chimique", qui ne sont pas "typées" et surtout moins chères.

L'affirmation identitaire, lors des fêtes au moulin, est collective - "l'huile d'ici est la meilleure, c'est dû au terroir", etc...- mais aussi individuelle. En effet, le moulin qui est un amplificateur, car ici toute chose se répète, et la bagnetta, pendant laquelle l'oléiculteur invite personnellement ses amis, permettent au producteur de faire "reconnaître" officiellement le goût et la qualité de son huile. Après avoir fait estimer aux yeux de la collectivité la valeur de son travail quantitativement - par les rendements - l'oléiculteur fait reconnaître son travail qualitativement.

Cette fête représente un don qui se monnaie en reconnaissance sociale, on va y parler des terres de l'oléiculteur, des arbres, du terroir, de l'exposition - les discussions autour des oliviers, de leur emplacement, du temps etc... sont toujours très présentes au moulin - et surtout du travail effectué. Le rôle du moulin - mis à part celui de fabriquer de l'huile - est un peu d'être la vitrine et de comparer les huiles et les producteurs, on comprend ainsi la pratique courante chez les oléiculteurs de ne pas mélanger ses olives avec celles du voisin.

(1) Il s'agit de l'huile exprimée de 120 kg d'olives. Cela est affirmé mais non démontré.

CHAPITRE II - LA CONFISERIE

A côté de leur transformation en huile, les fruits servent aussi à la fabrication d'olives de "bouche" - ou olives de table. Celle-ci prend deux formes, ce qui diffère de la fabrication d'huile : l'une est industrielle et moderne - sur laquelle nous reviendrons plus loin - l'autre est familiale. Cette dernière est pratiquée par tous les oléiculteurs et même par certains qui ne possèdent pas d'arbres - nous avons vu, sur différents marchés de la région des Alpes de Haute Provence, des forains proposant des olives fraîches : *"ce sont généralement des personnes âgées, mais en tout cas c'est une clientèle d'habitues qui nous les achètent, c'est un peu à l'encontre de ce que l'on fait, mais enfin ..."* nous dit un marchand d'olives ambulants.

Cette fabrication familiale d'olives de table revêt partout le même aspect : un producteur va cueillir - en vert ou en noir - une partie infime de sa récolte, de 5 à 40 kg d'olives, les plus belles généralement, et les préparer lui-même selon la manière du lieu.

Les recettes les plus classiques sont les olives au sel et les olives piquées pour les noires. Leur recette est simple : il s'agit, pour les olives salées, de mettre dans un récipient de grès - une jarre - de belles olives bien mûres et de les recouvrir d'une solution d'eau salée à 10 %, parfumée avec un bouquet de laurier et de thym. Au bout de 5 mois, les olives sont prêtes à être consommées.

Pour les olives piquées, il est préférable de prendre des olives un peu ridées, que l'on "pique" avec des aiguilles. Tous les jours pendant un mois, on les fait sauter dans un grand plat bien garni de sel afin qu'elles s'en imprègnent et on les stocke ensuite dans une jarre.

Dans certaines régions, comme celle de Draguignan, qui bénéficient de variétés "douces", les olives sont mises en bocaux de verre fermés hermétiquement pendant un an sans aucune préparation. Elles se désamérisent toutes seules et perdent leur couleur qu'elles retrouvent après ouverture du bocal.

La durée de fabrication est généralement d'un mois, mais varie selon l'année, les variétés etc... Une fois préparées et réussies, les olives sont mises en bocaux pour être offertes à la famille et aux amis, ou mangées en accompagnement d'un apéritif, en hors d'oeuvre, salade, ou encore utilisées dans d'innombrables recettes de cuisine : carottes aux olives (Forcalquier), omelette aux olives, poulet aux olives, pizza etc...

La fabrication familiale d'olives vertes existe également et les façons les plus appréciées sont les olives cassées et les olives "à la Picholine" qui tiennent leur nom d'une recette inventée en 1782 par les Frères Picholin de St Chamas. Actuellement, pour les fabriquer, on met dans une bassine une quantité de cendre et d'olives équivalente avec suffisamment d'eau pour former une pâte coulante. On brasse les olives plusieurs fois par jour pendant une semaine après laquelle les olives sont désamérisées et attendries ; on les lave, on les remet dans une jarre (1) avec de l'eau claire que l'on change tous les jours pendant 9 à 10 jours. Puis on remplace l'eau par une saumure aromatisée au fenouil. Ces olives se consomment jusqu'à Pâques et se mangent à l'apéritif.

