HAL
open science

Oléiculture, systèmes oléicoles et territoires méditerranéens : de la filière au paysage.

Stéphane Angles

▶ To cite this version:

Stéphane Angles. Oléiculture, systèmes oléicoles et territoires méditerranéens : de la filière au paysage.. Géographie. Universite Paris 13, 2016. tel-01536386

HAL Id: tel-01536386
https://theses.hal.science/tel-01536386v1

Submitted on 11 Jun 2017

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

UNIVERSITE PARIS 13

UFR Lettres, Sciences Humaines et Sociales (LSHS)

EA 7338 PLÉIADE

MEMOIRE D'HABILITATION A DIRIGER DES RECHERCHES

Garant : F. Alexandre

Oléiculture, systèmes oléicoles et territoires méditerranéens :

de la filière au paysage.

Présenté par :

Stéphane ANGLES
Maître de conférences en géographie, Université Paris Diderot – Paris 7

Soutenu le 30 mai 2015 à Villetaneuse en présence de :

Frédéric ALEXANDRE, Professeur des universités, Université Paris 13
Céline BROGGIO, Professeure des universités, Université Paris 13
Lucette LAURENS, Professeure des universités, Université Paul Valéry – Montpellier 3
Monique POULOT, Professeure des universités, Université Paris Ouest Nanterre La Défense
Ana RIBAS PALOM, Professeure des universités, Université de Girona (Espagne)
Laurent RIEUTORT, Professeur des universités, Université Blaise Pascal – Clermont-Ferrand
Dominique RIVIÈRE, Professeure des universités, Paris Diderot – Paris 7

Cette HDR en géographie relève de la section suivante du Conseil National des Universités :

Section 23

Géographie physique, humaine, économique et régionale

REMERCIEMENTS

Je remercie vivement Frédéric Alexandre d'avoir accepté d'être mon garant pour ce travail d'HDR. Il a su me conseiller et m'encourager pour réaliser au mieux ce mémoire. La justesse de ses avis et son soutien attentionné ont constitué une aide très précieuse.
Merci aux membres du jury qui ont accepté de lire et évaluer ce travail.

Cette HDR n'entend pas être une seconde thèse ; tout en demeurant fidèle à l'étude de la culture de l'olivier, elle souhaite être un prolongement et un dépassement.

Pour cela, je remercie mes collègues géographes de l'Université Paris Diderot – Paris 7 et de l'UMR LADYSS : depuis 2000, le travail en commun et les échanges partagés avec eux ont largement contribué à nourrir mes réflexions et à m'ouvrir vers des horizons nouveaux. J'exprime toute ma reconnaissance à Marianne Cohen pour son rôle crucial dans ma dynamique de recherche et dans mon ouverture vers des questions environnementales. Merci aux directeurs écologues du Master Espace et Milieux, Gilles Benest et François Bouteau, qui m'ont toujours apporté leur soutien et des échanges très stimulants dans un domaine, la biologie, qui ne m'était guère familier.

Je remercie chaleureusement Philippe Roudié, mon directeur de thèse, qui m'a ouvert la voie vers la recherche avec une attention pleine de bienveillance et de clarté scientifique.

Merci Paul pour toutes ces années à parcourir la Provence, ses oliveraies et ses vignobles : ces moments sur le terrain et toutes nos discussions ont été des éléments fondamentaux pour ce travail de recherche. Un grand merci aussi à tous mes acolytes du PATERMED pour ces quatre années passionnantes.

Je souhaite exprimer toute ma gratitude aux nombreux oléiculteurs et amoureux de l'olivier que j'ai eu le grand plaisir de rencontrer depuis trente ans et avec lesquels nous avons pu partager notre passion commune pour cet arbre.

Et, bien évidemment, un grand merci à ma famille : ma passion pour l'olivier s'enracine dans un héritage niché sur une rive perdue de la Méditerranée.

Là où l'olivier renonce, finit la Méditerranée.
G. Duhamel.

SOMMAIRE

INTRODUCTION : 9

PARTIE I. OBJETS DE RECHERCHE – PROBLEMATISATION – METHODOLOGIE 13

1.1. L'OLEICULTURE : UN REVELATEUR DE L'AGRICULTURE ET DES ESPACES RURAUX DU MONDE MEDITERRANEEN 13

1.1.1. L'olivier : un objet de recherche fondamental *13*

1.1.2. Des systèmes oléicoles spatialisés ancrés dans leurs territoires *17*

1.1.3. L'olivier face à des enjeux majeurs : paysage, patrimoine, urbanisation. *19*

1.2. PROBLEMATISATIONS DE LA RECHERCHE 21

1.2.1. Les problématiques en lien avec une activité agricole *21*

1.2.2. Les problématiques liées à l'espace oléicole et aux territoires *23*

1.2.3. Les problématiques autour du paysage, vecteur de patrimoine *24*

1.3. LES METHODOLOGIES DEPLOYEES 25

1.3.1. La démarche qualitative et systémique *25*

1.3.2. Les entretiens : une méthode de recherche privilégiée *26*

1.3.3. La nécessité d'une approche multi-scalaire *28*

1.3.4. La démarche diachronique *28*

1.3.5. La démarche comparative *30*

1.3.6. Le défi de l'interdisciplinarité *32*

PARTIE II. L'OLEICULTURE FACE A LA MODERNITE 34

2.1. LES SYSTEMES OLEICOLES FACE AUX DEFIS DU XXIEME SIECLE 34

2.1.1. Une activité qui paraissait immuable, inapte aux changements de la modernité *34*

2.1.2. La modernisation croissante des systèmes productifs *36*

2.1.3. Les effets de la modernisation de l'oléiculture *43*

2.2. LES MUTATIONS DE L'OLEICULTURE : ENTRE GLOBAL ET LOCAL 52

2.2.1. L'oléiculture : un secteur désormais intégré dans la globalisation contemporaine *52*

2.2.2. Un effet contradictoire à la globalisation : une évolution vers des productions plus localisées ? *59*

2.2.3. Une démarche locale privilégiée : la multiplication des SIQO *64*

PARTIE III. L'OLIVIER FACE A DE NOUVEAUX ENJEUX CONTEMPORAINS : PATRIMOINE, ENVIRONNEMENT, URBANISATION, POLITIQUES TERRITORIALES 75

3.1. L'OLEICULTURE ET PATRIMOINE 75

3.1.1. Les fondements du patrimoine oléicole et de la mise en patrimoine *75*

3.1.2. Un patrimoine fondé sur l'ancrage local *88*

3.2. L'OLIVIER FACE A DE NOUVELLES ATTENTES CONTEMPORAINES 100

3.2.1. La culture de l'olivier et l'environnement *100*

3.2.2. L'olivier face à l'extension urbaine *108*

3.2.3. La place croissante de l'oléiculture dans les territoires *117*

PARTIE IV. LES PERSPECTIVES DE RECHERCHE 126

4.1. LE SYSTEME OLEICOLE : D'UNE FILIERE AU CŒUR D'ESPACES AGRICOLES AUX PAYSAGES DE L'OLIVIER AU SEIN DES TERRITOIRES MEDITERRANEENS 127

4.1.1. Une approche qui s'inscrit dans une évolution épistémologique *127*

4.1.2. Une recherche orientée vers l'analyse des paysages de l'olivier et de leurs territoires *128*

4.2. L'OLIVIER FACE AUX DEFIS CONTEMPORAINS : UNE RECHERCHE EN PRISE AVEC LES ACTEURS ET L'ACTION DANS LES TERRITOIRES 133

4.2.1. Une recherche entre relations avec les acteurs des filières et des territoires *133*
4.2.2. Une recherche en prise avec les filières et les territoires : les champs exploratoires *137*
4.2.3. D'un système agricole à un patrimoine : l'apport de l'analyse diachronique *140*

CONCLUSION : **144**

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES **146**

LISTE DES FIGURES **159**

LISTE DES TABLEAUX **161**

LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES **162**

GLOSSAIRE **163**

Introduction :

La rédaction d'une Habilitation à Diriger des Recherches (HDR) correspond à un réel travail introspectif qui vise à dresser le bilan de plusieurs années de recherche et à présenter de nouvelles perspectives pour les années à venir. En ce qui me concerne, cette tâche, qui souhaite embrasser passé et futur d'un chercheur, entend mettre en exergue l'olivier, objet fondamental de mes recherches. Ce dernier est demeuré au cœur de mon travail de recherche en géographie durant près de 30 ans. Dès la maîtrise (1986-87), le choix du premier travail d'investigation s'est porté sur la culture de l'olivier dans la province de Séville (Espagne) et cela offrait une formidable entrée pour aborder le thème de l'agriculture méditerranéenne qui me passionnait. En 1989-90, le mémoire de DEA s'orientait vers un travail à une autre d'échelle mais poursuivait sur la même thématique avec une bibliographie critique sur l'oléiculture en Espagne, premier jalon du travail de thèse qui allait suivre. Cette dernière, soutenue en 1997 à l'Université Michel de Montaigne – Bordeaux III sous la direction de Philippe Roudié, fut le résultat de plusieurs années de recherche menées d'abord durant mes premières années dans l'enseignement secondaire, puis comme membre de la Casa de Velázquez de Madrid[1]. Le sujet de cette thèse avait pour titre : l'olivier en Andalousie, étude géographique d'une culture méditerranéenne traditionnelle. Ce travail se positionnait clairement en continuité avec les recherches antérieures. Par la suite, une quarantaine de publications et une vingtaine d'interventions publiques confirmèrent cette constance dans l'étude de l'oléiculture.

Pourquoi une telle fidélité, une telle opiniâtreté pour un arbre et une activité agricole qui ne dépassent guère les contrées méditerranéennes ? Cette ténacité vis-à-vis de l'olivier est autant le reflet d'un choix scientifique que celui d'une passion personnelle. Sans s'égarer dans une introspection visant à sonder les raisons de cet engouement pour l'olivier et l'aire méditerranéenne, les motivations scientifiques qui orientèrent mes études vers l'oléiculture sont multiples. En premier lieu, l'olivier offre au géographe un formidable champ d'investigation. C'est une voie d'accès privilégiée vers l'étude des milieux géographiques du Bassin méditerranéen par le biais d'une culture, ô combien, emblématique. L'oléiculture, à l'instar d'autres activités agricoles, permet aussi de déployer une analyse globale sur un secteur économique, sur des espaces et sociétés modelés par cet arbre. Etudier l'olivier, ce n'est pas seulement observer le cadre agricole qui façonne les paysages et nourrit les sociétés locales, mais c'est aussi tenter de saisir, modestement, ce creuset de civilisations que représente le monde méditerranéen.

Les investigations sur l'oléiculture permettent également d'appréhender les mutations qui s'opèrent au sein d'un secteur agricole et de territoires ruraux ; en cela, cette recherche s'ancre pleinement dans la géographie humaine et rurale. Sans renier l'héritage classique de cette dernière fondée sur les relations hommes/milieux et sur l'analyse des filières, le travail entrepris entend se positionner dans les problématiques renouvelées de la géographie rurale portées par une démarche systémique et la prise en compte de la dimension territoriale. Enfin, l'oléiculture représente un formidable champ de recherche contemporain en raison des évolutions considérables qui ont marqué cette activité et ses espaces de production. Au cours des dernières décennies du XXème siècle, la culture de l'olivier est ainsi passée d'un état qui paraissait immuable, figé dans le temps et la tradition, à une situation bouleversée par la mondialisation et la technicité qui place désormais l'oléiculture en plein XXIème siècle.

[1] Ecole des Hautes Etudes Hispaniques et Ibériques.

Au début de mes recherches, à la fin des années 1980, l'oléiculture traversait une longue crise économique très inquiétante avec, comme principal effet, une diminution des surfaces qui semblait inexorable dans de nombreux pays méditerranéens. Cette disparition ou abandon des oliveraies avait commencé dès le XIXème siècle en France et gagnait l'Espagne, l'Italie ou le Portugal à partir des années 1960. Une impression de déclin s'imposait sur un monde méditerranéen agonisant, aux dépens d'une agriculture traditionnelle[2] sacrifiée sur l'autel de la modernité. Seuls les discours techniciens et économiques prévalaient et les diagnostics des rares travaux consacrés à l'olivier, essentiellement dans les domaines agronomiques et économiques, étaient bien négatifs et péremptoires en préconisant l'abandon de l'oléiculture dans les meilleurs terroirs agricoles. Les olivettes devaient se maintenir en se modernisant dans les régions les moins développées, transformant la présence de l'olivier en indicateur de retard économique.

Toutefois, mes premières recherches effectuées en 1986 dans la province de Séville mettaient en lumière de nouvelles tendances qui laissaient augurer un retournement de conjoncture : la consommation mondiale d'huile d'olive augmentait rapidement, les techniques oléicoles se modernisaient peu à peu, les premières indications géographiques pour l'huile d'olive apparaissaient, l'image de l'oléiculture se modifiait et profitait du retournement des perceptions de tradition et de modernité opéré depuis la décennie 1970. L'éclosion d'une nouvelle ère pour l'olivier confortait le choix de poursuivre mes recherches sur cet arbre car cela offrait une perspective formidable pour saisir des changements qui émergeaient au sein des espaces ruraux méditerranéens et de leurs sociétés. L'olivier n'était plus seulement l'emblème, la figure de la tradition agraire méditerranéenne mais il devenait un révélateur pertinent des évolutions récentes qui se produisaient dans ces régions.

Le travail de thèse, commencé en 1992, puis les recherches postérieures permirent de suivre ces changements et furent l'occasion d'ouvrir de nouveaux champs et méthodes d'investigations au cours de ma carrière d'enseignant-chercheur. Cette HDR est donc un jalon supplémentaire dans un long cheminement scientifique et constitue une nouvelle étape pour poursuivre dans une voie, souvent considérée comme originale, mais qui m'apparaît toujours aussi prometteuse.

Ce travail entend retracer mon parcours de recherche suivi pendant les dix-huit années qui ont suivi la soutenance de la thèse en 1997 et le recrutement comme maître de conférences en géographie à l'Université Paris Diderot – Paris 7 en septembre 2000. C'est l'occasion de poser un regard critique et approfondi au-delà de la présentation du travail d'un chercheur. Cela s'apparente aussi à une tâche d'introspection, une mise au point, dans le but de repositionner les éléments de recherche et la réflexion et de réinterroger les problématiques et les méthodes. Ce bilan nécessaire et fertile doit également s'accompagner d'une nouvelle dynamique dans la carrière d'un chercheur avec le souhait d'animer des projets de recherche et d'accompagner de futurs chercheurs dans leur cursus doctoral.

Au-delà de la continuité, la voie du chercheur est parsemée d'évolutions, d'inflexions, de tournants souhaités ou subis mais toujours assumés au profit d'une vision approfondie et élargie, d'une envie d'emprunter de nouveaux chemins sans renier les choix antérieurs. Le parcours du chercheur est le fruit d'orientations personnelles et de rencontres autant physiques qu'intellectuelles. La participation au sein d'équipes et de programmes de recherche contribue largement à guider le cheminement du scientifique. L'insertion au sein de l'UMR LADYSS à partir de 2001, l'intégration

[2] Nous définissons par agriculture traditionnelle, terme qui sera fréquemment utilisé dans ce travail, une activité qui existe depuis plusieurs siècles au point d'être profondément ancrée dans la culture agraire locale et qui se caractérise par des modes de culture qui n'ont guère changé, une faible productivité (rendements limités) et des paysages considérés comme immuables.

dans divers programmes de recherche comme Paysages et Développement Durable[3] (PDD) ou REGYNA[4] et la coordination du programme ANR-Systerra Paysages et Terroirs Méditerranéens[5] (Patermed en 2010-2014) constituèrent des étapes essentielles dans une carrière qui s'est désormais ouverte aux questions liées à l'environnement, à l'aménagement des territoires ruraux ou à des défis contemporains comme ceux liés au changement climatique. Le pilotage du programme Patermed fut une tâche passionnante et très formatrice ; elle nécessita le déploiement de pratiques interdisciplinaires et demanda un gros travail d'impulsion et d'accompagnement des investigations auprès du collectif scientifique. Le Patermed fut, au sens complet du terme, une expérience majeure de direction des recherches qui aboutit à la publication de trois ouvrages, 27 articles ou chapitres d'ouvrage et à la tenue de deux colloques. Ce travail de recherche se poursuit aujourd'hui avec une participation au programme OLIZERO[6] (2015-2016) centré sur la valorisation de la biomasse oléicole.

Titulaire de l'agrégation de géographie depuis 1989 et enseignant depuis cette date, l'association étroite entre enseignement et recherche m'a toujours semblé nécessaire et fructueuse. Cette HDR s'appuie donc sur l'expérience d'un enseignant géographe qui a exercé à différents niveaux, a tenté d'adosser ses enseignements et ses investigations et pris des responsabilités dans des formations en lien avec ses domaines de recherche.

Conformément aux recommandations du CNU requises pour le volume Position et projet scientifique, le plan suivi pour cette HDR entend aborder les points demandés en quatre chapitres. La première partie se centre sur les différents objets de recherche, leurs mises en problématiques et les dispositifs méthodologiques adoptés. Les deuxième et troisième parties sont consacrées aux résultats majeurs du travail de recherche sur l'oléiculture au sein des territoires méditerranéens, principalement en Andalousie et en France. La partie II présente les mutations majeures apparues

---

[3] Paysages et Développement Durable (PDD) est un programme de recherche coordonné par Marianne Cohen (2006-2010) et financé par le Ministère de l'Environnement et du Développement Durable. La tâche de l'équipe du LADYSS visait à analyser la question de la durabilité de certaines activités agricoles (oléiculture, élevage) et forestières dans des montagnes de l'aire méditerranéenne (Baronnies en France ; Sierra Mágina et Sierra de Grazalema en Andalousie ; Frioul en Italie).

[4] REGYNA (Régionalisation des Précipitations et Impacts Hydrologiques et Agronomiques – 2008-2011) est un programme de recherche du GIS Environnement et Société dans lequel l'équipe du LADYSS de l'Université Paris Diderot (M. Cohen, S. Angles) a développé un travail de recherche au sein du volet portant sur les impacts du changement climatiques sur les régions vulnérables (Adaptabilité et résilience sociale et écologique en climat méditerranéen) en collaboration avec l'Association pour le Développement Rural de Sierra Mágina et l'Université de Jaén (voir http://www.gisclimat.fr/projet/REGYNA).

[5] Le programme ANR-Systerra « Paysages et Terroirs Méditerranéens » (Patermed) est un programme de recherche financé par l'ANR qui s'est déroulé durant plus de quatre années (2010-2014). Il regroupait 27 chercheurs issus de six unités de recherche. Il visait à placer les paysages de la vigne et de l'olivier au cœur des systèmes agricoles de la France méditerranéenne par une analyse de la qualité de ces paysages au sein de leurs terroirs. L'activité du Patermed est présentée dans le document dressant le bilan du programme ANR-Systerra (consultable : http://www.agence-nationale-recherche.fr/fileadmin/documents/2015/agroeco/ANR-CAHIER-FICHES-AGRO.pdf, consulté le 14/12/2015).

[6] OLIZERO est un programme de recherche financé par l'IDEX Sorbonne-Paris-Cité et piloté par l'UMR LIED pour 2015-2016. OLIZERO mobilise une équipe pluridisciplinaire comprenant des biologistes, des physiciens, des économistes et des géographes (dont les géographes du LADYSS de l'Université Paris Diderot : Clélia Bilodeau, Stéphane Angles et Etienne Grésillon) sous la direction de Marianne Cohen (U. Paris IV) et de Moussa Dicko (U. Paris 13). OLIZERO vise à étudier la valorisation de la biomasse oléicole (rémanents de taille) en privilégiant un itinéraire technique fondé sur une attaque fongique préliminaire des restes de taille, suivie d'un traitement par pyrolyse des déchets dégradés. La partie géographique du programme OLIZERO s'emploie à analyser l'intégration d'un tel procédé dans le territoire de la Sierra Mágina (province de Jaén) et de concevoir l'adaptation optimale pour l'organisation spatiale du dispositif (ramassage et transport des résidus, localisation des unités de traitement…).

autour de l'olivier et dans l'ensemble de la sphère oléicole. La partie III se centre sur l'olivier face à des questions contemporaines majeures en présentant l'importance accordée aujourd'hui au patrimoine et aux préoccupations territoriales et environnementales. La quatrième partie dresse les perspectives de recherche en poursuivant les investigations au cœur de multiples enjeux (devenirs territoriaux, paysages, pérennité agricole…) et en les insérant dans de nouvelles orientations environnementales et historiques.

Entamée comme l'étude d'une filière oléicole en proie à de graves difficultés, ma recherche sur l'oléiculture se place désormais au cœur des territoires méditerranéens et à la croisée d'approches variées dans laquelle les notions de systèmes et de paysage deviennent des axes transversaux privilégiés. Centrées initialement sur une grande région productrice, l'Andalousie, les investigations ont ensuite porté sur d'autres espaces, comme la France méditerranéenne. Les situations diffèrent sensiblement entre Midi méditerranéen et Andalousie mais les mondes oléicoles y sont confrontés à des changements similaires comme l'urbanisation, la mise en patrimoine, l'aménagement territorial, les préoccupations environnementales, les productions localisées... Tout au long de ce travail, un regard comparatif (France/Andalousie ; olivier/vigne) est régulièrement posé afin de mieux mettre en exergue les caractéristiques et mutations concernant cet objet fondamental de mes recherches : la culture de l'olivier.

Partie I. Objets de recherche – Problématisation – Méthodologie

1.1. L'oléiculture : un révélateur de l'agriculture et des espaces ruraux du Monde méditerranéen

1.1.1. L'olivier : un objet de recherche fondamental

Avoir opté pour l'olivier comme centre de mes recherches n'a pas toujours été un choix bien compris. Hormis les rares personnes qui travaillaient sur cet arbre (quelques agronomes, économistes, historiens ou biologistes) ou ceux qui connaissaient bien son importance dans certaines régions méditerranéennes, la plupart des réactions face à ce centre d'intérêt de mes recherches étaient certes compréhensives mais plus souvent amusées voire dubitatives. L'olivier renvoyait une image méridionale, peu sérieuse, dotée d'un bel esthétisme mais d'intérêt marginal. L'oléiculture relevait d'une tradition surannée vouée à une disparition prochaine. Cet objet de recherche apparaissait guère pertinent et pour beaucoup, je m'engageais dans une voie intéressante, sympathique mais anecdotique, bien loin d'un champ scientifique reconnu et porteur. Il me fut fréquemment nécessaire de justifier le choix de mon objet d'étude, de le contextualiser pour en révéler l'importance, les enjeux, les défis et de démontrer sa pertinence dans le domaine scientifique. Jeune chercheur, il m'a même été conseillé de sortir de l'étude de l'olivier pour ne pas apparaître comme un chercheur étriqué, réduit à la seule réputation de « Monsieur Olive » !

L'olivier est, sans conteste, un authentique et formidable objet de recherche et cette certitude ne s'est jamais démentie après 28 années d'études consacrées à cet arbre. Difficile de démêler les affinités personnelles qui peuvent nous lier à l'objet de recherche tant cet arbre est source de plaisirs et de passion, mais il convient de démontrer son intérêt scientifique au point d'en faire le fondement de mes recherches.

Il existe des termes polysémiques ; l'olivier, quant à lui, constitue un véritable sujet « poly-iconique », un objet doté de multiples images formant un ensemble de perceptions, d'idéaux, de fantasmes, de réalités, de récits dans lequel symboles, sensations, représentations multiples et actions concrètes se mêlent intimement. Il est rare de trouver une autre plante qui offre une telle richesse de sens et d'impressions et suscite tant d'engouement et de passion. C'est d'ailleurs cette spécificité phénoménologique qui place aussi bien l'olivier dans le registre de l'imaginaire, dans les domaines artistiques, dans le champ du religieux et du spirituel que dans une réalité plus prosaïque.

- L'olivier : une base économique majeure dans le Bassin méditerranéen

L'olivier est, tout d'abord, un arbre fruitier et donc l'origine d'une denrée alimentaire, l'olive, qui est fondamentale pour les sociétés agricoles méditerranéennes. L'oléiculture constitue d'ailleurs, de très loin, la première arboriculture méditerranéenne en surfaces avec 13 millions d'hectares (sources COI) contre 3,8 millions d'hectares pour la viticulture (sources OIV) ou 1,1 million d'hectares pour l'agrumiculture (sources FAO). L'olive est la principale source de corps gras du monde méditerranéen et les produits oléicoles (huile d'olive et olives de table) sont très présents dans les régimes alimentaires locaux au point de constituer un des éléments essentiels des qualités nutritives qui sont reconnues à la cuisine méditerranéenne. Pendant longtemps, les produits oléicoles étaient

consommés dans le seul monde méditerranéen et leur usage ne dépassait guère cette région en raison d'une méconnaissance ou d'un rejet pour des denrées dotées de particularismes gustatifs trop marqués. Depuis la décennie 1980, l'huile d'olive a conquis les tables du Monde grâce à la mondialisation des cuisines et des mets, à l'attrait des saveurs typiques de cette denrée mais, surtout, grâce à ses qualités sanitaires qui réduisent les effets du vieillissement (richesse en antioxydants) et les risques de maladies cardio-vasculaires (absence d'acides gras polyinsaturés dit « mauvais cholestérol »).

Depuis des siècles, l'olivier correspond à une activité agricole fondamentale dans le monde méditerranéen avec plus de 5 millions d'exploitations oléicoles, des centaines de millions de journées de travail pour les exploitants et les travailleurs saisonniers, des centaines de milliers d'entreprises (moulins, confiseries, unités de conditionnement, négoce…). Au niveau mondial, la filière oléicole produit environ 4 millions de tonnes d'huile d'olive et 2 millions de tonnes d'olives de table pour une valeur estimée à plus de 20 milliards d'euros et des échanges portant sur plus de 4 millions de tonnes d'huile et d'olives (sources COI).

Le choix initial porté vers l'oléiculture en Andalousie reposait sur la place fondamentale qu'occupe l'olivier dans cette région. Les oliveraies andalouses couvrent 1,5 million d'hectares au sein de 200 000 exploitations oléicoles et génèrent 30 % de l'emploi agricole régional soit 15 à 20 millions de journées de travail. L'oléiculture andalouse représente 84 % de la production oléicole espagnole et près de 40 % du total mondial.

Une recherche sur l'olivier ne peut donc négliger l'importance du poids économique, de la prédominance de cette activité agricole dans certaines régions méditerranéennes. Nous sommes ainsi très loin d'une situation marginale. L'activité oléicole est au cœur de l'analyse géographique pour maintes contrées méditerranéennes comme l'Andalousie, la Tunisie ou la Grèce. Cette place majeure a d'ailleurs été l'axe initial de mes recherches pour saisir l'importance de ce secteur agricole en Andalousie : comment comprendre la monoculture de l'olivier qui règne totalement dans une large partie de ce territoire ?

Pour de nombreux chercheurs méditerranéens, la culture de l'olivier est tout d'abord perçue comme un objet d'étude dans le champ économique (économie des structures de production, des échanges, de la transformation ; marketing ; analyse des marchés ; valorisation des produits ; questions foncières…). Cette dimension économique ne peut donc échapper à une approche géographique à l'instar de toute étude sur une activité agricole dont il faut incorporer les éléments constitutifs, les interrelations, les dynamiques, les fonctionnements, les valeurs et principes fondamentaux. Le système productif est ainsi une composante essentielle à l'analyse globale requise pour appréhender le monde oléicole. En outre, la sphère économique s'inscrit nécessairement dans des systèmes sociaux et politiques tout aussi fondamentaux qu'il convient de prendre en compte dans une vision holiste. Les questions inhérentes à la main-d'œuvre, aux structures sociales (rapports au collectivisme ou l'individualisme, interrelations sociales…) ou à l'encadrement social et politique (choix et mesures politiques, réglementations, attentes sociales et sociétales…) sont primordiales et font partie intégrante du champ d'étude de l'oléiculture. Ce dernier s'inscrit donc dans un ensemble où se mêlent étroitement les sphères économiques, sociales et politiques. Cela nécessite une vision à la fois élargie (multiples domaines concernés) et à des échelles variées (du niveau de l'exploitation jusqu'au marché international).

- L'olivier : un élément biologique

L'olivier est un arbre dont les caractéristiques biologiques doivent être prises en compte dans le champ de recherche. Les dimensions agronomique et biologique sont nécessaires pour cerner les

cadres agro-écologiques et agro-techniques. L'olivier présente des spécificités biologiques (la xérophilie, ses besoins en termes pédologiques et climatiques, sa longévité, les cycles végétatifs saisonniers, la pollinisation…) qu'il faut bien connaître ainsi que son insertion dans ses environnements biotiques et physiques. La technicité agronomique (irrigation, pratiques culturales, sélection, modes de récolte…) offre aux oléiculteurs les moyens de s'adapter ou de modifier les caractéristiques biologiques et environnementales et induit une relation étroite entre les sphères technico-économiques et agrobiologiques. L'olivier est particulièrement bien adapté au milieu méditerranéen au point que la limite septentrionale de sa culture était utilisée pour définir l'aire du climat méditerranéen. La culture de l'olivier offre ainsi un domaine d'investigation dans lequel la biogéographie et l'étude historique et socio-économique peuvent s'adosser pour saisir la notion de « méditerranéité » symbolisée par cet arbre (Alexandre *et al.*, 2006).

Les oliveraies constituent des agro-écosystèmes avec leurs cultivars, leurs biocénoses (faune et flore associées), leur biodiversité, leurs échanges et fonctionnements multiples. Face à une demande sociétale qui porte une attention croissante pour la préservation de la biodiversité, l'adaptation face au changement climatique, le maintien des continuités écologiques ou la réduction de la production des gaz à effet de serre, une large dimension environnementale s'impose désormais dans l'étude de l'oléiculture. Ma participation au sein des programmes REGYNA, PATERMED ou OLIZERO montre clairement la nécessité d'investir ces champs de recherche pour amplifier l'approche globale souhaitée.

L'olivier se caractérise aussi par des pratiques agricoles anciennes dans lesquelles il était associé à d'autres cultures comme la vigne et/ou les céréales selon des dispositions alignées (rangées d'outins* et d'oulières*) ou juxtaposées (pampres des vignes grimpant dans les frondaisons des oliviers dans la *coltura promiscua** italienne). Outre l'évidente complémentarité agricole pour accroître et réguler les revenus de ces modes de culture, les effets symbiotiques des associations culturales mêlant les oliviers méritent d'être étudiés et font l'objet de projets de recherche en perspective.

- L'olivier : un témoin historique

Il est convenu de dire que l'histoire de l'olivier commence avec l'Histoire tant l'olivier est intimement lié au passé des civilisations méditerranéennes. Ses foyers d'origine, ses lieux et formes de domestication, sa diffusion, sa place dans la vie des cités et états méditerranéens, son rôle dans les échanges commerciaux sont autant d'éléments historiques fondamentaux. L'importance accordée à l'histoire dans le monde oléicole repose sur les conséquences qu'impriment encore aujourd'hui les héritages du passé : des pratiques traditionnelles, des spécialisations anciennes de certaines régions dans l'oléiculture, les impacts de mouvements commerciaux anciens, les effets des catastrophes climatiques… L'histoire occupe une place considérable en raison de la mobilisation constante d'un passé afin de procurer une épaisseur historique très valorisante. Hormis la vigne, peu de plantes peuvent se targuer d'un héritage aussi ancien et prégnant que l'olivier : l'Antiquité y est toujours évoquée, les origines mythiques sont glorifiées, les témoignages et récits ancestraux sont multipliés à l'envi. Autant que les éléments historiques, l'instrumentalisation de l'histoire offre ainsi un champ d'étude passionnant : elle façonne un creuset méditerranéen mythique et elle contribue à individualiser des particularismes locaux. L'analyse comparative des AOP d'huile d'olive a ainsi permis de mettre en lumière l'importance des volets historiques dans les cahiers des charges des appellations d'origine protégée (AOP) pour définir des typicités locales (Angles, 2007).

Le questionnement diachronique constitue donc une dimension incontournable pour appréhender le monde oléicole. Cela est certainement dû aux spécificités accordées à l'olivier. La longévité de

l'arbre, la durée de production des oliveraies, les analogies anthropomorphiques du vieillissement de l'olivier, les nombreux témoignages anciens et donc prestigieux le louant pour son esthétisme ou la saveur de ses productions sont autant d'éléments qui amplifient la place des représentations historiques dans les perceptions portées sur le monde oléicole.

En lien avec ce sur-investissement accordé à l'histoire, l'olivier devient un témoin privilégié de l'histoire agraire locale. En cela, il participe pleinement à la mise en patrimoine des paysages méditerranéens perçus comme traditionnels : il devient même le garant de cette tradition puisque sa seule présence prouve le caractère ancestral. Associées aux anciens aménagements agraires (terrasses avec murets en pierres sèches, bâti agricole, rigoles et cuvettes qui façonnent certaines oliveraies en forte pente…), les olivettes deviennent des espaces à enjeux paysagers pour la sauvegarde d'un patrimoine aujourd'hui très valorisé.

- L'olivier : un arbre emblématique et esthétique

L'olivier est pétri de symboles, de références religieuses ou spirituelles, de récits mythiques et de valeurs sacrées : en tout temps, il a bénéficié d'une aura prestigieuse dont les effets se perpétuent encore. Ces perceptions positives portent autant sur l'arbre dont le port, le feuillage ou la longévité ont toujours été loués que sur le fruit (l'olive et son huile) apprécié pour ses saveurs et sacralisé comme onction sainte, le symbole de la royauté de droit divin. Toutes ces caractéristiques en font un élément emblématique qui représenterait tout à la fois une identité méditerranéenne et/ou locale, la longévité, la sagesse, la ténacité, la victoire, la paix, la santé, le goût, la tradition, un témoin vivant du passé… Il est donc nécessaire de prendre en compte cette portée symbolique qui fut au centre de plusieurs de mes communications développées dans des colloques[7] ou des initiatives suscitées par l'Unesco comme le pilotage du projet de « Routes de l'olivier » en 2007.

L'olivier est aussi un arbre décoratif, un sujet dont l'esthétique a toujours été appréciée. Il fait partie de cette palette végétale qui participe de la beauté des paysages méditerranéens ; il orne les lieux que l'on souhaite embellir comme les jardins, les allées, les périmètres de bâtiments ou monuments, des entrées d'habitation, des devantures commerciales, de multiples espaces publics… Les perceptions esthétiques dont bénéficie l'olivier portent sur des fondements culturels largement valorisés : c'est particulièrement le cas d'un héritage littéraire depuis Homère, d'une inspiration poétique remontant aux auteurs latins, des références religieuses, de l'influence de modèles picturaux, de la richesse des cultures vernaculaires…

De telles valeurs expliquent l'intérêt porté à l'olivier au point de devenir un objet à enjeux politiques voire géopolitiques. Il se transforme en référent identitaire fréquemment mobilisé et symbolise autant une appartenance au monde méditerranéen qu'un ancrage local au sein d'une histoire plurimillénaire. L'olivier, ses paysages et ses produits deviennent alors des objets de recherche très

[7] Colloque *« L'Olivier en Méditerranée entre Histoire et Patrimoine »* (Université La Manouba – Tunisie, février 2007) : Les mutations paysagères de l'oléiculture dans les montagnes méditerranéennes et leur mise en patrimoine : les exemples français et espagnols.
Colloque *« Les routes de l'Histoire* » pour le 35ème Congrès Mondial de l'International Society for the Comparative Study of Civilisations organisé par l'UNESCO (Paris, janvier 2008) : La diffusion de l'olivier : une histoire qui se confond avec l'Histoire.
Colloque international « *Patrimoine culturel et désirs de territoires : vers quels développements ?* (Nîmes, février 2010) : Les paysages de la vigne et de l'olivier : un patrimoine à développer ? Les exemples provençaux et andalous.
Colloque « *Paysages et Utopies : des sujets et des mondes* » (organisé par l'UMR ICT, Paris, juin 2013) : Les paysages de l'olivier, entre le mythe de la « méditerranéité » et la réalité des enjeux territoriaux ?

intéressants pour une géographie sociale et culturelle où les notions de patrimoine, de temporalité, d'identité, de valeurs offrent un large champ réflexif pour saisir cet ensemble multiple, poly-iconique. Les nombreuses facettes offertes par l'olivier expliquent qu'on lui accorde toujours une importance largement supérieure à sa place réelle. Il bénéficie ainsi d'une surreprésentation due à sa reconnaissance aisée, son aura symbolique, son esthétisme magnifiée et ses références historiques.

1.1.2. Des systèmes oléicoles spatialisés ancrés dans leurs territoires

L'oléiculture, à l'instar des activités agricoles, implique d'importants impacts sur les espaces qu'elle occupe et qu'elle structure. C'est le cas des oliveraies et des paysages générés, des infrastructures nécessaires pour cette culture et la transformation des produits, de l'image que l'olivier induit sur les territoires, des effets sur les sociétés et les cultures locales. Les espaces oléicoles sont ainsi un reflet et une composante du système agricole centré sur l'olivier. Les interrelations tissées entre territoires et secteur oléicole sont intenses et multiformes. Aussi le système associant espaces et activités oléicoles constitue-t-il un éminent objet de recherche en géographie.

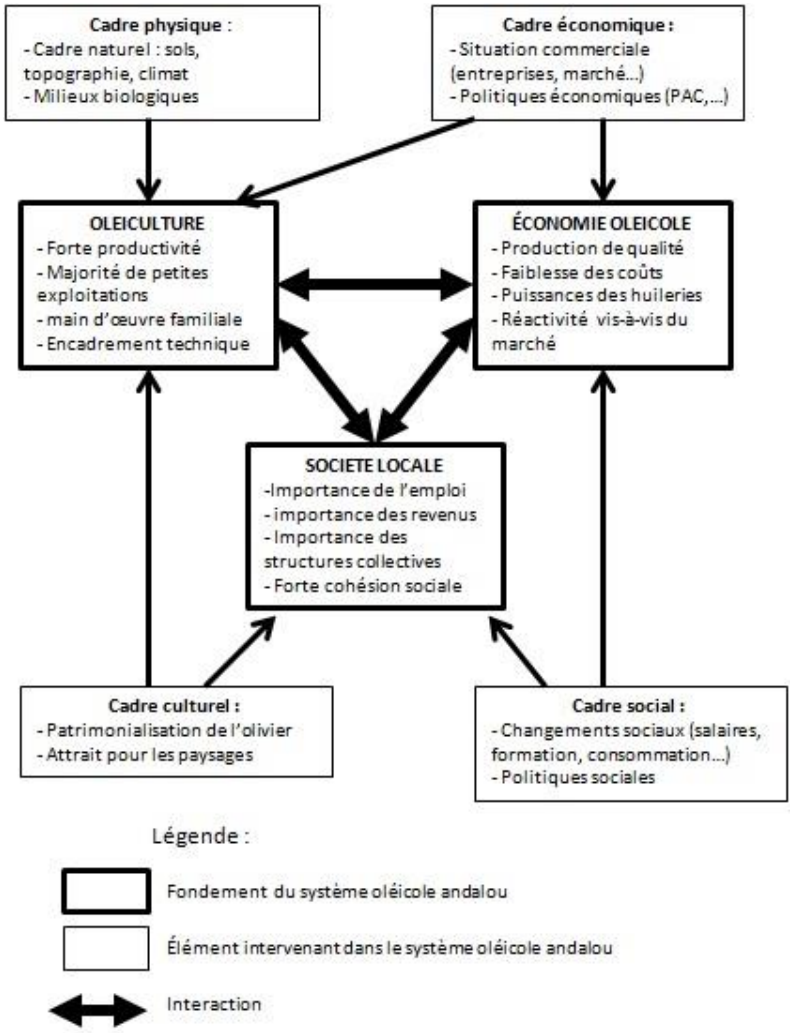
Ce champ de recherche s'imposa à moi dès les premiers travaux sur l'oléiculture dans la province de Séville. En effet, cette dernière présentait l'intérêt de compter plusieurs types d'espaces oléicoles qui se distinguaient par leurs pratiques (densités de plantation, types de taille, variétés d'oliviers), leurs structures économiques (taille des exploitations, orientations vers l'huile ou la confiserie), leurs situations géographiques (topographie, nature des sols, proximité avec l'agglomération sévillane) et certains héritages historiques (rôle des privatisations foncières au cours du XIXème siècle ou *desamortizaciones*).

Des particularités étaient donc mises en lumière et témoignaient de l'existence de systèmes oléicoles locaux ; ainsi, il n'existait pas une mais des oléicultures dans la province de Séville. En outre, certaines singularités permettaient de saisir des mutations émergentes. C'était le cas de la bonne résistance des oliveraies de l'Aljarafe aux portes de Séville alors que les oliveraies situées à l'est et au sud de la ville étaient en voie d'arrachage rapide. La micro-exploitation *aljarafense*, fondée sur une double activité professionnelle des oléiculteurs et sur une orientation qualitative vers la confiserie, fournissait des éléments pour expliquer cette résistance. L'essor des plantations d'oliviers dans la *comarca* d'Estepa, au Sud-Est de la province, contrastait avec le très fort recul des surfaces oléicoles dans le reste de la province au cours des décennies 1970 et 1980. Cela démontrait que cette *comarca* se rattachait plutôt à un autre modèle oléicole largement présent dans les provinces de Jaén, Cordoue ou de Grenade et non à ce que l'on pouvait observer dans les *campiñas* sévillanes voisines. Pour répondre à ces interrogations, la notion de système oléicole spatialisé prenait forme et devenait un objet d'étude majeur dans mes recherches.

Cet objet de recherche s'imposait dans le travail de thèse face à l'émergence d'une « ceinture oléicole », semblable aux *belts* nord-américaines, qui s'étendait et s'imposait sans cesse en Andalousie orientale. Malgré une conjoncture défavorable et une profonde restructuration au sein de ces espaces ruraux, l'oléiculture y poursuivait inexorablement son extension au point d'aboutir à une monoculture totale (figure 8). Ce qui pouvait apparaître comme une aberration au regard de la simple rationalité économique devenait un point fondamental dans l'analyse géographique de l'oléiculture andalouse. L'approche pour laquelle j'optais pour comprendre cette « ceinture oléicole » se positionnait dans un champ de recherche largement investi en géographie dans le cadre des systèmes agricoles spatialisés (Auriac, 1982 ; Charvet, 1985 ; Courtot, 1989 ; Maby, 1994 ; Durbiano,

1997 ; Aschan-Leygonie, 2000 et 2001…). La figure 1 permet de concevoir ce système oléicole andalou dont la puissance et la cohésion sont renforcées par des interrelations intenses.

Figure 1 : Schéma du système oléicole andalou
Réalisation : S. Angles.



Mes recherches sur les systèmes oléicoles spatialisés se poursuivirent pour tenter de cerner au mieux un ensemble complexe et changeant. Les évolutions rapides s'opérant à la fin des années 1980 provoquaient d'importantes mutations qu'il fallait intégrer dans l'analyse. Ces transformations montraient la pertinence de concevoir la sphère oléicole andalouse comme un système spatialisé et dynamique.

En travaillant sur l'oléiculture en France où l'olivier n'occupe qu'une place mineure, il s'avéra pertinent de se placer à une échelle plus fine où le terroir oléicole devint le principal cadre d'étude. Sans se substituer au système spatialisé, ce cadre vint compléter ce questionnement géographique en s'appuyant sur des définitions renouvelées du concept de terroir[8] (Fanet, 2001 ; Fanet, 2006 ; Hinnewinckel, 2007 et 2008 ; Rouvellac, 2008 ; Asselin *et al.,* 2011 ; INRA-INAO, 2006). Cette

[8] On retiendra ici la définition du terme « terroir » précisée par le groupe de travail de l'INAO et l'INRA en 2005 : un terroir est un espace géographique délimité, défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs, et de pratiques fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains (Asselin *et al.,* 2011).

orientation s'avérait d'autant plus nécessaire que la multiplication des signes d'identification de qualité et d'origine ou SIQO (Appellation d'Origine Protégée ou AOP, Indication Géographique Protégée ou IGP) pour les olives et les huiles d'olive aboutissait à des redéfinitions de l'espace oléicole et au développement de nouvelles formes de gouvernance territoriale pour cette activité agricole (Bérard & Marchenay, 2004 ; Fournier, 2014). De plus, l'engouement croissant suscité par l'olivier aboutit à une multiplication de projets territoriaux dans lesquels ce dernier occupe une place privilégiée dans le développement local. Il nous fallait suivre ces changements en prenant en compte toutes les dimensions territoriales dans l'analyse de l'oléiculture et de ses espaces. Ainsi l'ancrage vis-à-vis des territoires apparaît de plus en plus flagrant et les liens systémiques entre l'activité agricole et ses terroirs-territoires devenaient des éléments fondamentaux dans cette recherche.

1.1.3. L'olivier face à des enjeux majeurs : paysage, patrimoine, urbanisation.

En intégrant les espaces et territoires de l'olivier comme objets de recherche, les investigations furent confrontées aux enjeux et défis qui caractérisent désormais les territoires. Ici aussi, ce ne fut pas une substitution aux axes de recherche précédemment suivis mais, au contraire, une réelle complémentarité, un enrichissement au profit du système oléicole étudié. La question du paysage est venue s'immiscer au cours des recherches et s'est imposée peu à peu comme un axe de recherche, en demeurant intimement liée à l'activité oléicole et, plus secondairement, à la viticulture. Initialement, les paysages de l'olivier étaient analysés de façon implicite : ils apparaissaient comme le reflet visible de pratiques oléicoles qui façonnaient des morphologies, des paysages agraires. En participant activement à des programmes de recherche comme PDD ou PATERMED et en dirigeant la rédaction d'un atlas des paysages (Angles, 2014), le paysage s'imposa de façon de plus en plus explicite et centrale pour devenir une des entrées fondamentales des investigations sur la culture de l'olivier. Au-delà de l'observation et de l'analyse morphologique, il était question d'étendre le champ de recherche en affinant l'analyse des perceptions paysagères, en interrogeant les enjeux paysagers dans les territoires, en replaçant les paysages dans un cadre conceptuel élargi avec ses dimensions écologiques, socio-économiques et politiques. Ainsi les paysages de l'olivier et, plus marginalement, ceux de la vigne imposaient à moi comme de véritables objets de recherche offrant un angle d'approche renouvelé et transversal pour mieux cerner l'oléiculture et ses espaces. L'olivier s'intègre ainsi dans les attentes et actions paysagères en lien avec la forte demande sociale de nature des citadins (Luginbühl, 1991 ; Donadieu *et al.,* 2007). Sans toutefois être une fin en soi, le paysage de l'olivier offrait un nouveau champ de recherche prometteur qui requiert un mode de lecture différencié et synoptique. Cette inflexion apporta également quelques changements méthodologiques avec une généralisation des entretiens et enquêtes adossés à des méthodes de traitement adaptés.

Le patrimoine est devenu un mot-clé incontournable pour l'olivier depuis une quarantaine d'années. L'olivier a certes toujours été associé à un riche passé glorieux fréquemment mobilisé et son caractère emblématique le transforme en témoin incarné des héritages anciens. Cependant, cet ancrage dans une histoire auréolée de prestige et de saveurs fait désormais l'objet d'une instrumentalisation accrue et d'un engouement idéalisé. La notion de patrimoine est devenue un point essentiel pour comprendre les systèmes oléicoles actuels et la place de l'olivier face à des enjeux contemporains dans lesquels le rapport au passé s'appuie sur une attente sociétale croissante (Veschambre, 2007-b). Ce qui apparaissait marginal et désuet dans les années 1980 quand il était question de traditions et d'héritages est désormais fondamental et moderne. Le patrimoine s'est

mué en élément déterminant pour valoriser les productions, les territoires ou les paysages et sert de levier privilégié pour favoriser les actions de développement ou d'aménagement. Les questions ayant trait au paysage sont désormais au cœur des « transformations de notre société, à cette forme nouvelle de nomadisme, ou plutôt de transhumance, qui impose aux citadins de rejoindre périodiquement une résidence en milieu rural, comme à toutes les frustrations, les nostalgies qui font rêver de revenir aux sources ancestrales, en se lovant dans ce qui n'est pas encore détruit des cadres où s'inscrivait l'existence de nos aïeux » (Duby, 1991)

Il est donc nécessaire d'interroger le concept « passe-partout » du paysage pour en analyser la nature et les processus qui aboutissent à une mise en patrimoine. En effet, des processus contemporains ont « recyclé les paysages historiques comme autant de ressources territoriales qui alimentent leurs mises en marché » (Régnauld *et al.*, 2014). En s'appuyant sur l'oléiculture et, en particulier, sur les paysages de l'olivier, les notions de ressources paysagères et de patrimoine deviennent un nouveau point de recherche pour saisir les éléments et les fonctionnements des processus mis en œuvre. Ceci oriente les recherches vers des questions nouvelles : la valeur et la valorisation, les normes et les modèles, les modes de dynamique, les modalités de validation des processus. Elle suppose la mobilisation de concepts comme la valeur, les paniers de biens, les synergies et rentes territoriales, le développement local. Dans ce cadre patrimonial, la dimension diachronique occupe une place essentielle dans l'oléiculture en raison de traditions de plus en plus invoquées et d'un héritage paysager et foncier valorisé. L'ironie veut que ce soit au moment où l'oléiculture enregistre une modernisation et des changements intenses[9] que son passé et ses traditions sont les plus mobilisés au profit d'une patrimonialisation généralisée et d'une esthétique immuable.

Territoire, paysage et patrimoine devenaient désormais des éléments de recherche incontournables dans l'analyse géographique des systèmes oléicoles. Il apparaît donc logique que les questions inhérentes à l'urbanisation et au devenir des espaces ruraux constituent des champs de recherche privilégiés. Sans s'immiscer dans un domaine largement investi par les géographes ou les sociologues, il importait cependant d'appréhender la place de l'olivier au sein d'espaces de plus en plus touchés par l'étalement urbain. Cela permet de se positionner vis-à-vis de tendances contemporaines révélatrices d'une ruralité revisitée, de nouveaux rapports avec le fait rural, le monde agricole et le vivant (Arrif *et al.,* 2011 ; Berdoulay & Soubeyran, 2002 ; Challas, 2003 ; Clergeau, 2007 et 2011 ; Clergeau & Blanc, 2013). Le renouveau de l'olivier en France, particulièrement visible dans les espaces périurbains, apparaît comme une préfiguration flagrante de changements majeurs dans les comportements, les représentations, les attentes, les actions des sociétés installées dans ces espaces en profonde mutation (Kayser, 1993 ; Perrier-Cornet, 2002). Loin d'être confinés aux seuls espaces ruraux cultivés, les oliviers se multiplient dans les aires urbaines et réinterrogent les notions de ruralité, d'urbanité, d'agriculture urbaine et d'alimentation locale (Janvier, 1993 ; Poulot, 2010 ; Aubry & Consales, 2014). Ainsi, l'étude de l'olivier dans de tels contextes montre une réelle pertinence et offre des domaines de recherche passionnants et des résultats originaux pour mieux saisir les grands changements qui s'opèrent dans les régions méditerranéennes. Des dispositifs méthodologiques adaptés furent déployés (entretiens, analyses d'images, approche comparative en fonction de gradient d'urbanité, participation à des projets

[9] Parmi ces changements, on peut individualiser la mise en production précoce avec les boutures herbacées, l'extension des oliveraies à haute densité, l'apparition d'olivettes en haies fruitières, le développement de l'irrigation, la mécanisation des pratiques, l'abandon des aménagements traditionnels, la multiplication des arrachages de vieux oliviers pour leur revente comme arbres ornementaux…

territoriaux …) afin de cerner les évolutions observées et d'émettre des hypothèses dans des champs de recherche renouvelés.

