



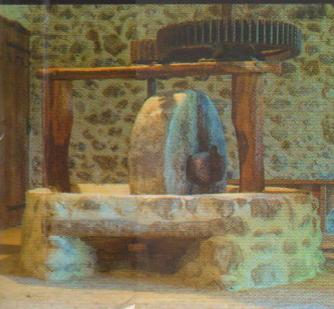
L'olivier

Histoire ancienne
et contemporaine

—
OLIVIERS DE HAUTE-PROVENCE



Sous la direction de
Christian PINATEL



naturalia
PUBLICATIONS

Édité par le Groupement des oléiculteurs de Haute-Provence et du Luberon

Sommaire

| | |
|--|-----|
| Avant-propos (Alain Roux) | 7 |
| Préface (Olivier Nasles) | 8 |
| Introduction (Christian Pinatel) | 9 |
| Territoires, terroirs et paysages de l'olivier (Philippe Moustier) | 11 |
| L'histoire | 35 |
| Histoire de l'olivier (Christian Pinatel, Bouchaïb Khadari, Fabienne Moreau, Jacques Artaud) | 35 |
| Histoire de l'oléiculture en Haute-Provence (Jean-Pierre Pinatel) | 53 |
| Histoire de l'huile d'olive dans la cuisine provençale et dans la vie des Provençaux (Robert Le Bozec) | 71 |
| Histoire des noms de variétés (Christian Pinatel, Jean-Pierre Pinatel, Jacques Artaud) | 77 |
| L'huile d'olive | 93 |
| Une production de qualité (Philippe Moustier) | 93 |
| Dégustation (Christian Pinatel) | 99 |
| Spécificités de l'huile de Haute-Provence (Jacques Artaud) | 105 |
| La gastronomie et l'huile d'olive (Robert Le Bozec) | 109 |
| FICHES VARIÉTALES (Christian Pinatel, Jacques Artaud, Jean-Pierre Jourdan, Bouchaïb Khadari, Fabienne Moreau, Rémi Pécout) | 117 |
| <i>L'Aglandau</i> | 129 |
| <i>Les variétés historiques des Alpes-de-Haute-Provence</i> | 139 |
| <i>Les variétés provençales et les variétés adoptées</i> | 187 |
| <i>Tableaux récapitulatifs</i> | 227 |
| Documents techniques | 235 |
| Caractérisation génétique des variétés (Bouchaïb Khadari, Fabienne Moreau) | 235 |
| Chimie de l'huile d'olive (Jacques Artaud, Christian Pinatel) | 238 |
| Aperçu technique (Christian Pinatel, Jean-Michel Duriez, Jean-Pierre Jourdan, Rémi Pécout, Serge Régis) | 253 |
| Recettes de plats à l'huile d'olive (Robert Le Bozec) | 273 |
| Annexes | 287 |
| Glossaire | 288 |
| Bibliographie | 291 |
| Les Acteurs | 295 |
| TABLE DES MATIÈRES | 301 |





CINQ CENTS, mille, deux mille ? Connaissez-vous le nombre de variétés d'oliviers répertoriées en Méditerranée ? Si dans mon olivette de Volx, Christian Pinatel, le coordonnateur de ce travail collectif, a repéré un spécimen inconnu, les vôtres doivent en cacher bien d'autres... Et c'est sans compter sur les vergers de nos amis italiens, espagnols, grecs, palestiniens...

Pourquoi tant de mystères ?

Parce que l'olivier est un très vieux monsieur. Il ne meurt jamais. Passé un siècle ou deux, il est quasiment impossible de lui donner un âge car la souche mère s'est effritée, consumée. Ses rejets, nombreux, sont les témoins de sa grandeur passée.

Parce que l'olivier appartient à une tradition orale. Dans une région, la même variété peut porter des noms différents d'un moulin à l'autre.

Le Groupement des oléiculteurs de Haute-Provence et du Luberon a invité des hommes de l'art à se plonger dans ce travail de recensement...

L'inventaire est ouvert. Chacun pourra apporter son grain de sel sur la version en ligne. Oui, l'olivier est chez lui en Provence et tient à y rester, à la limite de sa zone de production malgré les gels réguliers qui tentent de l'anéantir. Sans ces oléiculteurs convaincus, les paysages de notre enfance ne seraient pas ce qu'ils sont. Nos enfants n'auraient jamais pu goûter l'huile d'olive de leur grands-parents. En Provence, l'olivier, c'est une histoire de famille. Une histoire qui concerne les Provençaux et tous les autres, tous ceux qui rêvent une Provence idéale, aussi belle que sur la photo de leurs dernières vacances.

L'olivier, c'est aussi un paysage. Un paysage et un arbre généreux qui ont besoin de la main de l'homme.

Olivier BAUSSAN,

créateur de l'écomusée de l'olivier de Volx

Édité par le Groupement des oléiculteurs de Haute-Provence et du Luberon

naturalia
PUBLICATIONS

www.naturalia-publications.com

28 €

979-10-94583-09-8