La préparation d'olives cassées s'effectue, dans les Alpes de Haute Provence, de fin septembre au début octobre, lorsque les fruits ne sont pas encore mûrs. On prélève sur l'arbre les plus belles olives que l'on va "cassées" chez soi, sur une planche ou sur une table, en donnant un léger coup de maillet sur l'olive de façon à ce que la chair du fruit "éclate", mais sans abîmer le noyau.

Les olives "cassées" sont mises dans un récipient de grés ou de verre plein d'eau froide que l'on change tous les jours pendant 10 à 15 jours, selon l'amertume des fruits. L'opération de désamérisation terminée, il faut préparer une saumure (100 g de sel pour 1 litre d'eau), avec des feuilles de laurier, du fenouil et de l'écorce d'oranges amères. Cette saumure doit recouvrir les olives qui sont consommables une semaine plus tard.

Hormis la fabrication familiale d'olives de table, la confiserie est un secteur de l'oléiculture qui confère au producteur un débouché économiquement plus intéressant que l'huile. C'est une activité qui prend de l'ampleur et les régions ayant une vocation productrice d'olives de bouche - Nyonsais, vallée des Baux, Pays Niçois - sont les régions les plus dynamiques et les plus modernisées sur le plan oléicole. L'exemple du Pays Niçois qui, autrefois, produisait essentiellement de l'huile et qui, aujourd'hui est largement tourné vers la confiserie - toujours avec la même variété d'olives - est le plus frappant.

(1) Les jarres où l'on mettait olives, huile, fruits secs et toutes autres conserves familiales sont rarement utilisées aujourd'hui : Les jarres sont employées de façon décorative (voir photo N°62) et la préférence est donnée aux bocaux en verre.

Tout comme la transformation familiale, la confiserie industrielle, dans nos régions, prépare les olives en vert et en noir. Ses principes de fabrication reprennent très souvent les procédés traditionnels, adaptés aux techniques modernes et à de plus gros volumes. C'est par la rapidité et la qualité de ces techniques de fabrication que l'on obtient en France un produit haut de gamme - aspect, goût et prix - mis à part la qualité gustative de certaines variétés.

Quelques régions produisent des olives de table réputées. L'olive de Nyons qui est une olive noire aromatisée, cultivée dans toutes les Baronnies et le Nord Vaucluse ; de même il y a l'olive de Nice qui est de petite taille, noire, salée et fabriquée dans toutes les Alpes Maritimes. Enfin, il y a les olives "à la Picholine" et les olives cassées de la vallée des Baux.



Photo N°62 : Réutilisation des jarres à des fins décoratives

Fondée en 1928, la SICA (1) oléicole de la Cravenco est aujourd'hui dirigée par un Directeur (2) qui gère deux activités distinctes : la confiserie et l'huile d'olives. A l'entrée du bâtiment est exposé un vieux moulin à deux meules jumelées et, à l'intérieur, est installée une chaîne d'extraction en inox. Les olives passent par l'effeuilleuse, la laveuse, le broyeur, le malaxeur, le décanteur et le clarificateur d'où l'huile pure est récupérée dans des bacs puis pompée dans des cuves. L'autre partie du bâtiment abrite des chambres froides, des pallox (3), et l'équipement pour traiter de 160 à 180 tonnes d'olives toutes variétés confondues.

Pendant notre visite, à la mi-octobre, qui correspond à la fin de saison pour la confiserie en vert, nous avons assisté à deux types de transformations : celle des "*Picholines*" ou "olives à la Picholine" - l'olive française la plus commune - et celle des "*salonenques*" et "*blanquettes*" en "*olivo escrachado*" olives cassées - La confiserie noire - ici des "grossanes piquées" s'effectue plus tard.