1.2. Problématisations de la recherche

1.2.1. Les problématiques en lien avec une activité agricole

L'agriculture a été fréquemment à la base des problématiques développées en géographie rurale. Les formes d'activités agricoles, les espaces façonnés, les relations tissées entre milieux et sociétés agraires, les mutations du secteur agricole, les héritages historiques, les contextes géographiques sont autant de points au cœur des thèmes chers à la géographie rurale (Rieutort, 2011). Travailler sur l'olivier revient à se placer dans des problématiques classiques développées par la géographie depuis Paul Vidal de La Blache ou Roger Dion. Toutefois, ces questionnements ont été renouvelés, réorientés et élargis. Cela se traduit par le dépassement de la dimension purement économique qui réduirait l'étude de l'oléiculture à celle de la seule filière oléicole. De même, l'analyse de l'oléiculture ne peut se limiter à une présentation successive des divers aspects qui constituent ce secteur agricole (exploitations, main-d'œuvre, conditions naturelles, conjoncture…) qui seraient analysés et localisés indépendamment. Ainsi, le concept plus intégré de filière s'inscrivait au centre de mes recherches initiales. Toutefois une vision épistémologique plus large émergea rapidement pour « déconstruire cette notion en montrant l'inégale réalité de ce découpage vertical et la fréquence des systèmes partiels » (F. Plet *in* Rieutort, 2009). Les géographes ont conçu leurs réflexions sous la forme de questionnements dans lesquels l'activité agricole est appréhendée dans une globalité tant socio-économique que territoriale. Cette démarche holiste s'est largement imposée en intégrant des approches systémiques. Le champ d'analyse dépasse l'activité agricole pour la saisir dans un système composé lui-même de sous-ensembles : agrosystème, socio-système et système de production (Renard, 2002).

C'est dans ce cadre épistémologique que se place l'analyse de l'oléiculture insérée dans des systèmes complexes dont elle constitue l'activité fondamentale en Andalousie orientale ou un élément marginal mais très mobilisé en France méditerranéenne. Les problématiques émanant des systèmes oléicoles sont multiples puisqu'elles touchent à leurs genèses, leurs structurations, leurs organisations, les interrelations et boucles de rétroaction qui y agissent, ainsi que leurs mutations. L'appréhension de tels systèmes complexes nécessite de surmonter les obstacles de l'approche holiste et de la pluridisciplinarité. La référence systémique repose non seulement sur une constitution multiforme dotée d'interrelations intenses qui organise « un tout pour répondre à un but » mais aussi des dynamiques propres qui démontrent que ce « tout est plus que la somme des parties » (Pumain, 2003). L'approche systémique offre une voie épistémologique fondamentale et permet de concevoir des ensembles dotés de formes d'auto-organisation qui doivent être pris en compte de façon global.

L'insertion de l'oléiculture dans des systèmes agricoles variés induit la question de l'action sociale des agriculteurs (le choix de l'olivier) et de la pérennité d'une pratique et des formes qu'elle produit (abandon/maintien/essor de l'oléiculture ; rôle de la transmission ; poids du passé ; usage des témoignages du passé : le patrimoine). L'analyse d'un système oléicole aussi cohérent que celui observé en Andalousie, entraîne un regard sur sa genèse mais surtout sur son maintien, ses capacités d'adaptation, la nature et l'intensité des interrelations tissées entre territoires et sociétés autour de l'olivier. Pour ce faire, il convient à la fois de disséquer l'ensemble pour en comprendre la

structuration, la hiérarchisation des différents composants, les forces qui agissent au sein du système et de le cerner comme un système cohérent doté de propriétés intrinsèques, de capacités d'adaptation, de modes de résilience (De Rosnay, 1975).
Ainsi la question de la surreprésentation de l'olivier et de sa surévaluation mérite d'être interrogée en lien avec les fonctions latentes induites par l'oléiculture mais aussi dans le champ des représentations, des références identitaires, des enjeux socio-culturels et territoriaux. L'engouement suscité par cet arbre, élément décoratif multiplié en tous lieux publics comme privés, constitue aussi un point-clé en soulevant les questions de la représentation, de l'image projetée, de l'enracinement (dans tous les sens du terme !), de l'instrumentalisation des symboles…
S'attacher à une activité agricole nécessite de prendre en compte les modifications qui s'opèrent et qui nourrissent des problématiques majeures (Lacombe, 2002). Les questions des relations dialectiques qui s'établissent entre tradition et modernité, entre homogénéisation et différenciation, entre globalisation et localisme sont très prégnantes dans l'oléiculture d'aujourd'hui. Marquée par une histoire qui lui octroie prestige et sentiment d'authenticité, la culture de l'olivier bénéficie à plein de l'attrait d'une activité unanimement perçue comme traditionnelle au cœur d'une modernité de plus en plus affirmée. Or, pour répondre à cette forte demande en produits oléicoles et face à une rude concurrence, une part grandissante du système oléicole productif perd ses caractères ancestraux au profit de pratiques arboricoles modernes[10] tout en continuant de s'appuyer sur une image de tradition inchangée.
Depuis la décennie 1980, l'oléiculture est confrontée à la question majeure de la tension dialectique entre mondialisation et localisme, entre global et local. L'huile d'olive a conquis les marchés internationaux et fait partie désormais des denrées alimentaires mondialisées et, concomitamment, les indications géographiques pour des productions oléicoles localisées se sont multipliées. Les grands projets de plantations prévues en Argentine ou en Chine ou l'extension des olivettes à très haute densité en haies fruitières (avec souvent des variétés allogènes) constituent des défis majeurs où la typicité et le maintien des spécificités traditionnelles sont clairement remis en question. De même, l'olivier est un élément paysager de plus en plus apprécié et devient un modèle esthétique qui se diffuse très largement jusqu'à en paraître banal. Face à de telles évolutions, la valorisation dont peut encore se prévaloir l'oléiculture (l'huile d'olive coûte 4 à 5 fois plus cher que les autres huiles alimentaires) demeure un point vital pour la pérennité de l'activité. Tout cela s'articule autour de la notion incontournable de la qualité tant au niveau des saveurs, des vertus nutritives, des paysages et des effets synergiques avec l'émergence des paniers de biens (Pecqueur, 2001).
Face aux demandes sociétales dans le domaine de la protection de l'environnement, l'oléiculture est aujourd'hui confrontée à des questionnements majeurs qui influencent profondément son devenir. Cela concerne certaines pratiques culturales comme le désherbage chimique qui accentue l'érosion des sols ou le développement de l'oléiculture biologique. Les pollutions engendrées par l'oléiculture sont de plus en plus dénoncées comme le traitement des sous-produits issus des huileries (margines, grignons) ou l'usage croissant de produits phytosanitaires de synthèse. Des attentes en relation avec le changement climatique commencent à apparaître afin de mieux valoriser la biomasse produite par les oliviers (les grignons et les résidus de taille) ou pour adapter l'oléiculture face au défi climatique à

[10] Les pratiques oléicoles modernes correspondent à une augmentation des densités de plantation, une homogénéisation des ports des arbres et des cultivars, la généralisation des boutures herbacées, le développement rapide de l'irrigation, un usage croissant des produits phytosanitaires chimiques, un nivellement mécanisé des sols… (Guerrero, 1997).

venir comme l'adaptation aux variations pluviométriques et à la hausse des températures, l'avenir des ressources en eau et la maîtrise des populations parasitaires et de la faune auxiliaire.

1.2.2. Les problématiques liées à l'espace oléicole et aux territoires

L'activité oléicole est ici étudiée dans une approche géographique ; la dimension spatiale est donc centrale et apporte avec elle toute une série de questionnements en lien avec les espaces et territoires oléicoles. En premier lieu se pose la question inhérente au jeu d'échelle dans lequel se situent les espaces oléicoles. Etudié de l'arbre jusqu'au marché mondial, les systèmes oléicoles demandent à être analysés en fonction d'une métrique variable pour saisir au mieux la place de l'espace et des territoires dans cet ensemble. Cela vise à comprendre la structuration de ces systèmes spatiaux et, en particulier, le rôle central occupé par les éléments et faits sociaux, positionnant pleinement cette recherche dans le registre de la géographie humaine. L'interrogation des relations mutuelles entre espaces et sociétés au sein du système ouvre un vaste champ d'analyse concernant la structure dudit système, à ses modes de fonctionnement et à ses dynamiques. Le modèle de système agricole adapté à l'oléiculture est ainsi mis en perspective. Cela permet aussi de cerner les nuances ou différences au gré des contextes régionaux et/ou oléicoles selon l'importance accordée à la l'olivier.

Des questionnements liés à l'espace et à la place centrale de l'analyse socio-spatiale au sein du système oléicole, découlent des problématiques suscitées par la relation au territoire, le lien au terroir. L'olivier, par la surévaluation socio-culturelle dont il bénéficie, joue un rôle important, voire majeur dans certains cas, dans les territoires méditerranéens et s'inscrit de plus en plus fréquemment dans les projets qui les animent. Les effets de synergie qui s'établissent entre l'activité oléicole et les dynamiques territoriales génèrent des questionnements pertinents quant à leur genèse, leurs caractères opératoires, leur pérennité, leur durabilité et leurs impacts. La multiplication des SIQO pour les productions oléicoles entraîne des interrogations quant à l'émergence et l'efficience de ces nouvelles formes de gouvernances agro-territoriales, des réseaux socio-économiques qui s'y établissent et des effets produits sur les enjeux et projets des territoires concernés (Ricard & Rieutort, 2014). De simple source de revenus et élément du paysage, l'olivier peut-il se transformer en actant (Passeron, 2001) au sein de ses territoires et de ses sociétés ? Est-il propre, par l'ensemble des valeurs qui lui sont prêtées, à « ré-enchanter » les environnements et à transcender les projets dans lesquels une place lui serait dévolue ?

Ces interrogations s'inscrivent également dans le questionnement des catégorisations territoriales que sont les espaces ruraux et urbains. L'étalement urbain, l'investissement des espaces considérés comme ruraux par le tourisme, le renouvellement des fonctions résidentielles, les attentes sociétales concernant la protection de l'environnement, l'alimentation ou le rapport au vivant sont autant de changements qui brouillent les catégories, les lectures paysagères et alimentent des interrogations majeures quant au devenir des espaces agricoles et ruraux. L'oléiculture, bien qu'elle appartienne au système vivrier traditionnel de la trilogie agraire méditerranéenne, a très tôt eu des liens étroits avec le monde urbain en raison de courants d'échange précoces et d'investissements fonciers. Jusqu'à la fin du XXème siècle, l'activité oléicole, à l'instar des autres secteurs agricoles, demeurait confinée dans les campagnes. Or, depuis quelques décennies, un phénomène original se produit : non seulement l'urbanisation ne fait pas reculer les espaces oléicoles mais, au contraire, une augmentation, parfois spectaculaire, des oliviers en secteur urbanisé est observée (Angles & Consales, 2014). Un tel constat interroge profondément la nature des processus d'urbanisation, les référents territoriaux, les

rapports entretenus vis-à-vis de l'alimentation, du végétal, de l'agricole et du passé. Le passage vers un néo-ruralisme (Mercier & Simona, 1983 ; Jean, 1997) ou une post-ruralité (Jean, 2002) dans le cadre d'une tradition agraire revisitée, réappropriée par des sociétés urbaines en mal de référents identitaires est ainsi posé. L'hypothèse d'une « réinvention de la relation ville/agriculture » (Scheromm *et al.,* 2014) trouve dans ces espaces oléicoles périurbains un excellent terrain de recherche. L'olivier révèle ainsi des mutations qui préfigurent d'importants changements sociaux et territoriaux au sein d'espaces méditerranéens marqués eux-mêmes par de profondes évolutions.

1.2.3. Les problématiques autour du paysage, vecteur de patrimoine

Aborder l'étude de l'olivier dans sa dimension paysagère sous-entend embrasser la question du concept de paysage. Sans prétendre centrer mes recherches sur la problématisation d'une notion aussi polysémique que celle du paysage, il nous est apparu nécessaire de mobiliser la vaste réflexion et production scientifique qui a fait du paysage un objet de recherche fondamental en géographie depuis les années 1970[11]. Ce vaste corpus bibliographique assimilé au cours des recherches et des enseignements en géographie rurale permit d'asseoir les bases conceptuelles et d'étayer les approches déployées dans l'analyse des paysages de l'olivier. La mise en place et la coordination du programme PATERMED ainsi que l'élaboration de l'Atlas des paysages de vigne et de l'olivier en France méditerranéenne ont constitué des moments-clé durant lesquels les problématiques paysagères sont devenues fondamentales dans mes travaux de recherche. Il était important de saisir l'ensemble des points mis en exergue par l'approche paysagère : quelle nature caractérise les paysages de l'olivier ? Quelle place occupent-ils pour les sociétés locales ? Quels enjeux suscitent-ils ? Quelles valeurs et finalités sont-elles révélées ?...

Le paysage constituait ainsi une entrée essentielle pour mettre en lumière l'attente croissante portée sur l'héritage historique et sa projection dans le futur, c'est-à-dire sur le patrimoine. Le paysage permet d'interroger les rapports au temps, les tris historiques entrepris par les sociétés, les liens intrinsèques avec des constructions identitaires, l'instrumentalisation des discours et des objets patrimonialisés, les enjeux et conflits inhérents à ces processus ou les chaînes de transmission au sein des sociétés et territoires (Bourdin, 1984 ; Veschambre, 2007-a).

L'approche paysagère permet également de s'emparer des problématiques de l'activité oléicole (organisation, pratiques, mutations, valeurs, fonctions latentes…) et des territoires dans laquelle elle s'inscrit (identité, enjeux, patrimoine, environnement…) de façon transversale tout en apportant un enrichissement en lien avec ses propres problématiques. Le cadre épistémologique établi à partir du concept de paysage s'est imposé au gré des recherches et des participations à différents collectifs scientifiques. Cette voie impliquait également un élargissement et un approfondissement du champ scientifique en lien avec les choix scientifiques des collectifs multidisciplinaires auxquels j'ai appartenu (programmes PDD, REGYNA ou PATERMED). Cela permettait de s'interroger sans cesse sur les objets de recherche, les approches, les méthodes pour confronter les résultats, les associer, les assembler dans une dynamique qui souhaitait dépasser les champs disciplinaires. Les problématiques multiples et transversales liées au paysage constituèrent au cours de mes travaux de recherche un véritable défi épistémologique.

[11] Parmi les nombreux chercheurs qui ont contribué à faire du paysage un objet de recherche majeur et qui ont nourri mes réflexions, nous pouvons citer, sans prétendre à l'exhaustivité : A. Berque, G. Bertrand, T. Brossard, A. Corbin, H. Davodeau, P. Donadieu, B. Lizet ; Y. Luginbülh ; M. Périgord ; J.-R. Pitte ; A. Roger, l'école de Besançon avec J.-C. Wieber…

1.3. Les méthodologies déployées

1.3.1. La démarche qualitative et systémique

La compréhension de systèmes géographiques complexes comme ceux qui régissent l'oléiculture requiert un dispositif méthodologique qui permette de saisir les éléments constitutifs de l'ensemble, la totalité des interrelations qui s'y établissent, le fonctionnement qui régit le système, les interfaces multiples ainsi que les évolutions qui s'y opèrent. Cela nécessite une méthodologie qui s'appuie sur l'analyse de corpus de données les plus exhaustifs et sur une démarche qui privilégie l'approche systémique.

La première tâche consiste en la constitution de bases de données obtenues à partir de diverses sources de documentation de nature et d'origines variées (centres de recherche, universités, ministères, administrations régionales ou provinciales, administrations dédiées à l'étude statistique, syndicats, groupements de producteurs, bibliothèques, journaux, archives, musées…). Au cours des nombreuses années consacrées à étudier les systèmes oléicoles, cet ensemble de données fut complété par de très nombreux entretiens menés auprès d'experts du secteur oléicole (chercheurs en agronomie, géographie ou histoire ; responsables syndicaux ou de groupements de producteurs ; dirigeants d'entreprise ; gérants de coopératives…), de personnels administratifs en charge de responsabilités liées à l'oléiculture, de responsables de collectivités territoriales locales (élus, fonctionnaires territoriaux) et surtout de très nombreux producteurs (oléiculteurs, viticulteurs). Ainsi les faits relevés dans les données analysées sont confrontées aux dires d'experts et d'acteurs afin de mieux comprendre les éléments, fonctionnements et dynamiques des systèmes étudiés.

Ces recherches permirent l'obtention d'un corpus varié contenant des données contemporaines et diachroniques dans les registres économiques (productions, normes, revenus, coûts…), sociaux et culturels. S'y ajoutèrent les ouvrages et articles nécessaires pour asseoir les problématiques et la méthodologie suivie. Des travaux comme ceux de Joël de Rosnay (1975) ou de Franck Auriac (1983) furent fondamentaux pour initier et alimenter ma réflexion sur les systèmes et songer aux dispositifs méthodologiques nécessaires pour établir une démarche systémique.

Le traitement méthodologique de ce vaste corpus reposait sur la synthèse bibliographique et l'analyse qualitative des données en tentant d'opérer une vision critique face aux informations acquises. Cela s'avéra indispensable pour de nombreuses données chiffrées qui présentaient une grande variabilité, une fiabilité incertaine ou des absences gênantes. Il fut parfois nécessaire de constituer une banque de données plus cohérente en palliant les lacunes et les erreurs. Cela est particulièrement vrai pour les surfaces en oliviers au niveau des exploitations ou des communes. Les données disponibles sont souvent obtenues à partir des déclarations des agriculteurs et posent quelques problèmes de fiabilité ou d'absence. Certaines données numériques ont donné lieu à des traitements statistiques de base en croisant les informations pour faire apparaître des résultats multivariés (taux de rentabilité, indices de corrélation…).

Les données obtenues permettent une production cartographique qui met en lumière des faits spatialisés (occupation des sols, évolutions spatiales, exploitations, …) qui eux-mêmes fournissent des informations majeures. Ainsi, la simple carte de la part de l'oléiculture dans les *comarcas* andalouses (voir figure 8) met en évidence une localisation spécifique, cette « ceinture de l'olivier » décrite longuement dans la thèse (Angles, 1997), qui est le reflet spatial flagrant d'un système oléicole très cohérent, puissant et quasi-exclusif sur ce territoire (voir figure 1). La transcription

cartographique constitue une des méthodes privilégiées dans le cadre de nos recherches et fut généralisée dans l'Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier (Angles, 2014).
Au début de mes recherches, les entretiens furent menés dans le but d'obtenir des informations, des avis d'experts indispensables pour cerner de la façon la plus complète le monde oléicole, son organisation et ses mutations. Ils s'intégraient ainsi dans la recherche générale de données tout d'abord dans un cadre descriptif, puis dans une démarche analytique en confrontant ces discours aux autres données. Ils étaient établis selon un mode semi-directif en s'appuyant sur des questionnaires préalablement préparés et furent traités en suivant une méthode qualitative. Au cours des recherches menées dans les programmes PDD ou PATERMED, les questionnaires suivirent un canevas différent avec une attention accrue vis-à-vis des modes discursifs. Ainsi les entretiens entrepris pour le PATERMED furent retranscrits et firent l'objet d'une analyse lexicale développée par l'équipe de recherche du LADYSS (Grésillon *et al.,* 2014).
Cette méthodologie fut déployée afin de répondre à des hypothèses émises à partir des observations de terrain. Ce fut en particulier le cas de l'hypothèse portant sur l'existence du système oléicole andalou cohérent dont la « ceinture oléicole », vaste zone où l'olivier s'impose sans cesse sous forme d'une monoculture, était le reflet spatial le plus flagrant. Face à une telle hypothèse, il était nécessaire d'appliquer une méthodologie qui puisse appréhender l'intégralité de la nébuleuse oléicole pour révéler la cohésion et les dynamiques d'un tel système. Il fallait décrypter l'ensemble et la complexité de multiples facteurs et éléments qui intervenaient tout en gardant à l'esprit la vision d'ensemble : disséquer sans disloquer, telle était la gageure. Pour ce faire, il fallait disposer du corpus de données le plus large possible et construire un modèle synthétique qui puisse prendre la forme d'une représentation schématique comme le montre la figure 1.

1.3.2. Les entretiens : une méthode de recherche privilégiée

Employés initialement comme sources d'informations, les entretiens prirent une importance croissante au sein de la méthodologie déployée. Au cours des différents programmes de recherche (PDD, REGYNA, PATERMED), les méthodes d'entretien s'affinèrent et le traitement des corpus obtenus prit un caractère plus systématique et approfondi. Ainsi, les résultats issus des interviews ne se limitèrent plus au simple apport de connaissances formelles mais aboutirent à une production scientifique importante dans le travail de recherche. Les discours n'étaient plus seulement des supports d'information mais se transformaient en objets d'étude (Dalud-Vincent, 2011).
La recherche par entretiens fut appliquée sur de nombreux terrains de recherche (PDD : Sierra Mágina, Baronnies ; REGYNA : Sierra Mágina ; PATERMED : Terrasses du Larzac, Pic-Saint-Loup, Pays d'Aubagne et de l'Etoile, aire AOC de Bandol, arrière-pays niçois) sur des thématiques variées mais principalement orientées sur le paysage de l'olivier et/ou de la vigne. Au cours des trois programmes évoqués, j'ai pris part à plus de 200 entretiens entre 2003 et 2014. Parmi les personnes interrogées, la majorité d'entre elles est composée de producteurs oléicoles et viticoles, amateurs comme professionnels, de responsables des filières concernées (dirigeants de moulins privés ou coopératifs, responsables de groupements de producteurs, d'instances consulaires…), de gestionnaires de territoires (élus, responsables dans des collectivités territoriales ou des espaces protégés…), de personnels administratifs en charge de domaines en lien avec les thèmes de recherche et d'experts (agronomes, écologues, géographes, historiens, sociologues…). Le choix des personnes interrogées repose sur le ciblage d'un maximum de personnes-ressource dans les milieux oléicoles ou viticoles locaux (responsables de coopératives ou de groupement de producteurs, spécialistes des secteurs)

pour obtenir par la suite un panel plus étoffé d'acteurs à interroger. Les oléiculteurs, professionnels comme amateurs, forment la catégorie la plus fréquemment interrogées. Outre leur bonne connaissance du secteur oléicole et leur passion pour l'olivier, ils constituent des témoins privilégiés, des acteurs essentiels et des porteurs de discours à la fois profonds, lucides et instructifs.

Tous les entretiens s'effectuèrent dans un cadre individuel en suivant un questionnaire préparé mais aussi en suscitant des discours spontanés. Les entretiens étaient toujours menés en des endroits propices aux échanges en privilégiant, si possible, les lieux de travail (oliveraies, vignobles, moulins). Les acteurs interrogés sont également sollicités pour identifier d'autres personnes de leur connaissance susceptibles d'être questionnées. En parcourant les terrains de recherche, il advient fréquemment de faire de nombreuses rencontres inopinées ; sans faire l'objet d'interviews formelles, ces dernières furent des sources d'informations très précieuses et participèrent à la réflexion générale portée sur les résultats des entretiens.

Le choix méthodologique se porta sur les entretiens semi-directifs avec une grille de questions préétablie. Cette méthode permet de baliser le questionnement tout en offrant une grande liberté à l'interviewé. Cette dernière est nécessaire pour bien saisir les jeux de représentations et de perceptions, les cadres idéologiques, les modes discursifs, les enchaînements d'idées ou les formes d'argumentation.

Outre les savoirs formels évoqués, le discours apporte en soi quantité d'informations sur le fond et la forme. Cependant, il est préférable de guider l'interlocuteur par un questionnaire souple car l'olivier, tout comme la vigne, est une plante qui suscite une réelle passion ce qui induit des entretiens souvent très longs et agrémentés de multiples digressions. La structuration des entretiens par une série de questions s'avère pertinente pour rester centré sur le sujet interrogé et offrir un large balayage des questions qui intéressent l'enquêteur. Les entretiens semi-directifs permettent aussi de saisir les idées et discours émanant des interviewés et d'assurer le traitement et la comparabilité des données obtenues.

Le traitement des entretiens menés sur les différents terrains fut qualitatif en se fondant sur une base méthodologique (Bardin, 2013 ; Beaud & Weber, 2010 ; Blanchet & Gotman, 2010 ; De Singly, 2012 ; Kaufmann, 2011). Cela permit de dégager de nombreuses données formelles, des avis d'experts, des impressions, des jeux de perceptions multiples, des informations explicites ou implicites, des cadres idéologiques.

L'importance accordée aux entretiens dans le programme Patermed aboutit à l'application d'une méthodologie généralisée dans le traitement de ces derniers : 87 entretiens furent ainsi compilés et retranscrits et firent l'objet d'une analyse lexicale menée par l'équipe du Patermed (Veysseyre, 2012 ; Jezequel, 2013). Des associations lexicales furent mises en lumière et s'intégrèrent dans l'analyse des perceptions des paysages de la vigne et de l'olivier développées dans l'atlas (Grésillon *et al.*, 2014). De même, sur le terrain de l'aire AOC de Bandol, un traitement quantitatif spécifique fut entrepris avec une étudiante de master 1 dans le cadre du Patermed avec un sondage soumis à un grand nombre de personnes (74 individus interrogés) comprenant un questionnaire fermé fondé sur des impressions paysagères. Un traitement quantitatif portant sur la fréquence des réponses fut entrepris pour cerner les perceptions des interviewés face à des clichés paysagers (Veysseyre, 2012 ; Angles *et al.,* 2013). De façon similaire, des entretiens avaient été menés en 2008 auprès d'une vingtaine d'oléiculteurs d'Andalousie et des Baronnies pour recueillir leurs impressions face à une série de photographies de paysages dont quatre clichés de paysages d'oliviers. Les réactions face à ces photographies étaient obtenues de manière quantitative (par choix binaire : appréciation ou rejet

et par classement d'ordre de préférence) et de façon qualitative (par recueil des termes employés pour qualifier chaque photographie).

1.3.3. La nécessité d'une approche multi-scalaire

Considérée comme propre à la méthodologie du géographe, l'approche multi-scalaire s'avère indispensable pour aborder les différents objets de recherche et embrasser l'ensemble qu'ils constituent. Cette démarche organisée en fonction de niveaux d'échelle variables renforce l'impérieuse nécessité de recourir à une appréhension holiste des systèmes étudiés. Pour bien saisir le système oléicole andalou, chaque niveau scalaire apportait son lot d'informations et d'éclairages qui se distinguaient tout en s'insérant dans une globalité :

- au niveau de la parcelle : les milieux naturels et agricoles (choix de culture, pratiques, aménagements, travail…).
- au niveau de la commune : le réseau des unités de transformations (huileries, confiseries), la structuration sociale (importance du mouvement coopératif) ; la visibilité de la « ceinture oléicole » et ses effets de front (zones de recul ou d'extension de la monoculture de l'olivier).
- au niveau de la contrée (la *comarca*) : les initiatives territoriales (indications géographiques comme les AOP ; des instances de gouvernance territoriale comme les associations de développement rural) ; certains bassins de production.
- au niveau de la région : l'émergence d'une gouvernance de plus en plus décisive (Junte d'Andalousie) ; le grand bassin de production oléicole ; l'échelle d'investissement des grands groupes huiliers.
- Au niveau de l'Espagne : la réglementation ; la gouvernance dominante dans les domaines économiques et sociaux ; le marché intérieur (stratégies des groupes huiliers, régulation du marché par le stockage).
- Au niveau de l'Union européenne : la PAC et l'organisation des marchés; les aides accordées aux oléiculteurs ; la réglementation (produits, environnement); un marché croissant pour les exportations andalouses.
- Au niveau mondial : le rôle de l'Espagne dans le COI ; un marché devenu planétaire ; la concurrence accrue des pays oléicoles et des autres huiles alimentaires.

Depuis les années 1980, les contextes géographiques de l'oléiculture subissent des modifications majeures. C'est le cas du jeu dialectique qui s'opère entre les phénomènes de mondialisation et de localisme. Parallèlement, des restructurations territoriales surviennent en France, en Espagne ou au sein de l'Union européenne. Face à cela, une prise en compte en fonction de métriques multi-scalaires s'impose désormais dans l'étude des mondes oléicoles.

1.3.4. La démarche diachronique

En raison de la place de l'Histoire dans la genèse et les évolutions des systèmes oléicoles, l'approche diachronique s'avère nécessaire afin d'intégrer la dimension historique fondamentale pour comprendre dans son ensemble la culture de l'olivier. Les oliveraies actuelles sont bien souvent l'héritage de plantations anciennes voire pluriséculaires qui matérialisent ces « temps longs », chers à Fernand Braudel, dans lesquels s'inscrivent les espaces oléicoles (Braudel, 1949). Cela s'observe dans les paysages avec l'ancienneté des arbres dont les morphologies tourmentées permettent de deviner les stigmates du temps. Aujourd'hui l'ancrage des oliviers

dans une longue historicité demande à être relativisé en raison des entrées en production de plus en plus précoces, du rajeunissement des oliveraies et des arrachages de plus en plus fréquents des vieux sujets pour être vendus chez des pépiniéristes en vue d'un usage décoratif. Le passé est largement mobilisé et instrumentalisé par les milieux et les territoires oléicoles dans le but d'une valorisation induite par l'ancienneté des oliveraies. Il est donc nécessaire d'apprécier les références historiques, d'interroger les regards et discours portés sur les « traditions » pour mieux appréhender les processus croissants de mise en patrimoine et de valorisation fondée sur un passé historique revisité et fréquemment utilisé.

L'approche diachronique s'avère précieuse pour comprendre les jeux de permanences et/ou de changements qui régissent le monde oléicole ; aussi la dimension historique m'apparut-elle fondamentale dans plusieurs travaux[12]. Certaines situations historiques paraissent immuables et renforcent le poids accordé aux traditions ancestrales. Cela s'observe par exemple avec l'influence de certains foyers commerciaux comme Reús en Catalogne (Espagne) ou Imperia en Ligurie (Italie) en faveur d'un développement oléicole dès le Moyen-Âge. C'est également le cas des traditions qualitatives pluriséculaires de l'oléiculture dans le Bas Aragon, en Toscane ou dans le pays d'Aix-en-Provence (la célèbre *oli d'zaïs*[13]). Pareillement, la production oléicole de masse suscitée par d'importants courants d'échanges existe depuis plusieurs siècles en Andalousie ou dans les Pouilles italiennes et se perpétue toujours. La prégnance de l'histoire et une certaine inertie dans les évolutions semblent prédominer dans l'étude de l'oléiculture et cette caractéristique diachronique est constamment évoquée au profit d'une image que l'on souhaite traditionnelle. Toutefois, cela tranche nettement avec la rapidité et l'intensité des changements enregistrés depuis les dernières décennies[14]. Mais la césure provoquée par ces évolutions contemporaines est rarement intégrée dans cette image traditionnelle présentée comme immuable alors que la réalité montre désormais un visage beaucoup plus moderne et changeant. L'olivier et l'huile d'olive demeurent les mêmes dans leurs fondements (un arbre et un jus de fruit) mais les modes d'obtention ont considérablement changé en raison de bouleversements techniques.

La démarche historique s'avère nécessaire pour comprendre les aspects originaux ou similaires des mutations, pour appréhender les effets des vicissitudes passées au regard de la situation actuelle. En l'Andalousie, on peut rappeler le souvenir du « glorieux » passé romain ou hispano-mauresque ou l'impact social des mouvements de privatisation foncière du XIXème siècle[15]. Plus

[12] La thèse compte un chapitre entier consacré à l'évolution historique de l'oléiculture en Andalousie. De même, de nombreux articles aborde l'analyse des activités et espaces oléicoles dans une démarche diachronique (Angles, 1992 ; Angles, 1999 ; Angles, 2000 ; Angles, 2001 ; Angles, 2012). L'Atlas offre également un chapitre présentant les mutations historiques des paysages viticoles et oléicoles en France depuis le début du XIXème siècle (Courtot *et al.,* 2014).

[13] L'huile d'olive d'Aix-en-Provence (*oli d'zaïs* en provençal) était très réputée dès le XVIIème siècle : les caractéristiques du terroir local (le froid hivernal en particulier), les vertus qualitatives de la variété locale (l'Aglandau), le soin apporté aux olives durant la récolte (olivaison soignée et précoce), le savoir-faire des mouliniers et le rôle des négociants locaux qui souhaitent une huile de grande valeur sont autant des raisons qui expliquent l'excellente réputation des produits oléicoles aixois qui s'est poursuivie durant plusieurs siècles (Amoureux, 1784 ; Nicod, 1956 ; Amouretti & Comet, 1992 ; Boulanger, 1995 ; Fattori, 2000). Aujourd'hui encore, la région d'Aix-en-Provence bénéficie d'une AOP pour son huile d'olive depuis 1996.

[14] Parmi les changements enregistrés depuis les années 1970, il convient de mettre en avant la mécanisation de l'olivaison, l'irrigation, l'augmentation des densités de plantation, la diffusion de variétés allogènes, la modernisation des huileries avec le système continu, l'essor des moulins privés, l'usage décoratif des oliviers…

[15] A la fin du XVIIIème et au début du XIXème siècle se produisit en Espagne le mouvement de Désamortissement (*Desamortización*), c'est-à-dire une privatisation des terres publiques et ecclésiastiques, principalement

récemment, l'oléiculture andalouse subit les effets d'une grave crise qui sévit entre 1930 à 1980 en raison de la mévente de l'huile d'olive, de la Guerre Civile ou des accords américano-espagnols[16]. En France, les principaux faits historiques qui marquèrent la culture de l'olivier correspondent surtout à des accidents climatiques[17] qui jouèrent un rôle notable en accentuant les tendances lourdes qui prévalaient avec une concurrence accrue due à l'essor colonial des oléicultures en Algérie ou en Tunisie et à l'importation d'huiles alimentaires bon marché.

L'importance de la démarche diachronique requiert la mobilisation de données historiques provenant de productions scientifiques et de documents issus d'archives (descriptions, récits, relevés, réglementations, cartes…). Il convient également d'analyser les sources qui utilisent le discours historique à des fins promotionnelles (publicité, marketing territorial) ou socio-culturelles (associations, manifestations…). L'analyse des entretiens s'intègre dans cette recherche diachronique pour saisir la portée de la sphère historique. La transmission des savoirs ou du foncier, les rapports aux éléments du passé constituent des informations précieuses pour comprendre les liens ténus entre l'olivier et l'histoire. L'ensemble des corpus recueillis fait l'objet d'une analyse qualitative et synthétique en tentant d'expliciter les tendances lourdes, les événements révélateurs, les césures majeures dans la durée historique et dans son instrumentalisation.

La démarche diachronique peut s'établir sur l'analyse fine des paysages et des héritages historiques qui s'y révèlent. Les recherches développées par André Humbert et Colette Renard à partir de photographies aériennes obliques constituent une méthode pertinente qui aboutit à une étude minutieuse des paysages traités comme des palimpsestes à décrypter (Humbert & Renard, 2008 ; Humbert *et al.,* 2013). Cette méthodologie avait été intégrée pour analyser les principales mutations paysagères observables en Espagne et, entre autres, dans les oliveraies andalouses (Humbert *et al*., 2011). L'étalement oléicole, le développement des signes de modernisation (la multiplication des réservoirs d'eau ou *balsas* pour l'irrigation des oliveraies, l'essor des oliveraies intensives), l'abandon des olivettes de montagne ou la disparition des oliveraies en zone urbanisée constituent des processus qui apparaissent clairement sur les photographies aériennes obliques (Angles, 2011). Cette méthodologie a été reprise dans le Patermed et a permis d'enrichir une banque de données photographiques[18] et d'établir une typologie et une analyse fine des paysages de la vigne et de l'olivier présentes dans l'atlas (Humbert & Renard, 2014). La dimension paysagère s'avère ainsi un cadre pertinent pour saisir les formes construites par les relations entre sociétés et territoires, les marques des évolutions historiques et les héritages, sources de mise en patrimoine.

1.3.5. La démarche comparative

---

en1836 (Désamortissement de Mendizábal avec la vente de propriétés du clergé) et en 1855 (Désamortissement de Madoz avec la vente de propriétés de l'Etat, des ordres militaires, des confréries et œuvres pieuses).

[16] En 1953, l'Espagne franquiste et les Etats-Unis signent un traité d'amitié et de coopération dont une des clauses favorise les exportations de soja nord-américain qui concurrencent fortement la production oléicole en offrant sur le marché espagnol une huile alimentaire peu coûteuse.

[17] Des gels catastrophiques se produisirent en 1709, 1788, 1820, 1929 et surtout en février 1956 ce qui affecta gravement la pérennité de l'oléiculture en France.

[18] Photographies aériennes obliques consultables sur le site de la base d'images géographiques de l'UMR LOTERR (http://cerpa.univ-nancy2.fr/index.php ; consulté le 14/12/2015).

Les recherches développées à partir des années 2000 ont tenté de dépasser le cadre d'un seul terrain d'étude comme ce fut le cas au cours des études antérieures (province de Séville, Andalousie, Navarre) et d'adopter une pluralité des terrains en les confrontant. Ce choix méthodologique entend ne pas se restreindre au contexte local pour éviter toute démarche monographique aussi riche soit-elle. Pour ce faire, l'analyse comparative fut donc privilégiée pour s'extraire du cas d'étude et mettre en lumière les contextualisations géographiques et historiques, des variations dans les emboitements d'échelle et les analyses systémiques. Cette distanciation par rapport aux schémas explicatifs émis à partir d'un terrain d'investigation et la confrontation opérée entre différents cas d'étude s'avèrent fructueuses en s'appuyant sur un modèle qui introduit une compréhension holiste d'un système oléicole territorialisé (Reynaud, 1984).

La démarche comparative s'appuie sur un dispositif méthodologique qui offre des champs d'analyse pour approfondir et affiner les systèmes étudiés, les contextes territoriaux et les évolutions observées en les confrontant et en les replaçant dans un cadre modélisateur plus général. La perspective de cette démarche appuyée sur le comparatisme est « de pouvoir expliquer des objets géographiques non plus par l'aboutissement d'un récit biographique mais comme l'une des issues possibles d'un ensemble de processus interactifs complexes » (Pumain, 2003). Cela permet de dépasser les processus explicatifs qui offrent une pertinence variable pour plusieurs systèmes et de s'ouvrir vers des explications qui démontrent des structurations plus générales que l'on peut abstraire dans des modèles.

C'est à partir de cette orientation scientifique que s'est établi le choix de deux terrains d'étude privilégiés afin de les mettre en écho : l'Andalousie et la France méditerranéenne. Ce niveau régional offrait d'intéressantes comparaisons en raison de leurs contextes géographiques distincts tant au niveau de leurs pays respectifs que de l'aire méditerranéenne. En outre, la culture de l'olivier y présente des situations très dissemblables avec des surfaces réduites mais une place symbolique affirmée en France méditerranéenne alors que les superficies sont immenses et le poids économique et social est prédominant pour l'oléiculture andalouse. Toutefois, la démarche comparative ne peut se réduire à ces deux cas d'étude et il a toujours été bien clair dans mon esprit d'insérer ces deux terrains privilégiés dans une perspective plus large comprenant l'ensemble du monde méditerranéen et, en particulier, les pays européens (Italie, Grèce) et maghrébins.

L'analyse comparative se positionne également à une échelle infrarégionale au niveau des *comarcas* (la Sierra Mágina, les *campiñas* de Jaén, des *comarcas* sévillanes comme l'Aljarafe ou Estepa) ou des aires d'appellation (le Nyonsais et les Baronnies, l'aire de Bandol, l'aire des Terrasses du Larzac, l'aire du Pic-Saint-Loup) ou des communautés de communes (Pays des Paillons dans l'arrière-pays niçois, Grand Pic-Saint-Loup, Pays d'Aubagne et de l'Etoile). Cette multiplicité géographique des terrains d'étude s'appuie sur leurs situations variées en fonction de leurs rapports au rural, de la place des activités agricoles, des processus d'urbanisation et du développement touristique.

Ainsi certains terrains d'étude, à l'image du Pic-Saint-Loup (Hérault) ou de l'arrière-pays niçois (Alpes-Maritimes), furent choisis en raison de la présence d'un gradient d'urbanisation offrant un champ de comparaison au sein de la zone étudiée au niveau des paysages et de la pression urbaine. De même, il fut pertinent de se positionner dans une démarche comparative vis-à-vis de pratiques agricoles (agriculture biologique/conventionnelle), d'activités agricoles

(oléiculture/viticulture), de types d'acteurs agricoles (amateurs/professionnels) ou de réglementations (cahiers des charges des AOP oléicoles).

1.3.6. Le défi de l'interdisciplinarité

Une investigation orientée vers la compréhension des systèmes agricoles, une analyse paysagère et une préoccupation territoriale mène forcément sur la question méthodologique de la diversité des disciplines nécessaires pour appréhender ces objets de recherche. L'obligation de se doter du corpus de données le plus exhaustif et diversifié possible, de traiter des données multiformes et variées et de fournir une production scientifique qui réponde aux approches systémiques, multi-scalaires, diachroniques et comparatives choisies impose une démarche qui mobilise plusieurs disciplines. Pour ce faire, il est essentiel de s'appuyer sur trois prérequis fondamentaux pour conduire une telle démarche interdisciplinaire (Jollivet & Legay, 2005) : (i) un processus scientifique à construire, (ii) des apports en connaissances, points de vue et techniques de travail, (iii) un objectif d'explication au travail entrepris. Il convient alors de positionner les problématiques explorées dans un cadre collectif et d'y favoriser « un processus dialogique » qui associe acteurs scientifiques et champs disciplinaires (F. Darbellay *in* Mayaffre, 2005). Cela demande de surmonter l'écueil de la transversalité et de maîtriser des dispositifs méthodologiques très différents. Cette forme d'interdisciplinarité repose sur un contexte scientifique défini par Nicole Mathieu : « une prise de conscience des limites des disciplines pour analyser seule une question ou un objet de recherche, une reconnaissance des causalités multiples et de la complexité intrinsèque de certains problèmes » (Mathieu, 1999).
Cela est apparu de manière flagrante au cours des programmes de recherche dans lesquels les équipes concernées ont dû répondre au défi de l'interdisciplinarité face à des problèmes où prévalait la question des rapports sociétés/nature (Kalaora & Vlassopoulos, 2013). La diversité au sein des collectifs scientifiques de chaque programme a offert une mobilisation de compétences variées et complémentaires, une confrontation et une mutualisation des données et des méthodes, une collaboration dans des tâches collectives et un travail de synthèse. Cela a contribué à surmonter l'obstacle de la pluridisciplinarité en faisant émerger une intelligence collective au sein de chacune de ces communautés scientifiques. Pour ce faire, la démarche interdisciplinaire peut s'opérer, dans un premier temps, au sein des champs de la seule géographie (démarche « interne ») en mobilisant les problématiques et méthodes issues des deux spécialisations générales qui divisent cette discipline (géographie humaine et physique). Les collaborations scientifiques établies avec des biogéographes, des spécialistes des questions urbaines, des aménageurs ou des géographes quantitativistes se positionnent dans le même cadre interdisciplinaire « interne ». La démarche interdisciplinaire peut également correspondre à une démarche « externe » en impliquant des scientifiques issus de différentes disciplines (histoire, écologie, économie, génétique, sociologie…) et en instaurant cette approche dialogique qui s'inscrit au cœur du processus interdisciplinaire (Darbellay, 2014).
Ainsi, les concepts de paysage et de terroir, au centre du programme Patermed, relèvent de logiques et dynamiques complexes au sein des territoires méditerranéens nécessitant des approches combinées entre plusieurs disciplines (Angles *et al.*, 2012). L'ensemble des thématiques abordées dans le PATERMED s'apparente à ces « questions complexes », évoquées par Nicole Mathieu, qui réclament un dialogue et une collaboration entre les disciplines. L'élaboration et la rédaction de l'Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier au cours de ce

programme constituent le meilleur exemple de cette démarche collective pour un résultat synthétique, une finalité appliquée, moteur puissant de convergence interdisciplinaire (Quensière, 1995). La préparation de l'ouvrage, fruit de quatre années de recherche, requit des terrains de recherche communs, des rencontres constantes du collectif, des pratiques de terrain conjointes, une mutualisation des données, un langage et des conceptualisations partagés, une confrontation et une synthèse des résultats. Chaque discipline a donc élaboré ses propres problématiques, puis par une confrontation et des pratiques de recherche communes des problématiques interdisciplinaires ont émergé auxquelles devaient répondre le collectif. Le défi interdisciplinaire repose ainsi sur le parcours de ce collectif au cours de l'ANR PATERMED et sur une pratique autant sociale que scientifique (Mathieu *et al.,* 1995) qui permit des échanges et aboutit à des productions communes comme l'atlas. Le PATERMED constitua un cadre formidable pour endosser la position du « passeur de frontières », évoqué par Marcel Jollivet (Jollivet, 1992).

Le pilotage d'une telle tâche interdisciplinaire demande un gros effort pour franchir les multiples obstacles inhérents aux cultures scientifiques, à la diversité des objets et des méthodes de recherche et aux différences épistémologiques propres à chaque discipline. L'approche interdisciplinaire du PATERMED put être déployée aussi bien au sein d'une démarche « externe » provenant de domaines scientifiques différents (écologues, généticiens, historiens, géographes) qu'au sein d'un collectif issu de la même discipline géographique (ruralistes, biogéographes, aménageurs, géographes quantitativistes…). Le travail de coordination au sein du PATERMED me permit d'impulser et de diriger des axes de recherche dans l'équipe et, sans maîtriser toutes les techniques et méthodologies déployées, de participer aux travaux de cartographie et analyse par SIG des espaces viticoles et oléicoles, à la modélisation du système viticole de l'aire de Bandol ou aux essais de télédétection des vignobles et oliveraies.

Dans un autre registre, la tâche de directeur de la spécialité de master 2 Espace et Milieux à l'Université Paris Diderot contribua à nourrir mes réflexions et mes pratiques de chercheur dans un cadre interdisciplinaire. La formation Espace et Milieux entend se placer à la croisée des champs de la géographie et de l'écologie dans une vision globale et pluridisciplinaire. Les nombreuses études de cas et rapports effectués dans ce master correspondent exactement à des démarches interdisciplinaires qu'il a fallu activer et piloter avec les étudiants[19].

Le défi lancé par l'interdisciplinarité est ainsi vécu comme « une exigence à produire de l'innovation et à s'ouvrir sur l'action même dans le cadre de recherches », comme un cadre propice à l'échange et au dialogue scientifique et comme un ferment nécessaire à la dynamique d'acquisition des connaissances (Barrué-Pastor, 1992).

[19] Parmi les 12 expertises territoriales effectuées dans le cadre du Master 2 Espace et Milieux entre 2010 et 2015, toutes nécessitaient la mobilisation de divers champs disciplinaires (écologie, aménagement, économie, sociologie…). Ce fut particulièrement vrai pour des commandes comme : « Contribution à la réalisation d'une étude de préfiguration des modalités de gestion du site UNESCO Porto-Scandola et à l'élaboration de propositions pour sa gestion ultérieure » en 2014, « Mission exploratoire sur la mise en œuvre d'une réserve naturelle régionale et d'activités environnementales sur la Base de Loisirs Jabelines-Annet (77) » en 2013 ou « Le Marais audomarois, projet territorial pour une agriculture durable » en 2011.

Partie II. L'oléiculture face à la modernité

2.1. Les systèmes oléicoles face aux défis du XXIème siècle

2.1.1. Une activité qui paraissait immuable, inapte aux changements de la modernité

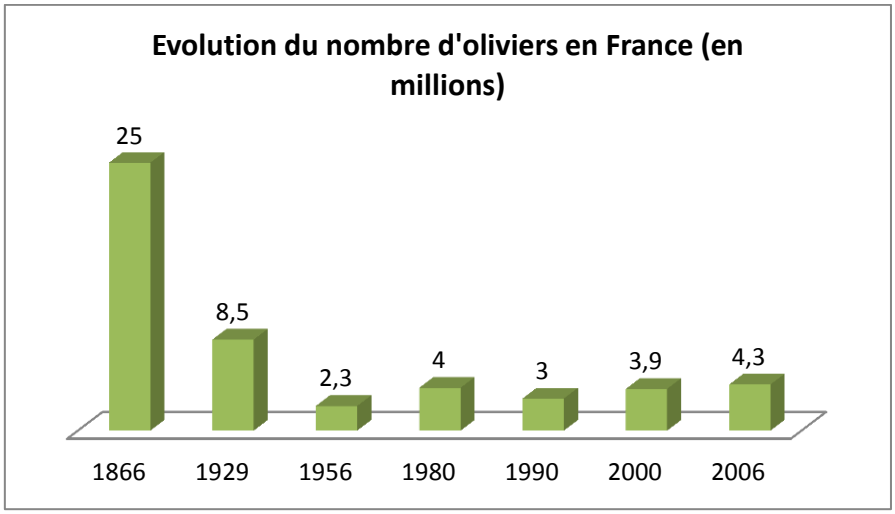
Longtemps confinée dans une routine séculaire, l'oléiculture entre depuis les années 1980 dans une nouvelle phase marquée par de profonds changements. Désormais, la culture de l'olivier, symbole d'une agriculture méditerranéenne immuable, est entrée pleinement dans le XXIème siècle et présente même des aspects qui la placent dans une situation pionnière, révélatrice de grands changements contemporains. Ces mutations majeures sont multiples et modifient en profondeur les systèmes oléicoles traditionnels. Certes, contrairement à l'image trop souvent ressassée d'une oléiculture figée dans le temps, les systèmes oléicoles ont déjà connu dans le passé des changements mais ceux-ci n'avaient qu'une faible portée et s'opéraient très lentement : la mécanisation des pratiques oléicoles et des procédés de transformation était encore peu avancée jusque dans les années 1970 et les nouvelles techniques déployées n'avaient guère bouleversé les systèmes productifs. L'entretien des sols pouvait alors s'effectuer grâce à des engins motorisés et l'énergie nécessaire pour la mouture et la trituration des olives ne requérait plus de forces humaines ou animales mais des moteurs pour mouvoir les meules et activer les presses. Toutefois, en Andalousie comme en Afrique du Nord, on pouvait encore observer jusqu'aux années 1970 des techniques oléicoles inchangées depuis des siècles puisque des tâches arboricoles s'effectuaient encore manuellement (labours, taille, récolte) et les opérations industrielles demeuraient rudimentaires dans les huileries (longue mouture avec des meules mues par des animaux ou de simples moteurs, pressage effectué par des systèmes employant la force humaine). Parallèlement, d'autres activités agricoles méditerranéennes connaissaient des changements rapides avec le développement de la mécanisation, de l'irrigation, de la fertilisation ou de la protection phytosanitaire. L'oléiculture apparaissait ainsi comme un « fossile », le symbole d'une tradition agricole figée, sclérosée au cœur d'un XXème siècle totalement voué à la modernité et à la technicité.

Le fameux rapport rédigé par des experts nord-américains sur l'oléiculture espagnole en 1957 est très révélateur de l'image que l'on portait sur la culture de l'olivier au XXème siècle : une activité peu rentable qui devait à tout prix se moderniser ou être complètement abandonnée au profit d'orientations plus lucratives (grandes cultures mécanisées : céréaliculture, plantes industrielles ; arboriculture irriguée ; élevage). Le remède préconisé par ces experts était brutal puisque la moitié de l'oliveraie espagnole devait disparaître (soit par arrachage dans les secteurs de plaine, soit par abandon pour les oliveraies considérées comme marginales, et l'autre moitié devait être modernisée au profit des terroirs les plus appropriés. En fait, ces derniers correspondaient à des régions comme l'Andalousie orientale qui pouvaient difficilement se diversifier. Ce régime drastique prôné par des spécialistes agricoles étrangers au monde méditerranéens ne parût guère exagéré ou irréaliste puisque les Pouvoirs Publics espagnols mirent sur pied en 1972 un plan de modernisation et de reconversion de l'oléiculture espagnole qui

reprenait partiellement les conclusions dudit rapport (Ministerio de Agricultura, 1972). Des idées reçues étaient fermement ancrées dans les mentalités, en particulier auprès des élites économiques et politiques : un pessimisme général vis-à-vis de l'avenir de l'olivier, une oléiculture perçue marginale, l'incompatibilité supposée de cette activité devant les défis de la modernité... L'olivier apparaissait presque comme une relique figée, l'arbre d'une tradition agricole appréciée mais voué immanquablement à une marginalisation progressive. Malgré son importance dans l'alimentation des populations locales, l'huile d'olive semblait elle aussi destinée à un déclin inéluctable au profit d'huiles alimentaires moins chères, neutres en goût et considérées comme plus saines. Ce discrédit général jeté sur l'oléiculture espagnole des années 1960 et 1970 inquiétait profondément certaines personnalités qui demeuraient attachées à l'olivier et aux régions oléicoles : le titre de l'ouvrage de Juan-Bautista De la Torre, sénateur de la province de Jaén et promoteur de la DOP Sierra de Segura, était très révélateur de l'ostracisme qui touchait l'oléiculture dans les années 1970 (Bautista de la Torre, 1973)[20].

En France, l'impression qui prévalait pour l'olivier n'était guère différente que celle observée en Espagne. L'oléiculture y enregistrait un fort déclin depuis le XIXème siècle et le nombre d'oliviers cultivés avait dramatiquement chuté comme en témoigne la figure 2. La concurrence des huiles de graine et des huiles d'olive importées d'Algérie ou de Tunisie avait fortement affecté l'oléiculture française et de nombreuses olivettes avaient été arrachées au profit d'activités plus rémunératrices (principalement la viticulture) ou étaient abandonnées en raison de leur faible rentabilité ou des difficultés pour les exploiter (olivettes en pente). En outre, des accidents climatiques (gelées de 1820 ou 1929) avaient accéléré ce déclin mais le coup fatal fut porté par la gelée catastrophique de février 1956 car des millions d'oliviers furent détruits et toute l'économie oléicole française en fut profondément affectée. Au milieu des années 1980, il ne restait guère plus de 3 millions d'oliviers cultivés en France et, malgré l'action de nombreux défenseurs, l'oléiculture apparaissait comme une activité d'un lointain passé glorieux mais destinée à une lente disparition.

Figure 2 : L'évolution du nombre d'oliviers en France
Source : données AFIDOL



[20] Titre de l'ouvrage de Juan Bautista de la Torre : *¿ Qué pasa con el olivar ?* (trad. : Que se passe-t-il avec l'oléiculture ?). De même, Antonio López Ontiveros, spécialiste de l'oléiculture andalouse, avait intitulé son ouvrage analysant l'avenir du secteur oléicole espagnol : *El olivar, ¿ un cultivo problema ?* (trad. : L'oléiculture, une culture à problème ?) (López Ontiveros, 1978).

2.1.2. La modernisation croissante des systèmes productifs

2.1.2.1. La modernisation dans les oliveraies :

La culture de l'olivier est une activité arboricole qui a toujours fait l'objet de recherches agronomiques afin d'optimiser les récoltes, de stimuler la croissance des arbres ou de pallier les ravages des maladies et des parasites. Les traités de Columelle (Ier siècle) ou de Alonso de Herrera (XVIème siècle) témoignent de ces savoirs anciens destinés à favoriser la productivité des oliviers. Depuis le XVIIIème siècle, la science agronomique a largement contribué à améliorer les connaissances sur cet arbre et à offrir des orientations pour moderniser cette culture ; ainsi l'oléiculture n'a jamais été à l'écart des recherches et des innovations. Parallèlement, les techniques huilières ont également enregistré des progrès au cours des XIXème et XXème siècles avec l'apparition de meules plus lourdes dotée d'une forme adaptée pour améliorer la mouture et le malaxage de la pâte (meules tronconiques), la motorisation (d'abord à vapeur, puis électrique) de la rotation des meules et, enfin, des presses métalliques avec des systèmes de pressage mécanique puis hydraulique. La capacité de trituration des moulins s'accroît fortement et réduit ainsi le chômage des olives[21] et améliore la qualité des huiles produites. De même, le rendement industriel[22] des huileries avait légèrement augmenté. Toutefois, ces changements n'avaient pas fondamentalement modifié les procédés et l'obtention de l'huile d'olive restait fondée sur la succession des opérations classiques : mouture des olives avec des meules, remplissage des scourtins* avec la pâte d'olive malaxée, pressage vertical des piles de scourtins*. Dans les oliveraies, la modernisation des opérations agricoles demeurait limitée avec la motorisation des labours, les débuts de la fertilisation et des traitements phytosanitaires, mais cela ne concernait qu'une petite minorité d'oléiculteurs. La faible rentabilité offerte par l'oléiculture contribuait à la lente diffusion des méthodes modernes. De même, le faible coût de la main-d'œuvre et la nécessité de préserver des emplois saisonniers indispensables pour l'énorme population d'ouvriers agricoles contribuèrent au maintien d'une oléiculture peu modernisée (Tío, 1982 ; Zambrana Pineda, 1987).

Jusqu'aux 1970, le système productif oléicole connaissaient deux verrous qui empêchaient sa voie vers la modernisation : une récolte qui restait manuelle et une chaîne technique mouture-pressage qui était lente et de faible capacité. Le problème de la récolte était particulièrement grave car l'augmentation des coûts de main-d'œuvre affectait fortement la rentabilité de l'oléiculture. Ainsi les études effectuées au cours des années 1970 montraient que le coût de récolte pouvaient atteindre jusqu'à 80 % du revenu final ; cela grevait dangereusement la rentabilité de l'oléiculture (López Ontiveros, 1978).

---

[21] Le chômage des olives correspond au temps d'attente des olives avant leur trituration dans le moulin. Auparavant, elles « chômaient » sur des aires de stockage ou dans des sacs de jute ; il fallait régulièrement brasser ces tas d'olives pour éviter une fermentation et une température trop importantes.

[22] Le rendement industriel correspond au pourcentage effectif d'huile obtenue à partir des olives ; il se différencie de la teneur en huile des olives en fonction de l'efficacité du mode d'obtention utilisé dans le moulin.

Au cours des années 1980, des changements majeurs s'opérèrent et contribuèrent à faire de l'oléiculture une activité agricole moderne et rentable. Certaines modifications ne firent que poursuivre une tendance déjà amorcée à l'image de la fertilisation qui se généralisa avec, en particulier, l'apport de matières azotées sous forme d'urée. Les recherches agronomiques permirent de mieux doser et de mieux appliquer les fertilisants en optimisant les périodes d'apport, en développant la fertilisation foliaire… Pour une plante qui a besoin de produire beaucoup de rameaux fructifères et qui est implanté souvent sur des sols pauvres, la fertilisation azotée joua un rôle important dans l'accroissement des rendements. De même, les traitements phytosanitaires se généralisèrent pour lutter contre les principales maladies comme la maladie de l'œil de paon (*Cycloconium oleaginum*) grâce aux pulvérisations à base de cuivre (bouillie bordelaise) ou contre des parasites comme la Mouche de l'olivier (*Bactrocea oleæ*). Ainsi, à partir des années 1970, de grandes campagnes systématiques de traitements aériens contre les populations de *Bactrocea oleæ* furent entreprises par l'Etat espagnol puis par la Junte d'Andalousie. En une décennie, l'oléiculture andalouse se convertissait complètement aux pratiques chimiques.

La composition des olivettes connaissait aussi des changements avec une augmentation des densités de plantations et une certaine homogénéisation variétale. Les plantations déjà existantes ont été guère modifiées et ont conservé leurs dispositions traditionnelles[23] avec leurs cultivars traditionnels. Toutefois, une densification des olivettes anciennes s'est opérée dans les terroirs où prédominaient les plantations lâches et l'absence d'un agencement ordonné des oliviers[24]. Les nouvelles plantations qui se multiplièrent à partir des années 1980 en Andalousie présentèrent une densité accrue (généralement, 8m par 8m) et donnèrent lieu parfois à des vergers à haute voire très haute densité. Ces derniers se caractérisent par un nombre d'arbres beaucoup plus élevé (300-400 arbres/ha pour les vergers à haute densité et 500 à 800 oliviers/ha pour les vergers à très haute densité) avec une disposition linéaire en haies fruitières. Les oliviers n'y ont plus qu'un seul pied et une forme érigée alors qu'ordinairement ils comptent 2 ou 3 pieds en Andalousie et offrent un port large et rabaissé. Ce nouveau type d'olivette dense demeure minoritaire en Andalousie mais il est fréquent dans les régions où l'olivier a enregistré une forte progression de ses surfaces depuis la décennie 1980. C'est le cas des *campiñas* du Bassin du Guadalquivir ou des régions sèches d'Andalousie orientale (provinces de Grenade et de Jaén) où les olivettes s'étendirent sur les *tierras calmas*, des anciens terroirs céréaliers.

En France, les oliveraies à haute densité sont rares mais, à l'image de celle visible sur la figure 3, elles se sont multipliées dans les années 1990 et 2000 en raison d'une conjoncture très favorable stimulée par une forte demande et des prix élevés. Les variétés présentes dans ces vergers denses sont choisies pour leur forte productivité, la précocité de leur entrée en production et la vigueur de leur développement vertical[25].

---

[23] Dans la province de Jaén, la disposition traditionnelle des oliveraies était généralement de 10m par 10m ou 8m par 12m.

[24] Dans certaines régions comme les sierras des provinces de Cadix, Malaga ou Grenade, les oliviers étaient fréquemment disposés sans aucun ordre au sein des vergers, la plupart des arbres étant greffés sur des oléastres préexistants. Dans les olivettes plus récentes (XIXème- début du XXème siècle), les oléiculteurs ont procédé à des plantations plus ordonnées avec un agencement en carré (*marco real*) ou en quinconce (*a tresbolillo).*

[25] Le développement vertical des rameaux est très important pour les vergers à haute densité car cela permet une gestion plus aisée de la haie fruitière et surtout cela offre une meilleure transmission des vibrations dans

Figure 3 : Vue aérienne d'un verger à haute densité à Salses (Pyrénées-Orientales)
Source : André Humbert et Colette Renard – ANR Patermed 2012.

En Andalousie, trois variétés ont été privilégiées dont deux sont d'origine locale : le Picual (originaire de la province de Jaén) pour 50% des nouvelles plantations et l'Hojiblanco (originaire de la province de Cordoue) pour 20% et une est d'origine catalane, l'Arbequino pour plus de 20% de nouveaux vergers andalous (Barranco, 1995). Cette homogénéité des nouvelles olivettes et l'arrachage de nombreuses variétés jugées peu intéressantes[26] entre les années 1960 et 1980 ont abouti à une uniformisation variétale progressive dans l'oliveraie andalouse au profit de la variété *jiennense** Picual (tableau 1).

Tableau 1: L'évolution des variétés d'oliviers en Andalousie
Source : J.M. Brenes, 2012 à partir des données de Ministerio de Agricultura et Consejería de Agricultura y Pesca.

Variétés	1981	2005	Evol. 1981-2005
Picual	45,1	59,6	+14,5
Hojiblanca	18,0	17,8	-0,2
Lechín	10,8	3,3	-7,5
Picudo	5,1	2,5	-2,6
Manzanilla Sevillana	4,3	4,8	+0,5
Verdial de Huévar	2,3	1,3	-1,0
Gordal Sevillana	2,2	1,0	-1,2
Aloreña	1,3	0,8	-0,5
Verdial de Vélez Málaga	0,9	0,6	-0,3
Otras	10,0	8,3	-1,7
Total	*100*	*100*	

Le même phénomène se rencontra dans d'autres pays méditerranéens où se généralisèrent des oliveraies plus homogènes. C'est le cas du Maroc avec la Picholine marocaine ou de la la Grèce avec le Koroneiki. L'encadrement d'une étude sur l'agriculture dans la commune marocaine de Ouaouizerth (préfecture d'Azilal) menée par une étudiante du master 2 Espace et Milieux[27] permit

les branches pour optimiser la chute des olives avec une récolte mécanique par l'emploi de vibrateurs de branches ou de tronc, voire de machines à vendanger.

[26] Parmi les variétés qui ont subi les plus importants arrachages en raison de leurs faibles rendements, on peut citer le Lechín, le Carrasqueño, le Rapayaso, le Verdial de Huevar, le Loaime, le Pico Limon…

[27] Mémoire de Master 2 spécialité Espace et Milieux de Malika Ibrahimi (titre : L'agriculture à Ouaouizerth : état des lieux et perspectives de développement) effectué en 2008-2009 et dont j'assurais le tutorat scientifique.

d'appréhender les processus similaires de développement et de modernisation qui touche l'oléiculture marocaine. Dans ce terroir au pied de l'Atlas, les nouvelles olivettes ont des agencements réguliers, avec des arbres à un ou deux pieds et une prédominance écrasante du cultivar Picholine. Elles se différencient très nettement des olivettes traditionnelles disposées sans ordre en bordure des parcelles et composées d'une multitude pieds serrés. En revanche, en France ou en Italie, l'homogénéisation variétale demeura limitée car les oléiculteurs souhaitèrent conserver leurs variétés typiques en raison d'un attachement local et, plus tard, du respect des cahiers des charges des AOP. Les plantations à partir de boutures herbacées obtenues dans des pépinières spécialisées se généralisèrent en raison d'une entrée en production beaucoup plus précoce (dès la 3ème année alors qu'il faut attendre au moins sept ans pour avoir les premières olives pour des oliviers plantés à partir de rameaux ligneux nommés *estacas*).

Une des modernisations majeures fut le développement de l'irrigation dans les oliveraies. L'olivier résiste bien aux sécheresses du climat méditerranéen mais un apport hydrique offre une très forte augmentation des rendements. L'arrosage double la productivité des oliveraies[28] et atténue la variabilité des récoltes en réduisant le phénomène de l'alternance, si important chez l'olivier. Jusqu'aux années 1980, les olivettes irriguées étaient très rares en Andalousie et se cantonnaient dans les casiers arrosés traditionnels de certaines vallées principalement situées dans la province de Grenade. C'était une irrigation par gravité alimentée par des canaux anciens dont l'objectif était plutôt l'arrosage des cultures associées à l'olivier : l'agrumiculture ou les arbres fruitiers tropicaux dans les Alpujarras grenadines, le maraîchage dans les *vegas* andalouses. A partir de la décennie 1980 apparaissent les premières oliveraies irriguées par le système du goutte-à-goutte dans la province de Séville (Angles, 1992) et cette technique d'arrosage va très rapidement s'étendre, en particulier dans la province de Jaén (Angles, 2003). Désormais, l'irrigation fait partie des dispositifs techniques fondamentaux pour la modernisation de l'oléiculture. Cela permet une densité supérieure des olivettes et offre une productivité accrue qui contribue à la forte augmentation des productions oléicoles observée depuis la décennie 1990. Bien que la pluviosité soit plus abondante et les sécheresses moins accusées, les oliveraies irriguées se multiplient également en France au profit d'une oléiculture plus intensive.

Le deuxième grand axe de modernisation pour l'oléiculture porte sur l'entretien des sols. Traditionnellement, les oliveraies étaient labourées afin de réduire toute concurrence préjudiciable à l'alimentation en eau des arbres. Seules les olivettes intégrées dans un système pastoral demeuraient avec une couverture herbeuse dans un paysage de *dehesas* piquetées d'oliviers (Parra, 1988). Ces labours nécessitaient de nombreuses heures de travail car les olivettes se prêtaient mal à un entretien avec des engins motorisés (pentes souvent fortes, passage étroit entre les arbres, émiettement du parcellaire). Outre son coût, le labourage fut de plus en plus décrié car il fragilisait les racines superficielles des oliviers, indispensables pour une bonne alimentation en eau, et il engendrait de graves pertes de sols par érosion. Les agronomes préconisèrent le non-labourage (*no laboreo*) et cette pratique fut rapidement adoptée par les oléiculteurs car elle leur offrait une réduction des coûts et un gain de temps très appréciable pour tous ceux qui ont une autre activité professionnelle. Cependant, le non-labourage fut fréquemment associé à un épandage généralisé de désherbants afin d'éliminer la couverture herbeuse considérée comme indésirable pour le

[28] En 2012, le rendement moyen en Espagne des oliveraies en culture sèche était de 1241kg d'olives/hectare contre 2445Kg/ha en culture irriguée (source : Ministerio de Agriculture, *Anuario de Estadística Agraria 2014*)

développement des oliviers et gênante pour la pose des filets au moment de la récolte. Le recours aux produits chimiques se renforça donc dans l'oléiculture en raison de la simplification des opérations culturales afin de réduire les coûts et de s'adapter aux disponibilités des oléiculteurs.

En dernier lieu, la modernisation majeure opérée dans l'oléiculture réside dans la mécanisation de la récolte qui correspondait à la tâche la plus exigeante en temps et en coût. Cette dernière faisait vivre une importante population d'ouvriers agricoles mais cela fragilisait le secteur oléicole car le coût de main-d'œuvre se répercutait dans le prix plus élevé de l'huile d'olive aboutissant à une faible rentabilité de l'activité. Les premiers vibrateurs de tronc furent mis au point dans les années 1960 mais la technique apparaissait coûteuse, peu efficace en raison des rameaux fructifères tombants qui transmettent mal les vibrations et dommageable pour les racines. En outre, les oliviers andalous comptent généralement plusieurs pieds ce qui compliquent les opérations. Une solution souple et peu onéreuse fut trouvée grâce aux vibrateurs de branches ou aux peignes vibrants. Peu coûteux[29], ils se prêtent bien à la récolte pour les petits producteurs, ils abîment beaucoup moins les arbres que le gaulage traditionnel et ils offrent un gain de temps appréciable. Associés avec la pose de vastes filets en matières synthétiques, les appareils vibrateurs, semblables à celui visible sur la figure 4, se multiplient à partir des années 1990 et contribuent à une réduction des coûts de récolte. Parallèlement, les vibrateurs de troncs se perfectionnent et offrent dans les oliveraies adaptées (arbres à 1 pied, terrains plats, vastes allées pour le passage des engins et le déploiement des « parapluies » destinés à recueillir les olives) une modernisation qui améliore considérablement la rentabilité de l'olivier. Ainsi en quelques décennies, c'est l'ensemble de l'itinéraire technique de l'oléiculture qui se voit transformé par une série de modifications concomitantes qui font entrer l'activité oléicole en pleine modernisation à l'instar des autres secteurs agricoles.

Figure 4 : Récolte des olives à l'aide d'un peigne vibrateur à Albánchez de Mágina (province de Jaén)
Source : S. Angles (novembre 2009).

2.1.2.2. La modernisation dans les moulins

[29] Le coût d'un peigne vibrant neuf se situe entre 1000 et 2000 euros mais des modèles d'occasion sont accessibles à des prix inférieurs.

Parallèlement aux progrès des pratiques oléicoles, la phase de transformation des olives a aussi connu une modification majeure qui révolutionna l'obtention de l'huile d'olive. Cette transformation incluait plusieurs étapes successives effectuées avec différents appareillages : en premier lieu, des bassins pour laver les olives, puis des meules pour les triturer et malaxer la pâte obtenue, puis des presses pour séparer les parties liquides (les margines*) de la partie solides (les grignons*) et, pour finir, des bassins de décantation pour récupérer l'huile flottant au-dessus des margines*. Désormais, il existe des chaînes mécanisées qui procèdent à toutes ces tâches de façon continue et rapide. Débarrassés des feuilles et des brindilles par des souffleurs, les olives sont lavées puis déchiquetées au moyen de broyeurs mécaniques (à disques ou à marteaux) et moulues en une pâte qui est envoyée directement dans un grand malaxeur destiné à agréger les molécules d'huile. Puis cette pâte homogène est expédiée dans un décanteur qui sépare par centrifugation l'huile d'olive des margines* et des grignons[30]. L'huile d'olive produite est ensuite filtrée par une seconde centrifugation afin d'éliminer tout élément solide, source d'oxydation et de rancissement. C'est désormais une chaîne totalement automatisée qui transforme les olives dans les moulins.

Ce nouveau procédé technique offre des capacités de trituration beaucoup plus importantes pour les huileries ce qui diminue considérablement le chômage des olives et ses méfaits (oxydation et fermentation des olives ce qui accroît l'acidité des huiles et occasionne un défaut gustatif). Désormais, la transformation s'effectue à l'abri de l'air, sans contact avec des matériaux (pierre, scourtins*) et sous un contrôle thermique strict pour éviter que la température de fabrication n'excède 28°C ce qui serait dommageable pour la qualité de l'huile. De cette façon, les risques d'oxydation et de goûts défectueux sont fortement réduits. L'huile produite est de bien meilleure qualité ; aussi la part des huiles lampantes[31] s'est-elle rétractée au profit des huiles d'olive vierges extra[32]. La transformation par système continu offre également l'avantage de mieux maîtriser les caractéristiques gustatives des huiles produites ; ainsi, les saveurs fruitées, fondamentales pour la qualité de l'huile d'olive, sont bien mieux préservées et les goûts défectueux moins prononcés. La performance des matériels et la technicité des mouliniers permettent désormais d'élaborer des huiles avec des palettes gustatives très larges : du fruité vert intense en début de récolte au fruité noir en fin de saison. Le système continu a aussi permis une ouverture plus précoce des moulins pour triturer des olives en début de maturité voire à peine tournantes : cela réduit les pertes de fruits tombés au sol et surtout cela procure une huile dotée d'un fruité très intense, d'une forte ardence (goût piquant), d'une acidité très faible et d'une belle couleur verte. Ce type de saveur est très recherché et aujourd'hui les moulins disposent d'une large gamme d'huiles d'olive en fonction de caractéristiques gustatives variées. Les fabricants de matériels, principalement italiens (Alfa-Laval, Pieralisi, Barracane, Amenduni, Rapanelli…), proposent des oléifacteurs en système continu dotés de gabarits très variables répondant aux productions de tous types de moulins. En France, les moulins privés se sont ainsi multipliés et disposent de tels matériels modernes transformant de faibles volumes tout en maintenant un très haut niveau de qualité. En Andalousie, les huileries disposent de

[30] Il existe des décanteurs à trois phases qui séparent l'huile, les margines* et les grignons* ou des systèmes à deux phases, de plus en plus fréquents, qui effectuent une séparation de l'huile et des grignons humides contenant l'eau de végétation des olives triturées.

[31] Est déclarée huile lampante une huile d'olive, impropre à la consommation, dont le taux d'acidité libre excède 2%. L'huile lampante nécessite un raffinage pour être comestible.

[32] Est déclarée huile d'olive vierge extra une huile d'olive obtenue par extraction physique dont le taux d'acidité libre est inférieur à 1% et dotée d'une note supérieure à 6,5/10 au test de dégustation (méthode de dégustation du Conseil Oléicole International).

batteries d'oléifacteurs qui offrent des capacités de trituration qui peuvent être colossales ; ainsi, l'huilerie coopérative de Bedmar, visible sur la figure 5, peut transformer plus de 12 millions de kilos d'olives pour une production de 2 000 à 3 000 tonnes d'huile d'olive soit presqu'autant que la production française !

Figure 5 : Une huilerie dotée d'une énorme capacité de trituration : la coopérative « La Bedmarense » à Bedmar (province de Jaén)
Source : S. Angles (janvier 2009).

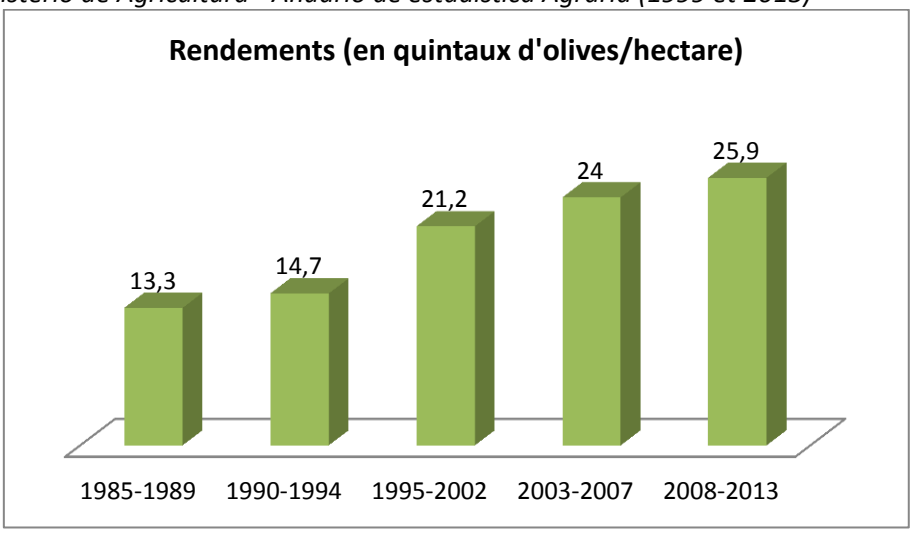
A ce nouveau procédé de transformation s'ajoutent les progrès effectués dans le stockage des huiles avec des cuves dont les températures et l'atmosphère sont contrôlées pour conserver une qualité optimale. En raison de la forte progression de la production d'huile d'olive en Espagne au cours des décennies 1990 et 2000, les capacités de stockage ont été considérablement accrues pour une meilleure maîtrise du marché et une gestion de la variabilité des récoltes en lien avec l'alternance des oliviers. Ainsi, dans les huileries andalouses, les aires de stockage ont pris une ampleur considérable, à l'image de celles photographiées en figure 6, pour répondre à cette production croissante et à une orientation commerciale de plus en plus tournée vers la grande distribution et l'exportation.

Figure 6 : Aire de stockage d'huile d'olive de la coopérative oléicole « La Bedmarense » de Bedmar (province de Jaén)
Source : S. Angles (janvier 2009).

2.1.3. Les effets de la modernisation de l'oléiculture

L'oléiculture est devenue très rapidement une activité arboricole moderne et les conséquences de cette modernisation ont été immédiates. En premier lieu, ce fut l'augmentation considérable des rendements qui s'ensuivit. Comme le montre la figure 7, la productivité des olivettes espagnoles a enregistré une croissance notable due à la généralisation de l'irrigation, de la fertilisation et des traitements phytosanitaires. Conjuguée à la multiplication des jeunes olivettes productives, cette croissance des rendements aboutit à une très forte augmentation de la production d'huile d'olive en Espagne.

Figure 7 : L'évolution des rendements moyens des oliveraies à huile en Espagne
Source : Ministerio de Agricultura - Anuario de estadística Agraria (1999 et 2013)



Après avoir supplanté l'Italie comme premier producteur mondial dans les années 1980, l'Espagne devient le leader incontesté du secteur oléicole mondial avec plus de 45,3 % de la production mondiale[33] (moyenne 2009/10-2013/14). L'Andalousie joue un rôle majeur dans cette croissance puisqu'elle assure à elle seule 83,7 % de la production nationale[34] et que cette part ne cesse de s'amplifier (79 % en 1989-93). L'accroissement de la production oléicole andalouse est le reflet d'une conjoncture favorable qui débuta à la fin des années 1980 et se confirma jusqu'au milieu des années 2000. La demande en huile d'olive augmentait fortement tant sur les marchés intérieur et mondial, les prix étaient bien orientés, les subventions européennes demeuraient élevées et la part des coûts de production se réduisaient grâce à la modernisation. L'oléiculture apparaissait ainsi comme un secteur prospère et l'Andalousie s'imposait comme le centre de l'activité oléicole mondiale avec près de 40 % de la production mondiale d'huile d'olive et d'olives de table et 30 % des exportations mondiales[35].

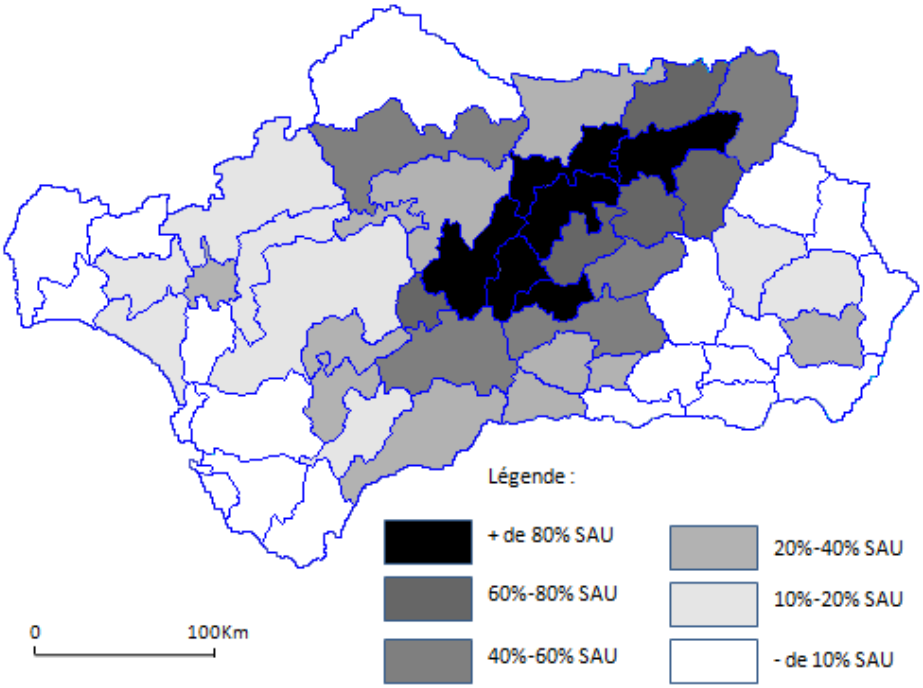
Cette région a pu répondre à la forte augmentation de la consommation d'huile d'olive observée dans le monde mais la maîtrise de ces échanges lui a souvent fait défaut au profit d'opérateurs extérieurs (principales centrales d'achat européennes comme Carrefour, Auchan ou Tesco, grands importateurs italiens…). Les huileries ont considérablement accru leurs capacités de trituration et de stockage, ont nettement amélioré la qualité de leurs produits mais la commercialisation demeure déficiente avec des ventes en vrac très majoritaires. L'Andalousie reste le principal pourvoyeur d'huile d'olive brute auprès de la grande distribution ou des négociants qui se chargent du conditionnement et de la commercialisation ; aussi une part importante de la plus-value échappe-t-elle complètement au secteur oléicole andalou. Ce fait n'est pas nouveau puisque les oléiculteurs andalous s'en plaignaient déjà dans les années 1960 et 1970. L'essor des coopératives et la constitution d'une entité commerciale collective (UTECO-Jaén) tentait de répondre à cette faiblesse. Malgré la puissance de leurs productions, les coopératives andalouses et les rares structures collectives orientées dans la vente (coopérative de deuxième degré) ne sont jamais parvenus à contrôler le marché et à s'assurer une part plus importante de la plus-value. Leurs énormes productions les handicapent car, après les lourds investissements requis pour augmenter les capacités de trituration et de stockage, elles n'ont guère les moyens d'investir dans le marketing ce qui les oblige de s'adresser à des gros opérateurs commerciaux pour écouler leurs volumes. En outre, la massification de la production, la maturité du marché mondial de l'huile d'olive (la consommation mondiale stagne désormais) et la distorsion entre l'offre et la demande en termes d'acteurs (nombreux vendeurs éclatés/petit nombre d'acheteurs) entraînent aujourd'hui une faiblesse des cours de l'huile d'olive qui fragilise le secteur[36].

Pour répondre au prix réduit atteint par l'huile d'olive depuis le milieu des années 2000, les oléiculteurs andalous ont opté pour une voie productiviste en augmentant leurs volumes de production avec une modernisation accrue (recours à l'irrigation, fertilisation et emploi de produits

[33] La production espagnole s'élève à 1 361 600 tonnes d'huile d'olive en 2009/10-2013/14 pour un total mondial de 3 004 600 tonnes (données du COI).
[34] En 2011, la part de l'Andalousie pour la production d'olives de table est de 82 % et, pour la production d'olives à huile, 83,8 % (données Ministerio de Agricultura – Anuario de Estadística Agraria 2013).
[35] Exportations hors exportations intra-communautaires (données COI). La place de l'Andalousie est beaucoup plus importante si on y intègre les exportations intra-communautaires.
[36] Les cours de l'huile d'olive sont restés très faibles de 2007 à 2014 et se situaient à environ 200 euros/100Kg sur le marché de Jaén (données COI).

phytosanitaires, mécanisation de la récolte) afin de réduire leurs coûts de production. Cette situation est d'autant plus préoccupante que l'olivier occupe aujourd'hui une situation de monoculture dans une grande partie de l'Andalousie comme le montre la figure 8 : la dépendance vis-à-vis du secteur oléicole y est particulièrement forte voire totale. Ce choix productiviste permit un développement économique certain au cours de cette période de prospérité et de modernisation avec des revenus croissants et d'importants investissements opérés dans les olivettes et les huileries. Les provinces de Jaén, Cordoue ou Grenade profitèrent largement de cette embellie économique et l'oléiculture ne cessa de s'imposer comme la principale activité agricole et la base de l'économie locale. Désormais, cette dépendance semble bien préjudiciable mais peu d'alternatives apparaissent hormis une valorisation incertaine des productions oléicoles par l'établissement de signes d'identification ou des labels qualitatifs. L'Andalousie orientale enregistre alors une spécialisation forcenée des exploitations vers une oléiculture productiviste, des modifications paysagères brutales vers une monoculture modernisée et un net recul des autres orientations agricoles (céréaliculture et élevage extensif, principalement).

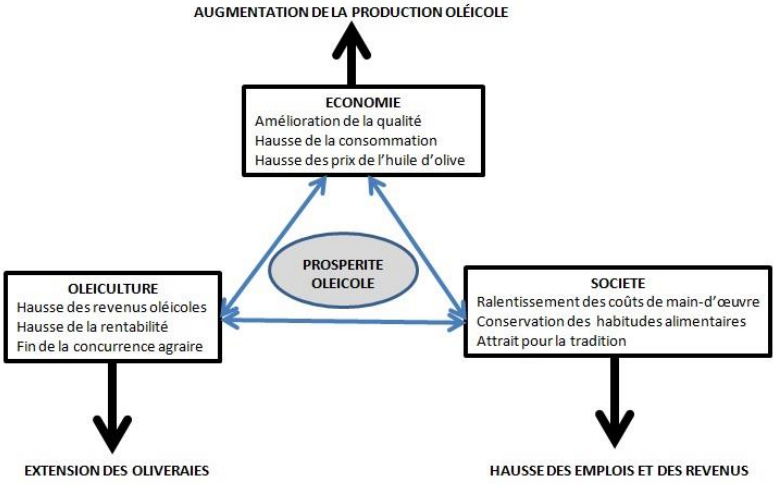
Figure 8 : La part des oliveraies dans la SAU des *comarcas* agraires andalouses (2011)
Source : élaboration propre à partir des données de l'INE (Censo Agrario 2011)



En dehors des opportunités suscitées par le marché, la spécialisation vers la monoculture de l'olivier repose également sur la composante socio-économique du système oléicole andalou. Depuis longtemps, ce sont principalement les petites exploitations, très fréquentes en Andalousie orientale, qui ont opté pour l'oléiculture, même quand cette activité offrait une faible rentabilité. En effet, l'olivier requiert relativement peu d'heures de travail et permet d'exercer une autre activité professionnelle. La récolte, opération majeure nécessitant beaucoup de travail, pouvait s'effectuer avec la main-d'œuvre familiale ou amicale sans engendrer un coût salarial trop important. L'oléiculture apportait ainsi un complément de revenus très appréciés dans des régions où le niveau de vie était le plus faible d'Espagne et le chômage particulièrement élevé. C'est pourquoi les

oliveraies n'ont jamais cessé de s'étendre dans les provinces de Jaén, Cordoue ou Grenade alors qu'elles enregistraient un fort recul en Andalousie occidentale où les grands domaines, largement dominants, arrachaient leurs olivettes au profit de cultures mécanisées plus rentables. La modernisation a renforcé la corrélation entre la prédominance des petits exploitants d'Andalousie orientale et la culture de l'olivier car les matériels nécessaires étaient peu couteux et adaptés à ces petites structures. Ainsi, l'installation de l'irrigation par goutte-à-goutte constitue un investissement peu onéreux car il s'opère dans un cadre collectif au sein de communautés d'irrigants de plus en plus nombreuses : cela réduit les frais pour les gros équipements (pompes, conduites, retenues…) et elles bénéficient d'aides régionales et communautaires généreuses. Ainsi les paysages oléicoles andalous ont été profondément modifiés avec les alignements à l'infini de tuyaux noirs qui arrosent les oliviers et la multiplication des réservoirs d'eau creusés à flanc de coteaux (Angles, 2011). Parallèlement, les petits oléiculteurs étaient soutenus par la puissance de leurs coopératives qui assuraient la trituration de leurs productions croissantes et leur offraient de nombreux services (achats d'intrants, préconisations agronomiques, prêt de matériels..). La mécanisation de l'olivaison, de la fertilisation ou des traitements phytosanitaires peut facilement se faire grâce à des matériels simples à la portée des petits exploitants. La cohésion du sous-système socio-économique, fondée sur des structures collectives très fortes (coopératives, communautés d'irrigants), se renforce donc avec la modernisation et la massification de l'oléiculture andalouse comme on peut l'observer sur la figure 9.

Figure 9 : la modernisation du système oléicole andalou
Source : S. ANGLES.

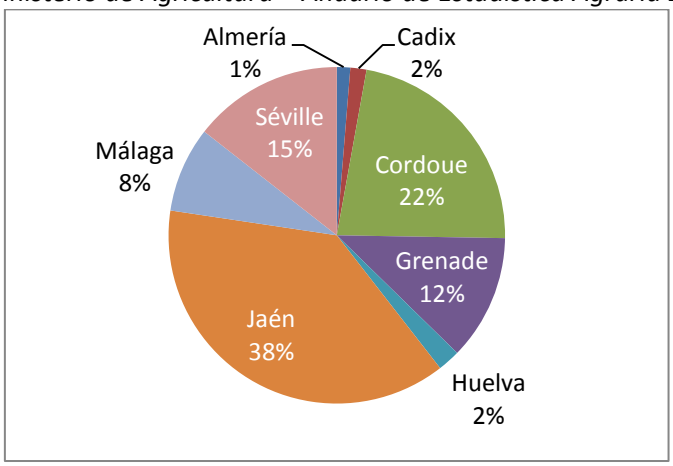


L'extension et la spécialisation croissante au sein de la « ceinture oléicole » devient le reflet géographique d'un système oléicole de plus en plus puissant et cohérent. Ce dernier s'appuie également sur des grandes exploitations qui, après avoir souvent arraché leurs oliviers dans les années 1970 et 1980, ont de nouveau replanté des olivettes en raison de leur rentabilité retrouvée. L'augmentation des rendements, la hausse des cours de l'huile d'olive (au moins jusqu'au milieu des années 2000) et la réduction des coûts de récolte avec la généralisation des vibrateurs ont redonné

un attrait à cette activité auprès des grandes unités foncières avec de nouvelles oliveraies ultramodernes[37].

Globalement, après deux décennies de stagnation, les superficies en oliviers ont fortement augmenté en Andalousie depuis les années 1980 et atteignent un maximum actuel avec 1 542 340 hectares[38] dont 38 % se concentrent dans la seule province de Jaén (584 415 ha) comme en témoignent les figures 10 et 11. A elles seules, les provinces de Jaén et de Cordoue regroupent 60 % des oliveraies andalouses et constituent le cœur de la « ceinture de l'olivier ».

Figure 10 : La répartition des superficies en oliviers en Andalousie en 2012
Source : données du Ministerio de Agricultura – Anuario de Estadística Agraria 2013.



Les figures 11 et 12 montrent clairement que l'augmentation des surfaces oléicoles est particulièrement forte dans les provinces de Jaén et de Grenade, phénomène observable depuis les années 1970 et 1980 alors que l'oléiculture traversait une grave crise. En outre, les oliveraies sévillanes connaissent aujourd'hui une forte extension depuis la décennie 1990 ce qui tranche vis-à-vis du net recul enregistré dans les années 1970 et 1980. Les provinces de Jaén et de Cordoue ont désormais une croissance faible de leurs oliveraies mais elles atteignent une situation de monoculture de l'olivier qui laisse peu de place pour une extension récente.

Figure 11 : Les superficies en oliviers en Andalousie et leur taux d'évolution entre 1996 et 2012
Source : élaboration propre à partir des données du Ministerio de Agricultura – Anuario de Estadística Agraria (1999 et 2013).

[37] Les nouvelles oliveraies des grandes exploitations des *campiñas* ont une irrigation généralisée, des densités très élevées, des arbres à un seul pied pour une olivaison mécanisée et une composition avec des variétés choisies pour leur productivité comme le Picual ou l'Arbequino
[38] Données Ministerio de Agriculture – Anuario de Estadística Agraria 2013.

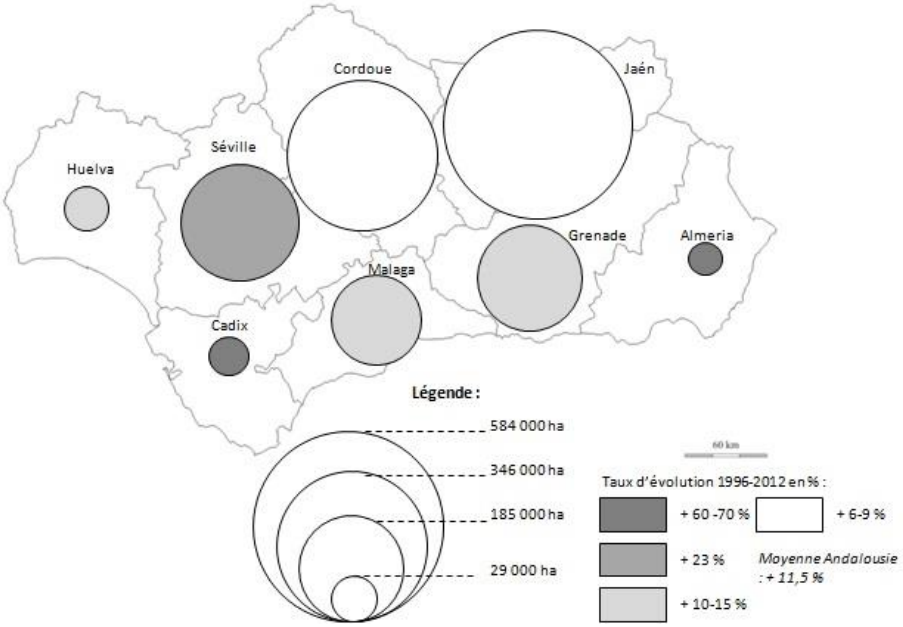
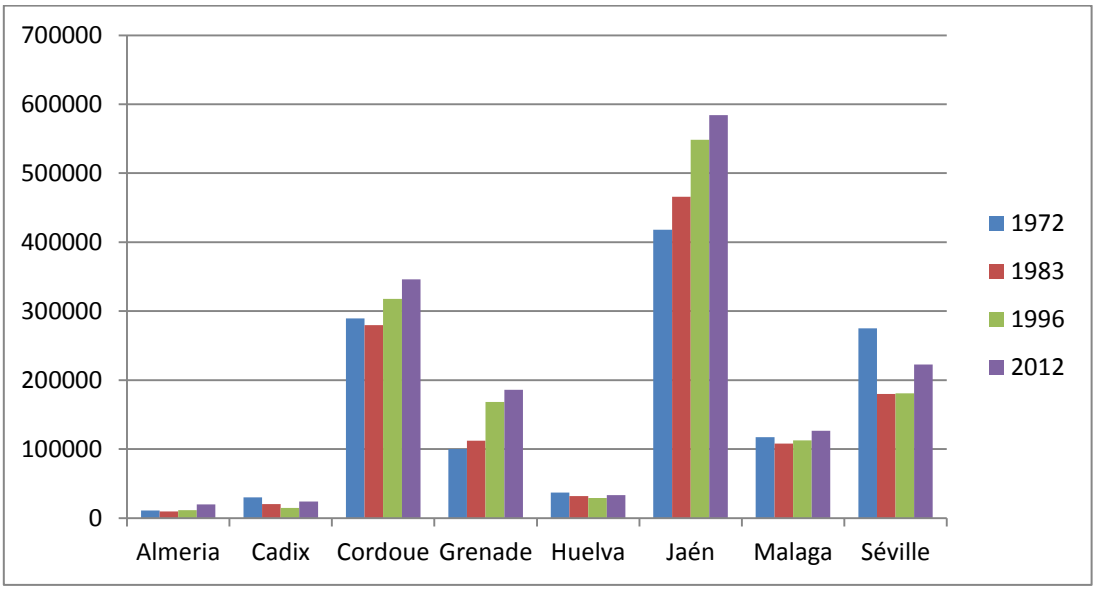


Figure 12 : Les superficies en oliviers dans les provinces andalouses et leur évolution (1972-2012)
Source : élaboration propre à partir des données de Ministerio de Agricultura – Anuario de Estadística Agraria 2013.

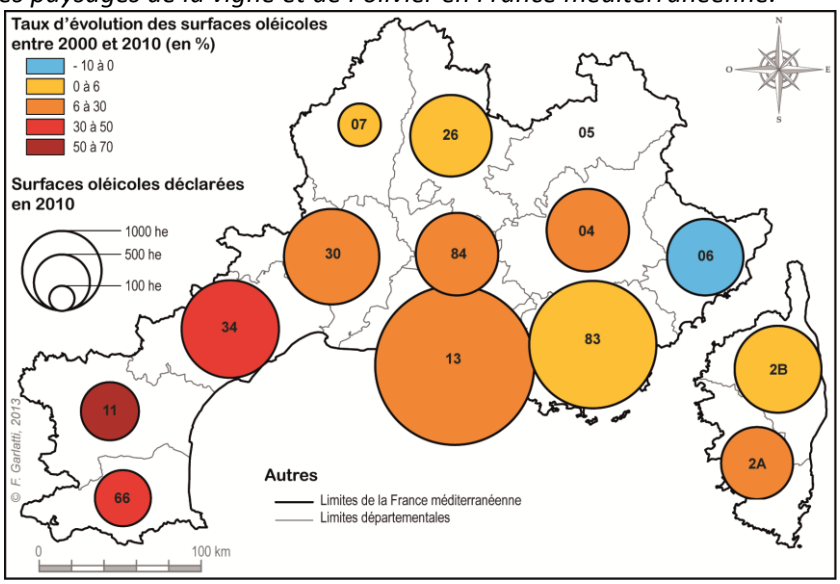


En France, les effets de la modernisation oléicole sont beaucoup plus discrets bien que le développement d'une oléiculture plus intensive avec des vergers adaptés (irrigation fréquente, forte densité de plantation) et une certaine mécanisation soient observés. Ces changements ont été entrepris par des oléiculteurs stimulés par le renouveau du secteur mais aussi par des viticulteurs à la recherche d'une diversification de leurs activités ou par des investisseurs attirés par les aménités d'une olivette et sa production d'huile d'olive. Après des décennies de fort recul et un déclin accéléré suite au gel catastrophique de Février 1956, les superficies en oliviers ont nettement augmenté en France depuis les années 1980 et maintes nouvelles oliveraies sont apparues. Ces dernières correspondent le plus souvent à des plantations de type traditionnel, à quelques vergers modernes, mais aussi aux innombrables olivettes destinées à une orientation plus récréative de la part des

oléiculteurs amateurs. La croissance des surfaces oléicoles apparaît plus forte en Languedoc-Roussillon qu'en Provence ou en Corse comme en témoigne la figure 13.

Figure 13 : les surfaces oléicoles en France méditerranéenne en 2010 et le taux d'évolution entre 2000 et 2010

Source : Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier en France méditerranéenne.



Contrairement aux huileries andalouses qui ne cessent de s'agrandir, la filière oléicole française a enregistré une augmentation des petites structures privées dotées de matériels modernes et le nombre de moulins en France a cru de 155 en 1983 à 207 en 2010 (données AFIDOL). Ce phénomène s'apparente à l'essor des caves privées dans la viticulture et de nombreux producteurs oléicoles français cherchent désormais à se distinguer avec leur propre production de niche tout en assurant la chaîne complète de la transformation et de la commercialisation. Les moulins privés répondent aux besoins de leurs propriétaires mais triturent aussi les olives des autres producteurs et, en particulier, celles des oléiculteurs amateurs de plus en plus nombreux. Cela révèle la redynamisation d'un milieu oléicole français qui recherche des productions de très haute qualité au sein de niches commerciales bien spécifiques.

En relation avec la modernisation de l'oléiculture, les paysages de l'olivier ont subi d'importants changements marqués, entre autre, par une standardisation morphologique des vergers. Les opérations de taille sont aujourd'hui plus sévères afin de renouveler régulièrement le volume végétal susceptible de produire des olives. Certains ports traditionnels, périlleux pour les récoltes, tendent donc à disparaître comme les oliviers élancés en hauteur, si fréquents en Corse, dans la région niçoise, dans les Alpujarras grenadines ou dans la *comarca* de Vélez Málaga (province de Málaga). Les associations culturales, mêlant les oliviers à la vigne ou à d'autres arbres fruitiers (amandiers dans province de Málaga ; agrumes dans celle de Grenade ; cerisiers ou abricotiers dans les Baronnies drômoises), sont aussi en voie de disparition car cela gêne la mécanisation. En Andalousie, les variétés traditionnelles se raréfient au profit des cultivars les plus productifs (Picual, Hojiblanco, Arbequino). L'agencement et la densité des plantations s'uniformisent et accentuent la banalisation des paysages produits, en particulier dans les nouvelles olivettes intensives qui se caractérisent par de vastes surfaces totalement homogènes où les oliviers sont alignés en haies fruitières. Les installations nécessaires pour l'irrigation (tuyaux d'arrosage, retenues d'eau, équipements de

pompage…) contribuent à l'image moderne et quasi-industrielle que l'on perçoit dans les oliveraies andalouses. Les sols nus désherbés donnent une impression d'éradication de tout élément naturel hormis les oliviers. A cela s'ajoutent les effets paysagers d'une monoculture de l'olivier étendue sur un million et demi d'hectares qui engendre un réel sentiment de monotonie et d'industrialisation en Andalousie. Devant un tel spectacle, il s'avère bien difficile de promouvoir une vision patrimoniale de l'oléiculture en Andalousie qui s'appuierait sur la qualité de ses paysages.

Ainsi, au cours des entretiens menés auprès d'oléiculteurs andalous et drômois dans le cadre du programme Paysages et Développement Durable (PDD), nous demandions à nos interlocuteurs de réagir face à diverses photographies d'oliveraies. L'une d'entre elles, visible sur la figure 14, correspondait à une oliveraie intensive prise en Andalousie occidentale ; les réponses étaient unanimes : c'était un paysage qualifié d'industriel et correspondait au modèle que tout oléiculteur voulait éviter, y compris pour les oléiculteurs de la province de Jaén !

Figure 14 : Paysage à dominante oléicole pris près d'Arcos de la Frontera (province de Cadix)
Source : M. Cohen (2006).