Généralement un producteur arrive en fin d'après-midi avec la récolte de la journée dans des caisses en plastique. Ici s'opère la transaction, les olives sont pesées sur une bascule et vendues. Puis vont être stockées toute la nuit - ou le moins longtemps possible - dans une salle aérée pour éviter tout risque d'échauffement et de fermentation. Le lendemain matin la première opération consiste à enlever les feuilles ramassées avec les olives (4) - voir photo N°63 - puis les fruits sont calibrés - voir photos N°64 et 65 - en cinq catégories numérotées par ordre décroissant - 0, 00, 01, 02, 03. Les olives de catégorie 03 étant trop petites pour être transformées sont jetées. Pour les olives cassées, une fois le calibrage effectué, on dévide les olives du calibre que l'on veut - on peut mixer également - dans un conduit qui déverse les fruits dans un broyeur - ici un ancien pressoir à raisin bricolé - réglé de façon à écraser les olives sans les broyer. Sous le broyeur sont disposées des caisses pallox dans lesquelles va s'effectuer la désamérisation à l'aide d'une lessive caustique à base de soude - qui remplace la cendre de bois contenant le même principe.

(1) SICA : Société d'Intérêt Collectif Agricole

(2) Je remercie ici M. Noaro pour son accueil ainsi que les personnes qui travaillent à la SICA pour leur gentillesse et leurs explications.

(3) Pallox : contenance de 1,5 m³ environ

(4) Le triage des feuilles est important. En pleine saison de moulinage on retire ici jusqu'à 200 kg de feuilles par jour. Malgré la perte de poids que cela occasionne, il est nécessaire d'effeuiller afin d'éviter un changement de goût (amérisation).



Photo N°63 : Effeillage des olives
(diché P. RICOU)

Photos N° 64 et 65 :
Calibrage des olives
(photo le Provençal)



Pour 600 kg d'olives vertes cassées, on verse 350 litres d'eau à 2% de soude (1) que l'on laisse pendant quatre heures (2). Le trempage effectué, quatre rinçages à l'eau pure sont nécessaires en 12 heures d'intervalle, puis le salage s'effectue à l'aide d'une saumure composée de sel, d'eau et d'extrait de fenouil - concentré de fenouil distillé à Grasse dans les Alpes Maritimes - puis elles sont enfin conditionnées.

Le conditionnement se fait en seaux ou bocaux dans lesquels on rajoute en dernier lieu un petit bouquet de fenouil cueilli dans les champs alentour, pour "lier" l'image à l'odeur lors de l'ouverture du contenant.

Mis à part la boutique attenante au moulin, où se vendent huile, savons, olives confites, tapenades (3) etc..., la SICCA possède son propre circuit commercial avec des représentants qui font connaître les produits bien au-delà des zones de production oléicole. Malgré la concurrence de produits d'importation meilleur marché, cette petite industrie moderne bénéficie de l'image de qualité que lui confère d'une part une oléiculture somme toute traditionnelle, en comparaison avec l'oléiculture industrielle de certains pays méditerranéens, et d'autre part des méthodes de transformation spécifiques. Mais on dépasse ici le cadre strictement provençal et français et ceci serait l'objet d'une plus large étude.

- (1) La modification qui s'effectue s'appelle la saponification. Les corps gras et les tanins - qui sont cause d'amertume - forment une seule et même molécule. La soude ne dissocie pas les deux mais en transforme le goût.
- (2) Pour la fabrication d'olives "à la Picholine" les olives ne sont pas broyées mais elles sont laissées dans la solution de soude plus de 12 heures.
- (3) Tapenade : pâte d'olives confites, huile d'olive, pâte d'anchois, herbes de Provence. C'est une "pâte à tartiner" à consommer sur des toasts ou en cuisine.

CONCLUSION

Il est difficile de conclure sur un sujet comme celui de la culture de l'olivier en Provence. Chaque thème autour de cet arbre, qu'il soit technique, historique ou qu'il concerne les usages et sa culture, nécessiterait à lui seul une étude spécifique. Aussi ce rapport pourra-t-il sembler incomplet dans certains domaines, notamment ceux concernant les usages culinaires et thérapeutiques, les dénominations dialectales, ou les pratiques marginales. Cela est un choix - comme pour les techniques culturelles - dans la mesure où certaines ne nous ont pas semblé importantes de notre point de vue, ou par manque de temps et de moyens.

De même une étude approfondie du goût de l'huile sera à entreprendre afin d'aider à la définition de "crus" d'huile d'olive comme le souhaitent les oléiculteurs. Les huiles sont douces, fruitées, plates, ardentes, piquantes, fortes, etc... et la même huile peut être imbuvable pour certains tout en étant la "meilleure du monde" pour celui qui la produit.

Le thème de l'olivier nécessite en effet une étude plus longue et plus approfondie pour traiter dans leur totalité chaque thème prévu.