Aussi, l'image jusqu'ici valorisée des oliveraies risque-t-elle d'être largement brouillée par la modernisation de l'oléiculture et l'apparition des nouveaux vergers intensifs. C'est un élément important à retenir dans la perspective d'une valorisation des productions oléicoles adossée à un processus de patrimonialisation et à la qualité des paysages. L'impact des nouvelles pratiques modernes porte également sur les ressources ; ainsi, les sols sont mis à nu après l'épandage de désherbants et subissent une érosion intense comme en témoignent le déchaussement des racines des oliviers et la multiplication de ravines de plus en plus incisées, phénomènes remarquables sur la figure 15 ci-dessous.

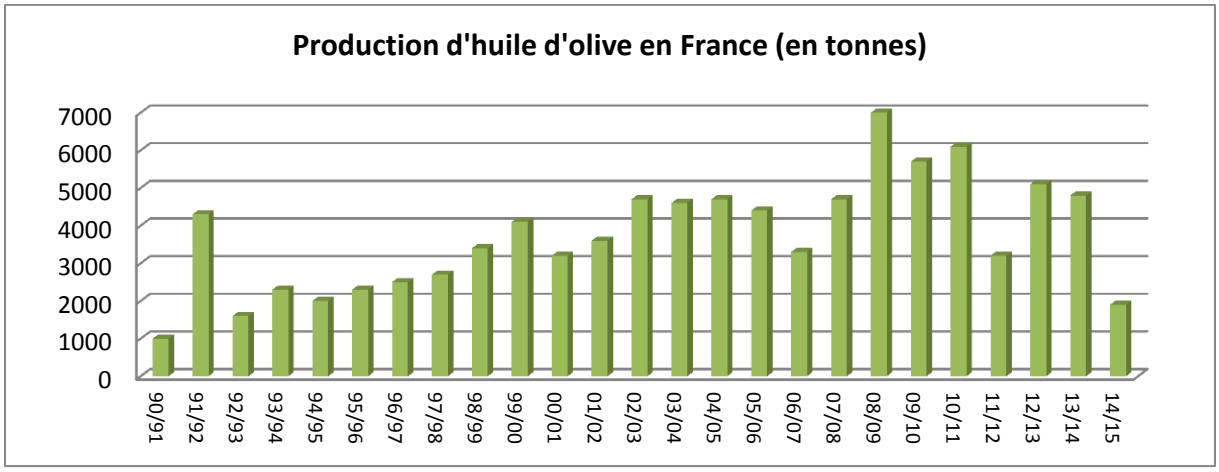
Figure 15 : Olivier déchaussé (*olivo colgado*) en raison de l'érosion par ruissellement observé à Bedmar (province de Jaén)
Source : S. Angles (2009)

Les résultats du programme PDD ont bien montré les effets néfastes des pratiques oléicoles et l'accroissement de l'érosion par ruissellement dans les oliveraies de la Sierra Mágina (Ballais, 2009). Cela conduit à un ravinement croissant, à une surcharge en éléments fins dans les cours d'eau et à un colmatage progressif des lacs de retenue dans le Bassin du Guadalquivir. Le programme PDD a également démontré que l'usage des désherbants provoque une forte diminution de la biodiversité relevée dans les oliveraies (Cohen, 2009). Le recours généralisé à l'irrigation pose également le problème des ressources en eau tant au niveau de la quantité (les aquifères sont largement sollicités et leurs réserves diminuent) qu'au niveau de la qualité (les traces de produits phytosanitaires sont en forte augmentation). La question des ressources hydriques devient de plus en plus criante en raison des prélèvements effectués par l'oléiculture dans la partie amont du bassin-versant du Guadalquivir alors que les plus gros consommateurs d'eau se situent dans la partie aval (agglomérations de Séville et de Cordoue, agriculture irriguée d'Andalousie occidentale comme la riziculture dans les Marismas ou l'arboriculture et l'horticulture dans la vallée du Guadalquivir. En outre, les oliviers irrigués sont sujets à la verticiliose, maladie fongique incurable de plus en plus fréquente, et ils s'avèrent moins robustes rendant impossible un retour vers une culture pluviale. Ainsi l'avenir de l'oléiculture irriguée dans la province de Jaén paraît incertain en fonction des réserves en eau disponibles et des futurs choix d'affectation de ces ressources (Del Moral Ituarte, 2012 ; Gómez Calero, 2011 ; Junta de Andalucía, 2008 ; Moyano Estrada *et al.,* 2005 ; Sánchez Martínez *et al.,* 2008 ; Tójar *et al.,* 2011 ; Vives Solbes, 2003).

L'oléiculture française ne connaît pas les périls qui fragilisent le système oléicole andalou car la modernisation y demeure discrète, les paysages de l'olivier restent traditionnels et attrayants avec une image très valorisée et les productions bénéficient d'une notoriété qui permet des prix élevés qui atteignent 4 à 10 fois le cours mondial de l'huile d'olive vierge. Toutefois, la production d'huile d'olive en France a fortement augmenté comme le montre la figure 16 et cela aboutit aujourd'hui à une certaine saturation du marché car la niche commerciale dans laquelle se positionnent les produits français est très réduite. Cependant les récentes mauvaises récoltes (2011/12 et 2014/15), dues aux attaques de Mouche de l'olive, atténuent ce risque commercial mais entraînent une forte baisse de la rentabilité de l'oléiculture en France.

Figure 16 : Evolution de la production d'huile d'olive en France

Source : Données COI.



Les problématiques soulevées par la modernisation de l'oléiculture présentent bien des analogies avec celles qu'a rencontrées la viticulture avec deux situations radicalement opposées : d'un côté, une oléiculture de masse, présente en Andalousie (mais aussi en Tunisie ou au Maroc), marquée par une modernisation accélérée et une piètre valorisation et de l'autre côté, une oléiculture de niche, présente en France, en Italie ou en Catalogne, caractérisée par un effort de typicité et une forte patrimonialisation. Les difficultés qui apparaissent pour l'oléiculture andalouse laissent présager un avenir préoccupant à l'instar de la crise qui frappe les viticultures de masse du Languedoc-Roussillon ou de la Castille-La Manche. En revanche, les bassins oléicoles, fondés sur une excellence qualitative et ancrés dans des terroirs réputés, sont dans une situation qui n'est pas sans rappeler celle des vignobles réputés et prospères profitant d'une forte valorisation. Ces situations reflètent bien la problématique centrale dans laquelle se place désormais l'oléiculture : celle qui oppose une activité insérée dans la globalisation contemporaine tout en cherchant des solutions locales pour mieux se préserver.

2.2. Les mutations de l'oléiculture : entre global et local

2.2.1. L'oléiculture : un secteur désormais intégré dans la globalisation contemporaine

2.2.1.1. Une consommation devenue mondiale

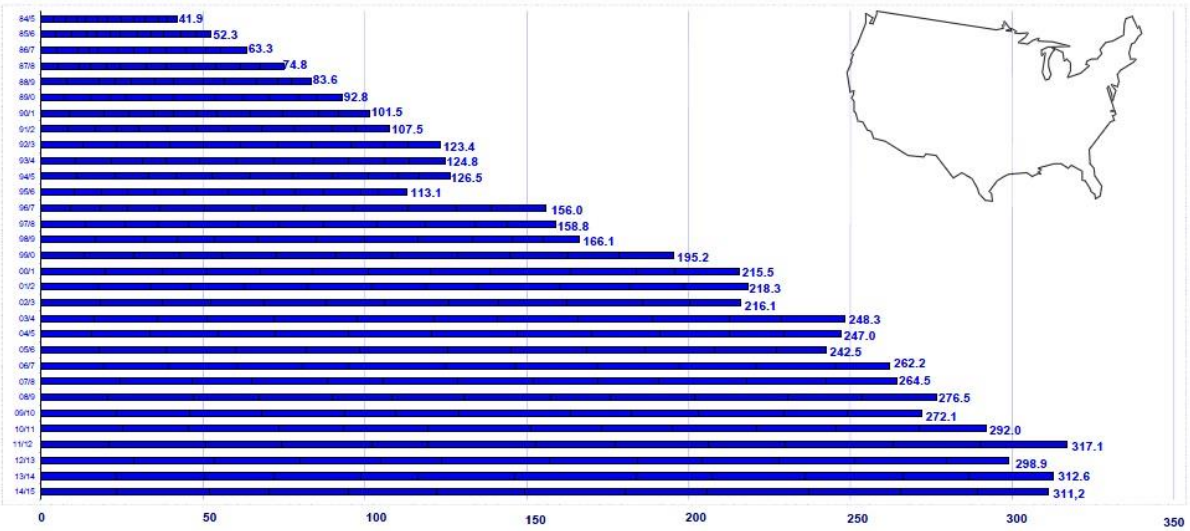
Jusqu'aux années 1980, la filière oléicole était encore un secteur pour lequel la consommation et les échanges se réduisaient très largement au Bassin méditerranéen : en 1980, 97 % de la production d'huile d'olive était consommée par les seuls pays méditerranéens. Les principaux flux concernaient les achats massifs d'huile d'olive des Italiens dont la production ne pouvait suffire à leur propre consommation et à leurs exportations. Les Etats-Unis constituait le seul marché notable situé en dehors du Bassin méditerranéen mais ces achats demeuraient encore modestes (25 000 tonnes environ en moyenne). Les importations d'Europe du Nord et du Japon étaient très limitées se réduisant à quelques milliers de tonnes. La consommation d'huile d'olive restait une habitude culinaire confinée aux seules sociétés méditerranéennes comme le montre le tableau 2.

Tableau 2 : Evolution de la consommation moyenne annuelle d'huile d'olive par habitant dans quelques pays consommateurs (1980-2014)
Source : Données du COI (2015).

Pays	Consommation en 1980 (en Kg/habitant-an)	Consommation en 2014 (en Kg/habitant-an)
Etats-Unis	0,1	0,8
Royaume-Uni	0,1	1,0
France	0,4	1,8
Espagne	9	11
Italie	9	12
Grèce	18	21

Depuis les années 1980, la situation commerciale du secteur oléicole a été bouleversée car les produits oléicoles et, en particulier l'huile d'olive, ont largement participé à une mondialisation alimentaire survenue au cours des dernières décennies. La consommation d'huile d'olive a fortement augmenté en dehors des pays méditerranéens et ce produit est désormais bien présent dans les habitudes alimentaires : ainsi, le taux de pénétration de l'huile d'olive dans les ménages français est passé de 30 % en 1980, à 80 % en 2007 (données AFIDOL). Même si la consommation per capita peut paraître modeste, le tableau 2 montre clairement la forte croissance de la consommation et donc des importations d'huile d'olive dans les pays non-méditerranéens comme les Etats-Unis ou la France. Ainsi, en raison de la consommation sans cesse croissante des Nord-Américains bien visible sur la figure 17 et de leur choix pour des produits de qualité, les Etats-Unis sont devenus un marché fondamental pour les exportateurs d'huile d'olive et, en particulier, pour les entreprises italiennes.

Figure 17 : Evolution de la consommation d'huile d'olive aux Etats-Unis (1984-2014)
Source : données COI (2015).



Parallèlement, les populations des pays méditerranéens ont repris l'habitude de consommer beaucoup d'huile d'olive. En effet, cette dernière était fortement concurrencée par d'autres huiles alimentaires qui étaient moins chères et parées de nouvelles vertus grâce un habile discours publicitaire. La modernité d'alors vantait une saveur neutre, une odeur moins prononcée et une composition moins grasse ! L'huile d'olive perdait ainsi des parts de marché auprès de ses propres consommateurs habituels ; ainsi elle représentait 80 % des apports en matières grasses en Espagne en 1959 mais seulement 50 % en 1980 (Tió, 1982).

Les raisons invoquées pour expliquer cette généralisation de la consommation d'huile d'olive sont multiples mais reposent principalement sur l'attrait du régime alimentaire méditerranéen. Après maintes études médicales initiées dès les années 1960, l'huile d'olive est désormais reconnue pour

réduire les risques de maladies cardio-vasculaires[39], de cancers et les effets du vieillissement[40]. L'image de l'huile d'olive a considérablement changé auprès des consommateurs et a conquis de nouveaux marchés grâce à ses vertus nutritives. En outre, la simplicité de l'obtention de l'huile d'olive vierge, simple jus de fruit sans raffinage chimique, a certainement renforcé l'image saine de ce produit. La promotion du régime alimentaire méditerranéen dans le monde entier a permis de mieux faire connaître les bienfaits nutritifs des produits oléicoles auprès d'un large public de plus en plus soucieux de sa santé. L'affaire de l'huile frelatée qui provoqua des milliers de victimes en Espagne en 1981-82, a certainement conforté dans ce pays l'image de l'huile d'olive considérée comme un aliment plus sain et mieux contrôlé.

Les saveurs propres à l'huile d'olive ont également participé au regain d'intérêt pour ce produit et l'engouement pour des denrées traditionnelles dotées d'un goût typique est de plus en plus prononcé auprès de consommateurs en quête d'« authenticité ». L'huile ne se réduit plus à un simple corps gras mais devient un véritable condiment qui apporte une saveur spécifique. Cette recherche gustative se remarque également par l'attrait de saveurs plus prononcées pour les huiles d'olive avec une tendance qui privilégie le fruité vert[41]. La multiplication des gammes gustatives dans les huiles d'olive en vente directe dans les moulins ou par les négociants (fruité vert ou mûr plus ou moins intense, huiles monovariétales) témoigne de la quête des consommateurs en faveur de la qualité gustative de ce produit. La modernisation des huileries et le soin apporté à l'olivaison ont permis une nette amélioration des huiles d'olive produites qui répondent bien à la demande qualitative des consommateurs. Les moulins produisent ainsi majoritairement de l'huile d'olive vierge extra et proposent de larges choix de saveurs au sein de leurs productions.

Les stratégies commerciales des groupes industriels ou des grands distributeurs participent à l'essor de la consommation d'huile d'olive dans le monde. Non seulement, ils répondent à la forte demande des consommateurs mais ils vendent aussi une huile d'olive dont la valeur marchande est plus élevée que celles des autres huiles alimentaires. Cela accroît leurs marges bénéficiaires et valorise leurs gammes de produits sur un segment des corps gras qui a tendance à décliner.

Enfin, de nombreux acteurs ont aussi contribué à mieux faire connaître les produits oléicoles auprès d'un large public par des campagnes promotionnelles. C'est le cas du Conseil Oléicole International, instance dépendant de la FAO et basé à Madrid, qui a multiplié les initiatives au profit de l'huile d'olive et des olives de table dans les pays non-méditerranéens (salons, campagnes publicitaires, documentations…). De même, les groupements de producteurs et des collectivités territoriales, comme la Junte d'Andalousie, ont développé ou accompagné des actions de promotion en faveur des produits oléicoles en axant leurs messages sur la qualité et la typicité de ces denrées. Ces campagnes ont eu des effets très positifs sur les consommateurs non-méditerranéens et ont relayé le discours médical, sanitaire et gustatif au bénéfice des denrées oléicoles.

2.2.1.2. Des échanges et productions oléicoles en forte croissance

[39] Avec 75 % d'acides gras mono-insaturés, l'huile d'olive réduit le taux de cholestérol-LDL et augmente le taux de cholestérol-HDL.

[40] L'huile d'olive, surtout en fruité vert, est riche en antioxydants grâce à ses composés phénoliques ce qui réduit les effets du vieillissement.

[41] Huile d'olive obtenue à partir d'olives à peine mûres voire tournantes : elle se caractérise par une forte sensation piquante ou poivrée appelée « ardence », une certaine amertume et des saveurs végétales d'herbe coupée, d'artichaut cru ou de tomate verte.

Pour répondre à une demande qui augmente et se généralise dans le monde entier, les échanges internationaux se sont considérablement accrus et, pour ce faire, quelques pays se sont orientés vers une production de masse. C'est le cas de la Grèce, de la Tunisie, du Maroc et, surtout, de l'Espagne qui s'impose comme le principal acteur sur ce marché avec 45 % de la production mondiale. La vocation exportatrice de l'Espagne n'est pas nouvelle car elle est déjà le principal exportateur de produits oléicoles (huile d'olive et olives de tables) depuis le XIXème siècle. Toutefois, sa prédominance s'est affirmée au cours des dernières décennies en parvenant à assurer l'approvisionnement d'un marché mondial en forte progression. Cette prouesse a été obtenue grâce à l'extension et à la modernisation de l'oléiculture andalouse qui a su produire les volumes supplémentaires capables de répondre à cette nouvelle conjoncture. La massification de la production et la puissance du système oléicole andalou est donc en étroite corrélation avec un contexte commercial qui ouvre le marché mondial à cette filière. L'oléiculture andalouse entre pleinement dans la mondialisation en s'imposant dans les échanges internationaux pour l'huile d'olive[42] et les olives de table[43]. Dans un premier temps, cela provoque un effet d'aubaine : de nouveaux marchés à forte croissance s'ouvrent, les achats portent sur des produits à forte valeur (l'huile d'olive vierge extra) et les cours de l'huile d'olive montaient sans cesse. Concomitamment à la mise en place des subventions européennes[44], cette embellie commerciale met fin à la crise que traversait l'oléiculture depuis quelques décennies et ouvre une nouvelle ère de prospérité. Ainsi, Jaén devient le lieu de référence pour la fixation des cours mondiaux de l'huile d'olive (avec Héraklion en Crète) et la foire biennale Expoliva organisée à Jaén se transforme en événement central du monde de l'olivier à l'échelle internationale.

Cette prospérité oléicole ne se limite pas seulement à l'Andalousie car d'autres régions espagnoles[45] et de nombreux pays méditerranéens comme la Syrie, la Turquie, le Maroc ou la Tunisie ont su profiter de cette conjoncture, sans toutefois atteindre la même ampleur. En revanche, l'oléiculture italienne, jadis premier pays producteur d'huile d'olive, a connu un déclin relatif et les importations transalpines en provenance d'Andalousie n'ont pas cessé d'augmenter. L'oléiculture française connaît véritablement une renaissance qui fait suite aux décennies de décadence accélérée par le gel catastrophique de Février 1956 (Nicod, 1956). La grande qualité des productions oléicoles françaises et une consommation en forte progression soutenue par les demandes domestique et touristique se conjugue pour offrir des prix très élevés qui stimulent le marché et favorisent une extension des oliveraies cultivées. L'essor est spectaculaire et l'olivier retrouve une place notable dans les paysages méditerranéens français, même dans les départements où il avait quasiment disparu comme l'Aude

[42] L'Espagne assure 29,0 % des exportations mondiales d'huile d'olive (échanges intra-communautaires exclus) ; en incluant les échanges communautaires, la part de l'Espagne atteint 60% des exportations mondiales (données COI et Anuario de Estadística Agraria 2013). L'Andalousie fournit la très grande majorité des ventes hispaniques.

[43] Les exportations espagnoles d'olives de table représentent 31,2 % du total mondial (échanges intra-communautaires exclus) mais atteignent près de la moitié des ventes mondiales en incluant les échanges intra-communautaires (données COI et Anuario de Estadística Agraria 2013). L'Andalousie fournit la quasi-totalité des ventes hispaniques.

[44] A partir de 1986, année de l'entrée de l'Espagne dans la Communauté Economique Européenne, la filière oléicole espagnole intègre progressivement l'Organisation Centrale du Marché de l'huile d'olive et bénéficie d'aides directes à la production assorties d'aides à la consommation et d'un régime des prix (fixation d'un prix indicatif à la production et d'un prix d'intervention) (Angles, 1997).

[45] Entre 2000 et 2013, en plus des croissances enregistrées en Andalousie (+ 52 940 ha soit 3,5 %), les surfaces oléicoles ont très fortement augmenté en Castille-La Manche (+100 769 ha soit +37,9 %) et, plus faiblement, en Estrémadure (+12 671 ha soit +5,0 %)(données Anuario de Estadística Agraria 2001 et 2013).

ou les Pyrénées-Orientales. Cependant, l'oléiculture française demeure encore réduite et sa production ne couvre que 4 % de la consommation nationale d'huile d'olive.

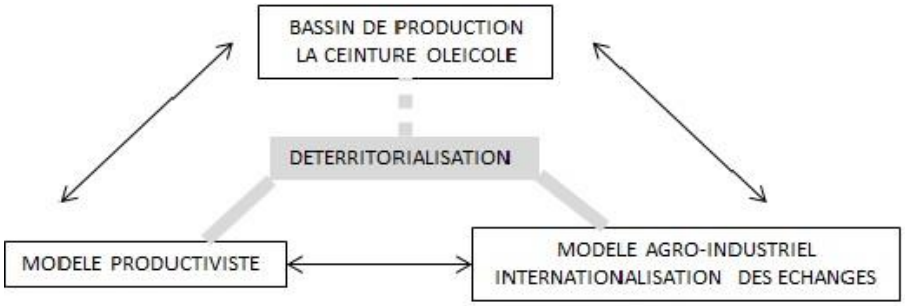
Le tableau 3 montre bien que la globalisation du marché oléicole entraîne un essor général des superficies en oliviers et des productions d'huile d'olive pour répondre à la demande : l'Espagne, la Turquie, le Maroc ou la Syrie ont enregistré les plus fortes progressions parmi les productions oléicoles dans le Monde.

Tableau 3 : Evolution de la production d'huile d'olive dans les principaux pays producteurs (en milliers de tonnes)
Source : Données du COI (2015).

Pays	Moyenne 1990-95	Moyenne 1996-02	Moyenne 2003-08	Moyenne 2009-14	*% prod. mondiale*	Evolution 90-95/09-14
Espagne	574,1	961,6	1 101,0	1 274,9	*43,8 %*	+ 122,1 %
Italie	476,8	561,2	623,4	395,1	*13,6 %*	- 17,1 %
Grèce	311,5	408,6	361,5	284,3	*9,8 %*	- 8,7 %
Tunisie	156,7	146,4	186,7	180,3	*6,2 %*	+ 15,1 %
Turquie	74,0	122,9	117,2	166,3	*5,7 %*	+ 124,7 %
Syrie	73,7	116,1	128,2	164,7	*5,7 %*	+ 123,5 %
Maroc	40,7	60,1	78,3	123,3	*4,2 %*	+ 202,9 %
Portugal	35,3	37,0	39,8	68,9	*2,4 %*	+ 95,2 %
Algérie	26,5	31,5	40,3	52,1	*1,8 %*	+ 96,6 %
Monde	**1 780,6**	**2 508,4**	**2818,2**	**2911,2**	***100 %***	**+ 63,5 %**

Cela tranche avec la réduction des surfaces survenue au cours des décennies 1970 et 1980. Les oléicultures espagnoles, portugaises ou françaises ont ainsi connu un vrai renouveau. Le marché mondial engendre des grands projets de plantations modernes au Maroc, en Argentine ou en Chine et ces opérations témoignent des effets de la mondialisation. En Espagne, ce développement se concentre en Andalousie et, secondairement, en Estrémadure et en Castille-La Manche. En revanche, les oliveraies continuent à diminuer en Aragon ou en Catalogne malgré la qualité de leurs productions. Le système oléicole andalou est donc le principal acteur et bénéficiaire de l'essor de la filière. Dans ce cas, la modernisation de la culture de l'olivier est étroitement liée au phénomène de globalisation au profit d'une massification de la production et d'une généralisation de la consommation de produits oléicoles. L'intensification, la substitution du travail par du capital, la technicité croissante participent au processus afin de fournir des volumes plus importants à des coûts moins élevés. Le système oléicole andalou a su répondre à ce défi grâce aux capacités d'adaptation de ses structures de production (petites exploitations, grandes huileries coopératives) et aux investissements consentis (irrigation, intensification des pratiques, mécanisation de la récolte, modernisation des huileries…). La monoculture de l'olivier en voie d'extension est ainsi le reflet agraire d'une massification d'un système d'abord établi au niveau national et aujourd'hui adapté à l'échelle mondiale. Totalement orientée vers le marché mondial et vers un modèle productiviste, l'oléiculture andalouse s'inscrit ainsi dans le processus de « dé-territorialisation » décrit par Laurent Rieutort et schématisé dans la figure 18 (Rieutort, 2009).

Figure 18 : Le système oléicole « dé-territorialisé »
Réalisation : S. ANGLES d'après RIEUTORT, 2009.



2.2.1.3. Un système entrepreneurial oléicole de plus en plus complexe

Les marchés des denrées agroalimentaires font l'objet d'une concentration croissante, processus dominé par les grandes firmes de l'industrie agroalimentaire et de la commercialisation. Les grandes centrales d'achat bénéficient d'avantages compétitifs grâce à leurs potentialités d'adaptation, sur les plans organisationnels et commerciaux, vis-à-vis des multiples options d'approvisionnement sur le marché mondial. La globalisation des marchés a généré des processus de standardisation des productions et des marchés alimentaires, associés à d'importantes économies d'échelle et aux stratégies d'approvisionnement et de distribution des grandes entreprises (Sanz Cañada& Muchnik, 2011).

A l'instar des marchés globalisés, la filière oléicole comprend de nombreux acteurs dont l'importance et les interactions se sont modifiées au cours des dernières décennies. Cela s'observe d'abord au niveau des structures : en raison de la massification de la consommation d'huile d'olive, les acteurs commerciaux deviennent des partenaires puissants et incontournables face auxquels les producteurs andalous doivent se soumettre. Pendant longtemps, le marché de l'huile d'olive était dominé par de nombreuses entreprises mais ces dernières n'ont pas cessé de s'agrandir par un processus d'acquisitions. Peu à peu, émergent quelques grands groupes espagnols comme Doleo (anciennement nommé Sos-Cuétara) et Borges qui concurrent les multinationales Unilever et Nestlé (Mili et Gatti, 2005). L'évolution du pôle huile d'olive de l'entreprise Doleo est très révélatrice des mutations qui se sont produites sur ce marché. A l'origine, c'est une entreprise espagnole (Koipé) qui acquiert progressivement des concurrents nationaux (en particulier Carbonell) au point de devenir leader sur le marché espagnol (42 % des ventes d'huile d'olive en Espagne en 1995). La société passe ensuite aux mains d'un conglomérat agro-alimentaire italien (le groupe Montedison dominé par la société Ferruzzi-Eridania) qui l'associe à d'autres entreprises huilières européennes (Lesieur, Carapelli…). Après la chute de ce groupe italien, la société devient une entreprise belgo-française, Cereol, qui est divisée et vendue en 2001 ; ainsi, le pôle huilier espagnol est acheté par le groupe agro-alimentaire espagnol Sos-Cuétara[46]. Ce dernier, devenu Doleo en 2011, est désormais le leader mondial de l'huile d'olive en acquérant en 2006 la société Carapelli, puis en 2008 le groupe Bertolli auprès d'Unilever (marques Bertolli, Sasso, Dante, Maya et San Giorgio)[47]. Les vicissitudes de

[46] Initialement, le groupe Sos-Cuétara était spécialisé dans le riz (marque Sos) et la biscuiterie (marque Cuétara).

[47] Aujourd'hui Doleo est le leader incontesté de l'huile d'olive sur les deux marchés les plus importants que sont l'Italie (plus de 700 000 tonnes) et l'Espagne (plus de 500 000 tonnes). Toutefois, la part de marché des marques de Doleo se réduit au profit des marques de distributeurs (65-70 % des ventes d'huile d'olive en Espagne, source Olimerca).

cette entreprise illustrent bien l'évolution classique des restructurations financières et des recompositions à partir de marques achetées ou vendues à plusieurs reprises. Le marché de l'huile d'olive s'inscrit dans un environnement capitalistique mondialisé dans lequel la filière oléicole n'a pu s'imposer, à l'exception du groupe huilier Borges. Les entreprises andalouses font cruellement défaut à ce niveau et le contrôle du secteur commercial est assuré par des grands groupes valencien (Sos), catalan (Borges) ou étranger. Les ventes d'huile d'olive en vrac effectuées par les opérateurs andalous en direction de l'Italie où l'huile est conditionnée et revendue sous une marque transalpine plus attractive, sont très révélatrices de la faiblesse commerciale de la filière oléicole andalouse.

Aujourd'hui, les marques des grands distributeurs occupent une place croissante dans les ventes d'huile d'olive : sur le marché espagnol, les marques de distributeurs représentent aujourd'hui 50 % des achats d'huile d'olive vierge et 80 % des achats d'huile d'olive raffinée (Analistas Económicos de Andalucía, 2014). Aussi les centrales d'achat sont-elles devenues des acteurs fondamentaux sur le segment des huiles d'olive. Cette concentration au profit de puissants opérateurs fragilise la filière oléicole car ces derniers entendent se réserver la majeure partie de la plus-value commerciale (conditionnement, vente) et pèsent sur la fixation des prix en raison de leurs achats massifs. Les producteurs andalous (huileries coopératives ou privées), éclatés en une multitude d'entreprises, peuvent difficilement s'imposer face aux grands groupes acheteurs qu'ils soient négociants-industriels ou distributeurs.

L'échelle internationale devient désormais une dimension essentielle dans le monde oléicole : les consommateurs se situent dans le monde entier, les acteurs commerciaux ont une vision globalisée et l'Union européenne joue un rôle majeur pour la filière. Depuis la réforme de l'OCM de l'huile d'olive initiée en 1998, les oléiculteurs disposent d'un paiement direct qui leur offre un soutien conséquent auquel s'ajoutent des mesures agroenvironnementales comme l'obligation d'avoir des bandes enherbées dans les oliveraies dont les pentes dépassent 8 %.

Certaines structures collectives comme les coopératives et les communautés d'irrigants se sont fortement développées et jouent un rôle croissant dans le système en contribuant à accompagner l'intensification et la massification de la production. Toutefois, ce changement, nécessaire pour répondre à la demande croissante, provoque une production de masse peu valorisée et une distanciation entre l'oléiculteur et le marché. Ainsi, les coopérateurs andalous sont avant tout des producteurs d'olives et ne s'intéressent guère à la commercialisation de l'huile d'olive qu'ils délèguent à leurs coopératives ou à d'autres entreprises. Ils se plaignent des ventes en vrac de la part des coopératives et la seule solution qu'ils entrevoient est celle d'un regroupement commercial des coopératives (coopératives de second degré) mais cela ne modifiera guère la valorisation de leurs productions.

En France, les oléiculteurs et les moulins ont opté pour une stratégie diamétralement opposée en cherchant à distinguer leurs productions grâce à leur qualité et leur typicité. Pour ce faire, ils tentent de se différencier du reste de la production oléicole pour mieux se positionner dans des niches commerciales. Mises en place à partir de 1992 en France, les appellations d'origine protégées pour les produits oléicoles participent grandement à cette orientation qualitative et distinctive. Les oléiculteurs andalous essayent des stratégies similaires avec leurs propres appellations d'origine mais ces dernières ne constituent qu'une part infime de la production totale et la valorisation obtenue demeure assez limitée. Rares sont les moulins andalous qui parviennent à promouvoir des

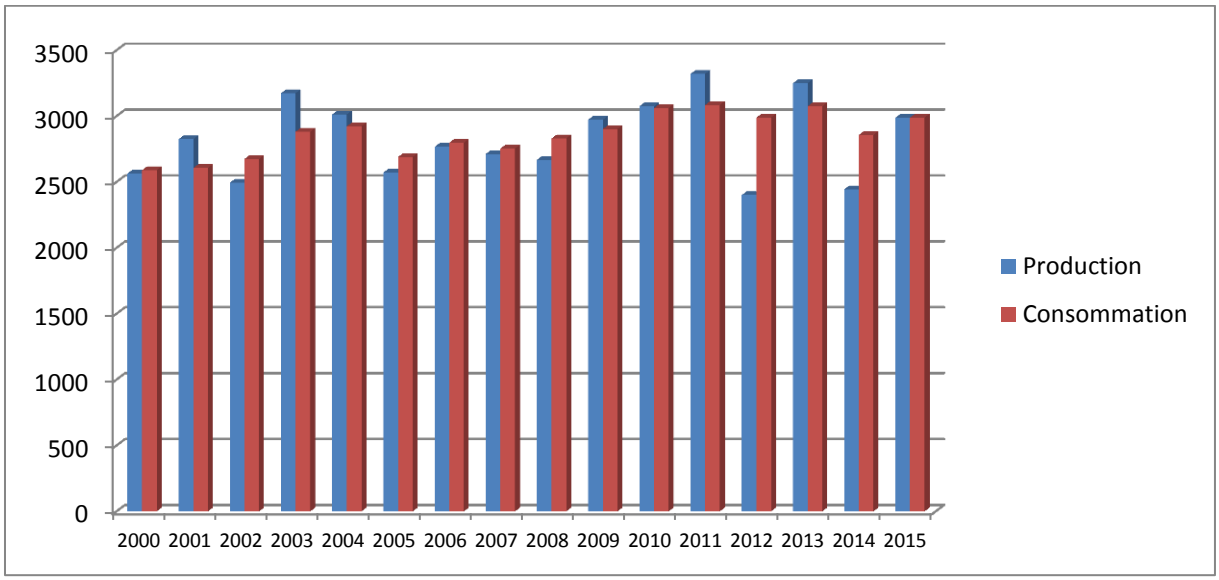
productions spécifiques mieux valorisées[48]. Dans tous les cas, le niveau local du système oléicole est dynamisé soit par un renforcement de la cohésion collective en Andalousie, soit par une multiplication des initiatives vers plus de typicité en France.

2.2.2. Un effet contradictoire à la globalisation : une évolution vers des productions plus localisées ?

2.2.2.1. La quête du local pour une meilleure valorisation

La globalisation dans laquelle s'insèrent désormais les systèmes oléicoles offre d'importants avantages comme l'ouverture de nouveaux marchés, une pénétration croissante des produits oléicoles dans la consommation mondiale, augmentation des ventes… L'oléiculture andalouse a su profiter de ces opportunités en confirmant sa prédominance dans la production et les échanges internationaux mais peu à peu, la production d'huile d'olive a rejoint le niveau de la consommation voire l'a dépassé jusqu'à atteindre une situation de surproduction en raison de récoltes surabondantes au cours des années 2000 (figure 19). En outre, les jeunes plantations, le plus souvent intensives, ont commencé à produire et contribuent à la forte progression de la production oléicole mondiale.

Figure 19 : Evolution de la production et de la consommation d'huile d'olive dans le Monde (en milliers de tonnes)
Source : Données du COI.



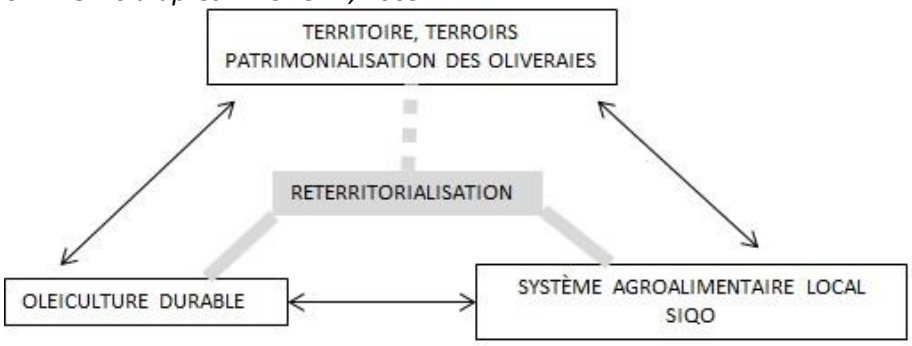
La globalisation s'est aussi accompagnée d'une présence d'opérateurs de plus en plus puissants au niveau des acheteurs (groupes industriels huiliers, grands distributeurs) qui déstabilisent le positionnement des producteurs. La situation est donc réunie pour aboutir à une stagnation voire

[48] Le meilleur exemple est celui de la célèbre huilerie Nuñez de Prado située à Baena (province de Cordoue) qui produit une huile biologique avec un procédé d'obtention ancien très particulier (système Acapulco). Certains moulins conservent des modes de production anciens (meules et pressage avec des scourtins*) comme le moulin El Vinculo à Zahara de la Sierra (province de Cadix). D'autres innovent comme le moulin El Picón d'Albánchez de Mágina (province de Jaén) qui élabore une huile biologique avec un dénoyautage préalable des olives ou l'huilerie El Manzanillo de Zahara de la Sierra qui développe des productions très soignées et des gammes monovariétales (Marquez, 2015).

une réduction des cours des produits oléicoles. Depuis le milieu des années 2000, les prix payés aux oléiculteurs sont désormais bas[49]. Pendant quelque temps, la faiblesse des cours était compensée par la hausse des productions due à l'intensification et par l'obtention des subventions européennes mais, progressivement, l'indigence des cours entraîne un marasme et une fragilisation de la filière oléicole. La concurrence entre producteurs s'exacerbe et contribue à la faiblesse des prix qui réduit désormais la marge bénéficiaire des oléiculteurs. Certaines situations apparaissent même inquiétantes quand les produits de qualité ne sont guère mieux rémunérés que les produits médiocres : ainsi, en mars 2015, l'huile d'olive lampante, produit insipide qui requiert un raffinage industriel pour être consommable, est cotée 2 665 euros/tonne alors que l'huile d'olive vierge extra n'atteint que 3 2352 euros/tonne soit à peine 20 % de plus (données Union européenne).

C'est pourquoi, parallèlement à l'insertion dans la mondialisation agro-alimentaire, le système oléicole tente de pallier ses méfaits par des approches locales et par une inscription de plus en plus forte dans les territoires ruraux : c'est le processus de « re-territorialisation » décrit par Laurent Rieutort et illustré par la figure 20. La globalisation générale engendre donc des schémas alternatifs qui lui sont intimement liés (Bérard & Marchenay, 2004 ; Cohen, 2004 ; Delfosse, 2011). Il s'opère alors une relation dialectique qui associe et oppose dans le même temps l'intégration mondiale et l'ancrage local dans un processus de « glocalisation » (Robertson, 1992). Ces voies alternatives reposent sur des identifications d'origine et de qualité, sur un « raccourcissement » des circuits et des échelles de production plus « artisanales » (Rieutort, 2009). L'objectif général est d'ancrer l'oléiculture dans son contexte local et de mettre en valeur sa typicité, ses spécificités et ses traditions : c'est le « moment territoire » analysé par Bernard Pecqueur (Pecqueur, 2006). Cela aboutit à un processus d'identification et de distinction pour octroyer aux productions oléicoles une rente territoriale qui offrirait une meilleure valorisation (Mollard, 2001). Cette dernière est rendue possible par une réduction de la concurrence puisque la production localisée n'est pas ou peu substituable face à une production générique. A travers ces stratégies de différenciation, il s'agit d'incorporer une valeur ajoutée significative et des attributs spécifiques aux produits oléicoles, pour qu'ils accèdent à des segments et à des niches de marché caractérisés par une qualité et une typicité reconnues (Sanz Cañada & Muchnik, 2010).

Figure 20 : le système de l'oléiculture re-territorialisée
Réalisation : S. ANGLES d'après RIEUTORT, 2009.



Les consommateurs actuels sont de plus en plus soucieux de leur sécurité alimentaire et de la provenance de leurs achats. Aussi consentent-ils à une valorisation supplémentaire pour des produits

[49] De 2007 à la fin 2013, les cours de l'huile d'olive vierge extra fluctuent à un faible niveau entre 200 et 300 euros/100Kg pour le cours de référence coté à Jaén (données COI).

disposant d'une indication géographique et, par là-même, d'une certaine traçabilité. En outre, le rattachement d'un produit à un lieu défini nourrit un jeu de perceptions en lien avec le territoire concerné en fonction de ses caractéristiques historiques, socio-culturelles ou naturelles (Fournier, 2014 ; Ricard & Rieutort, 2014). Les denrées identifiées profitent donc d'une rente territoriale fondée sur la notoriété et l'image de leurs régions d'origine (Mollard, 2001). Cette rente territoriale est toutefois très variable ; ainsi, les contrées qui bénéficient d'une identité bien reconnue et d'une réputation prestigieuse et ancienne procurent une rente territoriale bien supérieure à celle situées en d'autres lieux moins connus. La Toscane ou la Provence font partie de ces régions à forte notoriété où l'identité locale, la tradition historique, la réputation de qualité et la richesse culturelle se conjuguent pour octroyer un net surplus de valeur à leurs productions locales. A une échelle plus fine, certains lieux spécifiques offre une valorisation encore plus forte en raison de leur reconnaissance et leur attractivité : c'est le cas des Alpilles et de la vallée des Baux-de-Provence ou de la Drôme provençale en France, de région de Florence ou de la Riviera ligure en Italie, de Grenade et des Alpujarras en Andalousie. La valorisation territoriale y est encore plus forte en raison d'une activité touristique très présente qui apporte une clientèle supplémentaire avide de produits locaux et une niche commerciale protégée par l'exceptionnalité des lieux. Cela peut aboutir à l'émergence de paniers de biens qui entretiennent une synergie valorisante entre ces territoires réputés et leurs productions locales (Pecqueur, 2001 ; Hirczak, 2008).

La recherche d'un ancrage local constitue donc un processus qui va à l'encontre de la globalisation : le régionalisme est mis en exergue, le marché se divise en une kyrielle de niches commerciales, la spécificité est privilégiée pour dégager des « avantages différenciatifs ». Ainsi le produit n'est plus seulement mis en avant pour sa nature intrinsèque mais pour sa provenance locale qui lui confère une typicité non-reproductible. L'huile d'olive ne se réduit plus alors à être un corps gras doté de qualités propres mais devient une denrée précieuse issue d'un lieu où les caractéristiques naturelles et humaines lui procurent une spécificité qui la distingue des autres huiles d'olive. Pour ce faire, il est nécessaire que la région concernée dispose d'une identité bien reconnue et d'une image positive grâce aux contributions des héritages historiques et culturels. La zone de production labellisée sous un SIQO doit offrir des externalités territoriales bien identifiées. Ainsi la Provence ou la Corse présente une notoriété et une reconnaissance supérieure à celles du Languedoc. De même, l'Andalousie bénéficie également d'une telle identification. Il faut aussi que l'activité agricole participe à cette notoriété par la qualité de ses productions et par l'attrait de ses paysages. L'olivier est considéré comme un élément fondamental dans l'attrait esthétique des paysages provençaux ou toscans. Dans ce cas, la médiation artistique (poésie, littérature, peinture) a joué un rôle majeur dans les perceptions au point de créer un modèle paysager reposant largement sur cet arbre. En Andalousie, l'immensité et la régularité des oliveraies produisent une impression de banalisation et de monotonie préjudiciable à une perception positive ; en outre, les artistes qui ont évoqué l'olivier en Andalousie ont plutôt mis en valeur cette immensité et la rudesse du travail des oléiculteurs ce qui n'a guère sublimé l'image de l'olivier dans cette région. En terme général, il semble bien que la rareté de l'olivier permette une valorisation supérieure de son image et que la monoculture oléicole, présente en Andalousie ou en Tunisie, ne suscite qu'un piètre attrait paysager. De même, les régions méditerranéennes septentrionales mettent largement en valeur leurs oliveraies car l'apparition de l'olivier, arbre symbolique du monde méditerranéen, marque l'entrée dans une aire pétrie d'histoire et de culture. La qualité des productions oléicoles dans ces régions septentrionales participe aussi à la valorisation car l'huile d'olive est plus fine dans les terroirs plus froids. L'insertion des olivettes dans une mosaïque paysagère offre également une perception positive. Ainsi la banalité de l'olivier,

la modernité de ses paysages et la qualité moyenne des productions contribuent peu à une valorisation de l'Andalousie comme lieu d'excellence pour l'oléiculture à l'opposé de la Toscane ou de la Provence, régions célébrées par leurs oliveraies et leurs productions.

2.2.3.1. Les bases pour un ancrage local

Pour qu'une démarche locale soit mise en place avec des chances de succès, plusieurs conditions doivent être réunies pour étayer la reconnaissance formelle ou non de la typicité (Bérard *et al*., 2004 ; Bérard & Marchenay, 2004 ; Chazoule & Lambert, 2007). Les « ressources territoriales » vont ainsi permettre l'émergence d'avantages différenciatifs au profit des productions ancrées dans une région spécifique (Pecqueur, 2006). Dans un tel cadre, les pratiques oléicoles peuvent offrir des particularismes qui modèlent des paysages singuliers et octroient aux productions locales une typicité. Le port des oliviers, la densité et l'agencement des olivettes, la présence de cultures intercalaires, les aménagements agraires (terrasses, banquettes, cuvettes, bâtis…) sont des éléments qui témoignent de spécificités locales et produisent une variation paysagère appréciée. Ainsi, les oliviers de Corse subissent une taille traditionnelle très légère et se caractérisent par un port en hauteur formant un paysage oléicole sylvestre. Ce particularisme est à l'origine d'une typicité des huiles d'olive car les olives ne sont pas récoltées sur les arbres mais sur des filets disposés au sol : les olives recueillies sont donc très mûres et procurent une huile douce avec un fruité mature prononcé. Les paysages et les huiles y sont donc très particuliers et s'associent aisément avec l'image d'une île doté d'une identité bien marquée. Les produits oléicoles corses bénéficient ainsi d'une forte valorisation beaucoup plus en lien avec leur ancrage territorial qu'avec leur qualité intrinsèque[50]. Les paysages de terrasses couvertes d'oliviers, si fréquents en Provence, en Ligurie ou en Ombrie, offrent aussi une singularité paysagère qui valorise les produits oléicoles locaux.

Les variétés d'olivier contribuent à la typicité puisqu'elles offrent une certaine fin (olives de table ou olives pour l'huile) et surtout des caractéristiques gustatives variées. Ainsi la présence d'une variété particulière permet à un bassin oléicole de se distinguer et de mieux valoriser ses produits. Le Nyonsais et les Baronnies illustrent parfaitement cette spécificité variétale puisque la variété Tanche représente 95 % des oliviers de cette aire sud-alpine et donne des olives de table et des huiles très renommées pour leur finesse et leur goût délicat. Nous retrouvons des situations similaires, par exemple, dans le Pays niçois (avec le Cailletier), dans le Gard (avec la Picholine), en Ombrie (avec le Moraiolo), en Catalogne (avec l'Arbequino), en Bas-Aragon (avec l'Empeltre) ou à Cáceres (avec le Cacereño). La spécificité variétale ne suffit pas toujours à garantir une haute qualité mais elle offre une base de distinction pour les productions locales[51] ; aussi cette référence variétale est-elle fréquemment retenue dans les cahiers des charges des AOP ou des IGP. De cette façon, maintes régions oléicoles justifient le particularisme de leurs produits grâce à leurs spécificités variétales. En revanche, les bassins qui s'appuient sur des variétés communes, tels le Picual ou l'Hojiblanco en Andalousie, ne peuvent disposer d'un tel atout.

[50] Il arrive fréquemment que les huiles d'olive AOP de Corse ne se soient pas dans la catégorie « vierge extra » car leur taux d'acidité est trop élevé et leur note organoleptique n'atteint pas le niveau requis.
[51] Ce serait l'équivalent de l' « effet cépage » connu dans la viticulture.

Les traditions de fabrication et les savoir-faire peuvent participer à une démarche locale en mettant en avant leur singularité. C'est le cas pour certaines olives de table (olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence, olives de Nyons, olives de Kalamata…) ou de certaines huiles d'olive (huile de Corse avec des procédés qui favorisent des saveurs matures ; huiles de Toscane ou de Provence où les moulins privilégient les fruités verts). La réputation qualitative historique intervient dans cette singularité locale car elle légitime la démarche en lui octroyant une ancienneté et un caractère traditionnel. L'excellence des huiles de Toscane, d'Aix-en-Provence ou du Bas-Aragon est reconnue depuis le Moyen-Âge et favorise toujours les productions locales qui mobilisent cette renommée ancestrale.

Les caractéristiques physiques contribuent également à des spécificités qualitatives au profit de certaines régions. Ce sont principalement les conditions climatiques qui interviennent de façon décisive et, en particulier, le froid. En effet, des températures plus fraîches induisent des rendements réduits et une lipogenèse lente et tardive qui augmentent la teneur en polyphénols. Dans de telles conditions, les olives possèdent une grande richesse en composés organoleptiques et fournissent des huiles de meilleure qualité. Ainsi les huiles d'olive sont généralement plus fines et fruitées dans les régions plus fraîches situées en altitude[52] ou au Nord du Bassin méditerranéen. C'est une distinction bien connue en Andalousie entre des huiles de qualité produites dans les montagnes (*aceites de sierra*) et celles, plus médiocres, provenant des plaines (*aceite de campiña*). L'olivier peut aussi contribuer à l'identité régionale comme élément emblématique et se transforme alors en objet de fierté locale, en symbole identitaire. Dans ce contexte, la différenciation géographique joue à plein et les produits oléicoles bénéficient d'un ancrage local qui peut les valoriser en fonction de l'attractivité du lieu. Pour les consommateurs ou pour les touristes, l'achat d'un produit oléicole local devient une action de portée culturelle qui s'ancre pleinement dans les perceptions portées sur un territoire.

Dans le cadre de la démarche locale, le rapport au terroir[53] devient essentiel car il assure et légitime la particularité de l'aire de production et de ses produits labellisés (Vaudour, 2003 ; Consales & Moustier, 2007 ; Fournier, 2014). Cette légitimité peut reposer sur une simple notoriété qui se perpétue en fonction de l'attrait de la région concernée et de l'action des acteurs oléicoles pour la préservation de leur réputation (Hinnewinckel, 2007). C'est ainsi que des bassins oléicoles ont su maintenir la renommée de leurs produits pendant plusieurs siècles au cours desquels une entente tacite s'établissaient entre oléiculteurs et négociants pour bénéficier de prix plus élevés et de produits attractifs. Cette notoriété s'appuyait sur des facteurs distinctifs qu'il convenait de conserver et de promouvoir. Dans un marché de plus en plus globalisé, une simple réputation fondée sur une tradition et une renommée gustative ne suffit plus et il s'avère nécessaire de formaliser les démarches locales par des réglementations institutionnelles (Pouzenc *et al*., 2007). Contrairement aux secteurs viticoles ou fromagers, le monde oléicole a tardé avant de déployer des stratégies formelles qui visent à protéger des productions locales par des SIQO. La difficulté pour différencier les niveaux de qualité des huiles d'olive et la vision de ce produit perçu avant tout comme un simple aliment de base peuvent expliquer ce retard.

[52] L'olivier est communément cultivé jusqu'à 400 mètres d'altitude en Languedoc, 600 mètres en Provence et 1200-1300 mètres en Andalousie.

[53] On retiendra ici la définition du terme « terroir » précisée par le groupe de travail de l'INAO et l'INRA en 2005: un terroir est un espace géographique délimité, défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs, et de pratiques fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains (Asselin *et al.,* 2011).