Dans le projet global, l'étude ethnologique devait servir de document de travail dans la mise en place d'un circuit culturel et pédagogique. A ce titre, l'ensemble des enquêtes entreprises avait pour objectif de faire un portrait de l'oléiculture provençale, c'est à dire, d'une part, de reprendre les données historiques, géographiques, botaniques, agronomiques qui sont nécessaires à la compréhension des spécificités de cette culture et, d'autre part, de faire un inventaire des différentes phases du cycle cultural, des opérations de transformation et des différentes techniques mises en oeuvre. Toujours dans la perspective de cet itinéraire pédagogique et culturel, les enquêtes ethnologiques ont eu pour but de mettre en évidence l'ossature, les points stables et pérennes de l'oléiculture provençale. Leur analyse a été centrée d'une part sur des liaisons entre les différentes opérations, du choix des variétés aux produits finis, et d'autre part sur les inter-relations qui existent entre la pratique oléicole et le contexte social qui la met en oeuvre. Ces analyses nous ont permis également de voir quelles sont les principales préoccupations des oléiculteurs et leurs réponses - dans le cycle cultural - et de poser ainsi les bases d'une étude comparative. Celle-ci, bien que n'ayant pas été poussée jusqu'à son terme, pour les raisons évoquées plus haut, s'est manifestée doublement : nous avons, d'une part, des différences régionales marquées d'un bout à l'autre de la Provence et, d'autre part, cette diversité spatiale se combine au niveau local à des disparités économiques, de statut, etc...

Face à ces problèmes nous avons choisi de présenter les opérations qui nous semblaient les plus significatives, tantôt de façon à mettre en évidence la diversité régionale, tantôt en décrivant les différentes conceptions. Malgré les différences spatiales enregistrées, il serait hasardeux ici de prétendre faire une cartographie fine de "pays" pour de multiples raisons, notamment l'uniformisation et la superposition des techniques, ou encore la diversité à l'intérieur de chaque micro-région.

L'oléiculture provençale est dominée par un problème majeur en arboriculture : l'irrégularité des récoltes. Sur ce terrain s'affrontent deux conceptions entraînant des pratiques spécifiques : l'une dite "traditionnelle" où les connaissances sont transmises familialement, s'appuyant sur des connaissances empiriques, occasionnant par là des disparités régionales ; l'autre dite "moderne" où les techniques s'appuient sur des conceptions scientifiques et sont véhiculées dans des journées de vulgarisation scientifique, occasionnant une relative uniformité.

Cependant, les deux oléicultures se rejoignent dans leur objectif, à savoir réguler la production au niveau quantitatif et surtout qualitatif. Ce souci est manifeste tout au long de l'année par les soins qui sont apportés à l'arbre et notamment lors des opérations stratégiques de la taille et de la récolte. Cette préoccupation se retrouve dans les opérations de transformation où, là aussi, les deux oléicultures se rejoignent. En effet, le souci de la qualité est primordial dans la mesure où cela renvoie à des discours où se mêlent les notions de goût, d'identité et d'attachement aux habitudes. Le discours est le même pour les deux types d'oléiculture à la différence près que pour l'oléiculture "traditionnelle" cela recoupe des critères locaux voire familiaux, alors que par ailleurs la comparaison s'effectue au niveau international en valorisant le terroir et ses variétés provençales ainsi que les techniques de transformation appropriées. Dans la mesure où la culture de l'olivier est déclarée non rentable par la grande majorité des producteurs, cet ensemble de justifications a garanti la pérennité de cette culture jusqu'à nos jours.

BIBLIOGRAPHIE

- ACHARD. *Géographie de la Provence*, 1797
- AMBROISE R. , FRAPA P. , GIORGIS S. *Paysages de terrasses*
Edisud, Aix en Provence, 1989
- AMOURETTI M.C. , COMET G. *Le livre de l'olivier*
Edisud, Aix en Provence, 1985
- ANDLAUEER P. "Présentation au plan de relance oléicole"
Nouvel olivier N°4 , 1987
- BARLES G. *Trans en Provence*
Laffite, Marseille, 1982
- BENOIT F. *La Provence et le Comtat Venaissin*
Gallimard, 1949
- BERNARD P.J. *Mémoire pour servir à l'histoire naturelle de l'olivier*
Marseille, 1788
- BERNARD M. *Traité de la culture de l'olivier*
Draguignan, 1843
- BLANCHARD R. *Les Alpes Occidentales*
Arthaud, Grenoble, 1945
- BOMPART J. *La culture de l'olivier*
Draguignan, 1841
- BONNET P. *La taille de l'olivier*
Marseille, 1944
- BOUZAT D. "A propos d'une carte sur l'olivier"
Etude Vauclusienne
- BRUN J.P *L'oléiculture antique en Provence*
ed. du CNAS, Paris, 1986
- CASANOVA A. *Technique, société rurale et idéologie en France à la fin
du XVIIIème siècle* Besançon, 1979
- CHARLET M. *Technique culturale de l'olivier*, rapport dactylographié,
Stage de Perpignan, janvier 1969

- CHARLET M. , WILD M. *L'oléiculture en Provence*
Mémoire et document N°2 Aix, 1983
- CORNEILLE E. *Mode de conservation des olives depuis la cueillette jusqu'au jour du moulinage définitif*
Bulletin de la Société d'Agriculture et du Commerce du Var, 1873
- CONTURE M. *Traité de l'olivier*, Aix, 1786
- DARLUC M. *Histoire naturelle de la Provence*, Avignon, 1782-1787
- ERETEO *Les oliviers*, Solar, 1982
- FODERE *Voyage aux Alpes Maritimes*, Laffite reprint, 1981
- FABRE G. *L'olivier et les moulins à huile à St Mitre à la fin du XVIIIème*, Provence historique, juin, 1988
- GIACONE R. *Un patrimoine à entretenir : l'olivier*, 1987
- LA BROUSSE *Quelle est la meilleure manière de cultiver l'olivier*, Marseille, 1772
- LACAILLE D. , LANGEREAU R. *Rapport intermédiaire*, APARE
juin 1989
- LONG J. , BONNET P. *L'olivier à fruits de table*
Ministère de l'Agriculture, 1951
- LOUSSERT, BROUSSE *L'olivier*, Maison Neuve, Paris, 1978
- MAILLART R. *L'olivier*, Infuvelec, Limoge, 1981
- MARSOLAT R. *Une richesse qui se meurt : l'olivier*, 1949
- MISTRAL F. *Lou tresor dou Felibrige*, Edisud, 1983
- MUSSET D. *Les plantes alimentaires de la Roya*, nov. 1989
- Y. NEDONSEL ; Fiche d'ethnologie régionale. *L'agriculture en Basse Provence*, Rapport dactylographié, CEM, Aix, 1980

- NICOD J. *Grandeur et décadence de l'oléiculture provençale*,
Revue de géographie alpine, Grenoble, 1956
- PAGNOL J. *L'olivier*, Aubanel, Avignon, 1975
- PAPON *Histoire générale de Provence*, 1778
- PENEL R. *Pour une oléiculture moderne*
L'arboriculture fruitière N°409, sept 1988
- OLIVIER G.A. *Mémoire sur les causes des récoltes alternées de l'olivier*
1792
- RAYBAUT P. *Les sources régionales du pays de Nice*, Fayard, 1979
- REGUIS J.M. *Histoire Naturelle de la Provence*, 1877
- REPARAZ A. de *L'olivier en Haute Provence au XIXème siècle*,
L'huile d'olive en Méditerranée, IRM, 1983
- RICHARD M. *La route de l'olivier*, APARE, Rapport dactylographié
juin 1989
- RINAUDO Y. *Les paysans du Var à la fin du XIXème début XXème*,
Thèse, Aix, 1978
- RINAUDO Y. *La crise de l'oléiculture varoise à la fin du XIXème siècle*
Provence Historique, AMJ, 1981
- SCHIPPERS T. *Les variations saisonnières dans le Var*, Thèse
Paris, 1983
- STOUFF L. *L'olivier et l'huile d'olive en Provence au dernier siècle du*
Moyen-Age, Provence Historique, AMJ, 1988
- VAN GENNEP A. *Manuel du folklore français contemporain*, Tome 1,
Grand Manuel Picard, 1982

Autres sources

Revue :

- *Le nouvel olivier* 22 av. Pontier 13626 Aix en Provence
- *Le moulin de l'Herault* "Art et tradition rurale"
857 rue de St Priest 34100 Montpellier
- *Moulins de Provence* ARAM PACA
15 rue de la Motte 83300 Draguignan

Archives :