2.2.3. Une démarche locale privilégiée : la multiplication des SIQO

2.2.3.1. L'apparition et le développement des SIQO pour les produits oléicoles

L'histoire des appellations d'origine officielles[54] pour l'huile d'olive débute en Espagne au cours de la décennie 1970 quand la crise oléicole atteint un point critique. Certains milieux oléicoles, en Catalogne et en Andalousie, tentent de réagir en optant pour une reconnaissance SIQO pour l'huile d'olive (Angles, 2007). A cette époque, les Pouvoirs Publics espagnols privilégient principalement une restructuration de leur oléiculture à travers le Plan de Modernisation établi en 1972. Toutefois, des opérateurs catalans ou des personnalités locales comme Juan Bautista de la Torre, sénateur de la province de Jaén, entreprennent avec succès des initiatives afin de promouvoir une approche qualitative et la mise en place d'appellations pour les huiles d'olive de grande qualité (Angles, 1997).
Ces démarches débouchent en décembre 1974 sur une extension de la législation sur les appellations d'origine (*Denominación de Origen* ou DO) en faveur des productions oléicoles (décret 3711/1974) à partir de la loi 25/1970 portant sur le statut de la vigne, du vin et des alcools. Très rapidement, quelques régions productrices établissent des dossiers dans le but d'obtenir une appellation d'origine pour leur huile d'olive. La première DO oléicole est octroyée en octobre 1975 à une région catalane située dans la province de Lérida avec l'appellation Borjas Blancas, devenue par la suite Borges Blanques puis Les Garrigues depuis 1994[55].
La seconde appellation pour l'huile d'olive se situe également en Catalogne dans la province de Tarragone pour la DO Siurana, reconnue en 1977[56]. Il n'est guère étonnant que ce soit deux terroirs catalans qui aient obtenu les premières DO oléicoles car leurs huiles bénéficient d'une très ancienne renommée fondée sur la douceur et un goût d'amande, si caractéristique des huiles de la variété Arbequino. En outre, le dynamisme du négoce huilier de Reús et de Tortosa (province de Tarragone), à proximité des deux aires d'appellation, a joué un rôle notable dans cette tradition qualitative et dans l'obtention rapide de leurs DO.
Les régions andalouses, malgré des initiatives précoces, tardent à obtenir une reconnaissance officielle ; ainsi, l'appellation Sierra de Segura au nord-est de la province de Jaén est reconnue dès 1979 mais la ratification du règlement de la DO Sierra de Segura n'est officielle qu'en 1993[57]. Par la suite, d'autres appellations sont mises en place : Baena, dans la province de Cordoue, qui est reconnue provisoirement en 1981, puis définitivement en 1988, puis la Sierra Mágina dans la province de Jaén, reconnue en 1998.

Les IG pour l'huile d'olive se multiplient rapidement à la suite de la directive européenne 2081/92 du 14 juillet 1992 qui offre un cadre réglementaire protecteur au niveau international et marque la ferme volonté européenne en faveur des productions agricoles de qualité. La directive 2081/92 met en place les modalités relatives à la protection des indications géographiques (Appellation d'Origine

[54] Nous retenons comme appellations d'origine officielles, les labels qui ont fait l'objet d'une reconnaissance officielle de la part des Pouvoirs Publics nationaux. Cela ne concerne pas la reconnaissance de l'aire d'appellation de l'huile d'olive et des olives de table de Nyons qui repose sur une décision de justice (décision de la cour d'appel de Valence datant de 1968).
[55] Ordre du Ministerio de Agricultura du 28 octobre 1975 qui reconnaît la DO Borjas Blancas, suivi de l'ordre du Ministerio de Agricultura du 10 mai 1977 qui réglemente la DO Borjas Blancas et son conseil de régulation.
[56] Ordre du Ministerio de Agricultura du 21 juillet 1977. Son règlement et son conseil de régulation sont acceptés en 1979 par ordre du Ministerio de Agricultura du 19 novembre 1979.
[57] Ordre du Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación 28364 du 4 novembre 1993.

Protégée et Indication Géographique Protégée) et constitue désormais la base réglementaire pour la reconnaissance de toutes les appellations d'origine de produits agricoles et alimentaires dans l'Union européenne. Ce cadre réglementaire favorise l'éclosion rapide des AOP oléicoles : 4 AOP en 1993, 11 en 1995, 107 en 2015. Toutefois, leur répartition n'est guère homogène et le tableau 4 montre bien les grandes disparités que l'on peut observer dans le nombre des AOP oléicoles selon les pays européens.

Tableau 4 : Nombre d'Appellations d'Origine Protégée d'huile d'olive enregistrée par l'Union européenne en 2015
Source : Base DOOR de la Commission européenne (consultée le 20 novembre 2015).

Pays	Nombre d'AOP
Italie	44
Espagne	29
Grèce	19
France	7
Portugal	6
Croatie	1
Slovénie	1

Au regard de ces chiffres, les AOP italiennes, à laquelle s'ajoute l'IGP Toscano, sont les plus nombreuses. La tradition qualitative de l'oléiculture italienne et le dynamisme des milieux oléicoles (groupements de producteurs, associations de moulins, groupes industriels et commerciaux) ont rapidement trouvé dans la reconnaissance des AOP un moyen efficace de consolider le secteur en mettant en valeur la qualité et l'originalité de leurs produits. Ainsi pour la seule année 1998, pas moins de 18 appellations sont reconnues par les autorités italiennes et leur nombre est croissant bien que stable depuis quelques années (1 en 1995, 19 en 1998, 36 en 2003, 43 en 2006). L'oléiculture française, malgré sa très faible importance (0,2% de la production européenne d'huile d'olive), compte également un nombre conséquent d'appellations en raison de la variété des régions productrices, de la volonté des milieux oléicoles de protéger leurs produits de qualité et d'un recours plus systématique au cadre bien connu en France de l'appellation d'origine.
En revanche, malgré l'antériorité de ses DO oléicoles et sa première place dans la production européenne (62,7 % du total[58]), l'Espagne, n'a qu'un nombre limité d'AOP. La frilosité des milieux oléicoles espagnols, la crainte d'une réglementation trop lourde, l'orientation plus productiviste de l'oléiculture hispanique sont autant de raisons qui expliquent le nombre réduit d'AOP en Espagne bien qu'il soit croissant (20 AOP en 2006 et 29 AOP aujourd'hui). La Grèce compte également un nombre assez restreint d'AOP si l'on se rapporte à sa production (284 000 tonnes soit 14 % de la production d'huile d'olive de l'UE[59]) et à la grande renommée de ses huiles d'olive mais il existe aussi 11 IGP oléicoles dans ce pays. La Slovénie et la Croatie ont respectivement une AOP oléicole. En dehors de l'UE, on ne compte que 3 appellations oléicoles (2 en Turquie et 1 au Maroc) mais il existe de nombreux projets d'indications géographiques en Tunisie ou au Maroc.

2.2.3.2. *Des indications géographiques très variables en fonction des critères retenus dans les cahiers des charges*

[58] Données COI (2015).
[59] Données COI (2015).

Les aires d'AOP oléicoles présentent une grande variation au niveau de leurs superficies car certaines aires se réduisent à une seule commune comme Finiki ou Thrapsano en Grèce alors que d'autres regroupent plusieurs dizaines de communes comme Montes de Toledo en Espagne (103 communes réparties dans les vastes provinces de Ciudad Real et de Tolède). En général, les appellations ont une taille réduite en Grèce et, dans une moindre mesure, en Italie et en France. En revanche, les aires sont plus étendues au Portugal (à l'exception de l'AOP Moura) et en Espagne (où il existe toutefois quelques petites aires comme Baena ou Estepa). En outre, en Italie, certaines zones sont divisées en plusieurs mentions géographiques différentes ce qui accroît l'émiettement spatial des nombreuses aires transalpines.

Mais surtout, les aires des AOP d'huile d'olive offrent de très importantes variations quant aux superficies oléicoles concernées. Ces dernières ne comptent que quelques milliers voire centaines d'hectares dans les appellations communales grecques et dans les régions du Nord du Bassin méditerranéen comme en France, en Slovénie, en Croatie, au Nord de l'Italie (Vénétie, Lombardie, Trentin) et de l'Espagne (Rioja, L'Empordá). Face à ces petites appellations, il existe des aires oléicoles très importantes principalement en Espagne (Montes de Toledo avec 100 000 hectares d'oliviers, Sierra Magina avec 67 000 ha ou Poniente de Granada avec 60 000 ha) mais aussi en Italie (Valdemone avec 40 000 hectares, Terra de Bari, Terra d'Otranto, Bruzio) et au Portugal (Tras-Os-Montes avec 40 000 ha, Beira Interior et Norte Alentejano avec plus de 30 000 ha pour chacune d'entre elles).

Au sein de ces zones d'appellation, une délimitation plus fine par parcelles est faite en France dans le cadre d'un registre établi par l'INAO alors que dans les autres pays oléicoles, les parcelles oléicoles sont reconnues dans l'aire de l'AOP quand les propriétaires en font la demande auprès de l'autorité gestionnaire (les conseils de régulation en Espagne, par exemple). Ainsi toutes parcelles oléicoles des communes incluses dans une aire peuvent prétendre à l'appellation en Espagne ou au Portugal alors qu'en France, seules les parcelles répertoriées par l'INAO donnent droit à une production sous AOP.

La description du terroir est très rarement indiquée dans les textes réglementaires, hormis en Italie où les conditions topographiques, pédologiques et climatiques sont précisées afin d'offrir une présentation générale de la région concernée. De même, les règlements italiens comportent souvent un volet historique destiné à prouver les particularismes de l'aire d'appellation. En Espagne ou en France, les descriptions physiques et historiques existent dans les dossiers d'obtention des appellations mais ne figurent pas dans les textes législatifs reconnaissant les AOP d'huile d'olive.

Les règlements comportent de nombreuses indications coercitives concernant les modes de culture et les pratiques oléicoles en raison de l'influence des pratiques agricoles sur la typicité et la qualité des productions locales (Vincent, 2007).

En premier lieu, les variétés d'oliviers constituent un critère fondamental puisque l'originalité des huiles d'olive repose, en partie, sur les spécificités variétales au sein d'un terroir. Pour toutes les AOP, la composition variétale est précisée avec des règles concernant la place des variétés locales à respecter, généralement quantifiée en pourcentage du nombre d'oliviers. Certaines appellations apparaissent donc monovariétales[60] ce qui est un cas assez fréquent en Espagne et, dans une moindre mesure, en France[61], en Grèce ou au Portugal où une variété nationale prédomine[62]. En

[60] La présence de quelques variétés secondaires s'avère indispensable (entre 5 et 20% des arbres dans les vergers classés AOP pour chaque oléiculteur) afin d'optimiser la pollinisation.

[61] En France, c'est le cas des AOP huile d'olive et olives de Nyons, huile d'olive et olives de Nice et huile d'olive et olives Picholine de Nîmes.

[62] C'est le cas de la variété Koroneiki en Grèce et de la variété Galega au Portugal.

revanche, en Italie, les appellations monovariétales sont beaucoup plus rares bien que certains cultivars comme le Frantoio, le Coratino ou le Leccino soient présents dans de nombreuses AOP. Assez souvent, les oliveraies en AOP sont pluri-variétaux et comptent quelques cultivars principaux (2 à 4 en général) et des variétés secondaires : cette situation se retrouve principalement en Italie, en France[63], en Grèce, au Portugal et, plus rarement, en Espagne. Il faut préciser que les pourcentages de variétés sont très stricts dans les règlements français et italiens et plus indicatifs dans les textes espagnols, portugais et grecs. De même, les décrets français visent à homogénéiser les vergers en privilégiant les variétés principales de chaque aire et fixent des objectifs contraignants en vue d'une nette prédominance des cultivars locaux dans l'avenir.

Les modes de culture figurent dans les textes réglementaires des AOP d'huile d'olive dans le but principal de sauvegarder une oléiculture traditionnelle. La densité maximale des oliveraies est fixée avec précision en France avec une surface minimale de 24 m^2 par olivier et des rangs de 4 mètres au minimum. Les textes de nombreuses AOP italiennes indiquent aussi des limitations de densité, généralement moins de 400 oliviers par hectare. En revanche, en Espagne, en Grèce et au Portugal, aucune contrainte de densité n'est imposée, hormis le vague conseil de suivre des pratiques oléicoles traditionnelles.

La taille fait l'objet d'une obligation pour les AOP italiennes et françaises (sauf en Corse) avec un entretien biennal des oliviers alors que cette opération n'apparaît pas dans les réglementations espagnoles, grecques et portugaises.

Des rendements optimaux sont fixés dans les textes français et italiens mais les niveaux requis sont plus variables en Italie (maximums entre 5 et 15 tonnes d'olives/ha) qu'en France (maximums entre 6 et 10 tonnes d'olives/ha). Selon les années, le plafonnement des rendements peut être corrigé par les Pouvoirs Publics. Aucune indication concernant des rendements maximums n'apparaît dans les AOP espagnoles, grecques et portugaises.

L'irrigation ne fait l'objet d'aucune précision dans les réglementations espagnoles, italiennes, grecques et portugaises alors que pour les AOP françaises, l'irrigation est explicitement autorisée jusqu'à la véraison[64].

La récolte constitue une tâche très importante pour l'obtention d'huiles d'olive de qualité car l'état des olives à l'entrée du moulin doit être excellent. Toutes les réglementations d'AOP oléicoles requièrent un grand soin apporté à l'olivaison avec des exigences précises et contraignantes. Les olives doivent être saines et récoltées à maturité satisfaisante, terme suffisamment large pour permettre des fruités verts ou mûrs. Les fruits sont directement prélevés sur l'arbre ou sur des filets relevés régulièrement selon des méthodes d'olivaison traditionnelles et sans l'aide de produit d'abscision. Les olives ne doivent pas être recueillies à même le sol. Les fruits sont ensuite entreposés dans des caisses ouvertes à claire-voie, sauf en Grèce où le stockage est autorisé dans des sacs de moins de 50 kg. La fixation des dates d'olivaison est prévue en fonction des recommandations des organismes gestionnaires des AOP (arrêté préfectoral sur avis de l'INAO pour les appellations françaises, les conseils de régulation pour les appellations espagnoles) mais les AOP italiennes indiquent des dates finales précises. En outre, les réglementations italiennes sont les seules à fixer une teneur maximale en huile des olives (18 % à 23 % selon les AOP en fonction de leurs variétés) : cette limitation de la teneur en huile vise à empêcher l'apport d'olives trop mûres et montre la préférence des oléiculteurs transalpins pour le fruité vert. Le temps maximum de stockage

[63] En France, cela concerne les AOP Haute-Provence, Aix-en-Provence, Vallée des Baux, Provence et Corse.

[64] Cela montre que l'irrigation fait l'objet d'un contrôle en France alors que dans les autres pays rien ne limite l'usage de l'arrosage pour les oliveraies AOP.

entre la récolte et la transformation au moulin fait également l'objet d'une limitation hormis au Portugal (24 heures en Grèce, 24 à 48 heures en Espagne, 48 heures en Italie, 7 à 9 jours en France).
Tous les textes des AOP européennes établissent des règles précises sur les procédés d'obtention de l'huile d'olive. La production d'huile d'olive ne peut se faire que par des procédés mécaniques à froid. La température d'extraction est limitée entre 27° et 35°C, aucun adjuvant n'est autorisé, sauf en Espagne où les textes ne donnent aucune précision quant à l'usage de produits intégrés au cours de l'extraction. Certaines appellations italiennes fixent même une durée pour la mouture.
Les critères de composition chimique des huiles d'olive présentent de notables différences selon les pays. Les textes des AOP grecques ne montrent pas de cadres limitatifs mais indiquent que les huiles produites doivent avoir des résultats chimiques (acidité, absorption en UV K^{232} et K^{270}, delta K) très satisfaisants : ainsi la totalité de la production sous appellation Finiki a une acidité inférieure à 1%. Les caractéristiques des huiles dans les réglementations françaises se réduisent à une fixation, assez élevée d'ailleurs, de l'acidité maximale comprise entre 0,8 et 1,5 %. Tous les textes des appellations espagnoles établissent 5 critères chimiques : acidité (entre 0,5 et 1 %), indice de péroxydes, K^{270}, humidité et impuretés. Les réglementations italiennes diffèrent selon les appellations mais sont bien précises : acidité (entre 0,5 et 1 %), indice de péroxydes, K^{270}, K^{232}, teneur minimale en acide oléique, impuretés, polyphénols. Les règles chimiques des appellations portugaises apparaissent les plus exhaustives : absorbance au K^{270}, K^{232} et delta K ; teneur en cires, en stérols, cholestérol, brassicastérol, campestérol, sigmastérol, bétasitostérol, stigmastérol ; composition détaillée en acides gras dont le pourcentage en acide oléique libre (moins de 1 %).
Une note minimale dans le panel-test (au-delà de 6,5 à 7) est requise pour les appellations espagnoles, italiennes et portugaises alors que les textes français et grecs ne précisent aucune évaluation dans ce sens.
Au regard des critères établis dans les différentes réglementations des AOP d'huile d'olive, il est possible de mettre en lumière les attentes des Pouvoirs Publics et des milieux oléicoles vis-à-vis d'une procédure destinée à sauvegarder et promouvoir une production oléicole typique et de qualité.
La principale différence repose sur la place respective accordée aux critères oléicoles et chimiques dans les cahiers des charges des AOP. En France et en Italie, des règles culturales précises sont établies et tendent à montrer que la spécificité des productions sous appellation commence dès l'olivette. Sans être trop contraignantes, ces règles oléicoles entendent maintenir des modes de culture traditionnelles bien que les réglementations italiennes reconnaissent l'existence d'une oléiculture intensive. L'intérêt français pour la prédominance croissante des variétés locales accentue la propension en faveur d'une oléiculture jugée traditionnelle et typique. En revanche, en Espagne, l'absence de règles culturales pour les AOP d'huile d'olive autorise les pratiques les plus intensives très fréquentes chez le premier producteur mondial d'huile d'olive.
Parallèlement, la différence considérable dans les critères physico-chimiques des appellations entre la France, d'une part, et l'Espagne, l'Italie et le Portugal, d'autre part, met en lumière deux approches qualitatives sur l'huile d'olive. La rigueur des indications chimiques démontre une volonté de promouvoir un produit aux qualités optimales pourvu de tous les arguments quantifiables. L'AOP devient ainsi une garantie d'excellence dans une approche qualitative et de nombreux chercheurs se sont attachés à prouver la valeur qualitative de l'huile d'olive en se fondant sur ces critères physico-chimiques (Civentos *et al.,* 1992). Toutefois, des réglementations huilières rigoureuses aboutissent à une certaine homogénéisation gustative avec une prédominance des huiles au fruité vert qui

répondent aux exigences requises ; en revanche, l'absence de caractéristiques chimiques dans les règlementations françaises permet l'obtention de l'AOP à des produits aux goûts plus variés.

La multiplication des signes d'identification de qualité et d'origine (SIQO) est un signe patent de la volonté du monde oléicole de promouvoir des productions locales en s'appuyant sur les particularismes régionaux. Le fondement de cette stratégie repose sur une distinction qui reconnaisse les différences et qui offre ainsi une valorisation supplémentaire en créant une niche commerciale. Cette orientation peut sembler être en opposition avec la mondialisation du marché oléicole mais en fait, elle participe de la globalisation puisqu'elle s'adresse à une clientèle mondiale soucieuse de la traçabilité et de l'origine des produits qu'ils consomment. La stratégie privilégiant le local se nourrit largement d'une demande mondialisée en faveur d'indications géographiques qui garantissent la qualité, l'origine et la typicité des denrées. C'est la question de la reconnaissance et de la protection des SIQO au niveau international qui cristallise aujourd'hui la tension entre global et local. Sur ce plan, le secteur oléicole ne se différencie guère des autres activités agricoles, la viticulture en particulier, pour lesquelles cette tension aboutit à des conflits d'intérêts et suscite des débats houleux au sein des négociations commerciales internationales.

2.2.3.3. *Les limites des démarches locales*

Les différenciations fondées sur les particularités locales comportent quelques limites et ce modèle n'est guère transposable en tous lieux et pour toutes les productions (Frayssignes, 2014). L'évaluation gustative des huiles et des olives est délicate à établir et reste méconnue du public ; aussi les écarts de prix observés pour certaines appellations sont-ils essentiellement fondés sur l'origine géographique du produit et donc sur sa renommée locale plus que sur ses réels caractères organoleptiques. La rente territoriale offerte par certains lieux connus et attractifs est donc fondamentale pour la réussite d'une démarche locale. Des différences de prix importantes existent pour l'huile d'olive mais elles demeurent rares ; les appellations les plus prestigieuses en France (Nyons, Vallée des Baux-de-Provence) peuvent ainsi atteindre jusqu'à dix fois le cours mondial. En Italie, où les consommateurs d'huile d'olive sont souvent avertis et soucieux d'une excellente qualité, les prix de certaines huiles d'olive peuvent atteindre 50 euros/litre mais, dans ces cas-là, la réputation du moulin se conjugue à la renommée de l'aire de production. Cependant, toutes les régions méditerranéennes ne peuvent bénéficier d'une rente territoriale conséquente. Une faible notoriété locale, l'absence de hauts-lieux historico-culturels, une image paysagère ou culturelle brouillée, une identité régionale peu marquée, sont autant de points qui réduisent voire annihilent tout bénéfice apporté par le territoire. Une activité touristique importante améliore les perspectives commerciales en apportant une clientèle supplémentaire en quête de produits locaux et en faisant mieux connaître les lieux. Ainsi les oléicultures provençales, toscanes ou corses profitent de la manne touristique au point d'aboutir à des fraudes récurrentes ; ainsi, l'huile d'olive vendue sur les marchés provençaux n'est pas toujours, loin s'en faut, issue d'une production locale au grand dam de l'AFIDOL[65]. Les SIQO apparaissent donc comme les meilleurs garants d'une origine authentique.

Les volumes accordés à ces niches commerciales constituent une autre limite pour les productions locales. Le marché des huiles d'olive haut-de-gamme est très restreint car la plupart des acheteurs reconnaissent difficilement les différences gustatives et les achats sur ce segment de produits sont

[65] AFIDOL : Association Française Interprofessionnelle de l'Olive.

réduits. Hormis les Italiens, les Méditerranéens, gros consommateurs d'huile et d'olives[66], se portent principalement sur des produits de qualité moyenne voire médiocre ; ainsi, en Espagne, la moitié de la consommation d'huile d'olive porte encore sur un mélange d'huiles d'olive vierge et raffinée. Dans les pays non-méditerranéens, l'huile achetée est de meilleure mais cela correspond à des volumes plus réduits. C'est pourquoi les SIQO représentent une part très variable des productions oléicoles dans les aires d'appellation : ils sont majoritaires dans les aires françaises mais très faibles en Espagne (Angles, 2013). La taille de l'aire et des superficies oléicoles concernées constituent donc un élément important dans l'efficience d'une démarche locale. Les indications géographiques qui génèrent de faibles volumes correspondent mieux à l'étroitesse des niches commerciales dans le segment haut-de-gamme et s'apparente mieux avec l'image que le public porte sur les appellations d'origine. Une étude de marché menée par des étudiants du Master 2 CCSE[67] dans le cadre du programme PATERMED a clairement montré que la clientèle francilienne associait les SIQO aux petits producteurs et à des méthodes traditionnelles (CCSE, 2012). Il est donc difficile pour des productions de masse de se distinguer et d'acquérir une image positive qui puisse rejaillir sur sa valorisation. Ainsi une aire andalouse comme Sierra Mágina génère près de 3 000 tonnes d'huile d'olive AOP[68] (soit deux fois plus que toutes les appellations françaises) et il lui est bien difficile d'atteindre des prix élevés (environ 4 euros/litre en 2015 contre 16 à 22 euros/litre pour les AOP françaises). L'aire Sierra Mágina doit écouler en vrac une partie de sa production labellisée auprès des grands distributeurs alors que les huiles AOP françaises se vendent principalement dans les boutiques des moulins, dans des commerces spécialisés ou auprès de la restauration.

Pour finir, la démarche locale s'appuie sur une différenciation et, par conséquent, sur une inégalité concernant les perceptions territoriales. Cette discrimination voit apparaître des régions qui sont favorisées en termes d'image et d'autres qui ne le sont guère. Ainsi, même si l'Andalousie possède une image bien identifiée (soleil, chaleur, flamenco, tauromachie, grandes villes touristiques, villages blancs…), son oléiculture est perçue négativement en raison de l'immensité monotone de ses paysages et de la massification jugée industrielle de ses productions. Elle apparaît même comme le modèle à ne pas suivre : celui qui aurait privilégié une oléiculture intensive de masse au lieu d'une orientation qualitative plus traditionnelle. En outre, les principales zones touristiques en Andalousie sont éloignées des régions oléicoles qui ne profitent pas de cette manne. L'Andalousie ne peut donc guère espérer disposer d'une rente territoriale au profit de ses produits oléicoles.

2.2.3.4. *La distinction global/local : la comparaison entre les oléicultures française et andalouse*

La comparaison entre les oléicultures françaises et andalouses est très révélatrice de la dialectique local/global qui prévaut désormais pour bien saisir les deux modèles oléicoles en fonction de leur lien au territoire tels qu'ils sont présentés dans le tableau 5.

Tableau 5 : Les modèles oléicoles en fonction du lien au territoire
Réalisation : S. Angles d'après B. Pecqueur (Pecqueur, 2006).

Le modèle oléicole « dé-terrorialisé »	Le modèle « re-territorialisé »
Recherche de la productivité optimale	Recherche de la qualité et de la typicité

[66] Les Grecs sont, de loin, les plus gros consommateurs d'huile d'olive dans le Monde avec une consommation de 21 Kg/hab. par an. Viennent ensuite les Italiens (12 Kg/hab.) et les Espagnols (11 Kg/hab.).
[67] Spécialité de master 2 Consultants et Chargés d'Etudes Socio-Economiques (CCSE).
[68] Pour une production totale de 30 000 à 35 000 tonnes.

Baisse des coûts et baisse des prix	Maintien de prix élevés
« Généricité » des produits (vente de produits génériques en vrac)	Spécificité des produits (vente de produits disposant d'un SIQO)
Gouvernance globale (dans les logiques des firmes)	Gouvernance locale (dans les logiques d'acteurs locaux)
Concurrence comme dynamique dominante (marché mondialisé)	Echapper à la concurrence comme stratégie (niche commerciale)
Logique de firmes	Logique de territoires
Ex. oléiculture en Andalousie	*Ex. oléiculture en France*

La filière oléicole andalouse est totalement intégrée dans la mondialisation et dans le modèle « dé-territorialisé » en s'imposant comme la première zone de production mondiale et le premier pourvoyeur d'huile d'olive et d'olives de table sous une forme générique. Ses productions sont les plus compétitives au Monde et l'Andalousie dispose des surfaces et des niveaux de productivité qui lui permettent de répondre à une demande mondiale croissante. Ses outils de production, oliveraies et huileries, sont modernisés et intensifs pour une orientation de masse. Malgré une qualité en net progrès, la valorisation de la production est médiocre avec des prix faibles, des ventes en vrac, des produits assez homogènes (les ¾ de la production sont issus des variétés Picual et Hojiblanco) et un déséquilibre du marché au profit des grands groupes acheteurs. Le système oléicole andalou s'organise autour d'une forte cohésion sociale, économique et géographique centrée sur des petites exploitations, un esprit collectif dominant (coopératives, en particulier) au sein d'une « ceinture oléicole » où règne la monoculture de l'olivier. Cette homogénéité et cette massification se retrouvent dans les modes de résilience du système face au marasme qu'il connaît depuis une dizaine d'années. Ainsi pour tenter de mieux valoriser et écouler leurs productions, les acteurs andalous préconisent toujours un renforcement des coopératives avec plus de capacité de trituration et une association des coopératives au sein de regroupements coopératifs pour mieux assurer la commercialisation. Ce processus d'homogénéité et de massification est accompagné par les pouvoirs locaux et la Ley del Olivar[69] promulguée en 2011 par la Junte d'Andalousie en est une bonne illustration puisqu'elle consacre 38 % des investissements à la modernisation des exploitations et des huileries et seulement 1 % à la promotion des différences qualitatives (données Junta de Andalucía). Les 12 AOP d'huile d'olive en Andalousie, localisées sur la figure 21, ne représentent qu'une part marginale de la production régionale (2 à 3 %) et n'ont guère modifié le système. Les quelques initiatives qui cherchent à s'extirper de ce modèle homogène sont rares et correspondent à quelques appellations reconnues (Baena, Sierra de Segura) et surtout à de rares initiatives de certains moulins, comme par exemple celui de Nuñez de Prado à Baena ou la coopérative de Puente de Genave dans la Sierra de Segura (province de Jaén).

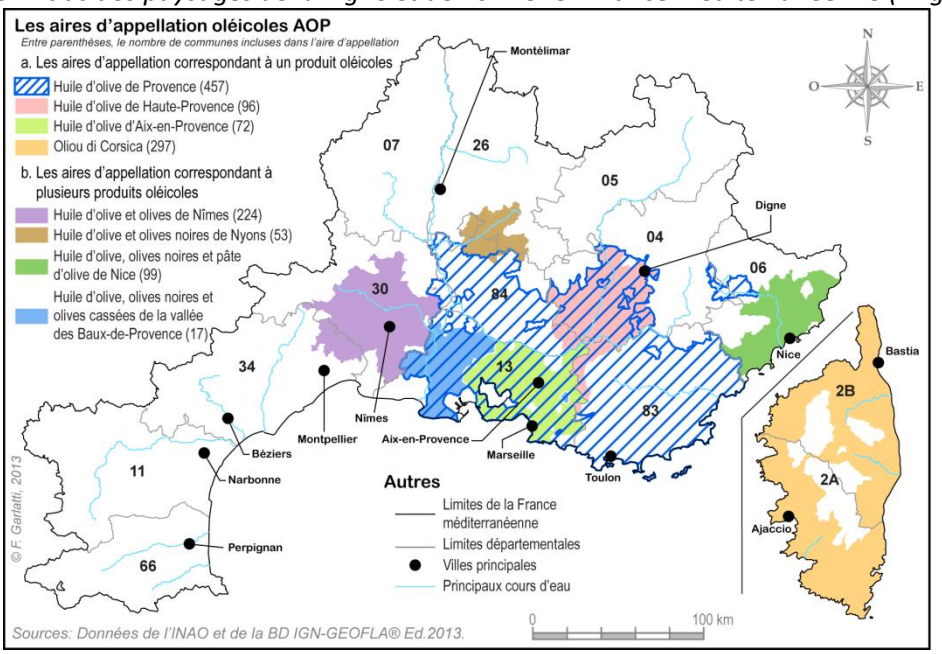
Figure 21 : Les aires AOP d'huile d'olive en Andalousie
Source : Elaboration propre à partir des données UE – base DOOR (décembre 2015).

[69] Ley 5/2011 del Olivar de Andalucía du 6 octobre 2011.

Face à ce modèle, le système oléicole français opte pour une orientation diamétralement opposée en privilégiant des productions de niche fondées sur une très haute qualité et un rapport étroit au terroir. L'oléiculture française s'inscrit pleinement dans un modèle « re-territorialisé » (Maby, 1998 ; Mollard, 2001). Cela se concrétise par l'existence de 14 appellations d'origine, cartographiées sur la figure 22, qui couvrent 80 % des surfaces en oliviers et protègent différents produits (huit appellations pour l'huile d'olive, cinq pour des olives de tables et une pour de la pâte d'olive).

Figure 22 : Les aires AOP oléicoles en France

Source : Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier en France méditerranéenne (Angles, 2014).



Les cahiers des charges de ces AOP entendent mettre en valeur autant la typicité des produits (importance des variétés locales) et des paysages (densité limitée, fréquence de la taille) que leur qualité (acidité limitée, temps maximal pour la trituration, type de caisses pour l'entreposage des olives…). Des rendements maximum sont fixés, les fortes densités de plantation sont interdites et l'usage de l'irrigation est limitée : les oliveraies intensives sont ainsi exclues des appellations

françaises ce qui n'est absolument pas le cas en Andalousie. On observe également une volonté farouche de se distinguer, de promouvoir sa qualité et d'assurer sa propre commercialisation. Ainsi la grande majorité des moulins français disposent d'une boutique soignée pour attirer une clientèle de visiteurs et offrir de surcroît une large gamme de produits en lien avec l'olivier (huiles, olives, savons, cosmétiques, objets en bois d'olivier, oliviers en bonzaï…) et la région (denrées alimentaires, produits traditionnels…). La multiplication des moulins privés reflète clairement cette stratégie micro-locale qui cherche à s'appuyer sur la notoriété régionale et des niches commerciales. Ces démarches aboutissent à une forte valorisation portée par une image très positive et une forte attractivité commerciale. Les fraudes par usurpation d'origine prouvent d'ailleurs l'attrait manifeste des produits oléicoles français. De même, les grands distributeurs ne s'y sont pas trompés puisqu'ils souhaitent disposer de cette gamme de produits en tête de gondole pour la promotion de leurs rayons d'huile ou de denrées régionales. La réputation de qualité et l'ancrage local suscitent l'essor d'un oléo-tourisme qui se développe dans le Nyonsais ou dans les Alpilles : dans ces deux régions, l'olivier contribue très largement à la constitution d'un panier de biens qui assure le développement local. Il n'est donc pas étonnant que l'olivier soit fréquemment mobilisé dans le marketing territorial comme référent identitaire et qualitatif (Gouttebel, 2003 ; Hirczak, 2008).

Cette propension au profit du local est renforcée en France par l'oléiculture des amateurs. Ces derniers recherchent des paysages typiques dans lesquels l'olivier occupe une place de choix. Ils souhaitent également avoir leurs propres productions et sont soucieux de maintenir les variétés et savoir-faire locaux. Ainsi les stages de taille et d'entretien des oliviers organisés par l'AFIDOL connaissent un vif succès auprès d'oléiculteurs amateurs avides de méthodes jugées traditionnelles. De même, les amateurs participent au développement des moulins, à l'organisation de nombreuses manifestations en faveur de l'oléiculture locale (fêtes, foires, visites…) et à l'animation d'associations de sauvegarde des paysages de l'olivier. C'est essentiellement dans un registre régional que s'inscrivent les multiples initiatives portées par une population d'oléiculteurs amateurs en forte croissance.

Certaines régions oléicoles andalouses ont tenté d'initier ce processus de « re-territorialisation » (voir figure 20) avec l'apparition précoce de SIQO (les AOP Sierra de Segura ou AOP Baena…) mais le succès de ces démarches est bien limité. Il s'avère bien difficile de faire coexister deux types de Zones de Productions Localisées (ZPL) diamétralement différents voire antagonistes : une énorme ZPL fondée sur l'oléiculture de masse et quelques ZPL qui s'orientent vers une logique de terroir. Or ces deux types cohabitent fréquemment au sein d'un même territoire ce qui brouille complètement la démarche de « re-territorialisation ». Le comble de la contradiction a été atteint quand les principales *comarcas* oléicoles de la province de Jaén ont obtenu temporairement une appellation d'origine (DO Campiñas de Jaén[70]). On observe donc une contradiction dans les logiques territoriales de la filière oléicole andalouse qui aboutit à un blocage aux dépens de territoires et de filières oléicoles qui n'insistent pas assez sur les processus différenciatifs.

[70] La DO Campiñas de Jaén regroupait la majorité de la province de Jaén avec les *comarcas* agraires de Campiña del Norte, Campiña del Sur, La Loma, El Condado, Sierra Sur et Sierra Morena soit 400 000 hectares pour une production moyenne de 350 000 tonnes d'huile d'olive ce qui représente plus d'un dixième de la production mondiale ! Après une acceptation par la Junte d'Andalousie en 2006, cette DO a été retirée en 2010 avant la demande d'enregistrement auprès des services de l'Union européenne. De même, la proposition d'une DOP Sierra Sur dans la province de Jaén a été rejetée par l'Union européenne en 2010.

Tous ces points montrent clairement que l'oléiculture est traversée par des mutations majeures qui renvoient à un jeu dialectique entre modernité et tradition, homogénéité et diversité, global et local. Cette activité est entrée pleinement dans le XXIème siècle et ses questionnements post-modernes. Elle intègre donc des problématiques qui répondent désormais à des attentes sociétales émergentes qui influencent et bouleversent les systèmes oléicoles. Face à un secteur qui s'insère dans un avenir moderne et mondialisé, le lien au passé redevient essentiel et génère de nouvelles demandes de la part de sociétés qui tendent à valoriser les traditions, la typicité et les héritages. C'est un passé idéalisé, revisité, mobilisé et parfois manipulé dans lequel l'olivier, de par son historicité, a une place de choix et la question du patrimoine devient ainsi majeure. La relation de l'activité oléicole avec l'environnement et les enjeux écologiques tendent aussi à émerger en raison de demandes sociétales de plus en plus affirmées. Enfin, l'oléiculture est confrontée aux défis territoriaux qui s'imposent dans les régions méditerranéennes et qui interrogent cette activité agricole, ses espaces et son avenir face aux politiques territoriales et à la question de la périurbanisation. L'olivier, témoin privilégié de la longue histoire des campagnes méditerranéennes, n'échappe pas aux grandes évolutions et interrogations qui surgissent de ces territoires.

Partie III. L'olivier face à de nouveaux enjeux contemporains : patrimoine, environnement, urbanisation, politiques territoriales

3.1. L'oléiculture et patrimoine

3.1.1. Les fondements du patrimoine oléicole et de la mise en patrimoine

3.1.1.1. Un patrimoine oléicole modelé par l'Histoire

Olea primum arborum est, l'olivier est le premier des arbres ; cette citation de l'agronome romain Columelle (Ier siècle), illustre parfaitement la place de choix et l'ancienneté qu'occupe cet arbre auprès des sociétés agraires méditerranéennes. L'olivier est tellement ancré dans l'archétype paysager et agricole de l'aire méditerranéenne que l'endémisme de cet arbre apparaît évident dans cette région. L'olivier est cultivé depuis plusieurs millénaires dans l'ensemble du Bassin méditerranéen et désormais les analyses génétiques permettent de mieux connaître les évolutions de l'oléiculture à partir des caractéristiques de chaque variété par rapport au patrimoine génétique des variétés d'oléastres, ancêtres de l'olivier cultivé (Breton & Bervillé, 2013). Ces études dessinent clairement les origines de l'oléiculture qui s'effectue soit par une diffusion ancienne et progressive à partir du principal foyer initial, soit par un processus endogène de domestication (Terral, 2004).

L'histoire très ancienne de l'oléiculture explique certainement les nombreuses hypothèses concernant les régions d'origine de l'olivier ; en effet, l'espèce *Olea Europea Sativa* n'existe pas de façon naturelle et correspond toujours une forme domestique obtenue à partir de l'espèce *Olea Europea Oleaster*, l'olivier sauvage, qui est caractéristique du cortège végétal méditerranéen (*oleo-lentiscetum* ou association végétale oléastre-lentisque). La domestication de l'olivier cultivé s'est donc déployée à partir de la sélection et de la transformation de la variété *Oleaster* dans différentes régions qui constituent les berceaux de l'oléiculture. L'olivier a été domestiqué en plusieurs régions du Bassin méditerranéen car les marqueurs des variétés se rattachent à différents oléastres (Breton *et al.*, 2014). C'est le Proche-Orient qui apparaît comme la principale et plus ancienne zone de domestication de l'oléastre. Certaines thèses, comme celle de De Candolle, situent cette première domestication en Syrie mais d'autres auteurs optent pour les hautes vallées du Tigre et de l'Euphrate ou les hauts plateaux iraniens. Malgré ces divergences, tous s'accordent pour mettre en exergue l'ancienneté de la culture de l'olivier dans les contrées proche-orientales puisque tous les peuples locaux, hormis les Assyriens et les Babyloniens, connaissaient l'olivier et ce dernier a certainement joué un rôle de premier plan dans le développement des premières formes agricoles au sein du foyer moyen-oriental avant le IVème millénaire av. è-c. La domestication de l'oléastre s'est également effectuée dans certaines régions occidentales du Bassin méditerranéen (Afrique du Nord, Péninsules ibérique et italienne, Corse, Sardaigne, Provence…) car les analyses génétiques tendent à prouver que certaines variétés rencontrées dans cette partie occidentale proviennent d'oléastres locaux et non du Proche-Orient. Une domestication endogène s'est donc produite dans ces contrées qui ont

également adopté des variétés d'oliviers domestiques provenant de l'Est du Bassin méditerranéen selon un processus de diffusion.

La domestication de l'olivier passe aussi par l'adoption de quelques techniques arboricoles fondamentales : la taille, le greffage et la multiplication. La taille transforme le port de l'arbre pour éviter une formation sylvestre et faciliter la récolte mais surtout elle vise à réduire le phénomène d'alternance de l'olivier en favorisant la production plus régulière de nouveaux rameaux fructifères et à accroître le rendement des arbres en éliminant les branches qui ont déjà fructifié. La technique du greffage a permis d'étendre les oliveraies à partir des nombreux oliviers sauvages ou oléastres qui constituent des porte-greffes très résistants. Quant à la multiplication, elle revêt plusieurs formes (bouturage, drageonnage, par souchets …) et permet la diffusion rapide des meilleurs plants à l'origine de nombreuses variétés cultivées.

A ces pratiques oléicoles, il faut associer également les techniques de transformation des produits issues de l'olivier car les populations moyen-orientales ont très tôt compris l'intérêt de cet arbre. Les fruits fournissent non seulement une huile précieuse utilisée comme lubrifiant, moyen d'éclairage et un onguent parfumé pour le corps, les olives sont faciles à conserver au sel, le feuillage constitue une réserve de fourrage pour la saison sèche et le bois procure un matériau solide et un bon combustible. La consommation de l'huile d'olive comme aliment correspond à un usage plus tardif car les techniques d'extraction pour l'obtention d'une huile comestible apparurent postérieurement.

Ce sont des populations chamito-sémitiques, établies en groupes stables et bien organisées dans le Croissant Fertile, qui ont développé et diffusé la culture de l'olivier, du moins sur les rives d'Afrique du Nord, par voie terrestre d'abord, puis par voie maritime grâce au développement du commerce phénicien. A partir du IIIème millénaire av. è.-c. apparaissent les premiers témoignages écrits évoquant l'oléiculture grâce aux tablettes d'Ebla[71] qui mentionnent déjà une importante production d'huile. En Egypte ancienne, un document indique l'importation d'huile d'olive provenant de Palestine et de Syrie vers 2 600 av. è.-c. et la racine égyptienne pour le mot olivier *dt* semble provenir du vocable sémitique nord-occidental (*zayt*). D'ailleurs, cette ancienne présence de l'olivier en Egypte amena des historiens antiques comme Diodore de Sicile à considérer la grande oasis égyptienne de Siwah comme le lieu d'origine de l'olivier (March & Rios, 1989).

A partir du XVIème siècle av. è.-c., les Phéniciens diffusent l'olivier vers Chypre et les îles grecques (la Crète notamment), puis du XIVème au XIIème siècle vers la péninsule hellénique. Dans le monde mycénien, à partir de 1550 av. è.-c., quelques tablettes parlent de l'olivier sans préciser s'il est question de l'oléastre ou de l'olivier cultivé. De même, l'olivier est maintes fois cité dans l'Iliade et l'Odyssée mais il est évoqué comme matériau pour les armes et concerne très vraisemblablement l'oléastre. De l'époque minoenne, des noyaux d'olive ont été conservés et proviennent de la variété sauvage ou d'une variété cultivée primitive. Il apparaît que les olives de Cnossos (Crète) étaient plus destinées à l'obtention de parfum que d'huile alimentaire ce qui tendrait à confirmer la place de choix qu'occupait l'oléastre dans cette proto-oléiculture hellénique puisque les fruits de l'olivier sauvage fournissaient une huile amère très appréciée comme onguent.

[71] Ebla est un site archéologique situé au Nord de la Syrie et dont on a découvert de très nombreuses tablettes datant du milieu du IIIème millénaire av. è.-c.

Les Phéniciens jouent un rôle majeur dans la diffusion de l'olivier et des techniques oléicoles et huilières en Afrique du Nord, en Sicile, en Sardaigne puis en Espagne du Sud à partir de leurs comptoirs de Gadès[72] et de Carthago Nova[73]. La fondation de Carthage par des colons venus de Tyr (Xème siècle av. è.-c.) servit de relais dans le commerce phénicien et dans l'extension de la culture de l'olivier dans la partie occidentale du Bassin méditerranéen. Toutefois, la diffusion de l'olivier par les Phéniciens et les Carthaginois devait être assez limitée et s'organisait dans le cadre d'échanges commerciaux : ainsi, les Tartessiens, peuple de l'actuelle Andalousie, échangeaient des barres d'argent contre de l'huile d'olive dans le comptoir punique de Gadès (l'actuelle Cadix). Par la suite, les Tartessiens adoptent l'oléiculture et fournissent de l'huile aux Puniques pour la préparation du *garum* élaboré à partir de poissons pêchés dans le Golfe de Cadix. Les Carthaginois maîtrisaient parfaitement les techniques oléicoles de la taille et du greffage des oléastres comme l'attestent les écrits de l'agronome punique Magon.

Parallèlement, les Grecs participent aussi à la diffusion de l'olivier : l'île de Samos est appelée *Elaïophytos* (végétation d'oliviers), Chio et Délos sont décrites par Thalès pour la richesse de leurs forêts d'oliviers au VIIème siècle av. è.-c. Dans leur avancée colonisatrice, les Grecs devaient diffuser l'olivier indépendamment des Phéniciens. Cet arbre est ainsi désigné par tous les peuples du versant européen de la Méditerranée par des mots proches de la dénomination hellénique *elaia*. En Sicile, l'olivier est une nouvelle fois introduit par les Grecs ainsi qu'en Grande Grèce. Les Etrusques connaissaient l'olivier mais n'en ont pas tenté la culture, alors que les Romains, selon Pline l'Ancien[74], devaient le rencontrer plus tardivement, à travers leurs contacts avec les colonies grecques, comme le prouve le vocable *olea* qui désigne l'olivier en latin et qui dérive du grec. En revanche, les Romains auraient appris l'art du greffage des oléastres par l'intermédiaire des Carthaginois.

Les Romains ne font pas connaître l'oléiculture aux peuples du Bassin méditerranéen puisque cette culture avait déjà été largement diffusée par les commerçants et colons phéniciens ou grecs mais ils contribuèrent à une extension considérable des oliveraies et au développement d'intenses échanges d'huile d'olive. Ainsi des provinces comme l'Apulie ou la Bétique vont se couvrir d'oliviers afin d'approvisionner en huile d'olive Rome et l'Empire. Une véritable spécialisation agricole s'établit et une production de masse se met en place requérant une science pointue en agronomie et dans les techniques d'élaboration de l'huile d'olive. Le principal ouvrage de Columelle *De re rustica* témoigne des connaissances précises sur l'agronomie oléicole que maîtrisent déjà les Romains. La diffusion de l'oléiculture à l'époque romaine ne se place pas seulement dans un cadre commercial mais aussi avec un objectif politique afin de favoriser la sédentarité et la stabilisation des populations insoumises. Ainsi, les autorités romaines contribuèrent largement à l'extension des olivettes dans les provinces d'Afrique et de Maurétanie pour fixer les tribus berbères nomades et pour assurer la prospérité des cités dans lesquelles se fixent ces populations (Février, 1989 ; Camps-Fabrer, 1953 et 1996 ; Leveau, 1984 ; Morizot, 1993).

Toutefois, la diffusion ne revêt pas seulement des formes agricoles, commerciales ou politiques mais aussi symboliques. L'olivier et ses produits ont très tôt acquis une valeur mythique ou légendaire qui prouve l'ancienneté de l'oléiculture mais aussi sa place au cœur des sociétés. Au-delà de l'usage alimentaire, l'huile d'olive fournit une riche pharmacopée et constitue une denrée fondamentale

[72] L'actuelle ville de Cadix.
[73] L'actuelle ville de Carthagène.
[74] Pline l'Ancien. *Histoire naturelle*, Livre XV.

pour les sociétés antiques comme source d'éclairage, onguent, parfum ou enduit pour les exercices sportifs… Aussi, l'expansion de l'oléiculture ne se limite-t-elle pas à la généralisation d'une plante mais aussi à la diffusion d'un élément culturel porteur de valeurs et de symboles (Amouretti & Comet, 1992 ; Brun, 2003).

L'implantation de l'olivier dans l'ensemble du Bassin méditerranéen s'accompagne également d'une vulgarisation des savoirs oléicoles dont les fondements essentiels étaient déjà connus à l'époque antique. Le traité d'agronomie de Magon témoigne à la technicité oléicole acquise par les Puniques. La récolte à la main ou par gaulage, illustrées sur de nombreux vases grecs, est une opération culturale pratiquée depuis l'Antiquité. Toutefois, c'est à l'époque romaine que les savoirs oléicoles atteignent un très haut niveau de maîtrise comme le montrent les ouvrages de Pline l'Ancien ou de Columelle. Ainsi les traités de Columelle demeurèrent longtemps des références obligées pour l'agronomie oléicole et les citations de cet auteur latin abondent dans les célèbres travaux d'agronomie rédigés au XVIème siècle comme *Agricultura General* de Alonso de Herrera (March & Rios, 1989) ou le *Théâtre de l'agriculture et le mesnage des champs* d'Olivier de Serres (Gorrichon, 2000). Les principales variétés d'oliviers, la multiplication des arbres, les dispositions de plantation, les méthodes de taille et de greffage, les modes de fertilisation ou de la lutte contre les maladies et parasites sont déjà répertoriés avec précision dans l'ouvrage de Columelle *De re rustica*. Les auteurs latins comme Virgile, Ovide, Pline l'Ancien ou Martial contribuèrent aussi à magnifier l'olivier et ses paysages et à les parer d'une image bucolique intimement liée à une esthétique paysagère.

3.1.1.2. Un faisceau de références symboliques

Outre la dimension historique, la perception de l'olivier est façonnée par de multiples références symboliques qui lui octroient une appréciation très flatteuse. Sa longévité naturelle et sa capacité de régénération en fait un arbre considéré comme éternel, un témoin des siècles passés. La morphologie des vieux oliviers avec leurs troncs noueux et évidés témoigne de leur vieillissement pluriséculaire voire millénaire et offre une analogie anthropomorphique qui démontre cette épaisseur historique. Toutes les régions méditerranéennes mettent en valeur des oliviers très anciens qui auraient été plantés au cours de périodes historiques prestigieuses (en particulier, les périodes grecques et romaines). L'olivier millénaire de Roquebrune-Cap-Martin dans les Alpes-Maritimes illustre bien l'aura historique qui entoure cet arbre. Selon certaines sources, il aurait plus de 2500 ans et aurait été amené par les Phéniciens ou les Grecs mais pour d'autres, ce sont les Romains qui l'auraient planté à une époque plus tardive mais dans un cadre historique tout aussi prestigieux[75]. Dans tous les cas, les vieux oliviers sont toujours rattachés aux civilisations méditerranéennes caractérisées par une grande richesse culturelle. C'est pourquoi l'apparition de l'olivier dans les paysages ne marque pas seulement l'entrée dans l'aire climatique méditerranéenne mais symbolise l'intégration au sein d'un monde perçu comme civilisé. L'olivier apparaît comme un témoin symbolique très fort pour une identification méditerranéenne et on comprend mieux la forte valorisation qui lui est accordée dans les régions situées au Nord du Bassin méditerranéen qui souhaitent ainsi se distinguer du Septentrion, terre des Barbares et des frimas.

L'olivier est associé à des références mythologiques et religieuses qui en font un arbre sacré et les récits narrant l'introduction de l'olivier dans les sociétés méditerranéennes évoquent fréquemment

[75] Ces sources proviennent du site de la municipalité de Roquebrune-Cap-Martin (http://www.roquebrune-cap-martin.fr/monuments; consulté le 15/10/2015).

un présent des dieux comme celui de la déesse Athéna[76] représenté dans la figure 23. Dans les récits de la Grèce antique, le bois d'olivier était loué pour sa solidité ; ainsi, la massue d'Héraclès ou les armes des Hellènes décrites par Homère sont taillées dans du bois d'oléastre. Les preuves très anciennes de l'usage du bois d'olivier laissent à penser que son intérêt initial repose sur sa dureté et son potentiel calorifique. L'obtention de l'huile des olives serait intervenue plus tardivement en raison de la technicité requise (mouture et pressage).

Figure 23 : Mosaïque représentant le don de l'olivier aux Athéniens par la déesse Athéna (Musée de Sousse, Tunisie)
Source : S. Angles.