Archives Départementales des Alpes de Haute Provence

Série 6 M

Série 8 M

Archives Départementales du Var

Série 11 M

" 12 M

" 14 M

" 16 M

" 9 M

Archives de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Marseille

- Ouvrages cités en bibliographie

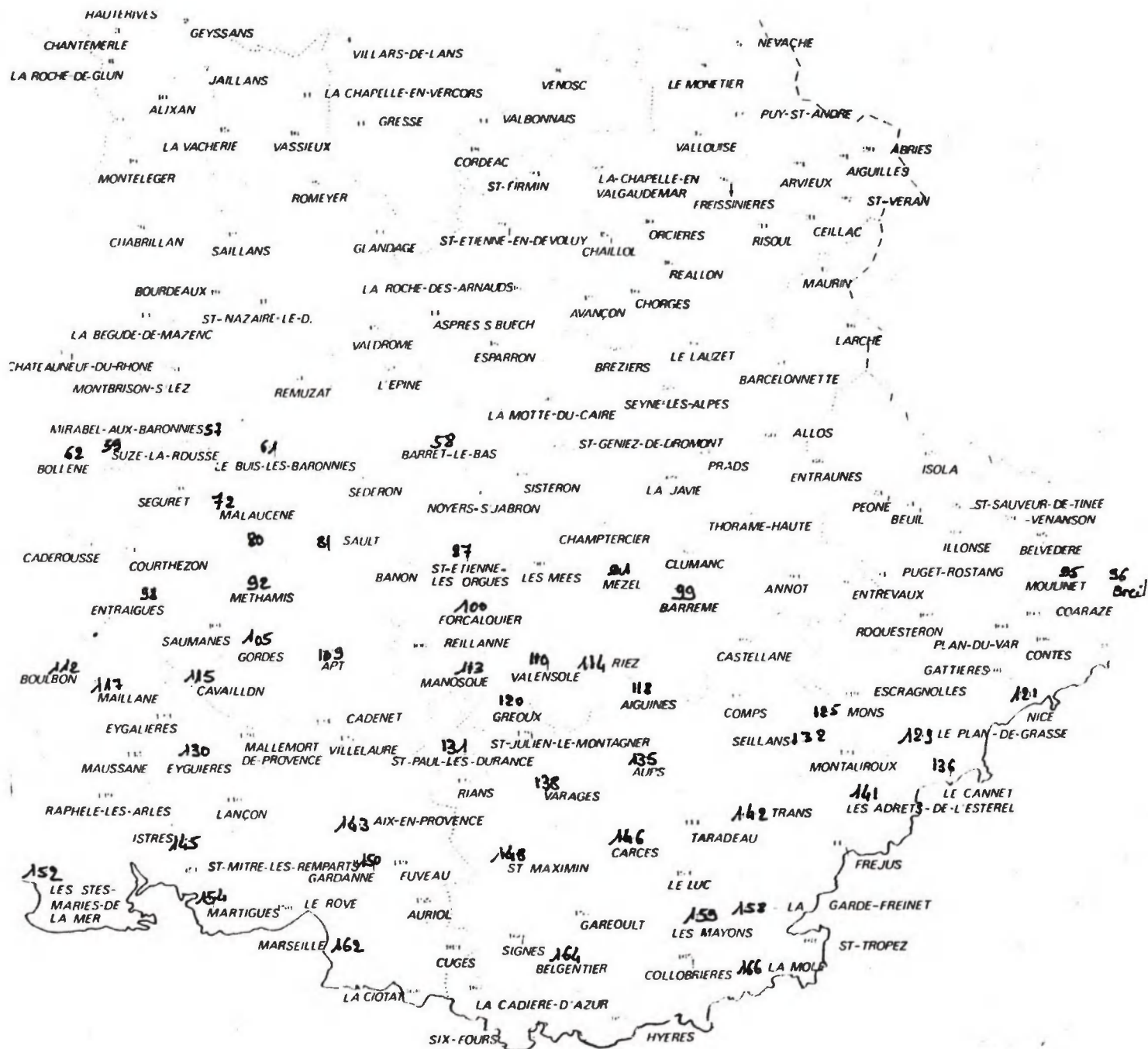
Fond de Berluc de Perussis à Forcalquier

- Annale des Basses Alpes - 1880 à 1888

- Journal d'agriculture des Basses Alpes - 1848 à 1849

- Revue agricole des Basses Alpes - 1896

ANNEXES



**NOMS FRANCAIS
des POINTS d'ENQUETES**

Récolte mécanique de l'olivier : ÇA Y EST !