La Bible témoigne de la connaissance de l'olivier et de l'usage de l'huile et des olives par les Hébreux ; ces références bibliques parent l'olivier de valeurs symboliques dont les perceptions se perpétuent encore aujourd'hui. L'olive est, avec le blé, l'orge, la grenade, la figue, le raisin et la datte, une des sept espèces considérées par Moïse comme les merveilles à découvrir en Terre de Canaan (Deutéronome 8.8). L'olivier est perçu comme un don nourricier, un symbole de richesse agricole et de promesse territoriale. Dans le Tabernacle puis le Temple, les dons des fidèles comportent de grandes quantités d'huile d'olive. De même, le grand chandelier (*ménorah* en hébreu) installé dans le sanctuaire est alimenté exclusivement par de l'huile obtenue à partir d'olives concassées (Exode 27.20 ; Lévitique 24.2…). L'huile y symbolise la pureté et la présence divine qui émane de la « *ner tamid* », la lumière éternelle, présente dans le Temple et aujourd'hui encore dans toutes les synagogues. La fête juive de H'anouka commémore la victoire des Hasmonéens contre les Grecs et l'inauguration du Temple grâce à une petite fiole d'huile d'olive qui aurait brûlé pendant huit jours. Là encore, cet épisode évoque un don miraculeux et la présence divine symbolisée par l'éclairage du petit flacon d'huile d'olive. Ce récit peut aussi se rattacher plus prosaïquement à une ancienne festivité agricole puisque cette fête coïncide avec la récolte des olives et l'obtention de l'huile nouvelle. Un lien intime se tisse donc entre la production oléicole et le symbolisme religieux. L'huile d'olive consacre aussi l'autorité royale et l'espérance messianique comme en témoigne la tradition de l'onction avec de l'huile d'olive sacrée qui commence avec le couronnement du roi David

[76] Selon les récits mythologiques, la déesse Athéna aurait fait don de l'olivier aux Athéniens alors qu'en Égypte, c'est la déesse Isis qui aurait enseigné sa culture aux populations égyptiennes (Verdié, 1990).

(1 Samuel 16.1-23). Les récits évangéliques associent également l'olivier à Jésus de Nazareth : la Passion se déroule dans le jardin de Gethsémani[77] au pied du Mont des oliviers à Jérusalem. Dans le Coran, l'olivier est considéré comme un arbre béni par Allah et la lumière divine est comparée à l'éclat d'une lampe à huile (Sourate 24, verset 35). L'olivier, à l'instar du palmier et du figuier, revêt un caractère sacré dans la spiritualité arabo-musulmane ce qui explique la présence fréquente de nombreux oliviers aux abords des marabouts.

3.1.1.3. Un jeu complexe de perceptions

Même au sein de sociétés largement sécularisées, les valeurs religieuses et spirituelles qui imprègnent le monde oléicole continuent d'influencer les perceptions vis-à-vis de l'olivier et de ses produits : pureté, paix, clarté, qualité, ancienneté, ténacité, immortalité… De telles références ne peuvent que renforcer l'attachement dont il est l'objet et la valorisation patrimoniale dont il bénéficie. Cette dernière s'appuie également sur différents caractères qualitatifs partagés par les sociétés locales et diffusés dans le monde entier grâce aux influences culturelles émanant du monde méditerranéen. Les qualités esthétiques attribuées à l'olivier se fondent sur des références culturelles antiques (récits mythologiques grecs, poésie latine, valeurs judéo-chrétiennes) remobilisées à la Renaissance et à l'époque moderne avec l'émergence d'un modèle pictural du paysage méditerranéen (Luginbülh, 1989 et 2014 ; Perrin, 2009-b). L'olivier fait partie intégrante d'une esthétique paysagère dans laquelle il confère, entre autres choses, une historicité, une dimension spirituelle, une identité méditerranéenne et un caractère anthropomorphique. Cézanne ou Van Gogh vont même s'attacher à prendre les oliviers comme principaux éléments du décor paysager qu'ils entendent représenter : ainsi, les oliveraies ne constituent plus seulement une jolie pièce de l'écrin mais deviennent les points centraux de l'intérêt paysager.

Les qualités dont est paré l'olivier se fondent également sur les valeurs gustatives attribuées à l'huile d'olive. Depuis l'Antiquité, cette denrée est louée pour ses saveurs et constitue à la fois un corps gras essentiel et un condiment recherché. Des sources grecques ou latines évoquent déjà la grande réputation de certaines huiles comme celles en provenance de la Bétique ou de l'Apulie. Ainsi les Romains savaient déjà reconnaître l'excellence des huiles d'olive comme l'atteste l'Edit de Dioclétien qui distinguait au IVème siècle le prix des huiles à Rome en fonction de leur qualité[78]. Dans l'Andalousie arabo-musulmane, l'huile d'olive était également différenciée selon trois niveaux de qualité dont les critères reposaient sur les modes d'obtention avec l'huile d'eau (*zayt al mah*) de qualité supérieure, l'huile de moulin *(zayt al ma'sara*) de qualité moyenne et l'huile d'eau chaude (*zayt al ma-tbûkh*) de qualité inférieure (Lévi Provençal, 1953). Au Moyen-Âge ou à l'Epoque Moderne, le négoce a largement contribué à promouvoir la qualité des huiles de certaines contrées car il profitait de meilleurs débouchés et bénéfices; les huiles catalanes et provençales ont ainsi acquis une réputation précoce d'excellence en lien avec les activités de négoce basées à Reús et Tortosa en Catalogne, à Aix-en-Provence et à Marseille en France (Amouretti & Comet, 1992; March & Rios, 1989). L'huile d'olive figure au cœur des cuisines méditerranéennes et bénéficie de leurs renommées et de leur attrait croissant auprès d'un très large public. A la qualité gustative s'ajoutent des vertus sanitaires et thérapeutiques. L'huile d'olive a toujours été réputée comme un aliment sain

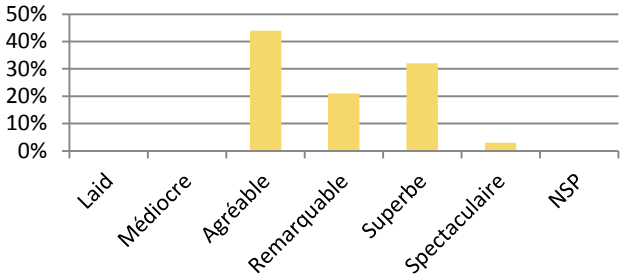
[77] Le toponyme Gethsémani signifie « pressoir à huile » en araméen.

[78] Selon l'Edit de Dioclétien, un setier de la meilleure huile (*oleum omphacium* ou huile de drupe qui correspond à une huile obtenue à partir d'olives vertes ou en véraison, cela s'apparente au fruité vert actuel) valait 40 deniers alors qu'un setier d'huile médiocre (*oleum cibarium*) ne valait que 12 deniers (Brun, 2003).

et cet atout sanitaire est désormais corroboré par la recherche médicale qui lui reconnaît des effets positifs contre les risques de maladies cardio-vasculaires et le vieillissement (Consejo Oleícola Internacional, 1996). L'olive, son huile, les feuilles d'oliviers ont, de tous temps, été utilisées dans les médecines locales comme onguent ou remède thérapeutique. L'olivier et ses produits sont ainsi intimement associés à la santé et à la qualité nutritive. Pour des sociétés contemporaines soucieuses de leur santé et de leur nourriture, l'olivier est devenu un symbole de qualité, une source traditionnelle d'alimentation saine et goûteuse. Dans ce jeu de perceptions, la modernité et la science s'allient étroitement à la tradition et à l'Histoire pour octroyer à l'olivier une image très valorisée et appréciée par un public qui dépasse largement l'aire méditerranéenne (Bouillon, 1991).

Les oliviers ont toujours eu un caractère patrimonial reconnu car ils constituent un capital agricole qui se perpétue sur plusieurs générations et apportent un surcroît qualitatif qui valorise ce capital et ses productions. En s'appuyant sur une approche fonctionnaliste (Merton, 1957), il apparaît nettement que l'olivier offre une fonction manifeste évidente comme arbre productif pérenne mais aussi de nombreuses fonctions latentes dont profitent aussi bien les produits oléicoles que les oléiculteurs eux-mêmes (Rocher, 1968). C'est pourquoi la place accordée à l'olivier est fréquemment surévaluée au point de devenir un composant emblématique de l'identité méditerranéenne. Les travaux menés pour le programme PATERMED sur le terroir de Bandol montrent clairement la place privilégiée qu'occupe l'olivier dans la perception paysagère d'un terroir viticole provençal (Veysseyre, 2012). L'analyse des réponses spontanées de 74 personnes interrogées face à une photographie d'oliveraie prise dans la région de Bandol (département du Var) met en lumière la perception très positive des paysages oléicoles provençaux visibles sur la figure 24. Aucune réponse négative n'apparaît et les impressions sont très favorables (dont 32 % le trouvent superbe) et avec une légère dominance pour une perception plus sensuelle puisque 43 % des personnes interrogées se prononcent pour un paysage agréable.

Figure 24 : Photographie d'une oliveraie dans la commune du Castellet (Var) et classement de l'appréciation de ce paysage selon 6 réponses proposées auprès de 74 personnes interrogées dans la région de Bandol en mars 2012
Source : J. VEYSSEYRE, 2012.



L'olivier apparaît clairement comme un élément paysager remarqué et très apprécié. Devant une autre photographie prise dans la même région de Bandol, les réponses des 74 personnes questionnées illustrent la place prédominante accordée à l'olivier dans la description des clichés et l'appréciation qu'ils portent à sa présence (figure 25 et tableau 6).

Figure 25 : Photographie prise dans la commune du Castellet (Var) et réponses à la question : « Quelle importance accordez-vous à l'olivier dans ce paysage ? »
Source : J. VEYSSEYRE, 2011.

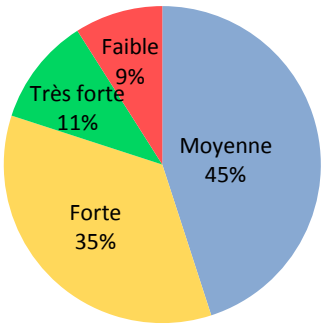


Tableau 6 : Principales occurrences terminologiques comptabilisées dans l'ensemble des réponses spontanées à la question « Pourriez-vous décrire le paysage de la figure 25 en quelques mots ?»
Source : J. VEYSSEYRE, 2011.

Termes en lien avec les végétaux	Termes en lien avec le relief	Termes en lien avec un espace géographique	Autres

Mots	Occurrence	Mots	Occurrence	Mots	Occurrence	Mots	Occurrence
Vert/ verdure	25	Montagnes	8	Campagne/ campagnard	16	Paysage	9
Oliviers	16	Collines	6	Provence/ provençal	8	Brûlé	6
Vignes	12	Plat	4	Le Castelet	4	Maisons	5
Végétation	5			Terroir	3	Restanques	4
						Nature	4
Total	**58**	**Total**	**18**	**Total**	**31**	**Total**	**28**

L'analyse des réponses vis-à-vis des photographies présentées montre la surévaluation perceptive dont bénéficie l'olivier (Veysseyre, 2012 ; Angles, 2013). Malgré une faible présence sur le cliché et une position en arrière-plan, les oliviers constituent la 2ème réponse spontanée derrière « vert-verdure », à égalité avec « campagne-campagnard » et devant les « vignes ». Cela prouve bien leur survalorisation dans le paysage et une place privilégiée reposant sur le caractère emblématique de l'arbre dans les paysages méditerranéens. Ainsi l'obtention d'une identité méditerranéenne se fonde fréquemment sur la visualisation des oliviers perçus comme des indicateurs de « méditerranéité » (Angles, 2001). Cela explique l'emploi généralisé de l'olivier dans le décor urbain comme l'illustre la nouvelle desserte routière de La-Fare-les-Oliviers sur la figure 26. Cela est particulièrement vrai dans les contrées plus septentrionales où ils constituent des marqueurs régionaux essentiels ; en revanche, plus au sud, d'autres arbres, perçus comme plus « exotiques » comme les palmiers ou les orangers, lui seront préférés.

Figure 26 : Oliviers plantés dans une nouvelle voie de contournement urbaine à La Fare-les-Oliviers (Bouches-du-Rhône)
Source : S. Angles (2008).

Cette surreprésentation de l'olivier peut s'expliquer par la distinction nette et rapide de l'arbre dans le décor végétal en raison de son feuillage persistant, de sa teinte verte et argentée, de son tronc

noueux et de son port ouvert qui permettent de le reconnaître aisément. Cette identification est, en outre, partagée par tous, même par des non-méditerranéens, car d'innombrables représentations offrent une expérience visuelle de l'olivier largement diffusée. Les ventes massives d'oliviers de tous gabarits chez les fleuristes et pépiniéristes[79] montrent l'attrait de ces arbres qui finissent dans des jardins ou balcons bien loin de leur aire originelle. L'olivier bénéficie aussi du faisceau de représentations socio-culturelles qui lui octroie un surplus de représentativité et de valeurs qui l'individualise par rapport aux autres plantes (Angles, 2014-b). Ainsi l'olivier est fréquemment évoqué l'arbre préférentiel qui borde les routes et chemins de Provence alors que l'amandier, beaucoup plus présent, est bien souvent méconnu voire ignoré.

3.1.1.4. Un processus de patrimonialisation ancien et croissant

Dès l'Antiquité, l'olivier était déjà considéré comme un arbre de patrimoine, autant sur le plan économique (une source de richesses transmises au sein des familles), social (un bien durable qui octroyait une position sociale) et symbolique (un arbre chargé de symboles associées aux notions de qualité, d'esthétisme et de longévité). Les oliveraies étaient déjà considérés comme des biens patrimoniaux qu'une famille devait conserver, voire étendre, pour conserver son rang et obtenir des revenus sûrs et rémunérateurs[80]. Après avoir décliné au cours de la période wisigothique (Vème-VIIIème siècle), la culture de l'olivier connaît un nouvel essor en Espagne pendant la période arabo-musulmane (Bolens, 1993). Parallèlement, l'oléiculture s'étend aussi en France et en Italie à partir du XIème siècle en raison du réchauffement climatique, de la croissance démographique et d'un essor des échanges. La diffusion précoce de l'olivier dans le Nouveau-Monde dès la première moitié du XVIème siècle montre bien l'attachement qu'éprouvaient Espagnols et Portugais pour cet arbre : comme le dit Joseph Amoureux, en plantant des oliviers, les Espagnols voulaient retrouver dans les environs de Lima les paysages de Madrid (Amoureux, 1784).

La patrimonialisation de l'olivier s'est encore accentuée au cours des dernières décennies. La qualité nutritive des produits oléicoles et l'engouement récent pour le régime alimentaire méditerranéen contribue à ce processus et valorisent l'huile d'olive. Les consommateurs contemporains sont de plus en plus soucieux de la qualité gustative et de la typicité de leurs denrées ; or, l'huile d'olive est un des rares corps gras qui offre une saveur spécifique et appréciée et une large variété de goûts. Qualité et typicité se retrouvent également dans les paysages de l'olivier : ce dernier apporte une plus-value esthétique et une identification méditerranéenne et locale est de plus en plus recherchée, en particulier dans des lieux où la banalisation paysagère prévaut, à l'instar des espaces périurbains (Angles *et al.,* 2014). L'olivier est aussi le témoin d'un héritage agraire ancien et ancre les paysages dans un passé souvent idéalisé. Même abandonnées pendant plusieurs années voire décennies, les oliveraies peuvent être réhabilitées et redonnent vie à une histoire agricole locale sur laquelle les sociétés contemporaines portent un regard nostalgique. Les nombreuses initiatives mises en place pour restaurer des olivettes abandonnées sont la parfaite illustration d'une patrimonialisation des paysages de l'olivier (Durbiano, 2000 ; Minvielle *et al.,* 2009). Le programme PATERMED s'est

[79] Outre des oliviers en pot, sont vendus des oliviers taillés en bonzaï chez de nombreux fleuristes et de très nombreux pépiniéristes, même dans des régions éloignées de l'aire méditerranéenne, offrent une large gamme d'oliviers centenaires vendus dans des grands baquets. Nous les retrouverons, entre autre, sur les balcons, dans les jardins ou aux entrées de la quasi-totalité des pizzerias !

[80] Les dictons anciens présentant l'olivier comme une source de revenus et un patrimoine ne manquent pas dans les cultures populaires méditerranéennes (Pagnol, 1975 ; March & Rios, 1989).

particulièrement intéressé aux opérations de réhabilitation des terrasses d'oliviers dans la commune de Saint-Guilhem-le-Désert (Hérault). L'enquête menée auprès des oléiculteurs locaux a bien mis l'accent sur la volonté prépondérante de revivifier un patrimoine agricole au sein d'un village en proie à un tourisme massif, à une disparition de l'agriculture et à une extension des accrus forestiers (Jezequel, 2013). De même, les enquêtes entreprises par le PATERMED à Lurs (Alpes-de-Haute-Provence), dans le Pays d'Aubagne ou l'arrière-pays niçois confortent le rôle majeur de la dimension patrimoniale dans l'évolution des paysages de l'olivier.

Ce processus de mise en patrimoine s'appuie également sur un désir de plus en plus affirmé pour le travail de la terre, du jardinage, de la production personnelle de denrées alimentaires ; or l'olivier se prête aisément à une culture de loisir menée par des amateurs : il est rustique, nécessite peu de soins et procure des récoltes sans requérir un haut niveau de technicité (Angles *et al.,* 2014). De plus, l'obtention d'huile d'olive est très aisée puisqu'il suffit de déposer ses olives au moulin et de récupérer plus tard la quantité d'huile correspondante. La plupart des moulins travaillent à façon et permettent même aux oléiculteurs amateurs d'obtenir leur propre huile à partir d'un d'apport[81]. Le succès des stages de taille organisés par l'AFIDOL et l'offre en variétés locales proposées par les pépiniéristes témoignent également de l'engouement récent pour le patrimoine oléicole auprès d'un large public majoritairement urbain. La préservation d'olivettes anciennes aménagées en parcs publics participe au processus de patrimonialisation d'anciens espaces agraires. Ainsi, face à l'urbanisation croissante de l'agglomération toulonnaise, 800 vieux oliviers de la commune de La Farlède (Var) ont été achetés par le Conseil général du Var et réhabilités en un grand parc urbain qui s'intègre dans une « route de l'olivier » mise en place par cette collectivité territoriale. La remise en valeur d'anciennes oliveraies à Pignan (Hérault), à l'ouest de Montpellier, ou au Mont d'Or à Manosque (Alpes-de-Haute-Provence) participe du même processus de patrimonialisation d'espaces oléicoles (Minvielle *et al.,* 2009 ; Laurens, 2014).

Ce phénomène est très révélateur du retournement des perceptions qui s'opère vis-à-vis de la tradition, de l'héritage rural, du passé agraire au sein des sociétés contemporaines (Kayser, 1993 ; Kayser *et al.,* 1994 ; Hervieu & Viard, 1996 ; Perrier-Cornet, 2002 et 2004). On observe désormais une appréciation croissante de ces éléments qui se positionnent en une opposition dialectique avec le processus général de modernisation et de globalisation. Au fur et à mesure que les sociétés contemporaines se modernisent, s'urbanisent et s'homogénéisent dans un cadre mondialisé, les désirs d'ancrage dans un passé revisité et idéalisé, d'identité territoriale locale, de traditions maintenues ne cessent d'émerger. Le rapport à l'olivier est très révélateur de ces mutations sociétales et offre un excellent terrain de recherche pour percevoir et cerner les processus en jeu. On note ainsi que l'urbanisation provoque assez peu d'arrachages d'oliviers, voire même, une augmentation de ces derniers contrairement aux autres plantes cultivées qui disparaissent sous la pression des constructions nouvelles. Les enquêtes menées dans les espaces périurbains de Marseille (Pays d'Aubagne, La Ciotat), de Nice (vallée du Paillon) ou de Montpellier (CC du Grand-Pic-Saint-Loup) montrent clairement que les oliviers sont fréquemment préservés malgré le processus d'urbanisation en raison de la plus-value patrimoniale qu'ils apportent dans aux terrains désormais bâtis. On remarque même, à l'image de la figure 27, que certaines habitations ont été construites en fonction de la disposition des oliviers déjà présents. Le plus souvent, les vieux sujets sont conservés

[81] Généralement l'oléiculteur obtient sa propre huile à partir d'un apport dépassant 250 kg d'olives. Mais certains moulins offrent une trituration individualisée dès l'apport de 50 kg (Angles *et al*., 2014).

dans les jardins et de nouveaux arbres sont également plantés. Les oliveraies en zone périurbaines sont donc préservées mais leur fonction change au profit d'une orientation décorative prédominante comme le montre la figure 28 prise au cœur d'une zone résidentielle. Les résidents interrogés au cours des enquêtes menées par l'équipe PATERMED expliquent la conservation voire l'extension des olivettes dans leurs jardins dans le but de maintenir un paysage traditionnel, de préserver un l'héritage familial et de conserver des arbres auxquels ils sont très attachés (Garlatti & Angles, 2014).

Figure 27 : Nouvelle habitation insérée dans une oliveraie préexistante à Roquevaire (Bouches-du-Rhône)
Source : S. Angles (2012).

Figure 28 : Oliveraies insérées dans une zone résidentielle à Drap (Alpes-Maritimes)
Source : S. Angles (2008).

Les ventes croissantes de vieux oliviers mettent bien en lumière ce phénomène de patrimonialisation. Depuis la décennie 1990, les pépiniéristes, principalement français ou italiens, proposent des sujets anciens qui ont été déracinés dans d'anciennes oliveraies, placés dans des grands baquets, puis expédiés dans des points de vente urbains parfois lointains, semblables à celui photographié dans la figure 29. Ces arbres sont généralement achetés à très bas prix auprès

d'oléiculteurs espagnols, portugais ou marocains qui souhaitent arracher leurs vieux sujets pour moderniser leurs vergers ou changer de culture.

Figure 29 : Vieux oliviers vendus dans des baquets chez un pépiniériste à Aubagne (Bouches-du-Rhône)
Source : S. Angles (2012).

Les vieux oliviers sont très recherchés dans les régions septentrionales du Bassin méditerranéen où ils sont rares en raison des gelées catastrophiques qui ont décimées les olivettes anciennes[82]. Ils vont orner les espaces publics (ronds-points, places, allées…), les entrées d'entreprises ou de commerces et les jardins privés. Ils procurent ainsi une image méditerranéenne traditionnelle et une « patine » historique à des lieux qui sont souvent très récents et parfois bien peu méridionaux. L'installation d'oliviers pluri-centenaires, symboles d'un héritage local et historique, aux entrées de ville ou aux portes des habitations devient aujourd'hui un modèle paysager somme toute banal. Les viticulteurs utilisent également de plus en plus l'olivier comme décor agricole et vecteur de tradition et de qualité ; aussi plantent-ils souvent des oliviers dans les allées qui conduisent au domaine ou en bordure de parcelles. Ces plantations leur permettent aussi d'avoir une production oléicole qui valorise et complète leur offre viticole. L'olivier, facteur de patrimonialisation, devient ainsi une forme de capital économique et culturel qui apporte une valeur supplémentaire aux espaces et produits concernés. L'identification à ce patrimoine oléicole confère « un certain prestige, qui permet de se distinguer, de prendre sa place dans la ville et dans la société » (Veschambre, 2007). Le patrimoine fondé sur l'olivier participe aussi d'un capital social qui anime des coordinations locales, qui crée de la sociabilité et de l'identité commune au profit d'une valorisation de l'aménité paysagère et d'un capital territorialisé.

Cependant, le processus de patrimonialisation offert par l'olivier n'est pas général et reproductible en tout lieu. La comparaison entre l'image de l'olivier en Provence ou en Andalousie est édifiante. Dans le premier cas, l'olivier est vraiment mis au premier plan et profite d'une très forte valorisation aussi bien pour ses paysages que pour ses productions. En Andalousie, l'oléiculture est tellement étendue, modernisée et banale que la plus-value accordée à l'olivier est bien réduite, voire même négative, malgré tous les efforts déployés pour la promotion de cette activité. Il semblerait que le

[82] 1956 pour la France ou 1985 pour le Nord de l'Italie.

niveau de patrimonialisation de l'olivier soit inversement proportionnel à la surface occupée par la culture de l'olivier et qu'il connaisse un gradient Nord-Sud décroissant dans le Bassin méditerranéen. L'olivier est ainsi magnifié dans les régions septentrionales comme la Provence en France, la Ligurie, la Toscane ou l'Ombrie en Italie, la Catalogne ou le Bas-Aragon en Espagne, l'Istrie slovène et croate ou la Chalcidique grecque alors qu'il est l'objet d'une piètre valorisation en Andalousie ou au Maghreb. L'olivier marque la césure entre le monde méditerranéen, symbole de chaleur et de lumière et berceau des grandes civilisations, et le Septentrion, aire du « froid et de la sauvagerie » selon les récits de Pline et de Solin repris dans la mappemonde d'Ebstorf du XIIème siècle. L'apparition soudaine de l'olivier dans les paysages, comme cela se produit à Donzère (Drôme) ou à Sisteron (Alpes de Haute-Provence) est perçue comme l'entrée dans un monde chaud et civilisé et procure un supplément de valeur au territoire qui voit s'épanouir l'arbre de Minerve. La place élogieuse accordée aux oliviers qui parviennent à pousser dans quelques rares régions septentrionales (Grands Lacs italiens, littoral méridional de la Crimée) montre à quel point cet arbre est étroitement associé à une identité méditerranéenne idéalisée. Cela explique que l'olivier, malgré les risques de gel et les faibles rendements, ait toujours été cultivé jusqu'aux limites climatiques de sa culture car il y produit des olives et huiles de grande qualité et offre au territoire une identité méditerranéenne ardemment désirée (Alexandre *et al.,* 2006).

3.1.2. Un patrimoine fondé sur l'ancrage local

3.1.2.1. A la recherche de la typicité

Dans la quête du local qui prévaut désormais au sein de nos sociétés contemporaines, la spécificité régionale est de plus en plus recherchée et mise en valeur comme référent identitaire, comme ancrage en un lieu déterminé. Elle permet à des populations, déboussolées par la mondialisation et déracinées par l'urbanisation et la mobilité croissantes, de retrouver des repères et de favoriser un enracinement en un lieu et dans son histoire (Aubry & Chiffoleau, 2009 ; Delfosse & Bernard, 2007 ; Poulot, 2014). L'identification locale s'appuie particulièrement sur la typicité qui offre une distinction vis-à-vis des autres productions et, par là-même, une valorisation de sa propre spécificité. La recherche d'un caractère typique favorise une accentuation de l'altérité en offrant des éléments tangibles et opérationnels pour se différencier et pour légitimer ce processus. La typicité repose largement sur le patrimoine local qui procure des preuves tangibles pour étayer le phénomène de distinction. En retour, la typicité accentue la patrimonialisation en se plaçant dans une promotion du local, de la spécificité géographique, de l'ancrage historique au profit d'une authenticité et d'une originalité génératrices de plus-values. Ce processus s'inscrit donc dans une démarche localiste, historiciste, identitaire et commerciale. Tout cela entend profiter de la valorisation induite par la dimension historique, la spécification géographique et les références identitaires : c'est l'affirmation d'un ancrage profond dans le temps, l'espace et la société. Or, toutes ces valeurs sont de plus en plus désirées au sein des sociétés contemporaines tant chez les producteurs, consommateurs, résidents ou visiteurs. L'image positive de l'environnement rural méditerranéen, largement appuyé sur ses oliveraies, devient « un support déterminant de la valorisation, d'autant que les ventes sur les marchés locaux, la proximité du consommateur par rapport au produit consommé, permettent d'arrimer davantage les biens à leurs territoires » (Rieutort, 2009).

L'aspect économique ne peut être occulté dans le processus de typicité puisque cette dernière extirpe l'activité distinguée du marché générique au profit d'une niche qui réduit la concurrence

potentielle et accroît la valorisation. Cette démarche vers l'originalité requiert des références connues, appréciées et partagées afin d'obtenir le supplément de valeur optimal. Les éléments patrimoniaux sont alors largement mobilisés pour fournir les références nécessaires. Les cahiers des charges des appellations et indications géographiques révèlent ainsi la place importante qui est réservée aux descriptifs historiques et spécificités locales pour l'obtention d'un signe de qualité et d'origine (Angles, 2007).

L'essor des indications géographiques et la patrimonialisation constituent donc deux processus qui sont intimement liées et s'alimentent mutuellement. Le lien au terroir devient un ressort fondamental pour l'oléiculture afin de se différencier d'une production mondiale de masse de moins en moins valorisée. Cela concerne principalement les régions productrices qui souhaitent mobiliser l'image d'un arbre emblématique et d'une production qualitative originale en s'appuyant sur l'attrait d'une histoire ancienne et sur les singularités de leurs conditions géographiques. La typicité va donc reposer sur différents registres patrimoniaux qui s'articulent autour du concept de « terroir » (Delfosse, 1997).

La définition du terroir proposée par l'INAO et l'INRA met en exergue « une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs, et de pratiques fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains » (Fanet, 2006 ; INAO, 2006). La typicité s'établit ainsi sur une base historique et des savoir-faire locaux qui s'inscrivent dans une dimension patrimoniale. C'est pourquoi la réputation d'un lieu de production, sa richesse culturelle, les témoignages de son passé, la renommée de ses savoir-faire constituent des éléments essentiels pour une reconnaissance partagée et une meilleure valorisation. Ainsi certains terroirs ont bénéficié d'une réputation ancienne de qualité fondée sur leurs conditions naturelles, leurs variétés d'olivier et le soin apporté à la production de l'huile par les oléiculteurs et mouliniers locaux. Les huiles du Pays d'Aix-en-Provence ou d'Alcañiz en Aragon sont deux bons exemples d'un patrimoine gustatif préservés. Les conditions thermiques assez froides qui règnent dans ces deux terroirs favorisent la qualité organoleptique des huiles produites car les hivers ralentissent la lipogenèse et réduisent la production des arbres pour une meilleure concentration en polyphénols. Les variétés cultivées dans ces deux bassins[83] sont réputées depuis longtemps pour la finesse de leurs productions. A la fin du XVIIIème siècle, Joseph Amoureux évoque ainsi l'excellence de l'olive d'Aix « qui donne l'huile jugée la plus fine » (Amoureux, 1784). Dans le même temps, les oléiculteurs ont été poussés vers une démarche de qualité sous la houlette d'un négoce local qui souhaitait accroître ses bénéfices. Maints auteurs expliquaient déjà les différences gustatives en fonction des dates de l'olivaison. Les oléiculteurs d'Aix-en-Provence avaient ainsi l'habitude de récolter les olives dès novembre (Boulanger, 1995) alors qu'en Andalousie l'olivade s'effectuait tardivement jusqu'en avril avec des olives entassées qui s'apparentaient à « des tas de fumier » (Carr, 1966 ; Zambrana Pineda, 1987). De même, le tri entre les fruits récoltés sur l'arbre et ceux recueillis au sol permettait d'obtenir des huiles différentes et donc d'individualiser les produits de qualité.

3.1.2.2. Le patrimoine variétal

[83] En Basse-Provence, la variété d'olivier la plus commune est l'Aglandau ou Plant d'Aix et dans le Bas-Aragon (région d'Alcaniz) prédomine la variété Empeltre.

Les variétés d'olivier constituent un élément distinctif déterminant pour différencier les qualités gustatives des produits oléicoles (López Civantos *et al.,* 1992, Fiorino, 1996 ; Moutier *et al.,* 2004 et 2011). Le patrimoine agrobiologique représenté par les cultivars locaux joue donc un rôle primordial pour caractériser la typicité. Ainsi les régions oléicoles françaises de Nyons avec la Tanche, de Nice avec le Cailletier ou de Nîmes avec la Picholine du Languedoc s'appuient sur la prédominance de leurs variétés locales qui procurent des produits et des saveurs particuliers (olives à double fin pour ces trois aires d'appellation ; saveurs douces pour les huiles nyonsaises et niçoises et ardentes pour les huiles nîmoises). Dans d'autres terroirs, le nombre de variétés retenues pour les SIQO est plus large mais doit rester relativement limité pour témoigner de l'originalité gustative des produits labellisés. La dimension patrimoniale apportée par le localisme variétal va dépendre de la rareté ou non des cultivars retenus. Ainsi, la Tanche de Nyons est réellement unique en son terroir car elle n'est guère cultivée en dehors de la Drôme ; en revanche, le Picual de Jaén, malgré son caractère local et sa typicité reconnue dans quatre aires d'appellation[84], présente des surfaces tellement étendues (pas moins de 700 000 hectares) et productives que sa typicité est d'une très grande banalité. Contrairement aux cépages où les plus prestigieux sont souvent les plus cultivés (cabernet, cabernet-sauvignon, merlot, syrah, chardonnay, pinot…), les variétés d'olivier les plus fréquentes en Andalousie offrent rarement la meilleure valorisation et cela concerne particulièrement les cultivars Picual et Hojiblanco qui occupent à eux seuls près d'un million d'hectares soit les 2/3 de l'oliveraie régionale. La même situation se retrouve en Tunisie avec la variété Chemlal ou au Maroc avec la Picholine marocaine. En revanche, cette observation est moins flagrante en Italie où les variétés Frantoio et Moraiolo, bien que très cultivées, bénéficient d'une bonne appréciation tout comme en Grèce avec le Koroneiki ou en Catalogne avec l'Arbequino.

L'importance des variétés et des savoir-faire est encore plus nette pour les olives de table. Les cultivars sont choisis en raison de la grosseur de leurs olives, d'un rapport chair/noyau élevé, d'une pulpe qui se détache facilement du noyau, d'une teneur en huile plus faible et d'une certaine richesse en sucres. Ces variétés sélectionnées depuis plusieurs siècles constituent un véritable patrimoine oléicole : Tanche, Cailletier, Lucquier, Picholine en France ; Manzanillo, Gordal ou Cacereño en Espagne ; Kalamata en Grèce.

L'émergence des démarches locales (SIQO, marques ou labels régionaux…) met en exergue les spécificités variétales qui permettent de légitimer et d'appuyer ces initiatives. Cela contribue aussi à la redécouverte d'un patrimoine agraire parfois oublié. Ce phénomène s'inscrit donc dans une triple orientation : en premier lieu, un choix agronomique pour identifier et préserver une agro-biodiversité mais aussi une approche gustative pour étoffer la gamme des saveurs et, enfin, une volonté localiste pour se différencier et promouvoir le patrimoine régional. Dans cet esprit, de nombreux inventaires ont été dressés pour recenser et caractériser les cultivars d'oliviers (Barranco *et al.,* 1997 ; Barranco *et al*., 2004 ; Moutier *et al*., 2004 et 2011; COI, 1995). Les études génétiques ont permis d'affiner ces caractérisations et de mieux connaître les origines de chaque variété (Breton, 2006). Les associations de producteurs comme l'AFIDOL en France ont contribué à ces recherches afin de mettre en valeur la richesse variétale des olivettes françaises. Des moulins comme la coopérative de Clermont-L'Hérault ont participé à cette redécouverte du patrimoine oléicole en

[84] Le Picual de Jaén est la variété prédominante dans les AOP suivantes : Sierra de Segura, Sierra Mágina et Sierra de Cazorla dans la province de Jaén et Montes de Granada dans la province de Grenade.

proposant des huiles monovariétales issues de cultivars locaux[85]. Des conservatoires de variétés d'oliviers ont été constitués comme celui, photographié en figure 30, qui est installé à Estoublon à l'initiative d'une association locale[86] avec le soutien de l'AFIDOL et de la Chambre départementale de l'agriculture. Une connaissance plus poussée des centaines de variétés d'oliviers permet de mieux adapter l'oléiculture pour répondre au développement des indications géographiques en quête de typicité, pour lutter contre la fraude en reconnaissant la composition des huiles d'olive, pour affronter les défis du changement climatique et de la lutte contre les maladies et les parasites. La connaissance du patrimoine variétal s'avère également très importante pour optimiser la pollinisation puisque de nombreux cultivars sont auto-incompatibles et nécessitent la présence d'autres variétés pollinisatrices (Breton & Bervillé, 2013).

Figure 30 : Conservatoire d'oliviers Mireille Chabaud à Estoublon (Alpes de Haute-Provence)
Source : S. Angles (2010).

3.1.2.3. Le patrimoine paysager de l'olivier

Le patrimoine oléicole ne se limite pas à la multitude des cultivars mais inclut également les nombreuses pratiques développées par les oléiculteurs qui cisèlent les paysages de l'olivier. Les modes de plantation et d'entretien des oliviers jouent un rôle majeur dans la diversité morphologique des oliveraies. La morphologie des vergers offre de grandes disparités en ce qui concerne la densité des oliviers et dans les plantations disposées selon des modes traditionnels, le nombre d'arbres par hectare peut varier de 17 dans le Sahel de Sfax (Tunisie) à plus de 200 dans la Sierra de Gata (Espagne), dans la Montagne libanaise ou dans le Péloponnèse grec. Ces différences sont en partie dues à la pluviosité qui approvisionne les arbres mais résultent aussi de la

[85] La Coopérative de Clermont-L'Hérault (le Moulin d'Augustin) propose huit huiles monovariétales (cinq à partir de variétés languedociennes : Lucques, Verdale de l'Hérault, Olivière, Picholine, Menudal et Clermontaise et deux à partir de variétés provençales : Aglandau et Bouteillan) et a contribué à faire connaître d'autres variétés locales comme l'Amellau, la Rougette de Pignan, le Moufla ou la Violette de Montpellier.
[86] Association des oliveraies d'Estoublon et de la vallée de l'Asse (Minvielle *et al.,* 2009). Cette association souhaite revivifier l'oléiculture dans cette vallée des Alpes-de-Haute-Provence en rénovant des oliveraies abandonnées et en redécouvrant la variété locale oubliée, l'Estoublonnaise.

topographie[87], de la nature des sols[88] et des choix pratiqués par les sociétés oléicoles vis-à-vis des ports des oliviers[89]. Ainsi, en Haute Provence, les oléiculteurs privilégient des arbres de petite taille dans les oliveraies à forte densité alors que la région niçoise voisine se caractérise par des oliviers de grande hauteur disséminés[90]. L'opération de la taille influe considérablement sur la morphologie des oliveraies et cela démontre la variation des savoir-faire individuels de chaque oléiculteur mais aussi les traditions locales ou régionales, fruit de l'adaptation des sociétés oléicoles vis-à-vis des variétés d'olivier, des contextes climatiques et topographiques et des situations socio-économiques. La modernisation des olivettes ainsi que l'apparition d'un modèle de nouveaux vergers à très haute densité en haies fruitières tendent à faire disparaître la diversité des ports traditionnels des oliviers.

Le nombre de pieds pour un olivier constitue également un élément distinctif dans la morphologie paysagère ; ainsi, en Andalousie ou au Maroc, les arbres comptent plusieurs pieds alors que la plupart des autres régions oléicoles n'ont que des oliviers à tronc unique. La disposition des plantations joue un rôle majeur dans la perception visuelle des paysages oléicoles. Les olivettes régulièrement alignées des *campiñas* andalouses ou de Tunisie présente une organisation monotone par rapport à l'éparpillement rencontré dans d'autres régions comme la Calabre, la Kabylie ou le Haut Atlas marocain où la pratique du greffage des oléastres préexistants explique un tel agencement diffus sans ordre apparent. Dans le Sud marocain, les oliviers sont ordinairement disposés en bordure de parcelles et forment de véritables haies bocagères denses enserrant les champs voués à la céréaliculture.

L'association de l'olivier avec d'autres cultures, en particulier la vigne ou d'autres arbres (amandiers, abricotiers, pistachiers…), donne aux paysages oléicoles complantés une grande originalité et se rencontrait fréquemment dans un système agricole complexe à l'image de la *coltura promiscua** de l'Italie centrale ou de la succession des outins* et oulières* des campagnes traditionnelles provençales (Amouretti & Comet, 1992). Dans les Baronnies, l'olivier est parfois encore associé à la vigne et à l'abricotier en raison d'une entrée en production décalée dans le temps. Ces complantations présentent une disposition paysagère appréciée, mais elles disparaissent car la juxtaposition de différentes cultures complique le travail des oléiculteurs et la mécanisation. La modernisation contribue ainsi à l'élimination de paysages traditionnels très originaux.

---

[87] Dans de nombreuses régions de montagne comme le Koura libanais, le Péloponnèse, la Sierra de Gata (Espagne) ou en Haute Provence, les olivettes installées sur les versants aménagés en terrasses ont des densités très élevées (plus de 200 oliviers/ha).

[88] Un sol drainant et meuble permet un large développement des racines traçantes et permet de cultiver l'olivier dans des régions sèches grâce à une densité réduite ; ainsi la région de Sfax (180 mm de précipitations) possède une immense oliveraie (plus d'un million d'hectares) grâce à un sol sablo-argileux qui permet aux oliviers disposés en densité très faible (17 arbres/ha) d'avoir un système racinaire très étendu.

[89] Certaines sociétés oléicoles ont opté pour des ports très larges et/ou très élancés. L'exemple des oliviers dans la *comarca* de Vélez Málaga est remarquable à l'échelle andalouse car les arbres ont une forme totalement différente et une faible densité inhabituelles en Andalousie. La variété locale (le Verdial de Vélez Málaga) permet expliquer ce choix en raison de sa vigueur végétale mais cela relève aussi d'une tradition ancestrale. Les olivettes de cette région (l'Axarquía) s'apparentent beaucoup plus aux vergers du Rif marocain ou de la Kabylie qu'aux oliveraies dans la *comarca* voisine d'Antequera. Est-ce un héritage des Morisques ? Des recherches plus poussées mériteraient d'élucider cette particularité et de décrypter plus généralement le poids des héritages historiques.

[90] La densité moyenne des oliveraies traditionnelles atteint 70 arbres dans les Alpes Maritimes alors qu'en Haute Provence les densités atteignent fréquemment 200 oliviers/hectare (Ledrole, 2002 ; Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes).

L'âge des arbres participe à la valorisation paysagère des oliveraies par l'aspect esthétique des oliviers séculaires aux troncs noueux et par le rattachement à une histoire ancienne suggérée par des ports vénérables et tourmentés. La perception esthétique et historique de l'olivier est accentuée par son caractère anthropomorphique buriné par les stigmates de l'âge et tend à lui donner une image de témoin ancestral de la longue histoire des sociétés méditerranéennes.

Les différentes formes d'aménagement agraire représentent un élément marquant et valorisé dans les paysages oléicoles en constituant un signe tangible du caractère humanisé des oliveraies. La présence d'aménagements devient ainsi le témoignage visuel du labeur et de l'ingéniosité des sociétés agraires pour adapter l'oléiculture aux conditions naturelles locales. En outre, ce sont des bâtis qui apparaissent chargés d'histoire et garants de pratiques durables avec une grande variété sur les plans morphologiques et fonctionnels. Ce sont principalement les mises en valeur des pentes et de l'irrigation qui forment les aménagements les plus remarquables. La construction de terrasses ou de simples banquettes sur les pentes les plus fortes donne des paysages souvent grandioses qui témoignent de la ténacité des oléiculteurs pour cultiver l'olivier sur des terroirs pentus mais aussi de leur maîtrise dans l'art de la construction en pierres sèches. Dans les Baronnies et la Sierra Mágina, au cours des programmes PDD et PATERMED, les sites remarquables de Villeperdrix (Drôme) et de Pegalajar (province de Jaén) ont ainsi fait l'objet d'une étude en raison de leurs paysages extraordinaires de terrasses d'oliviers. Dans ces deux villages, les restanques* oléicoles constituent un patrimoine inestimable que les populations locales entendent préserver tant pour la valeur du bâti que pour l'activité oléicole. Dans cette optique, des opérations de restauration des murets et des mises en valeur touristiques ont été entreprises avec l'appui des collectivités territoriales[91].

Cet aménagement des pentes ne se limite pas aux seuls grands versants couverts de terrasses mais aussi à la multitude des murets et petites banquettes qui ne soutiennent que quelques oliviers mais qui offrent une valeur esthétique, historique et environnementale incontestable. Dans ce cadre, j'ai codirigé, avec Marianne Cohen, un stage de 6 mois au LADYSS pour une étudiante du Master 2 EPMS[92] dont la mission portait sur l'étude des terrasses oléicoles dans le Pays d'Aubagne et leurs impacts paysagers et écologiques (Laraki, 2012). Les résultats de cette étude montraient bien la valeur socio-culturelle des banquettes qui faisaient souvent l'objet d'une restauration par leurs propriétaires. Les analyses botaniques (relevés, indices de biodiversité) tendaient aussi à mettre en exergue le rôle de ces terrasses dans la connectivité écologique. Cette fonctionnalité écologique des restanques* demandent à être approfondie, en particulier comme élément micro-local dans la trame verte.

Les formes d'irrigation traditionnelle organisées en un lacis de canaux (*acequias*) et de rigoles sont également le témoignage historique de la maîtrise hydraulique des sociétés agraires d'antan. Dans la Sierra Mágina, la figure 31 montre bien les sillons creusés, les *canales*, alimentés par une ancienne *acequía* et, disposées au pied des oliviers, les cuvettes nommées *pozas* : ce dispositif hydraulique

[91] A Villeperdrix (Drôme), un recensement des terrasses oléicoles a été entrepris et un chemin des terrasses a été aménagé pour la découverte des restanques* couvertes d'oliviers avec un financement de l'Union européenne, du Conseil Régional de Rhône-Alpes, du Conseil Général de la Drôme et de la commune (Angles, 2009). A Pegalajar, les terrasses ainsi que les aménagements hydrauliques construits dans la Huerta s'intègrent dans un processus de patrimonialisation du bâti agraire dans le cadre communal et régional avec le Legado Andalusi (López Cordero, 2009).

[92] Spécialité de Master 2 Environnement, Paysages, Milieux et Sociétés (U. Paris Diderot – Paris 7).

traditionnel constitue un élément paysager très original qui illustre bien le souci ancestral d'optimiser les ressources en eau et de réduire l'érosion par ruissellement en façonnant les versants.

Figure 31 : *Acequía, canales* et *pozas* irrigués dans une oliveraie de la Sierra Mágina à Bedmar (province de Jaén)
Source : S. ANGLES

Le bâti disséminé dans les oliveraies comme les cabanons, fréquents en Provence, ou les grandes fermes isolées comme les *cortijos** andalous[93], représentent un élément paysager appréciable en renforçant l'aspect social de l'oléiculture. Ces bâtiments, souvent en voie d'abandon, témoignent des contextes sociaux et historiques à l'image des *cortijos** andalous, symbole de la prospérité de l'olivier au XIXème et début du XXème siècle ou de la culture vernaculaire avec les cabanons construits pour abriter les outils et les animaux de trait.

Les haies et îlots de végétation naturelle sont des composantes végétales importantes dans un paysage agraire. C'est ainsi que les alignements de cyprès dans les champs et oliveraies de Toscane contribuent largement à l'agrément visuel des paysages toscans, perçus comme l'archétype du *bel paesaggio* italien. En Provence, les haies coupe-vent sont en général très fréquentes et forment des éléments de fragmentation et de diversité dans les paysages ; toutefois, les oliveraies comptent assez peu de haies car celles-ci portent ombrage aux oliviers et ces derniers ne craignent guère les effets du vent. En Andalousie, les oliveraies comptent très peu de haies et les divisions parcellaires sont rarement matérialisées par une barrière végétale. Les haies sont aussi des éléments de biodiversité pourvue d'une fonction environnementale reconnue.

Dans le cadre du programme PDD, l'équipe de recherche s'est particulièrement intéressé à un secteur couvert d'oliviers, le versant Calderón, situé dans la commune de Bedmar (province de Jaén). Sur ce versant, la présence de nombreuses haies, observables sur la figure 32, fragmente un paysage oléicole en lui procurant une grande variété morphologique et botanique (Rosset, 2008). La

[93] Dans la province de Séville, les grandes exploitations oléicoles sont plutôt appelées *haciendas* et témoignent par leur aspect monumental des investissements considérables consentis par l'aristocratie et la bourgeoisie terriennes dans l'oléiculture du XVIème jusqu'au XIXème siècle (Drain, 1977 ; Cruz Villalón, 1980 ; Héran, 1990).

biodiversité s'en trouve ainsi enrichie et les risques d'érosion sont réduits grâce à la présence de ces ruptures végétales (Cohen *et al.,* 2009 ; Ballais, 2009).

Figure 32 : les haies sur le versant Calderón à Bedmar dans la Sierra Mágina (province de Jaén)
Source : H. Rosset, 2008.

Les paysages oléicoles dépendent de la diversité des modes de culture et d'entretien des vergers qui donnent une impression d'homogénéité ou d'hétérogénéité selon les situations observées. Cette variété paysagère repose sur le niveau de diversification agraire, c'est à dire sur la part occupée par l'olivier dans la superficie agricole et sur la disposition spatiale des olivettes au sein de la trame agricole. Sur ce plan, les contextes oléicoles étudiés dans le programme PDD différent complétement entre la monoculture de la Sierra Mágina[94] et la mosaïque paysagère présente dans les Baronnies. Ainsi, les vastes espaces oléicoles compacts observables dans cette *comarca* andalouse donnent une impression visuelle de grandeur mais aussi de réelle monotonie. En revanche, les olivettes baronniardes occupent une place plus restreinte et, hormis quelques versants en adret couverts d'oliviers, elles apparaissent comme des patchs composant un camaïeu paysager. Les modes de conduite des oliveraies participent également à la morphologie paysagère : les niveaux d'entretien des vergers, la présence plus ou moins nette d'olivaies abandonnées, l'ampleur de la modernisation sont autant d'éléments agricoles qui influent sur les perceptions paysagères et sur la diversité morphologique de l'oléiculture. Ainsi les paysage oléicoles des sierras andalouses comme ceux rencontrés dans la Sierra Mágina s'apparentent à une mosaïque composée d'une multitude d'unités oléicoles différentes au gré des pratiques oléicoles et séparées par des haies, des talus végétalisés ou des îlots de végétation naturelle. En revanche, les olivettes des *campiñas* andalouses, remarquables par leur alignement et leur omniprésence à perte de vue, donnent l'impression d'une immensité standardisée et d'une totale uniformité d'où ressort une grande monotonie et un aspect « industriel ».

[94] Dans la *comarca* de Sierra Mágina, l'oléiculture occupe 86 % de la SAU (Araque, 2007).

L'enherbement ou les modes d'entretien du sol contribuent à la diversité paysagère ; ainsi, les grandes étendues oléicoles dépourvues de la moindre végétation herbeuse en raison d'un labourage complet et d'un usage intensif des herbicides aboutissent à cette image « industrielle » des oliveraies et réduisent considérablement leur variété paysagère et écologique. A l'inverse, un enherbement maîtrisé des olivettes avec des bandes herbeuses disposées entre les rangs ou sur l'intégralité du verger octroie un supplément morphologique dans la richesse paysagère. Toutefois, un labourage soigné et bien adapté aux conditions topographiques et pédologiques participe également au caractère anthropisé de l'oléiculture modelé par le travail patient des oléiculteurs et à la netteté visuelle des oliveraies.