Les appareils de récolte de l'olive essayés jusqu'à aujourd'hui, ne répondaient pas à toutes les exigences particulières de l'olivier, qui est un arbre cultivé souvent dans des zones difficiles d'accès, souvent recépé après le gel de 1956 – donc à axes fragiles supportant difficilement le secouage – et enfin dont les fruits sont difficiles à décrocher. Le Comité de l'olivier et la société PELLENC et MOTTE, ainsi que nous vous l'avons déjà signalé (cf. notre article du 11 novembre dernier) ont élaboré, en liaison avec le CEMAGREF, un appareil entièrement nouveau fondé sur le principe du *vibreux à impact*, une technique nouvelle originaire de Hollande. Lorsqu'on sait que la récolte manuelle représente environ les 2/3 des coûts de main d'œuvre de la culture de l'olivier, on mesure mieux l'évènement que constitue la mise au point d'un tel appareil. Les travaux de recherche commencés en 1979 débouchent aujourd'hui sur deux prototypes semblant donner toute satisfaction.

Des forces de 50 tonnes à chaque impact

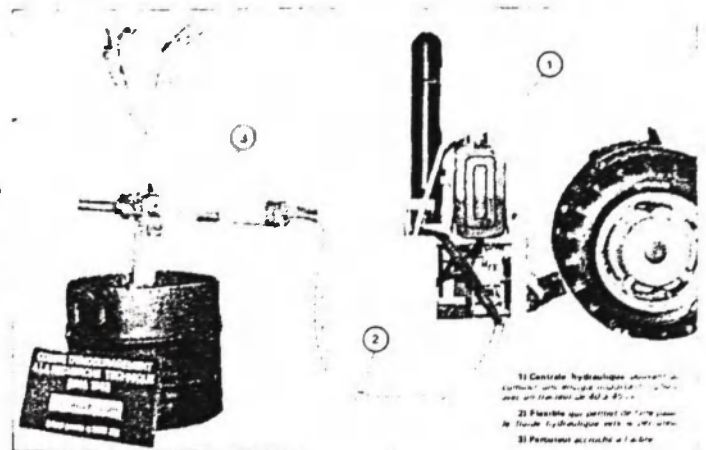
L'idée de base retenue dès le départ est celle de choc et d'impact qui permettent de produire le plus d'énergie avec une masse relativement faible. Pour les curieux : l'énergie cinétique prend en compte le carré de la vitesse. C'est donc elle qui apporte l'essentiel de la puissance dans ce type d'appareil) et limitent l'amplitude du secouage donc réduisent les risques d'arrachage de la souche. Il a donc fallu réaliser des mesures extrêmement complexes pour calculer la masse à utiliser et surtout la fréquence et la vitesse de l'impact pour éviter les phénomènes de «résonance» sur l'arbre : il faut percuter en «opposition de phase» avec l'arbre. La fréquence des chocs idéale déterminée est donc de 11 Hz (soit 20 à 24 chocs par seconde), la puissance instantanée dépasse 250 cv et l'accélération donnée au percuteur, sur la

branche, est de 6 à 8.000 «g» soit 8.000 fois l'accélération donnée par la pesanteur : des forces de 30 à 50 tonnes par impact sont ainsi produites pour permettre l'arrachement des olives. L'onde de choc se propage dans tout l'arbre sauf, peut-être, certaines branches retombantes, et agit comme un fouet. Le tronc ne subit, quant à lui, qu'un faible déplacement.

Il ne s'agit donc plus d'un secouage continu de type classique.

Pour la récolte de l'année prochaine ?

Cet appareil est d'une technologie très complexe, certaines pièces étant en titane, ou en magnésium, en raison des contraintes énormes qui lui ont été demandées. Cette année, les deux prototypes mis au point n'en sont qu'au stade expérimental et devraient être testés sur la récolte actuelle. Si les résultats sont concluants on devrait débou-



cher sur une commercialisation dès l'année prochaine. A noter enfin que ce type d'appareil à impacts semble promis à un grand avenir pour la récolte

d'autres fruits ainsi que nous vous l'avons déjà montré dans notre article paru la semaine dernière à propos de la mécanisation intégrale en arboriculture.

Les caractéristiques du nouvel appareil.