La variété paysagère caractérisée par l'ensemble des éléments morphologiques décrits précédemment peut se décliner à la fois à l'échelle générale, c'est à dire au niveau du panorama global de la région oléicole mais aussi à l'échelle micro-locale, au niveau de l'oliveraie voire de l'arbre. La diversité et la richesse paysagères sont très importantes à l'échelle générale car elles influent considérablement sur l'effet des olivaies dans la perception et la valorisation de la contrée. Dans les Baronnies, l'existence des olivettes éparses mais très fréquentes sur certains terroirs (versants bien exposés en adret) contribue à donner une tonalité méditerranéenne très appréciée à cette région et devient un facteur majeur dans l'identification méditerranéenne et provençale des Baronnies[95]. En outre, les oliveraies apportent un supplément qualitatif en raison de la renommée des produits oléicoles et du soin apporté aux vergers. Dans la Sierra Mágina, la monoculture compacte de l'olivier annihile l'attrait visuel des olivettes qui donnent plutôt une impression de monotonie et de standardisation morphologique. Toutefois, sur certains versants, l'émiettement parcellaire et l'hétérogénéité des modes d'entretien des oliveraies offrent une plus grande variation dans les paysages oléicoles qui tranche nettement avec l'homogénéité régnant dans les vergers des *campiñas* voisines. Au niveau micro-local, la diversité morphologique apparaît beaucoup plus nette : les multiples formes de port des oliviers en fonction de la taille, l'âge dissemblable des arbres, les *pozas*, les aménagements effectués pour l'irrigation, les jalons parcellaires sont autant d'éléments de détail qui offrent des nuances paysagères appréciables.

L'analyse détaillée du versant Calderón, photographié dans la figure 33 et situé dans la commune de Bédmar est tout à fait révélatrice de la variété des paysages de l'olivier même au sein d'un versant sur lequel la monoculture oléicole est patente. Ainsi, sur un espace agraire de 55 hectares totalement plantés d'oliviers, il nous a été possible d'individualiser près de 52 unités paysagères différentes fondées sur de multiples critères morphologiques (densité et disposition des plantations, types d'entretien des sols et du verger, âge des oliviers, port des arbres, formes d'aménagement...). A cela s'ajoutent la présence de quelques haies et l'existence de nombreuses parcelles d'amandaies ou d'olivaies abandonnées reconquises par la végétation forestière. La diversité morphologique rencontrée sur le versant Calderón apparaît évidente et contribue à lui octroyer une forte valeur paysagère.

Figure 33 : Vue du versant Calderón à Bedmar dans la Sierra Mágina (province de Jaén)
Source : S. ANGLES (2008).

[95] Les Baronnies appartiennent aux Alpes du Sud et se situent entre les régions historiques du Dauphiné et de la Provence. Ce territoire entend maintenant se rattacher dans la Drôme provençale, toponymie largement mobilisée par le marketing territorial local.

3.1.2.4. Un patrimoine oléicole en voie de disparition ?

Le patrimoine porté par l'oléiculture est mis à mal par la modernisation de l'activité et par l'urbanisation croissante. La diversité variétale tend à se réduire au profit de quelques cultivars privilégiés pour leur productivité ou la qualité de leurs productions et bon nombre de variétés locales disparaissent ou tombent dans l'oubli. En France, où existent plus de 200 variétés d'oliviers, les populations de certains cultivars se réduisent à quelques individus isolés et bien difficiles à identifier. Le programme PATERMED avait clairement intégré l'importance de la diversité variétale comme un élément majeur dans les enjeux des paysages de l'olivier. Dans ce but, le recensement et la reconnaissance des cultivars et la question des flux de gènes constituent des points essentiels pour saisir les multiples problématiques du patrimoine oléicole (Breton & Bervillé, 2012 ; Breton *et al.,* 2014).

La morphologie des olivettes modernes se remarque aisément avec ses agencements rectilignes et ses densités de plantation très élevées. En Andalousie, les dispositions irrégulières ou en lignes décalées (*a tresbolillo*) disparaissent au profit d'alignements croisés (le *marco real*) qui facilite passage des engins. L'effet de monotonie et de standardisation paysagère s'en trouve renforcée. L'apparition d'oliveraies ultra-intensives disposées en haies fruitières donne lieu à de nouveaux vergers qui ne s'apparentent plus guère aux olivettes jugées traditionnelles (voir figure 34). De même, les ports des oliviers tendent à s'homogénéiser au profit d'un volume plus réduit qui facilite la taille et la récolte. Aussi les oliviers de grande hauteur si fréquents dans la région niçoise, en Corse, en Calabre ou dans la *comarca* andalouse de Vélez Málaga sont-ils peu à peu rabattus et les paysages oléicoles y perdent une grande originalité. L'installation de l'irrigation par goutte-à-goutte, visible sur la figure 35, avec ses déroulements infinis de tuyaux noirs et ses multiples retenus d'eau accroît l'aspect industriel et standardisé des olivettes modernisées. La modernisation de l'oléiculture tend à brouiller quelque peu l'image traditionnelle si appréciée des oliveraies et la valorisation des paysages de l'olivier risque d'en pâtir à long terme.

Figure 34 : Olivette intensive à très forte densité à Salses (Pyrénées-Orientales)
Source : A. Humbert et C. Renard – ANR PATERMED 2011.

Figure 35 : Tuyaux d'arrosage par système de goutte-à-goutte à Belmez de la Moraleda dans la Sierra Mágina (province de Jaén)
Source : S. Angles (2008).

Parallèlement, les associations culturales avec l'olivier disparaissent car elles requièrent beaucoup de temps pour l'entretien et entravent la mécanisation ; la complémentarité de l'oléiculture avec la vigne, des arbres fruitiers (amandiers en Andalousie méridionale ; agrumes dans les Alpujarras grenadines ; abricotiers ou cerisiers dans les Baronnies…) ou de l'horticulture (lavande en Haute-Provence ; cultures florales dans le Pays de Grasse ou en Ligurie) n'est plus qu'un lointain souvenir dont il reste peu de vestiges comme ces oliviers associés à la vigne, visibles sur la figure 36.

Figure 36 : Oliviers et vignobles associés à Pierrelongue dans les Baronnies (Drôme)
Source : S. Angles (2003).

Les dispositions culturales alternées (systèmes des *outins** et *oulières** en Provence) ou juxtaposées (système de la *coltura promiscua** en Italie centrale) donnaient des paysages agraires typiques dans lesquels les oliviers avaient une place de choix mais qui ont largement disparu. De même, les oliviers isolés ou postés en bordure de parcelles sont de plus en plus souvent abandonnés ou arrachés car ils gênent le passage des engins ; or ces arbres étaient très visibles et imprégnaient fortement les paysages agraires en imprimant cette tonalité méditerranéenne chantée depuis l'Antiquité. Les recherches menées dans l'aire AOP de Bandol au cours du PATERMED ont permis d'évaluer à 10 % le nombre d'oliviers isolés ou alignés en bout de parcelles : peu nombreux, somme toute, ils contribuent pourtant à renforcer la perception du patrimoine oléicole dans cette aire viticole (Garlatti & Angles, 2014). De même, l'abandon des olivettes plantées sur des terrasses pentues représente une perte majeure pour le patrimoine paysager de l'olivier car elles correspondent à des vergers anciens et très visibles. Il n'est d'ailleurs pas étonnant que les opérations de réhabilitation des vieilles oliveraies privilégient ce genre de terroirs en raison d'un attachement patrimonial largement partagé. De telles initiatives ont été étudiées à Saint-Guilhem-le-Désert (Hérault), à Villeperdrix (Drôme), à Manosque, Lurs ou Moustiers-Sainte-Marie (Alpes-de-Haute-Provence) et montrent la mobilisation d'associations et de collectivités territoriales autour du patrimoine oléicole (Durbiano, 2000 ; Angles, 2009 ; Minvielle *et al.,* 2009 ; Jezequel, 2013 ; Garlatti & Angles, 2014). De nombreuses initiatives privées plus ponctuelles témoignent aussi de l'intérêt croissant qui est porté sur le patrimoine oléicole afin de le préserver d'un abandon ou d'une destruction. Dans le Pays d'Aubagne, dans l'aire de Bandol ou à Saint-Guilhem-le-Désert, de multiples actions individuelles ont été développées et mettent en lumière l'importance accordée à la transmission familiale, au maintien d'un paysage traditionnel, au savoir-faire de la construction des murets en pierres sèches et à l'héritage des anciens. La figure 37 illustre clairement ces opérations de réhabilitation dans lesquels des propriétaires consentent un investissement considérable (en temps ou en argent) pour restaurer cette richesse que sont les *restanques** en pierres sèches. Le propriétaire, un chirurgien originaire de Paris, a souhaité mettre en valeur sa nouvelle oliveraie en s'appuyant sur le patrimoine agraire et l'attrait paysager que représentent les terrasses réhabilitées.

Figure 37 : Jeune oliveraie plantée sur des *restanques en pierres sèches restaurées par un particulier au Beausset (Var)**

Source : S. Angles (2009).

L'olivier n'est plus seulement cet arbre productif qui procure fruits et corps gras mais il devient un sujet majeur de l'histoire des sociétés et territoires méditerranéens. Ce positionnement en fait un élément fort qui s'insère dans les questionnements et enjeux qui traversent ces sociétés et territoires. Face à une mondialisation et une homogénéisation qui se généralisent, l'olivier représente une référence identitaire et un garant de qualité qui conforte le résident et rassure le consommateur. Il témoigne d'une antériorité plurimillénaire et d'une langueur opiniâtre au sein d'un monde dans lequel l'instantanéité prévaut désormais. La place de l'olivier dépasse largement le registre agricole pour s'inscrire aujourd'hui au cœur de grandes préoccupations contemporaines.

3.2. L'olivier face à de nouvelles attentes contemporaines

Malgré une image demeurée très traditionnelle, l'olivier ne se résume plus à être le témoin d'un lointain passé agraire et d'une activité inchangée mais, au contraire, se positionne désormais dans des mutations contemporaines. Par cette position, il constitue un objet de recherche et un révélateur pertinent pour saisir des questionnements majeurs qui concernent les sociétés et territoires actuels. Une recherche sur l'olivier se place donc dans un champ transversal qui mobilise des savoirs et méthodes disciplinaires variés et s'intègre pleinement dans les nouvelles approches développées par une géographie rurale renouvelée (Rieutort, 2011).

3.2.1. La culture de l'olivier et l'environnement

Le système oléicole se situe au sein d'un environnement physique qui influe considérablement sur lui. L'olivier présente une remarquable adaptation face aux conditions climatiques méditerranéennes au point d'avoir servi longtemps de référent bioclimatique pour délimiter l'aire méditerranéenne (Nicod, 1956 ; Alexandre *et al.,* 2006). Malgré tout, deux aléas climatiques sont préjudiciables pour l'olivier : les épisodes de grand froid et l'irrégularité des précipitations aux moments végétatifs critiques (surtout au printemps et, secondairement, à l'automne). La corrélation entre les conditions météorologiques et la productivité des oliviers est très étroite et la rentabilité de cette activité

dépend donc fortement de la situation climatique (Aguilar *et al.,* 1996 ; Cohen *et al*., 2014-a). Les périodes de froid intense (en deçà de – 13°C[96]) sont dommageables voire fatales pour l'olivier ; ainsi, le gel catastrophique de février 1956 est resté dans toutes les mémoires en entraînant la disparition de la majeure partie de l'oliveraie et en précipitant le déclin de l'oléiculture en France et en Catalogne (Nicod, 1956 ; Ricart & Ribas, 2009). D'autres coups de froid, moins sévères, survinrent par la suite (1985, 1987, 2003, 2013) et causèrent quelques dégâts mineurs pour les oliviers. Cela montre que la vulnérabilité de l'oléiculture dans les régions septentrionales face à un risque climatique qui peut s'avérer préjudiciable voire dramatique. L'aléa pluviométrique est moins grave pour la survie des arbres mais son impact sur les productions est flagrant et, ce faisant, fragilise la rentabilité, souvent précaire, de l'oléiculture. Physiologiquement, l'olivier a une propension à avoir des récoltes irrégulières une année sur l'autre. Ce phénomène d'alternance provient de la variation biennale à produire des olives car les rameaux fructifères de l'olivier nécessitent une croissance de deux années pour porter des fruits. La taille permet d'atténuer l'alternance en régularisant la formation des rameaux fructifères mais la rythmicité biennale demeure[97]. Les pluies de fin d'hiver et de printemps sont déterminantes car elles contribuent largement à la production des rameaux fructifères et à leur floraison. Cela explique que les régions qui disposent d'une pluviosité printanière abondante sont plus favorables à la culture de l'olivier[98].

Face aux risques prévisibles dus au changement climatique global, l'oléiculture est confrontée à plusieurs difficultés qui ne peuvent être négligés aujourd'hui. La participation au sein du programme REGYNA[99] a permis d'aborder la question de la vulnérabilité et de l'adaptation de la société andalouse face au changement climatique. L'augmentation générale des températures et de l'évapotranspiration, les probabilités de coups de froid hivernaux associés à des températures plus douces, la diminution de la pluviosité et l'accroissement prévisible de la variabilité pluviométrique sont autant de conditions climatiques nouvelles que le monde oléicole va devoir affronter. Ces

[96] Ce chiffre est une valeur moyenne qui entraîne un gel fatal pour l'olivier mais la limite létale est variable en fonction de différentes conditions. Cela dépend de la résistance au froid des variétés ; ainsi, après une forte gelée survenue en février 2013 dans le Nord de l'Espagne, les oliviers du cultivar *Arbequino* avaient gelé alors que les oliviers *Empeltre* n'avaient subi aucun dégât bien qu'ils se situent dans une région encore plus froide. Les températures antérieures au coup de froid jouent un rôle important dans la vulnérabilité des oliviers : ainsi, un froid tardif survenant après un hiver plutôt clément provoque des dégâts considérables comme en février 1956. C'est pourquoi les oliviers des régions de montagne résistent mieux au froid que ceux situés dans des plaines plus chaudes car ils restent plus longtemps en repos hivernal : on trouve ainsi des vieux sujets qui n'ont pas gelé en 1956 en Haute-Provence alors que tous les arbres avaient gelé en Basse-Provence. L'association du froid et de l'humidité accroît également la vulnérabilité des oliviers.

[97] Dans certaines régions comme la province de Séville, la taille traditionnelle avait même tendance à accroître l'alternance des oliviers en pratiquant un élagage très sévère tous les 2 ans. Le but d'une telle pratique était d'obtenir des fruits plus gros en année de fortes récoltes. Cette taille, dite à la sévillane, était destinée à l'oléiculture de table qui est très présente autour de la capitale andalouse (MAPA, 1974 ; Angles, 1986). Dans d'autres régions comme la Corse, la Calabre ou la Kabylie, les oliviers ne sont traditionnellement pas ou peu taillés et l'alternance des récoltes y est considérable.

[98] L'Andalousie orientale, avec des maximums de pluie en automne et printemps, offrent des conditions pluviométriques plus favorables à l'oléiculture que l'Andalousie occidentale dont le maximum de précipitations se situe en hiver (données à partir de Elias Castillo & Ruíz Beltrán, 1977).

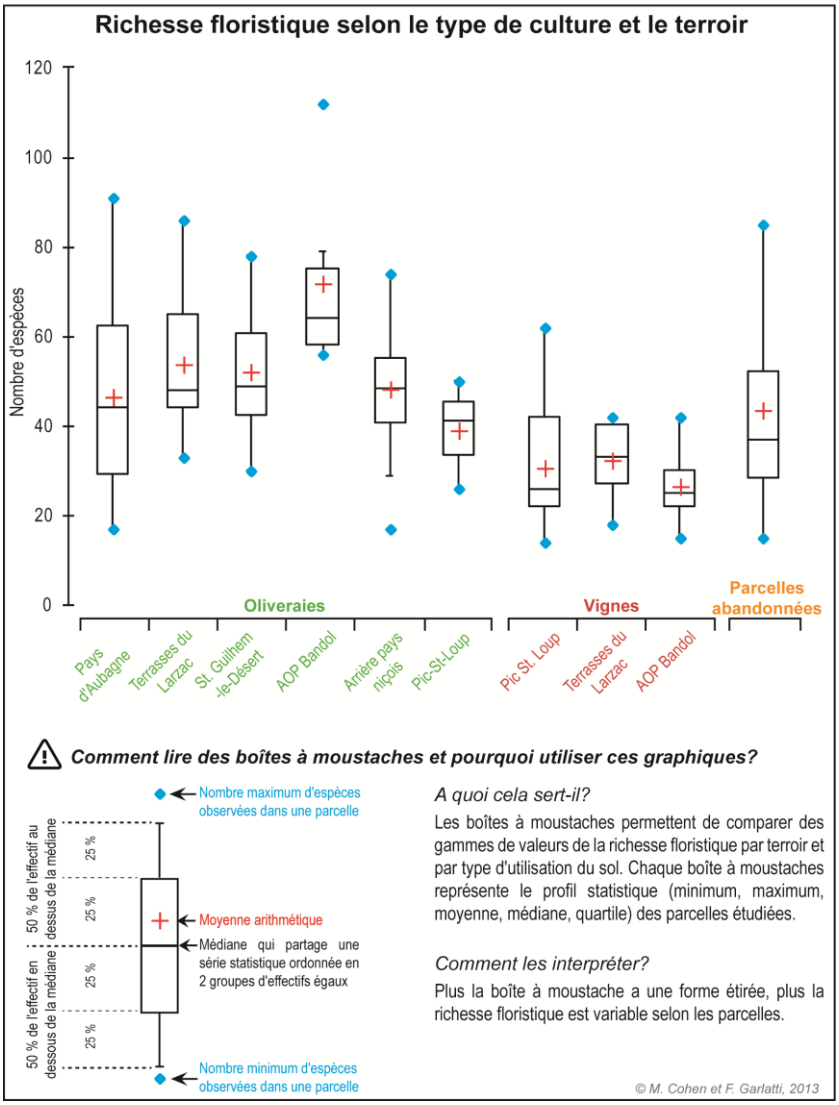
[99] REGYNA (Régionalisation des Précipitations et Impacts Hydrologiques et Agronomiques – 2008-2011) est un programme de recherche du GIS Environnement et Société dans lequel l'équipe du LADYSS de l'Université Paris Diderot (M. Cohen, S. Angles) a développé un travail de recherche au sein du volet portant sur les impacts du changement climatiques sur les régions vulnérables (Adaptabilité et résilience sociale et écologique en climat méditerranéen) en collaboration avec l'Association pour le Développement Rural de Sierra Mágina et l'Université de Jaén (voir http://www.gisclimat.fr/projet/REGYNA).

modifications ne concernent pas uniquement l'olivier mais aussi tout son environnement (maladies, parasites, faune auxiliaire, ressources en eau…). L'oléiculture, à l'instar de toutes les activités agricoles, est étroitement liée aux conditions environnementales qui règnent autour de cet arbre et le changement climatique requiert une attention encore plus forte vis-à-vis de questions environnementales devenues primordiales (Cohen *et al.,* 2014-b). La culture de l'olivier, activité humaine productrice de biomasse et consommatrice d'espaces et d'intrants, a également sa place dans les grands enjeux environnementaux contemporains comme la production de gaz à effet de serre, le largage ou le stockage du carbone atmosphérique, la fragmentation des habitats et la trame écologique, la consommation de ressources non-renouvelables, la préservation ou l'érosion de la biodiversité… Face à tout cela, il est nécessaire d'aborder l'oléiculture dans une vision globale qui prenne en compte ces questionnements. Il faut donc intégrer la culture de l'olivier au sein d'agroécosystèmes complexes dans lesquels les pratiques agricoles et les niveaux de biodiversité vont constituer des éléments majeurs (Leroux *et al.,* 2008 ; Daniel, 2009). Le programme PATERMED s'est particulièrement attaché à cette approche en interrogeant les paysages de la vigne et de l'olivier dans leur composante et fonctionnalité écologiques. Cette recherche a permis de mettre en exergue les hauts niveaux de biodiversité relevés dans des oliveraies issus de cinq terrains d'étude (Cohen *et al.,* 2014-c).). La richesse floristique est deux fois plus élevée dans les olivettes que dans les parcelles de vigne et même légèrement supérieure à celles des lopins agricoles abandonnés comme en témoigne la figure 38. L'importance de la flore locale relevée dans les parcelles (40,2% des espèces sont méditerranéennes) montre que les oliveraies contribuent activement au maintien voire au développement de la biodiversité locale (McKinney, 2002). De plus, certaines de ces espèces sont rares au point de justifier une protection au niveau national ou régional. Les oliveraies s'intègrent donc aussi dans le patrimoine naturel de leurs régions et peuvent s'inscrire pleinement dans la prise en compte de la dimension écologique dans la planification et l'aménagement des territoires périurbains en insérant l'agriculture au sein de la ville durable (Fleury, 2006).

L'analyse des données botaniques obtenues au cours du PATERMED montre le rôle prédominant des pratiques agricoles pour expliquer les niveaux de richesse floristique : l'oléiculture des cinq terrains étudiés[100] y apparaît comme une activité qui impacte peu la biodiversité et offre ainsi des fonctionnalités écologiques appréciables. L'équipe du PATERMED démontrait donc qu'une stratégie patrimoniale attentive au paysage et à la préservation de modes de culture traditionnels est favorable à la richesse floristique. Ces conclusions furent possibles grâce au croisement des relevés botaniques et des enquêtes faites auprès des oléiculteurs exploitant les parcelles relevées. De même, les relevés des oliveraies montrent une biodiversité herbacée et une spécialisation de la biodiversité vers les stades relativement avancés de la dynamique végétale en fonction du gradient d'urbanité (Cohen, *op.cit.*).

Figure 38 : Richesse floristique selon le type de culture (oliveraies, vignobles) et le terroir
Réalisation : M. Cohen et F. Garlatti in Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier en France méditerranénne (Angles, 2014).

[100] L'équipe des biogéographes du PATERMED (Marianne Cohen, Frédéric Alexandre, Julien Andrieu, Etienne Grésillon) ont menées des recherches pour mesurer la biodiversité botanique dans les oliveraies et vignobles dans les 5 terrains suivants : le Pays d'Aubagne (Bouches-du-Rhône), la vallée du Paillon (Alpes-Maritimes), les Terrasses du Larzac et la Communauté de communes du Grand-Pic-Saint-Loup (Hérault) et l'aire AOC de Bandol (Var).



Ces résultats corroborent les conclusions des recherches biogéographiques menées par Marianne Cohen dans la Sierra Mágina dans le cadre du programme PDD (Cohen *et al.*, 2012). Les relevés effectués dans les oliveraies andalouses montraient que le niveau de biodiversité dépendait de l'intensité des pratiques agricoles et de la présence de bordures ou d'îlots de végétation naturelle (Sauge, 2009). Les oliveraies de la Sierra Mágina avaient fréquemment une richesse floristique très réduite quand elles étaient conduites avec un désherbage chimique et un entretien qui laisse le sol pratiquement nu. En revanche, les oliveraies extensives ou cultivés en agriculture biologique atteignaient des niveaux élevés de biodiversité. Le maintien de bandes herbeuses entre les lignées d'oliviers, requises pour l'obtention des aides européennes dès que la pente excède 8%, s'avère être propice à la biodiversité herbacée. Les haies et la végétation naturelle en bord de parcelles jouent aussi un rôle notable dans la richesse et les échanges biologiques au sein d'une mosaïque paysagère diversifiée (Rosset, 2008). Ces recherches tendent à montrer que la culture de l'olivier peut tout à fait être conçue avec une finalité environnementale supplémentaire. En fonction des pratiques agricoles déployées, les oliveraies peuvent offrir une biodiversité et des fonctionnalités écologiques appréciées qui permettraient de les intégrer dans la trame écologique comme réservoirs ou corridors. Les agroécosystèmes oléicoles pourraient ainsi contribuer à la préservation de la biodiversité en

favorisant les continuités écologiques. A l'issue des lois Grenelle I et II[101], la France s'est engagée dans la mise en place d'une Trame Verte et Bleue (TVB) afin de conserver, restaurer et créer des continuités écologiques. Des schémas régionaux de cohérence écologiques sont aujourd'hui dressés afin de prendre en compte cette trame dans les documents d'urbanisme comme les PLU et les SCOT. Les oliveraies, de par leurs caractéristiques écologiques, peuvent ainsi s'intégrer dans cette démarche environnementale et se positionner dans une demande sociétale émergente au profit d'une préservation de la biodiversité (Arrif *et al.,* 2011 ; Delattre & Napoleone, 2011 ; Clergeau & Blanc, 2013). Ceci constitue un enjeu primordial pour prendre en compte les services écologiques rendus par une oléiculture durable et pour conserver des continuités écologiques au sein d'espaces de plus en plus urbanisés dans lesquels s'accroît la fragmentation des habitats. Dans les zones périurbaines, les oliveraies peuvent constituer des corridors de type paysager ou « en pas japonais » qui permettraient de maintenir une certaine pérennité et fonctionnalité de la trame écologique. Les paysages de l'olivier seraient ainsi appréhendés dans « une typicité non plus esthético-identitaire mais écologico-territoriale » (Régnauld, 2014).

Les recherches développées dans les programmes PDD et REGYNA ont également mis en lumière l'impact de l'oléiculture vis-à-vis de certaines ressources. L'essor considérable de l'irrigation dans les oliveraies andalouses pose le problème des disponibilités en eau actuelles et dans le futur. Certes, la culture de l'olivier requiert moins d'eau que d'autres cultures[102] mais, les besoins en eau des oliveraies sont devenus considérables et inquiètent les aires urbaines et activités agricoles situées dans la partie aval du Bassin du Guadalquivir. Les prélèvements effectuées par des communautés d'irrigants de plus en plus nombreuses mettent à mal les débits des cours d'eau et les ressources des aquifères. Les recherches entreprises dans le programme REGYNA montrent la grande vulnérabilité des oléiculteurs de la Sierra Mágina par rapport aux disponibilités déclinantes et variables des nappes qui ceinturent cette région montagneuse. En outre, les oliveraies irriguées ne cessent de s'étendre depuis les années 1980 dans les régions sèches d'Andalousie orientale ; or, ces oliveraies intensives ont de gros besoins en eau dus à la faible pluviosité de ces régions (moins de 400 mm), de la densité de plantation élevée (souvent plus de 200 arbres/ha voire plus de 400 arbres/ha) et de la fragilité des jeunes oliviers issus de boutures herbacées[103]. A cela, s'ajoute le problème de l'érosion des sols qui sévit sur les terres pentues de la Sierra Mágina (Cuesta Aguilar, 2001). Les sols sont souvent laissés à nu après un désherbage chimique ou, plus rarement, d'un labourage pour faciliter la récolte et pour éliminer toute concurrence végétale aux oliviers. Les pertes en sols sont considérables et dépendent largement des pratiques déployées par les oléiculteurs (Ballais, 2009); ainsi, le maintien de bandes herbeuses entre les rangs ou la rupture des pentes par une succession de cuvettes (*pozas*) creusées aux pieds des arbres et reliées entre elles par des rigoles (*canales*) réduisent nettement l'érosion par ruissellement.

---

[101] La loi n°2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement (Grenelle I) pose l'objectif de création d'une TVB d'ici fin 2012. La loi n°2010-788 du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement (Grenelle II) introduit la TVB dans le code de l'environnement, les continuités écologiques dans le code de l'urbanisme avec des objectifs de préservation et de remise en bon état des continuités écologiques.

[102] L'olivier requiert de 500 à 1 500 m3/hectare en moyenne alors que le tournesol ou les agrumes nécessitent 6 000 m3/ha et le riz réclame 12 000 m3/ha (Angles, 2003).

[103] La quasi-totalité des jeunes oliviers est désormais issue de boutures herbacées ; or ces dernières donnent des arbres qui offrent une plus faible résistance à la sécheresse que les plants obtenus avec les méthodes traditionnelles (greffage des oléastres ou, plus fréquemment, multiplication par souchets). Cela est dû à un système racinaire moins développé pour les oliviers issus de boutures.

Les recherches entreprises pour l'Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier ont abouti à une confrontation des vignobles et oliveraies en rapport avec le zonage des espaces protégés ou labellisés pour leur patrimoine naturel. En effet, ce dernier fait l'objet d'une attention croissante de la part des pouvoirs publics et de la société civile et l'oléiculture doit désormais intégrer cette dimension environnementale de plus en plus présente. Ainsi, 51 % des surfaces oléicoles enregistrées dans le Registre Parcellaire Graphique[104] s'inscrivent au sein d'espaces qui font l'objet d'inventaires et de labels[105] destinés à connaître, promouvoir et préserver leurs richesses naturelles (Garlatti & Angles, 2014). C'est en particulier le cas des olivettes des Alpilles, de Haute-Provence, des Maures ou des rebords cévenols. En comparaison, il n'y a que 24 % des surfaces viticoles qui se placent dans une même situation. En se fondant sur les aires disposant d'outils de protection pour leur patrimoine naturel[106], cela correspond à 42 % des superficies en oliviers, en particulier dans des régions reconnues pour leur patrimoine naturel et confrontées à une forte fréquentation touristique comme les Alpilles, le Luberon, la vallée du Gard et les Cévennes. En combinant les deux critères retenus dans cette étude (labels et outils de protection), 59 % des surfaces en oliviers recensées dans le RPG se situent dans des espaces reconnus ou protégés en raison de leur patrimoine naturel. Les oliveraies se positionnent donc au cœur de territoires où les préoccupations environnementales sont très présentes. Cela peut s'expliquer par une localisation préférentielle des oliveraies dans des régions moins aménagées (zones de collines ou de piedmont, versants montagneux) où le patrimoine naturel est plus conséquent. L'oléiculture doit prendre en compte ces considérations environnementales dans ses pratiques mais elle contribue aussi aux démarches de préservation du patrimoine naturel grâce à ses impacts « doux » vis-à-vis de ce dernier. Elle pourrait également tirer profit de cette insertion dans le patrimoine naturel en termes de communication pour promouvoir une image respectueuse de l'environnement.

La culture de l'olivier est désormais confrontée aux grands défis environnementaux contemporains que sont le changement climatique global et l'érosion de la biodiversité. Les recherches menées dans la Sierra Mágina répondent à ces interrogations et aux inquiétudes qui émanaient des acteurs locaux et, en particulier, de l'Association de Développement Rurale locale avec laquelle le LADYSS a tissé des liens de coopération depuis plusieurs années. L'étude de l'évolution des moyennes pluviométriques dans la province de Jaén entreprise dans le programme REGYNA illustre bien ces craintes en montrant par la figure 39 la nette diminution observées entre les périodes 1955-1980 et 1980-2009 (Ronchail *et al*., 2012 ; Cohen *et al.,* 2013). L'oléiculture n'a certes pas subi les effets de cette péjoration pluviométriques puisque les rendements n'ont pas cessé de s'accroître en raison de la modernisation des pratiques oléicoles et, en particulier, de la généralisation de l'irrigation mais l'avenir de ce modèle productiviste demeure préoccupant.

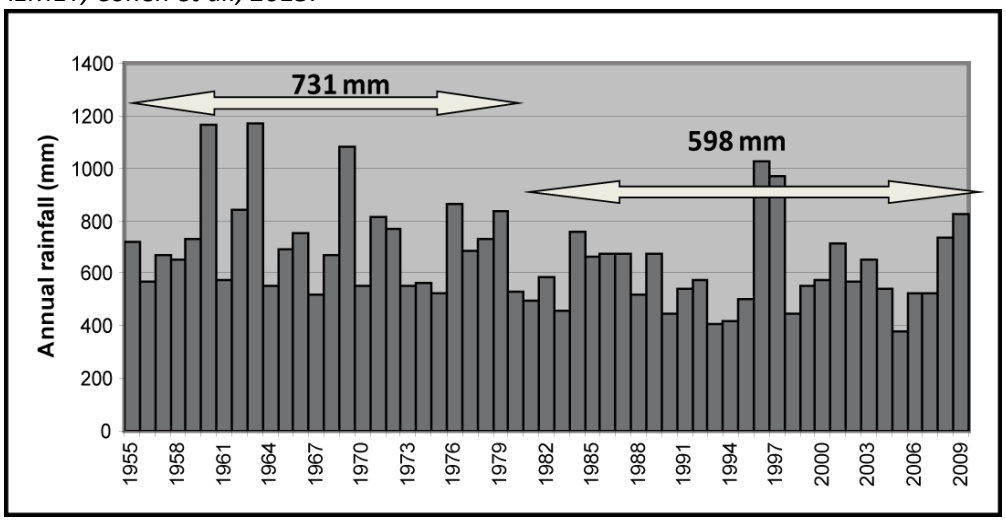
---

[104] Faute d'un inventaire oléicole récent et disponible, le Registre Parcellaire Graphique (édition 2009) a servi de base de données pour localiser les espaces oléicoles (Houille, 2012). Cette source est lacunaire car elle ne comprend que les surfaces déclarées par les exploitants agricoles mais elle offre une localisation précise des surfaces occupées par l'olivier.

[105] Ces inventaires comprennent sept catégories : ZNIEFF 1, ZNIEFF 2, ZICO, inventaire du patrimoine géologique, site d'importance communautaire, réserve de biosphère et site Ramsar.

[106] Les quinze « outils de protection » retenus pour cette étude sont : site classé, site inscrit, réserve national de chasse, arrêté préfectoral de biotope, parc national, réserve biologique, réserve naturelle nationale, réserve naturelle régionale, périmètre de protection de réserve naturelle, Conservatoire du littoral, espace naturel sensible, conservatoire d'espace naturel, opération Grand Site, parc naturel régional, zone de protection spéciale (Natura 2000).

Figure 39 : Évolution des précipitations dans 15 stations météorologiques de la province de Jaén (Andalousie)
Source : AEMET, Cohen et al., 2013.



Les prévisions pluviométriques établies par l'équipe de REGYNA pour la province de Jaén estiment que la pluviosité dans la province de Jaén diminuera de 8 % pour 2030-2050 et de 25 % pour 2080-2100 en se fondant sur différents modèles fournis par le GIEC (Ronchail *et al.,* 2013). Le futur de l'olivier en situation de monoculture en Andalousie orientale devient une question vitale pour cette région. La productivité risque d'être compromise et pourrait diminuer ce qui représenterait une inflexion inédite par rapport à la tendance récente. L'équipe de REGYNA a ainsi estimé que la productivité par hectare des oliveraies de la province de Jaén diminuerait de 3,5 % pour l'oléiculture irriguée et de 7 % pour l'oléiculture sèche à l'horizon 2030-2050 et de 11 % pour l'oléiculture irriguée et de 22 % pour l'oléiculture sèche à l'horizon 2080-2100 (Ronchail *et al.,* 2013).

De même, le recours à l'irrigation pourrait être mis à mal en raison de la réduction des réserves des aquifères ; or, à l'issue des enquêtes et de la tenue de réunions publiques[107], il semblerait que les oléiculteurs andalous n'imaginent pas une remise en cause de l'arrosage des oliviers et demeurent favorables à une mobilisation croissante des ressources en eau pour accroître et optimiser l'irrigation. Sur le plan des températures, la vulnérabilité des oliviers par rapport à des coups de froid rares mais plus brutaux car les hivers seraient plus chauds est bien difficile à établir. La pollinisation et la lipogenèse risquent aussi d'être perturbées par le réchauffement global. En revanche, la vigueur végétale des oliviers pourrait être accélérée par la hausse des températures et de la teneur en dioxyde de carbone. De même, les effets induits sur l'environnement biologique des oliveraies sont impossibles à cerner à l'heure actuelle mais les populations des parasites[108], des vecteurs de maladies[109] et de la faune auxiliaire seront très vraisemblablement bouleversées et pourraient causer

[107] A l'occasion de la présentation des résultats du programme REGYNA, trois rencontres publiques furent organisées auprès de milieux oléicoles en mars 2015 à Bedmar et à Belmez de la Moraleda (province de Jaén).
[108] Les principaux parasites de l'olivier sont la Mouche de l'olivier (*Bactrocera oleæ)*, la Cochenille de l'olivier (*Saissetia oleae*), le Neïroun (*Phloeotribus scarabaeiodes*), la Teigne de l'olivier (*Prays oleæ*) et le Thrips de l'olivier (*Liothrips oleæ*) (Loussert & Brousse, 1978 ; *Enciclopedia mundial del olivo*, 1996 ; Barranco *et al.,* 1997).
[109] Les principales maladies affectant l'olivier sont des infections fongiques comme la maladie de « l'œil de paon » (*Cycloconium oleaginum*), la fumagine, la verticiliose et le pourridié (Loussert & Brousse, 1978 ; *Enciclopedia mundial del olivo*, 1996 ; Barranco *et al.,* 1997).

des dégâts supplémentaires, surtout si les oliviers sont affaiblis par les nouvelles conditions climatiques. Ainsi, les très fortes attaques de Mouche de l'olivier qui ont sévi en France en 2013 et 2014 sont principalement dues à la douceur des hivers qui ont préservé les larves dans le sol et à des printemps et étés chauds et humides qui ont permis la multiplication des générations de mouches. Le réchauffement climatique pourrait offrir des conditions optimisées pour la Mouche de l'olivier qui génère des pertes considérables pour les oléiculteurs[110].

La prise en compte des questions environnementales dans le système oléicole permettent d'appréhender la pérennité et la durabilité de ce dernier au regard des ressources mobilisées pour la culture de l'olivier et de ses conditions de production. La désertification est ainsi un thème récurrent en Andalousie et les acteurs locaux sont inquiets pour la maintien de l'oléiculture, principale voire unique source de richesses dans des provinces en net retard économique comme celles de Jaén et Cordoue[111]. C'est dans cet esprit que l'Association pour le développement rural de Sierra Mágina a sensibilisé l'équipe du LADYSS à la valorisation de la biomasse produite par l'oléiculture car cette dernière engendre deux sous-produits organiques qui sont encore peu utilisées : les grignons* et les résidus de taille. Dans le cadre du programme OLIZERO[112], l'équipe du LADYSS a entrepris des recherches destinées à offrir des procédés de mise en valeur de la biomasse engendrée par la taille. Les restes de taille représentent une masse végétale colossale[113] et sont fréquemment brûlés ou broyés. L'équipe de OLIZERO a envisagé un mode de transformation de cette biomasse : après une attaque fongique, les résidus feraient l'objet de traitements physico-chimiques (principalement une pyrolyse) pour l'obtention de biocarburants et de molécules biochimiques à forte valeur. Ces dernières pourraient être utilisées par l'industrie pharmaceutique ou chimique, pour la fabrication de cosmétiques ou le renforcement des capacités de résistance des oliviers contre des maladies ou parasites. L'oléiculture peut devenir ainsi un acteur dans la lutte contre la production de gaz à effet de serre en réduisant ses émissions de carbone et en valorisant au mieux le carbone stocké dans ses rameaux et ses fruits.

Les travaux de recherche pour une oléiculture plus durable peuvent également s'orienter vers la lutte contre l'érosion de la biodiversité en mettant en lumière des bonnes pratiques qui favorisent la préservation du patrimoine naturel et intègrent les oliveraies au sein des continuités écologiques. Les paysages de l'olivier auraient ainsi leur place dans la cohérence écologique des territoires et de leurs trames vertes. Les effets de l'urbanisation sur la fragmentation des habitats et l'érosion de la biodiversité pourraient ainsi être atténués par un maintien des oliveraies en zone urbaine (García Brenes & Fernández Cañero, 2011). Les oléiculteurs sont déjà confrontés aux changements biologiques qui s'opèrent dans leurs environnements ; ainsi, l'augmentation des populations

[110] Les dégâts causés par le *Bactrocera oleæ* seraient de l'ordre de 50 à 60 % des pertes globales d'olives dans l'ensemble des pays producteurs (Loussert & Brousse, 1978).

[111] Les deux principales provinces oléicoles, Jaén et Cordoue, se classent respectivement à l'avant-dernier et au dernier rang des provinces espagnoles pour l'Indice de Développement Humain (Herrero *et al.,* 2004).

[112] OLIZERO est un programme de recherche soutenu par l'IDEX Sorbonne-Paris-Cité (2015-2016) sous la direction de Marianne Cohen (U. Paris Sorbonne) et de Moussa Dicko (U. Paris 13) : il vise à étudier la valorisation de la biomasse oléicole (les rémanents de taille) en privilégiant un itinéraire technique fondé sur une attaque fongique préliminaire des restes de taille, suivie d'un traitement par pyrolyse des déchets dégradés. La partie géographique du programme OLIZERO entend analyser l'intégration d'un tel procédé dans le territoire de la Sierra Mágina (province de Jaén) et de concevoir l'adaptation optimale pour l'organisation spatiale du dispositif (ramassage et transport des résidus, localisation des unités de traitement…).

[113] En Andalousie, les résidus de taille des oliviers représentent une biomasse annuelle que l'on peut estimer entre 3 et 5 millions de tonnes.

d'ongulés (sangliers, chevreuils) leur cause un souci croissant. Les incendies de forêts demeurent également un risque récurrent qui préoccupe les oléiculteurs. Pour répondre à ce péril, les oliveraies constituent d'excellents pare-feu comme en témoigne la figure 40 et l'entretien d'anciennes olivettes, souvent abandonnées, situées aux abords des villages du Midi méditerranéen permettrait de réduire l'extension des incendies dans des secteurs désormais urbanisés tout en revivifiant un patrimoine oléicole. La commune de La Fare-les-Oliviers (Bouches-du-Rhône) a entrepris une telle initiative pour contrer le risque d'incendie à proximité du village (Durbiano, 2000).

Figure 40 : Front d'incendie stoppé par une oliveraie en 2003 à Mouriès (Bouches-du-Rhône)
Source : S. Angles (2003).

Les questions liées à l'environnement occupent aujourd'hui une place fondamentale dans le système oléicole en lien avec une demande sociétale de plus en plus forte et en raison de la durabilité de cette activité agricole face au changement climatique et à la pérennité des ressources et de la biodiversité. Les oliveraies ne constituent plus seulement de simples espaces productifs où les dimensions économiques et sociales prévalent mais aussi des agroécosystèmes qu'il conviendrait de maintenir riches et vivants.

3.2.2. L'olivier face à l'extension urbaine

L'olivier se situe fréquemment dans des régions où l'extension urbaine est particulièrement importante dans l'ensemble du Bassin méditerranéen. L'oléiculture s'inscrit donc dans cette nouvelle frontière agraire, lieu d'enjeu pour « l'alimentation et la santé des populations urbaines, la reconquête des liens de proximité entre les villes, la nature et l'agriculture » (Soulard *et al.,* 2011). L'existence d'espaces oléicoles à l'échelle des agglomérations viserait ainsi à encourager l'approvisionnement alimentaire de proximité mais aussi à favoriser le maintien de ces paysages, de la biodiversité et de la cohérence écologique des territoires (Nahmias & Le Caro, 2012).

En France, l'étalement urbain prend un aspect massif alimenté par un flux migratoire très positif, une forte demande touristique et un choix délibéré en faveur de l'habitat individuel. Le tableau 7 montre clairement que les régions méridionales connaissent une forte augmentation de leurs populations, bien supérieure à la moyenne nationale. Certains départements comme l'Hérault (+ 20,2 % de

croissance entre 1999 et 2012), les Pyrénées-Orientales (+ 16,5 %) ou le Var (+ 13,7 %), stimulés par un solde migratoire excédentaire, enregistrent des croissances encore plus fortes.

Tableau 7 : Evolution de la population des régions françaises méditerranéennes
Source : INSEE –Recensement de la population (1999, 2012).

Régions	Population légale en 1999	Population légale en 2012	Evolution 1999-2012 (en %)
Provence-Alpes-Côte d'Azur	4 506 151	4 935 576	+ 9,5 %
Languedoc-Roussillon	2 295 648	2 700 266	+ 17,6 %
Corse	260 196	316 257	+ 21,5 %
France métropolitaine	*58 518 395*	*63 375 971*	*+ 8,3 %*

Cette forte croissance démographique génère une multiplication des constructions et des infrastructures qui s'opèrent majoritairement aux dépens des espaces agricoles. A cela, s'y ajoute les effets d'une importante activité touristique (résidences secondaires, hébergement, infrastructures) qui accroît l'extension du bâti.

En Andalousie, la situation est un peu différente avec une croissance régionale importante, semblable à la moyenne nationale. Toutefois, le tableau 8 montre que les principales provinces oléicoles, Jaén et Cordoue, ont une augmentation réduite en raison d'un développement économique assez faible. Dans ces deux provinces, la croissance démographique naturelle est faible et les aires urbaines ne s'étendent guère. Cependant, la multiplication de l'habitat individuel apparaît peu à peu et se déploie aux dépens des zones agricoles périurbaines.

Tableau 8 : Evolution de la population dans les principales provinces oléicoles d'Andalousie
Source : Instituto Nacional de Estadística, Censo de Población 2015.

Régions ou provinces	Population résidente au 1er janvier 2002	Population résidente au 1er janvier 2014	Evolution (en %)
Province de Jaén	643 821	656 132	+ 1,9 %
Province de Cordoue	762 179	797 769	+ 4,7 %
Province de Séville	1 732 697	1 936 908	+ 11,8 %
Andalousie	7 391 401	8 388 875	+ 13,5 %
Espagne	*41 035 271*	*46 512 199*	*+ 13,3 %*

Les oliveraies, comme tous les espaces agricoles, sont donc soumises à une importante pression foncière et subissent les effets de l'expansion urbaine sous forme de fronts de construction ou de mitage (Clément & Abrantes, 2011 ; Minvielle *et al.,* 2013). En outre, l'attractivité des paysages de l'olivier en raison de leur caractère esthétique et patrimonial accroît cette pression qui s'exerçait sans grande résistance quand l'oléiculture offrait une faible rentabilité avec des vergers peu entretenus voire abandonnés. Ainsi Bernard Kayser évoquait déjà dans les années 1950 la présence

de l'olivier dans la région niçoise comme une « allure fantomatique » qui se limitait à « des lambeaux témoins de l'ancienne olivaie » (Kayser, 1958). Au cours des décennies 1960, 1970 et 1980, de nombreuses olivettes ont été arrachées à la périphérie des agglomérations méditerranéennes qui enregistraient au même moment de fortes croissances de leur populations, tant en France qu'en Andalousie. Bon nombre d'olivaies de table qui ceinturaient Séville, à l'ouest dans l'Aljarafe, à l'est vers Carmona ou au sud dans le secteur de Dos Hermanas et d'Alcalá de Guadaira ont ainsi disparu sous l'effet de l'expansion de la capitale andalouse. En revanche, le développement urbain observé à Grenade, Cordoue, Málaga ou sur la Costa del Sol a entraîné beaucoup moins d'arrachages car il y avait peu d'oliveraies dans ces secteurs. L'extension des agglomérations de Marseille, de Toulon, d'Aix-en-Provence ou sur la Côte d'Azur s'est également opérée sur les zones agricoles voisines et donc au dépens d'oliveraies souvent abandonnées depuis le gel de 1956.

Les recherches menées pour le PATERMED dans le Pays d'Aubagne, l'aire de Bandol ou l'arrière-pays niçois ont permis d'observer la situation de l'olivier face à l'étalement urbain et de cerner les nouvelles orientations accordées à une oléiculture désormais insérée dans la trame urbaine. Les enquêtes permettent de voir les nombreuses difficultés rencontrées par les oléiculteurs professionnels pour poursuivre leurs activités dans un tel contexte. Le mitage urbain fragmente leurs parcelles et perturbe leur travail ; quant aux terres agricoles, elles sont devenues rares et chères rendant délicate toute extension de l'exploitation. Certains oléiculteurs sont même gênés pour se convertir en agriculture biologique car le compostage, indispensable dans le « bio » pour apporter de la matière organique, provoque des nuisances olfactives indésirables pour le voisinage. Toutefois, un certain nombre de ces oléiculteurs ont aussi une activité de moulinier qui profite des productions croissantes apportées par les amateurs urbains. Ils apparaissent souvent comme des modèles, des figures tutélaires auprès des amateurs en raison de leurs compétences reconnues et sont fréquemment sollicités pour transmettre leurs savoir-faire pour la taille, le choix des variétés ou la récolte (Angles *et al.,* 2014).

Face à l'extension des villes, les olivettes se sont donc effacées et se situent aujourd'hui dans des zones à vocation résidentielle. La figure 41, prise à la périphérie de Manosque (Alpes-de-Haute-Provence), est très révélatrice de ce processus : l'ensemble du versant, en position d'adret, était couvert d'oliviers et a été peu à peu mité par les habitations individuelles au point d'être désormais une zone totalement résidentielle. Ainsi, les olivettes qui couronnaient jadis la cité de Giono sont maintenant un lointain souvenir au profit d'une périphérie bâtie. Un tel phénomène se rencontre dans toutes les agglomérations du Midi méditerranéen et pourrait laisser à penser que les oliveraies périurbaines connaissent le même déclin rapide et inexorable que les ceintures maraîchères, les vergers ou les vignobles qui environnaient les villes.

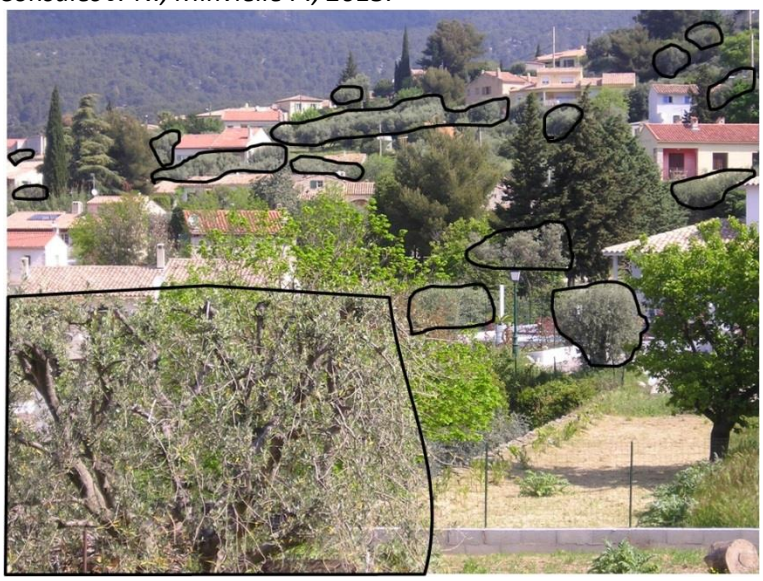
Figure 41 : Secteur résidentiel étendu sur d'anciennes olivettes à Manosque (Alpes-de-Haute-Provence)
Source : S. Angles (2010).