Le Comité de l'olivier a défini le cahier des charges que devait respecter l'appareil à mettre au point pour répondre aux exigences des agriculteurs. Les voici :

- Récolter 10 à 15 arbres à l'heure
- Etre adapté aux arbres recépés
- Permettre une chute de 80 % des olives minimum alors que les variétés françaises d'olive demandent des forces d'arrachage très élevées.
- Etre léger, portable, de moins de 15 kg.
- Ne pas être relié par une liaison rigide et mécanique entre l'arbre et la source d'énergie qui est dans ce cas là, le tracteur.
- Etre adaptable à un tracteur agricole classique de 40 à 45 cv.
- Etre utilisable par un seul opérateur et d'un coût maximum de 80.000 F.

d'après L'Agriculteur Provençal

Inventaire de BOMPART réalisé en 1842 dans la région de Draguignan
Noms des variétés et sous variétés

ORGANES PRINCIPAUX et GENRE DE CULTURE Par Variétés d'Oliviers.	NOMS DES VARIÉTÉS ET SOUS VARIÉTÉS.		
	CURNIER DES ANCIENS.	GROS SANGUIN A FRUIT NOIR.	PLAN DE BELLE-FLEUR.
	13	14	15
<i>Nature de sols selon les variétés.</i>	Calcaire Ferrugineux Granitique Sablonneux	Calcaire Argileux Granitique fertile	Calcaire fertile Argileux
<i>Exposition.</i>	Levant, midi	Levant, midi	Levant, midi
<i>Place.</i> { <i>Sur les côtes.</i>	Centre et base	Sommet et centre	Sommet et base
{ <i>En plaine.</i>			Plaine
<i>Taille selon les variétés.</i>	Assez forte, ronde	Faible, plate	Forte, ronde
<i>Genre d'élagage.</i>	Peu fort	Simple	Fort
<i>Elagage des rameaux bifurqués.</i>	Alternatif		
<i>Renouvellement de l'élagage</i>	Ternaire	Ternaire	Ternaire
<i>Engrais</i>	Peu ou pas	Peu	Assez
<i>Arbre.</i> { <i>Tête ou chapeau</i>	Rond	Élancée	Alongée
	Dur	Assez dur	Dur
	Peu	Assez	Non
{ <i>Craint-il le froid ?</i>	Court	Élevé	Court
{ <i>Végétation</i>	Assez forte	Forte	Forte
<i>Feuilles.</i> { <i>Position sur les rameaux</i>	Latérale	Assez droite	Droite
	Très-rapprochées	Écartées	Rapprochées
	Alongée	Alongée	Ovale
{ <i>Écartées ou rapprochées</i>	Petites	Grandes	Grandes
{ <i>Forme</i>	Très-verte	Vert-pâle	Vert-grisâtre
{ <i>Grandeur</i>	Assez	Peu	Peu
{ <i>Couleur.</i>	Latéraux, courts	Droits, longs	Droits, longs, épais
<i>Rameaux bifurqués.</i>	Tardive	Tardive	Active
<i>Rameaux.</i>	Peu facile	Assez facile	Grande
<i>Floraison.</i>	Alongée	Alongée	Ovoïde
<i>Couleur de la fleur.</i>	Gros	Gros	Gros
	Très-tardive	Très-tardive	Précoce
	Rouge-vineux	Noir-vineux	Brun-vineux
	Jamais	Peu	Peu
	Fine, mince	Fine, mince	Coriace, abondante
	Difficile	Difficile	Précoce, facile
	En grappes	En grappes	Isolés, en grappes
<i>Fruits.</i> { <i>Sujets aux vers.</i>	Moyen	Assez long	Court
	30 à 40 jours	25 à 30 jours	10 à 12 jours
	Bisannuelles	Bisannuelles	Bisannuelles
<i>Recoltes</i>	Très-abondante	Ordinaire	Moyenne
<i>Production de l'arbre.</i>	Très-fine	Fine	Douce, grasse
<i>Qualité de l'huile.</i>	Assez	Assez	Beaucoup
<i>Quantité d'huile donnée.</i>			
<i>Observations.</i>	Cette variété est cultivée à Draguignan. Cet arbre convient aux pays très-chauds.	Il existe plus de 10 variétés de sanguins, elles sont toutes cultivées à Draguignan. Cette variété convient aux pays tempérés et chauds.	Cette variété n'est cultivée qu'à Draguignan. Cet arbre convient à tous les pays froids.