Cependant, une analyse plus fine de ces secteurs devenus résidentiels montre que les oliviers y demeurent encore très présents. Le paysage urbain que l'on peut observer à Ceyreste, en périphérie de La Ciotat (Bouches-du-Rhône) montre qu'une multitude de taches vertes-argentées, révélatrices de la présence d'oliviers, parsème cette zone urbanisée : non seulement, les oliviers n'ont guère été arrachés mais ils sont encore bien présents et entretenus comme on peut l'observer sur la figure 42. Il est même possible de remarquer l'existence de quelques petites olivettes qui témoignent du maintien d'une activité oléicole productrice. Ceyreste possède toujours son moulin coopératif qui perpétue une vie oléicole qui a, malgré tout, bien changé aux dires de son directeur. Au cours des décennies 1960 et 1970, les agriculteurs locaux avaient abandonné leurs oliviers pour aller travailler dans les chantiers navals voisins et leurs terres ont été progressivement bâties par leurs héritiers ou de nouveaux propriétaires. Toutefois, une part importante des oliviers a été préservée et le paysage demeure oléicole bien que sa vocation soit aujourd'hui très différente (Angles *et al.,* 2014). La grande majorité des oliviers de Ceyreste présente désormais un intérêt esthétique et décoratif pour agrémenter les jardins mais offre aussi un caractère patrimonial comme témoin de l'héritage agraire. Par un travail d'enquêtes[114] entrepris auprès de propriétaires de ces oliviers, nous avons pu apprendre que ces derniers souhaitent conserver leurs arbres en raison de trois motivations : garder des éléments ornementaux appréciés[115], maintenir un décor méditerranéen typiquement provençal et, pour ceux qui ont hérité des olivettes, prolonger une tradition familiale à laquelle ils sont très attachés. Les oléiculteurs amateurs sont soucieux de conserver les variétés locales[116], d'apprendre les méthodes de taille et de participer à la vie sociale qui se tisse autour de l'olivier auprès des moulins et d'associations. Une nouvelle forme d'oléiculture s'épanouit : celle des oléiculteurs amateurs qui unissent une orientation décorative et patrimoniale à la vocation productive. Ils désirent avoir leurs propres productions, soigner leurs arbres, connaître des savoir-faire traditionnels, préserver un paysage agraire idéalisé au sein d'un milieu profondément urbanisé. Les oliveraies, insérées dans les

[114] Enquêtes menées en collaboration avec Jean-Noël Consales en 2011 et 2012.
[115] A Ceyreste, il reste de nombreux oliviers pluri-centenaires car le gel de février 1956 a provoqué moins de dégâts dans cette région abritée bordant la Mer Méditerranée.
[116] A Ceyreste, les variétés locales sont le Brun et la Cayanne.

espaces de jardins, deviennent de véritables lieux de vie, de loisir et de ressourcement mais aussi des lieux d'engagement environnemental et solidaire. Les oliviers offrent ainsi une « fonction récréative, liée au plaisir issu du contact avec les plantes, la terre et la nature, apportant bien-être et sérénité » (Scheromm *et al.,* 2014. On observe donc que le nombre d'oliviers peut s'accroître nettement dans les zones périurbaines engendrant un renouveau oléicole original et maintenant un paysage agraire hérité au sein d'espaces profondément urbanisés (Perrin, 2013).

Figure 42 : Les oliviers résiduels dans une zone urbanisée à Ceyreste (Bouches-du-Rhône)
Note : les oliviers sont identifiés par l'intérieur des traits noirs.
Source : Angles S., Consales J.-N., Minvielle P., 2013.



Les recherches entreprises à Drap (Alpes-Maritimes), dans la périphérie niçoise, ou à Roquevaire (Bouches-du-Rhône), dans la périphérie marseillaise, ont confirmé le même processus de conservation des oliviers en zones périurbaines (Diamantino, 2012 ; Laraki, 2012). A Drap, les oliviers qui couvraient les versants dominant le Paillon se situent aujourd'hui dans une zone résidentielle, que l'on peut observer sur la figure 43 ; certains ont été arrachés pour la construction des habitations mais la majorité d'entre eux demeurent dans les propriétés et les terrasses plantées d'oliviers ont été réhabilitées pour devenir des décors qui agrément les jardins, les abords des piscines voire des parkings ombragés ! Le caractère historique et décoratif est toujours mis en avant et les murets en pierres sèches s'associent à l'esthétisme et à l'héritage agricole apporté par les oliviers pour constituer un patrimoine agraire recherché. Les olives ne sont pas toujours ramassées mais de nombreux habitants apportent leurs récoltes, même modestes, aux moulins voisins. L'entretien des arbres est parfois confié à des entreprises de jardinage qui se chargent de la taille, voire de la récolte. Les propriétaires absentéistes semblent, malgré tout, très attachés à produire une huile d'olive provenant de leurs propres oliviers.

Figure 43 : Versant oléicole devenu résidentiel à Drap (Alpes-Maritimes)
Source : S. Angles (2008).

Les collectivités territoriales participent fréquemment à la préservation des olivettes car ces dernières offrent un cadre de vie très apprécié et témoignent d'un passé rural que l'on entend préserver. A cet égard, la commune de Pignan (Hérault) et les initiatives de sa coopérative oléicole sont exemplaires en déployant une politique de réhabilitation des oliveraies abandonnées situés sur les coteaux qui dominent la zone urbanisée. Le Plan Local d'Urbanisme de Pignan reflète bien cette stratégie car il entend « pérenniser l'activité agricole présente, activité historique qui joue un rôle identitaire et garant de l'identité du paysage » (Laurens *et al.,* 2014). Une initiative semblable a été entreprise à Manosque (Alpes de Haute-Provence) pour la réhabilitation des olivettes du Mont d'Or. Ce lieu, surmonté d'une tour, domine la ville de Manosque et ses versants étaient couverts d'oliviers en voie d'abandon. Pour conserver ce patrimoine et cet espace non-bâti, les olivettes et les terrasses ont fait l'objet d'une grande opération de restauration menée par la commune et le Conseil Général des Alpes-de-Haute-Provence dans un but urbanistique, écologique, culturel et touristique. De la même façon, la réhabilitation de 800 vieux oliviers de La Farlède (Var) autour du moulin historique du Partégal s'insère aussi dans un projet urbain qui vise à créer un parc de loisirs, à conserver un patrimoine ancien et à promouvoir un lieu touristique. L'agriparc du Mas Nouguier à Montpellier (Hérault) ou le domaine pédagogique de La Font de Mai à Aubagne (Bouches-du-Rhône) constituent également deux exemples de projets urbains destinés à la préservation d'espaces agraires méditerranéens comportant des oliveraies avec des objectifs paysagers, patrimoniaux et pédagogiques (Scheromm *et al.,* 2014).

Tout un faisceau de causes explique le renouveau de l'oléiculture en zone périurbaine et complexifie un système oléicole qui a désormais un ancrage en milieu urbain et bien d'autres finalités que l'ancestrale orientation agricole. Les dimensions paysagères, décoratives, alimentaires et socio-culturelles sont aujourd'hui des cadres fondamentaux pour comprendre cette oléiculture contemporaine qui s'épanouit autour des villes. La sphère politico-territoriale s'est également emparée de cette nouvelle forme d'oléiculture et les collectivités territoriales entreprennent des initiatives dans lesquelles l'olivier constitue un moyen de plus en plus mobilisateur au profit de l'aménagement du territoire. Les raisons économiques ne sont pas à négliger car l'oléiculture parvient à se maintenir en zone urbanisée quand ses productions procurent une forte rémunération

ou quand le décor oléicole offre des retombées sur d'autres produits[117]. En outre, les oliviers apportent une nette valorisation immobilière des terrains. La plantation de nouvelles olivettes dans de nombreuses grandes propriétés périurbaines, à l'image du domaine de La Picholine à Aubagne ou de la Bégude au Castellet (Var), peut sembler étonnante au regard de la faible rentabilité offerte par l'olivier mais elle est plus compréhensible si on y adjoint une source de satisfactions personnelles (la possession d'une oliveraie, avoir sa propre production d'huile d'olive, créer un patrimoine, modeler un paysage esthétique…) et l'accroissement de la valeur immobilière du bien. La présence d'une nouvelle oliveraie de sept hectares en pleine zone résidentielle d'Aubagne, visible sur la figure 44, dotée de son propre moulin est l'illustration parfaite de ce genre d'investissement où se mêlent objectifs hédonistes, patrimoniaux, agricoles et immobiliers. Ce sont des initiatives que l'on peut retrouver à grande échelle dans la viticulture (Minvielle, 2008) mais elles sont très nombreuses dans l'oléiculture où elles s'effectuent dans des cadres très variables qui vont des petites olivettes qui agrémentent les jardins jusqu'aux grands domaines oléicoles équipés d'un moulin.

Figure 44 : Nouvelle oliveraie dans une grande propriété : le domaine de La Picholine à Aubagne (Bouches-du-Rhône)
Source : S. Angles (2010).

En Andalousie, les olivettes périurbaines subissent aussi les effets de l'extension urbaine et de la multiplication des infrastructures ; aussi observe-t-on un recul des oliveraies au profit du bâti dans les auréoles périurbaines des grandes agglomérations andalouses (Séville, Grenade, Cordoue et Jaén) mais aussi près des centres urbains de moindre importance. C'est dans les environs de Séville que le mitage urbain des zones oléicoles est le plus flagrant comme en témoigne la figure 45. La capitale andalouse était ceinturée par des olivettes depuis plusieurs siècles en lien avec le dynamisme d'un négoce local spécialisé dans la confiserie oléicole destinée à l'exportation. L'Aljarafe, petit plateau qui domine la ville à l'ouest, et la terrasse alluviale de la rive gauche du Guadalquivir étaient

[117] C'est principalement le cas des domaines viticoles qui agrémentent leur décor agricole en plantant des oliviers le long de leurs allées ou de leurs parcelles. A la valorisation de leurs paysages, ils y ajoutent une production oléicole qui complète la gamme de leurs produits. Dans le Pays d'Aubagne, certains maraîchers ou producteurs de fruits ont la même démarche.

principalement orientés vers cette oléiculture de table et d'immenses oliveraies s'étendaient aux portes de Séville[118] (García Brenes, 2004).

Figure 45 : Vue aérienne d'oliveraies et de zones périurbaines près de Dos Hermanas (province de Séville)
Source : A . Humbert (Humbert et al., 2011).

Bon nombre de ces olivettes, principalement entre Séville, Carmona et Dos Hermanas, avaient été arrachées dès les années 1970 et 1980, mais les vergers demeuraient encore très nombreux grâce au dynamisme de la confiserie d'olives. Malgré tout, l'expansion de la capitale andalouse a abouti à une fragmentation et une réduction des olivettes périurbaines grignotées par les habitations, les zones industrielles et les infrastructures comme on peut le voir dans la figure 45. Ce mitage urbain marque la disparition progressive d'un patrimoine paysager et agro-écologique qui existait depuis plus de 2000 ans (García Brenes & Fernández Cañero, 2011). Il convient cependant de noter le maintien de nombreux oliviers dans les parcelles construites où ils jouent désormais un rôle ornemental. Ce nouveau type de paysage oléicole à vocation décorative est encore assez rare en Espagne mais il reflète, ici aussi, l'apparition d'une oléiculture décorative et de loisir en zone périurbaine.

Les mutations de l'oléiculture dans ce nouveau contexte urbain sont révélatrices des changements majeurs qui s'opèrent dans les sociétés contemporaines. L'agriculture urbaine devient une question de plus en plus prégnante et le succès de l'oléiculture auprès d'un public urbain à la recherche d'une production personnelle, d'un cadre esthétique, d'un patrimoine et d'un ancrage local reflète parfaitement des attentes sociétales émergentes (Aubry, 2015). Parallèlement, des collectivités territoriales interviennent en faveur d'un maintien ou d'une réhabilitation des olivettes ; cela illustre les volontés de plus en plus affichées pour une préservation des paysages agraires dans le cadre de vie urbain et dans la promotion d'un patrimoine valorisant (Poulot-Moreau & Roueyres, 2000). L'olivier suscite une vie associative très active qui démontre le fort attachement pour un arbre que la société civile place au cœur de la culture locale. Ces associations animent une multitude de manifestations festives et d'actions de restauration paysagère. Les néo-oléiculteurs désirent s'inscrire dans un milieu oléicole qui leur assure un ancrage local, une transmission de traditions et une insertion dans des réseaux sociaux, culturels et économiques. L'essor de l'oléiculture de loisir reflète aussi un hédonisme ambiant qui se fonde sur des représentations nostalgiques, la recherche

[118] Un dicton local affirme que les meilleures olives proviennent des vergers qui ont une vue sur la Giralda, l'ancien minaret devenu clocher de la cathédrale de Séville.

d'apprentissages traditionnels, un lien revivifié vis-à-vis de l'agriculture, un rapport sensible, créatif et signifiant avec la nature (Blanc & Mathieu, 1996 ; Blanc, 2010). En cela, le renouveau de l'olivier en zone périurbaine s'inscrit dans les désirs émergents pour les jardins (Menozzi, 2012), l'agriculture « hobby » (viticulture, maraîchage, arbres fruitiers) ou l'élevage de loisir (renouveau des élevages équin et asinien par ex.). L'olivier peut ainsi s'intégrer dans ce concept novateur de la « ville fertile » (Cavin, 2012) et dans cette « dynamique d'urbanisation de la nature et de ruralisation de la ville qui demande à reconsidérer la vieille séparation entre ville et nature ou en entre urbain et rural » (Daniel, 2009). Dans ce contexte contemporain, il s'agit bien d'un changement « des pratiques alimentaires, de nouvelles façons de s'approprier les espaces agraires, de valoriser une culture locale et de revendiquer une dimension sociale de l'habiter » (Nahmias & Le Caro, 2012).

Ces tendances majeures sont largement partagées chez les populations périurbaines, même si les retraités possédant des liens familiaux avec le monde agricole constituent la majorité des nouveaux oléiculteurs amateurs. La possession d'olivettes obtenues par héritage, les compétences acquises dans leurs cercles familiaux, l'attachement viscéral pour des paysages créés par leurs anciens et le temps disponible qu'ils peuvent consacrer aux oliviers expliquent aisément cette surreprésentation. Néanmoins, les nombreuses enquêtes montrent que les oléiculteurs amateurs correspondent à toutes les classes d'âge, toutes origines sociales ou géographiques, hommes et femmes confondus. Deux personnes interrogées pendant des missions du PATERMED illustrent bien cette catégorie des nouveaux oléiculteurs. Monsieur M., résidant à Roquevaire (Bouches-du-Rhône), est un retraité qui possédait une entreprise de négoce de fruits et légumes. Il a hérité de quelques hectares de terres agricoles qui appartenaient à sa famille et qui n'étaient plus cultivées. Sitôt à la retraite, il a entrepris des travaux colossaux pour restaurer les terrasses situées sur ses parcelles, rajeunir les vieux oliviers et planter de nouveaux arbres comme en témoigne la figure 46. Il souhaite ardemment redonner un aspect entretenu et esthétique à ces terroirs de *restanques** d'oliviers qui étaient en voie d'abandon et contribuer ainsi à restaurer un patrimoine agraire qui lui tient à cœur. Son souci esthétique est bien visible puisqu'il a réhabilité le bâti agricole en respectant le travail en pierres sèches et en plantant des cyprès pour agrémenter le paysage de ses olivettes. L'objectif contemplatif est réel avec une attention portée sur le paysage (minéralité des pierres sèches, petits oliviers bien taillés, cyprès pour rompre les lignes de plantation…) et des aménagements pour la vue et le repos (bancs, terrasses près des cabanons, signalétique en pierre pour indiquer son domaine et ses produits en AOP Huile d'olive d'Aix-en-Provence). Le lieu se veut comme « un petit coin de nature » (sic) et le témoin d'un héritage agricole aux portes de Marseille. La production oléicole est, malgré tout, conséquente et Monsieur M. veille à obtenir une huile AOP d'excellente qualité qu'il commercialise auprès de nombreux clients connus durant son activité professionnelle antérieure. Bien qu'il soit soucieux de générer des revenus qui lui permettent de rentabiliser ses investissements et ses frais, la motivation profonde de sa production oléicole demeure la recherche d'une satisfaction personnelle et la préservation d'un paysage qu'il juge digne d'être restauré comme patrimoine. L'oliveraie de Monsieur M. est maintenant très connue et attire de nombreux visiteurs.

Figure 46 : Oliveraies et *restanques restaurées par un oléiculteur amateur à Roquevaire (Bouches-du-Rhône)**
Source : S. Angles (2011).

Originaire de l'Hérault, Monsieur B. est un cadre supérieur qui travaille à Paris et qui a décidé de s'installer à Saint-Jean-de-Fos (Hérault) en faisant chaque semaine la navette entre ses lieux de travail et de résidence. Le choix de cette nouvelle installation repose sur une lassitude vis-à-vis du mode de vie parisien, la recherche d'un cadre de vie agréable et le retour au pays d'origine. Quelques années après son installation, il a souhaité posséder une oliveraie par goût personnel et pour mieux s'ancrer en un lieu qu'il entendait réinvestir. Malgré un léger surcoût, Monsieur B. a acquis une olivette abandonnée qu'il entend restaurer. Aucun revenu n'est espéré mais est attendue une production personnelle d'huile d'olive pour les besoins de sa famille et de ses amis. La possession d'un bien foncier valorisé par la présence d'oliviers et l'apprentissage de savoir-faire oléicoles constituent les principales motivations qui l'ont conduit à l'achat de cette oliveraie.

Ces deux cas sont des exemples que l'on peut retrouver par milliers dans le Midi méditerranéen et reflètent bien l'émergence de nouvelles formes d'oléiculture structurées par l'urbanité et le patrimoine. Cependant, il est possible de s'interroger sur la pérennité de ces oléicultures émergentes car les productions sont réduites et fluctuantes et peuvent difficilement maintenir un système productif dynamique (moulins, confiseries). En outre, le « désir d'oliviers » pourrait se révéler n'être qu'un simple effet de mode qui pourrait compromettre la durabilité de ce modèle d'oléiculture. C'est pourtant une tendance nouvelle qui semble perdurer et qu'il convient de prendre en compte sous ses multiples aspects sociaux, économiques, culturels, écologiques. Elle démontre l'appropriation par la société urbaine des espaces agraires devenus des cadres paysagers en relation avec « des représentations sociales de l'espace rural qui, aux yeux des citadins, perd peu à peu sa fonction utilitaire et productive » (Luginbühl, 1991).

3.2.3. La place croissante de l'oléiculture dans les territoires

La pluralité de l'oléiculture en France induit des impacts majeurs dans les régions méditerranéennes qui accordent à l'olivier une place largement supérieure au poids réel qu'il représente. Ainsi, des dizaines de milliers de personnes sont propriétaires d'oliviers et producteurs d'olives ou d'huile d'olive et leur attachement à l'arbre et à ses productions redynamise un passé agricole qui apparaît aujourd'hui bien vivace. Grâce aux enquêtes menées pour le PATERMED, on n'observe pas ou peu de clivages, d'antagonismes ou de divergences d'intérêts entre les oléiculteurs professionnels et

amateurs qui s'intègrent dans des réseaux économiques, sociaux et culturels autour des moulins et de la passion commune pour l'olivier. Ce dernier est ainsi élément fort dans l'identité territoriale et peut ainsi participer à des projets d'animation régionale.

L'oléiculture a également un impact paysager important en raison de l'ubiquité de l'olivier et de son identification visuelle qui est aussitôt perçue avec une forte valorisation. Le développement des oliveraies tant dans les zones agricoles que dans les espaces urbanisés octroie une plus-value paysagère au sein de régions bouleversées par des mutations profondes et rapides. L'oléiculture engendre des impacts au niveau du patrimoine territorial grâce à la valeur esthétique et historique accordée aux paysages de l'olivier, aux savoir-faire liés à cette activité, à la qualité perçue des produits oléicoles et aux représentations culturelles autour de cet arbre. Grâce à ces atouts, la culture de l'olivier peut engendrer des synergies fructueuses avec d'autres activités agricoles, en particulier la viticulture (Lignon-Darmaillac, 2009), ou économiques comme le tourisme en suscitant des valorisations mutuelles. Depuis quelques décennies, de nombreux domaines viticoles ont décidé d'associer leurs vins avec des ventes d'huile d'olive provenant ou non de l'exploitation. Les moulins ne sont plus seulement des lieux de trituration des olives mais deviennent aujourd'hui des locaux commerciaux particulièrement soignés pour la vente d'huile d'olive et de nombreux produits régionaux. L'olivier est désormais un élément incontournable dans le marketing territorial et certaines régions comme le Nyonsais ou les Alpilles en ont fait un symbole local sur lequel se fonde une partie de la promotion et de l'offre touristique. Devant un tel constat, la problématique de la place de l'oléiculture face aux enjeux des territoires méditerranéens devient une question pertinente quant au positionnement des systèmes oléicoles dans leurs dimensions territoriales. Au-delà de la simple production d'une ressource agricole, l'oléiculture se transforme ainsi en une ressource territoriale conçue comme un construit social.

3.2.3.1. L'oléiculture peut-elle répondre aux enjeux des territoires méditerranéens ? Une solution pour les enjeux économiques ?

Les régions méditerranéennes françaises sont confrontées à des défis majeurs pour le maintien de leurs activités agricoles face à l'ouverture des marchés et à une concurrence de plus en plus rude provenant du Sud du Bassin méditerranéen, des productions obtenues sous serre d'Europe du Nord ou de nouveaux producteurs lointains. Les viticultures du Languedoc et de Provence sont ainsi durement touchées par une crise de mévente due à la baisse de la consommation de vin de table et à la rivalité des vins étrangers sur les marchés internationaux. Cette crise viticole n'est pas nouvelle mais elle s'est accentuée au cours de la décennie 2000 déstabilisant de nombreux territoires dans lesquels la vigne était la culture fondamentale : les dizaines de milliers d'hectares de vignobles arrachés en Languedoc-Roussillon ou, dans une moindre mesure, en PACA en sont un témoignage patent. Les activités maraîchères, horticoles et fruitières dans le Midi méditerranéen français sont dans une situation encore plus précaire. A cette conjoncture économique défavorable s'ajoute une extension rapide des zones bâties qui fragmentent les espaces agraires, qui privent les activités agricoles de leurs meilleures terres et qui renchérit le prix des biens fonciers.

Devant un tel défi économique, la situation de l'oléiculture peut paraître paradoxale avec un accroissement des surfaces cultivées et une conjoncture commerciale plus favorable. La culture de l'olivier offre donc une alternative possible pour les exploitations agricoles non pas comme activité principale mais en association avec d'autres secteurs agricoles. Cette diversification peut ainsi

bénéficier de la valorisation qualitative et patrimoniale apportée par l'olivier au profit d'une complémentarité commerciale. Dans le cadre de leurs ventes directes et de la mise en place de circuits courts, les exploitations viticoles peuvent aisément associer leurs vins à leurs produits oléicoles ce que pratiquent déjà bon nombre de domaines. Les secteurs maraîchers, horticoles et fruitiers ont encore rarement entrepris une telle démarche de diversification vers l'olivier. En outre, l'oléiculture, si elle est pratiquée à une échelle modeste, requiert relativement peu de temps pour les agriculteurs hormis au moment de la récolte effectuée en décembre-janvier, période de moindre activité dans l'agriculture. De plus, l'olivaison est désormais une tâche partiellement mécanisée avec l'emploi des peignes vibrateurs et la pose de filets sous les frondaisons.

La complémentarité offerte par l'oléiculture ne se situe pas seulement au niveau commercial mais aussi dans le cadre paysager puisque la culture de l'olivier peut parfaitement s'insérer dans les mesures agroenvironnementales prônées par la Politique Agricole Commune en conservant des paysages agraires traditionnels et de qualité, en préservant les talus en bordure de parcelles ou en maintenant les terrasses dont les qualités patrimoniales et environnementales sont reconnues. La présence de l'olivier a également des retombées positives au profit de l'agrotourisme ou, plus généralement, du tourisme rural (Ruíz Guerra, 2011). La région de Nyons (Drôme) offre un parfait exemple de développement oléo-touristique (une Route de l'olivier, le Musée de l'olivier, la visite des vieux moulins et d'une ancienne scourtinerie, le Sentier des oliviers et de nombreuses manifestations en lien direct avec l'oléiculture) qui bénéficient aux agriculteurs et à l'ensemble du territoire.

L'impact économique apporté par l'oléiculture repose aussi sur l'engouement pour des productions locales et identifiées géographiquement faisant émerger des circuits courts et des systèmes de productions localisées. La culture de l'olivier se prête bien à ces nouvelles mutations car les populations locales sont généralement très attachées à une huile d'olive produite localement et constituent un important bassin de consommateurs, auxquels se joignent les millions de visiteurs. Face à une mondialisation qui affecte durement les activités agricoles méditerranéennes françaises, une réorientation vers des productions typiques et de qualité et vers les marchés locaux peut constituer une alternative dans laquelle les produits oléicoles joueraient assurément un rôle attractif dans les paniers de biens proposés.

3.2.3.2. L'olivier, un acteur pour des enjeux territoriaux ?

Les régions méditerranéennes sont soumises à des changements considérables en raison d'une croissance démographique soutenue, d'une extension rapide de l'urbanisation et d'un développement économique et touristique important et clivant spatialement. Ces mutations bouleversent les territoires et constituent des défis majeurs pour les espaces ruraux et périurbains où le mitage urbain, l'installation de nouvelles populations et activités économiques et les changements environnementaux sont particulièrement intenses. Dans l'hypothèse d'une réinvention de la relation ville-agriculture (Cavin, 2012 ; Scheromm *et al.,* 2014), l'oléiculture peut constituer un élément qui permette de répondre partiellement à ces défis territoriaux. En se plaçant dans la définition du développement territorial présenté par André Torre, on observe que des projets territoriaux portés par l'oléiculture correspondent bien aux trois spécificités de ce cadre de développement : (i) des processus qui mobilisent l'ensemble des parties prenantes du territoire (acteurs productifs, collectivités locales, monde associatif…), (ii) des pratiques sociales et des actions collectives, (iii) des problématiques d'occupation de l'espace et d'usage des sols (Torre, 2015). Ainsi

les projets de développement territorial fondés sur l'olivier permettraient de dépasser la seule sphère de l'économie pour intégrer les dimensions sociales, culturelles et environnementales. L'oléiculture contribuerait ainsi à favoriser deux points essentiels pour un développement territorial : les questions d'attractivité à partir des aménités paysagères et socioculturelles et les problématiques de résilience portées par un tissu social dynamisé par l'olivier.

Tout d'abord, l'olivier participe activement aux processus d'identification et d'intégration aux milieux locaux par les réseaux qu'il génère, par le caractère patrimonial qu'il représente et par les impacts socioculturels qu'il engendre. Il permet de raviver des liens sociaux par l'intermédiaire des productions, des relations avec la filière oléicole, des transferts de savoir-faire et des activités culturelles qui contribuent à vivifier le capital social local (Moity Maïzi & Bouche, 2011). L'olivier s'intègre complètement dans une logique de « reterritorialisation [qui] reflète un sentiment identitaire tout en créant de la sociabilité et de la solidarité » (Rieutort, 2009). De nombreux stages de perfectionnement pour la taille et l'entretien des oliviers sont ainsi organisés chaque année par l'AFIDOL ou d'autres associations et attirent des milliers de participants passionnés par l'arbre et soucieux de préserver les traditions oléicoles. Les dizaines de milliers d'apporteurs, petits ou gros, perpétuent les relations sociales tissées autour des moulins au moment de l'olivaison. La moitié de l'huile d'olive produite en France est directement retirée par les oléiculteurs pour leur propre consommation et/ou satisfaire les besoins de leurs familles ou de leurs amis : l'huile d'olive s'inscrit alors dans un circuit court et dans une sociabilité redynamisée. Ces circuits courts mettent en lumière ainsi des pratiques et des innovations qui portent à réfléchir sur l'apparition plus générale d'alternatives au système alimentaire dominant, contribuant au développement durable (Aubry & Chiffoleau, 2009). Le travail de terrain et les enquêtes menés pour le PATERMED dans le Pays d'Aubagne mettent en exergue ces mutations en étudiant l'activité du Centre d'Etudes Techniques Agricoles du Pays d'Aubagne et ses nombreuses initiatives pour promouvoir l'agriculture de proximité. Parmi ses multiples actions, une plaquette a été éditée pour expliquer la fabrication et les vertus de l'huile d'olive mais surtout pour fournir aux consommateurs les coordonnées de neuf oléiculteurs locaux qui effectuent de la vente directe. Ces derniers ont été interrogés et il apparaît bien que cette forme de commercialisation est en forte croissance sans toutefois prédominer. Les producteurs insistent sur l'importance des liens sociaux qui se tissent dans le cadre de ces circuits courts : la qualité du produit, et donc la justification de son prix, est bien expliquée et l'attachement aux variétés locales et aux paysages de l'olivier est largement mis en avant. Plus encore que sa fonction alimentaire, c'est en raison des fonctions paysagères, environnementales et sociales que l'olivier peut s'ancrer dans les nouvelles orientations de l'agriculture urbaine. L'oléiculture peut ainsi contribuer à la « durabilité interne » des exploitations, souvent fragilisées sous la pression urbaine, et à une « durabilité externe » des territoires, de plus en plus souhaitée par les décideurs urbains et les habitants (Ba & Aubry, 2011).

Les transferts de savoir-faire et les liens sociaux qui s'opèrent grâce à l'oléiculture contribuent à l'émergence d'un capital social et à l'intégration des nouvelles populations au sein des communautés et des territoires locaux (Bryant, 2013). Les centaines de manifestations économiques et/ou culturelles autour de l'olivier et de ses produits sont autant de célébrations qui perpétuent l'attachement envers cet arbre et constituent des animations attractives et consensuelles pour un très large public. L'entretien ou la plantation d'oliviers, la réhabilitation d'anciennes olivettes participent, aux yeux des protagonistes, à la conservation d'un patrimoine qui leur permet de s'enraciner dans une tradition et un paysage profondément ancrés dans leur territoire. Or les

représentations identitaires se fondent en grande partie sur des paysages agricoles bien souvent idéalisés sous le prisme d'une idéologie ruraliste (Di Méo *et al.,* 2004 ; Donadieu *et al.,* 2007 ; Poulot, 2010). Cette référence au patrimoine, récurrente dans tous les entretiens effectués auprès des oléiculteurs, montre à quel point l'olivier est perçu comme un élément identitaire essentiel dans les régions méditerranéennes.

En liaison avec ce caractère identitaire et valorisant, l'oléiculture peut occuper une place active dans les projets territoriaux au profit du développement local. A côté des fonctions alimentaires, des nouvelles formes agricoles apparaissent avec des fonctions sociales et culturelles fondamentales, en particulier dans les espaces périurbains (Fleury & Donadieu, 1997 ; Aubry & Consales, 2014). Les initiatives visant à une amélioration qualitative de l'agriculture et des paysages agraires peuvent s'appuyer sur l'olivier et ses productions disposant de SIQO comme les AOP et d'une image très positive (Ricard & Rieutort, 2014 ; Pavone, 2014). Des typicités fondées sur les nombreuses variétés d'oliviers locales ou sur les multiples pratiques oléicoles sont des particularités qui constituent des atouts pour des reconnaissances régionales. Dans le sillage des mutations qui touche l'agriculture contemporaine, l'oléiculture peut s'inscrire dans « l'émergence de nouvelles figures de l'agriculture et partant de nouvelles identités agricoles » (Poulot, 2014). L'olivier s'avère être un vecteur efficace pour parvenir au processus de « re-territorialisation » décrit par Laurent Rieutort (Rieutort, 2009). L'oléiculture développée dans ce contexte contemporain présente une pluralité fonctionnelle qui peut se décliner selon la « série des quatre "p" » identifiée par Christopher Bryant : *place functions* en tant qu'espace de réserve foncière, de lieu d'installation ; *play functions* pour ses activités récréatives ; *production functions* pour sa finalité alimentaire ; *protection functions* pour ses possibilités de préservation du patrimoine naturel et humain (Bryant, 2013). En s'appuyant sur les travaux de Christopher Bryant en Amérique du Nord, le tableau 9 présente la réelle inscription de l'oléiculture dans la multifonctionnalité contemporaine des campagnes méditerranéennes.

Tableau 9 : L'insertion de l'oléiculture dans les fonctions principales des espaces ruraux sous influence urbaine
Réalisation : S. ANGLES d'après C.R. BRYANT, 2013.

Les 4 grandes catégories de fonctions collectives (les 4 "p")	La contribution de l'oléiculture dans des fonctions collectives
Fonctions liées à la localisation de l'espace rural (*place functions*)	Maintien d'espaces agricoles Valeurs identitaires véhiculées par l'olivier Conservation d'un patrimoine agraire local Valorisation mutuelle des territoires et des productions oléicoles
Fonctions de loisirs et touristique (*play functions*)	Aménités paysagères Oléo-tourisme Sociabilité (transfert de savoir-faire, vie associative, réseau tissé autour des moulins…)
Fonctions s'appuyant sur les ressources localisées dans les territoires ruraux (*production functions*)	Production agricole à haute valeur Valorisation des productions locales (émergence de « paniers de biens »)
Fonctions de protection (*protection functions*)	Rôle des oliveraies dans les continuités écologiques Réservoir potentiel de biodiversité

La cohabitation entre « oléiculture marchande » et « oléiculture hobby » peut apparaître délicate en raison de références technico-identitaires et d'objectifs différents, mais ces deux types d'activité oléicole s'avèrent complémentaires : elles participent à la préservation d'une activité oléicole et de ses paysages, elles vitalisent le réseau des moulins, elles permettent des transferts de compétences

avec la figure « tutélaire » endossée par certains professionnels, elles contribuent à l'ancrage territorial... L'oléiculture devenue plurielle se transforme ainsi en un bien commun, un outil de marketing territorial et de cohésion sociale, un vecteur éducatif, une source alimentaire qui peut être mobilisée pour des projets territoriaux.

Les programmes de promotion et d'aménagement touristique peuvent également s'emparer du patrimoine oléicole au profit d'une meilleure attractivité. L'exemple du projet de renaissance de l'oléiculture dans la Vallée de l'Asse (Alpes de Haute Provence) est tout à fait révélateur du rôle moteur que l'olivier peut occuper dans le cadre d'un projet de développement territorial (Minvielle *et al*., 2009). Un travail de recherche conjoint avait été mené en 2006-07 avec Paul Minvielle de l'UMR TELEMME pour analyser les initiatives locales fondées sur le renouveau de l'oléiculture[119]. Des entretiens semi-directifs avaient été entrepris auprès de responsables associatifs à l'origine de ces initiatives[120]. Les olivettes abandonnées et les murets en pierres sèches constituent une ressource paysagère que les sociétés locales entendent réhabiliter au profit d'objectifs plus larges : la redécouverte d'un patrimoine agraire, la relance d'une production oléicole locale, la préservation d'une variété locale (l'estoublonnaise par ex.), l'animation du lien social au sein des villages… Ces initiatives locales s'accompagnent d'une mobilisation des acteurs en réseau pour accompagner et développer les actions entreprises : un travail collectif pour défricher les olivettes abandonnées, l'entretien des sentiers d'accès aux oliveraies, un projet de coopérative oléicole, l'activation des soutiens et d'expertises extérieures. Ces initiatives illustrent parfaitement le rôle de levier que l'oléiculture a pu jouer au profit d'un développement local suscité par des initiatives endogènes de type "bottom-up". La réhabilitation des olivettes du Mas Dieu (Hérault)[121] ou la restauration des terrasses oléicoles à Saint-Guilhem-le-Désert (Hérault)[122] se placent un contexte similaire et pour des finalités semblables.

Les recherches à une échelle fine menées à Saint-Guilhem-le-Désert, Estoublon et à Lurs ont mis en lumière l'importance des enjeux d'appropriation vis-à-vis du patrimoine paysager que constituent les oliveraies. Les projets de réhabilitation des terrasses oléicoles ne suscitent pas toujours l'unanimité au sein des communautés villageoises. Les questions foncières apparaissent rapidement et peuvent

[119] Ces recherches ont été menées dans les communes de Lurs, Manosque (site du Mont d'Or) et Estoublon dans les Alpes-de-Haute-Provence. Elles complètent des recherches similaires entreprises dans le cadre des programmes PDD (Villeperdrix) ou PATERMED (Saint-Guilhem-le-Désert, Montpeyroux, Pays d'Aubagne, Pic-Saint-Loup, Vallée du Paillon).

[120] Pour Estoublon : « l'association de l'oliveraie estoublonnaise et de la Vallée de l'Asse » et pour Lurs : les « Bancaous di Lurs ».

[121] Au Mas Dieu, trois communes périurbaines (Montarnaud, Saint-Paul et Valmalle, Murviel-les-Montpellier) situées à l'ouest de Montpellier, et des associations locales de défense du cadre de vie se sont opposées à un projet d'unité de traitements des déchets de l'agglomération montpelliéraine et ont créé une structure agricole alternative. Cette dernière compte 50 hectares d'oliviers et 70 hectares de vigne et propose un espace de vente et de promotion de ses produits dans un lieu qui accueille de nombreux événements festifs (Laurens, 2013).

[122] A Saint-Guilhem-le-Désert, le programme PATERMED a entrepris un travail de recherche sur les liens entre patrimoine oléicole et projets territoriaux (Jezequel, 2013). L'association locale « Les Terrasses de Gellone » œuvre à une restauration des murets en pierres sèches et à une remise en culture des oliviers abandonnés. Cette association a bénéficié de l'aide de la commune dans le cadre d'un Projet Local d'Aménagement Concerté et d'une Association Foncière Agricole. Des parcelles abandonnées ont été récupérées par l'association et remises en culture : les oliviers sont entretenus et récoltés par les membres de l'association qui produit une huile d'olive en vente dans ce lieu touristique très fréquenté.

former des points de discorde[123]. L'action des associations engendre parfois des interrogations voire des tensions dans les communautés locales ; ainsi, l'appropriation identitaire et symbolique peut revêtir plusieurs aspects qui se confondent ou s'opposent selon les acteurs (l'oliveraie-cadre de vie ; l'oliveraie-héritage agraire ; l'oliveraie-milieu écologique ; l'oliveraie-lieu de production…). La question de la légitimité devient souvent un point important pour justifier les positions des divers acteurs. Des formes de conflictualité peuvent apparaître autour de questions foncières (quelles parcelles à réhabiliter ?), financières (comment financer de tels projets ?) et politiques (quelle gouvernance pour porter et piloter ces projets ?). Certaines opérations, comme celles menées à Lurs et à Saint-Guilhem-le-Désert optaient pour un objectif limité (la seule restauration des murets et des olivettes), alors que d'autres, comme à Estoublon, avaient une ambition beaucoup plus large (la promotion d'une solidarité villageoise à travers un projet commun). Ces stratégies visaient, toutes deux, à éviter les sources de conflit en réduisant le champ des tensions ou en le transcendant. La patrimonialisation aboutit donc à des mobilisations et des actions susceptibles d'engendrer une conflictivité et constitue par là-même un enjeu majeur au cœur des territoires et des sociétés locales (Veschambre, 2007-a).

Malgré tout, face aux bouleversements morphologiques que connaissent les régions méditerranéennes, l'olivier peut offrir une réponse aux enjeux paysagers en contribuant à la préservation de la trame paysagère traditionnelle à l'instar d'autres activités agricoles comme la viticulture ou le maraîchage (Poulot-Moreau & Rouyres, 2000). Par le maintien d'une activité oléicole, les coteaux, souvent en voie d'abandon ou d'urbanisation, conservent leurs aspects agraires et la réhabilitation des terrasses participe à la mise en valeur du patrimoine rural (De Reparaz, 1990).

Les initiatives de telles politiques paysagères menées par des associations ou des collectivités territoriales abondent et présentent des exemples réussis pour lesquels les oliveraies et la conservation paysagère s'accordent dans le cadre de projets de développement local : Lurs, Villeperdrix, le Mont d'Or à Manosque, Moustiers-Sainte Marie, Saint Guilhem-le-Désert, Entrevaux… (Durbiano, 2000 ; Minvielle *et al.,* 2009).

En Andalousie, les défis territoriaux dans lesquels s'inscrit l'oléiculture sont bien différents et d'une toute autre ampleur. En premier lieu, la question de la monoculture de l'olivier demeure toujours en suspens car elle soulève des interrogations multiples sur les plans économiques, sociaux et environnementaux. La durabilité d'une telle spécialisation centrée uniquement sur l'olivier reste un point fondamental pour le futur de régions confrontées par ailleurs à d'importantes difficultés socio-économiques. La valorisation des productions oléicoles régionales, la maîtrise des échanges commerciaux, le maintien des emplois induits par l'oléiculture, les impacts paysagers, les disponibilités en eau pour pérenniser l'irrigation, la préservation des sols et de la biodiversité sont autant de questions cruciales qui bouleversent et déstabilisent le système oléicole andalou. Jusqu'à présent, ce dernier n'a pas cessé de s'amplifier et de s'étendre mais la décennie 2000 a apporté plusieurs interrogations concernant sa pérennité et son efficience pour envisager un avenir durable

[123] C'est en particulier le cas du sort des parcelles abandonnées et de la volonté de mobiliser des outils de maîtrise foncière afin de coordonner et d'amplifier la réhabilitation d'oliveraies abandonnées depuis plusieurs décennies. L'émiettement du parcellaire oléicole et l'absence ou l'inertie de nombreux propriétaires d'olivettes abandonnées rendent bien difficile une opération de réhabilitation. Le volontarisme des milieux associatifs (souvent des « nouveaux habitants ») se heurte parfois à l'intangible respect de la propriété individuelle (souvent défendue par les agriculteurs locaux).

des régions andalouses. Une diversification dans le cadre de l'oléiculture est tentée avec une orientation vers une meilleure qualité et des signes d'identification territoriale, la recherche de nouveaux débouchés, l'essor de l'oléo-tourisme ou la promotion pour des pratiques plus respectueuses de l'environnement. Toutefois, ces réponses pour réduire la vulnérabilité due à une mono-oléiculture de masse demeurent souvent limitées et cloisonnées tant la cohésion du système oléicole demeure solide et aboutit à une forte inertie. Le risque de crise structurelle pour la principale oléiculture mondiale constitue toujours un péril majeur auquel le territoire andalou doit faire face.

3.2.3.3. Les limites du modèle oléicole

Malgré des atouts incontestables, l'oléiculture ne peut, à elle seule, représenter la solution pour répondre aux multiples défis des régions méditerranéennes et il convient donc d'en montrer les limites.

La crise des secteurs agricoles méditerranéens est grave et multiforme et la culture de l'olivier est incapable de présenter la seule alternative susceptible de répondre à ces difficultés. L'oléiculture dégage une faible rentabilité qui rend très difficile la viabilité d'une exploitation agricole uniquement orientée sur cette activité. L'olivier ne peut assurer qu'un appoint en complément avec d'autres mises en valeur agricoles. En outre, la rentabilité de l'oléiculture en France est obtenue grâce aux prix élevés de l'huile d'olive en raison d'une position privilégiée dans une niche commerciale. Or une forte augmentation de la production française d'huile d'olive entraînerait une chute des prix et un alignement avec les cours mondiaux qui sont particulièrement faibles depuis 2007 (environ 3 euros/kg jusqu'en 2014[124]). La surproduction mondiale et la concurrence féroce que se livrent les principaux pays producteurs comme l'Espagne, la Grèce ou la Tunisie rendent impossible la survie de l'oléiculture française si elle ne se maintient pas dans l'étroite niche commerciale des produits haut de gamme et labellisés. Toutefois, l'importance du marché français[125] et l'essor des achats d'huile d'olive de qualité en Europe, Amérique du Nord, Japon ou Australie laissent entrevoir des perspectives favorables si la filière oléicole française sait s'organiser et répondre à cette demande à l'image de sa concurrente italienne.

L'oléiculture, avec sa multitude d'olivettes et de producteurs, ne peut constituer un modèle reproductible pour assurer la pérennité et le dynamisme de l'agriculture dans les régions méditerranéennes. L'olivier est une plante rustique qui requiert des pratiques simples à la portée de tous et la fabrication de l'huile d'olive ou des olives de table est assez rudimentaire. L'importance des oléiculteurs amateurs qui participent à un vaste réseau agricole et social est impossible dans des secteurs comme la viticulture ou le maraîchage qui nécessitent une technicité et des moyens que seules les exploitations spécialisées peuvent posséder.

En outre, l'olivier constitue un séduisant objet fédérateur pour des projets territoriaux mais son image demeure totalement rattachée à des traditions et à un patrimoine, ce qui constitue son attrait actuel mais n'est guère un gage de modernité et de projection dans l'avenir. Les perceptions vis-à-vis

[124] Données COI (mars 2015).
[125] La consommation annuelle d'huile d'olive en France atteint 109 300 tonnes pour la période 2009-14 (données du COI 2015).

de l’olivier paraissent bien souvent nostalgiques voire surannées et pourraient figer l’image des territoires méditerranéennes dans un cadre passéiste.

Partie IV. Les perspectives de recherche

Après avoir consacré, avec passion et grand plaisir, près de trente années à l'étude de l'oléiculture en Espagne et en France, il apparaît bien difficile de changer complètement de domaine de recherche pour explorer des thématiques qui s'éloigneraient du champ initial. Au contraire, les années passant et les programmes de recherche se succédant, le choix de l'olivier s'est toujours imposé comme un domaine d'investigation passionnant et pertinent pour saisir un système agricole complexe, des espaces en mutations constantes, des sociétés confrontées aux défis contemporains. Le travail initial centré sur l'oléiculture appréhendée comme la quintessence d'une activité traditionnelle méditerranéenne s'est révélé beaucoup plus riche et plus ample au gré des recherches entreprises. Le champ d'investigation a largement dépassé l'étude d'une simple activité agricole pour saisir la sphère oléicole comme un vaste système et s'est soustrait de la vision purement traditionnelle pour découvrir les dynamiques contemporaines dans lesquelles s'inscrit désormais la culture de l'olivier. Plus qu'une fidélité à un même domaine de recherche, avec le risque d'une certaine sclérose dans le travail à accomplir, c'est le choix d'un enrichissement permanent autour du thème central qu'est l'olivier, d'une complémentarité vers d'autres champs d'investigation, d'un travail commun avec des chercheurs issus d'autres disciplines qui ont guidé mon itinéraire scientifique. Les problématiques se sont ainsi diversifiées et renouvelées au fur et à mesure des recherches déployées pour mieux cerner l'oléiculture au sein de ses territoires et de ses sociétés. La volonté rigoureuse de demeurer dans un domaine de recherche aussi riche pour mieux l'appréhender s'est associée à une curiosité scientifique et à de nombreuses rencontres au sein de collectifs divers pour explorer d'autres visions et méthodes qui enrichissent l'étude de l'olivier.

Comme des poupées gigognes, les recherches menées autour de l'olivier n'ont jamais cessé d'être réinterrogées et complétées par de nouveaux axes d'investigation, des problématiques reconsidérées, des méthodes diversifiées, des cadres d'exploration inédits. Plus qu'une continuité, c'est surtout un enrichissement et une complémentarité qui ont conduit ce parcours scientifique depuis près de trois décennies. Fidèle à ces choix et à cet itinéraire, il est évident que les perspectives de recherche se poursuivront dans la même dynamique pour se consacrer à l'étude de l'olivier dans des cadres recomposés et novateurs. Au-delà du regard porté sur l'oléiculture, cette dernière s'est révélée exemplaire pour aborder des domaines de recherche plus larges comme le devenir de l'agriculture dans de nouveaux questionnements, la redéfinition de la ruralité, la dialectique global-local, les enjeux patrimoniaux et environnementaux au sein de territoires en pleine mutation.

Parmi mes domaines de recherche à venir, trois axes principaux se dégagent et seront décrits dans le présent chapitre. En premier lieu, une analyse qui embrasse le système oléicole d'une approche par la filière à celle fondée sur le paysage ; en second lieu, une attention sera portée sur l'olivier face à des défis et enjeux contemporains en relation avec les acteurs locaux et les filières concernées ; enfin, une orientation nouvelle se dessinera vers une approche diachronique pour mieux saisir la genèse et l'histoire du système oléicole ainsi que la place accordée aux héritages et à la mise en patrimoine qui caractérisent le monde de l'olivier.

4.1. Le système oléicole : d'une filière au cœur d'espaces agricoles aux paysages de l'olivier au sein des territoires méditerranéens

4.1.1. Une approche qui s'inscrit dans une évolution épistémologique

Cet axe de recherche se place dans le prolongement des investigations menées depuis le travail de la thèse achevé en 1997 (Angles, 1997). Au cours de ces recherches, la culture de l'olivier en Andalousie avait été questionnée dans une approche systémique en s'appuyant sur un cadre épistémologique largement développé en géographie rurale dans lequel une activité agricole était abordée de façon globale en tant que système socio-spatial. Les travaux de Philippe Roudié[126], de Roland Courtot[127], Franck Auriac[128] ou de Jacques Maby[129], entre autres, avaient guidé ce travail avec une prédominance accordée à la dimension socio-économique. La notion de filière était fondamentale dans la thèse et le système oléicole analysé s'organisait autour des sphères économique et sociale. La gravité des difficultés économiques et sociales rencontrées par l'oléiculture espagnole au cours des décennies 1970 et 1980, entraîna une focalisation des recherches sur ces champs d'analyse expliquant mon choix épistémologique initial. Cette approche scientifique se poursuivit dans des travaux postérieurs[130] dans lesquels la filière oléicole ou, accessoirement, viticole, était au cœur des recherches. La sphère économique faisait l'objet d'une attention toute particulière car elle apparaissait comme l'élément structurant majeur du système oléicole étudié (niveaux de rentabilité, étude des marchés oléicoles, structuration des entreprises…). Les dimensions agronomiques et techniques étaient étroitement liées au domaine économique et permettaient de comprendre le jeu des opportunités et contraintes inhérentes à la culture de l'olivier et à ses capacités de changement (Aschan-Leygonie, 2000). Toutefois, la situation qui prévalait en Andalousie au cours des années 1970 et 1980 montrait une « anomalie » majeure dans ce schéma d'analyse. Alors que les surfaces oléicoles régressaient partout en Espagne en raison d'une médiocre rentabilité, ces dernières continuaient à s'étendre en Andalousie orientale, principalement dans les provinces de Jaén et de Grenade. Ainsi, entre 1970 et 1990, les surfaces oléicoles ont crû de 220 000 hectares dans ces deux provinces (+ 150 000 ha pour celle de Jaén et + 70 000 ha celle de Grenade), seules régions à connaître une croissance de leurs oliveraies, alors que durant la même période, l'ensemble du territoire espagnol perdait 210 000 hectares d'oliveraies[131]. Face à cette réalité, la rationalité économique ne pouvait plus offrir de réponses satisfaisantes et la dimension sociale devenait essentielle pour saisir cette dynamique et, ce faisant, pour mieux cerner le fonctionnement du système oléicole. Dès lors, la nature de la main-d'œuvre mobilisée[132], l'organisation du travail[133], les

[126] Roudié, 1995.
[127] Courtot, 1986.
[128] Auriac, 1983.
[129] Maby, 1994.
[130] Déclin ou renouveau de l'oléiculture sévillane (Angles, 1992) ; Le déclin de l'oléiculture en Navarre (Angles, 1993) ; Les aspects récents de la viticulture andalouse (Angles, 1998) ; L'essor de l'oléiculture irriguée en Andalousie (Angles, 2003).
[131] Données MAPA, Anuario de Estadística Agraria 1972 et 1992.
[132] L'emploi d'une main-d'œuvre provenant des cercles familiaux ou amicaux offre aux petites exploitations oléicoles d'Andalousie orientale un précieux avantage car cela s'avère moins coûteux que l'emploi de main-d'œuvre salariée nécessaire dans les domaines plus étendus, plus fréquents en Andalousie occidentale (Angles, 1997).

structures agraires ou l'encadrement collectif constituaient alors des points fondamentaux pour comprendre l'évolution spatiale majeure de l'oléiculture andalouse marquée par ce basculement au profit des régions orientales. Ce processus aboutissait à l'émergence d'une « ceinture oléicole », reflet d'une croissante monoculture de l'olivier structurée par le système oléicole andalou (Angles, 1999). Une nouvelle organisation spatiale, centrée sur cette « ceinture oléicole », se mettait en place progressivement et annonçait les effets géographiques d'un système oléicole en pleine mutation en lien avec la modernisation, l'expansion des oliveraies et l'extrême cohésion d'un ensemble totalement fondé sur l'olivier.

L'intégration de la dimension culturelle, déjà bien présente dans les recherches menées pour la thèse, s'est peu à peu imposée au regard de la part symbolique qui caractérise l'olivier, ses paysages et ses produits. Plusieurs travaux[134] ont concrétisé ce champ de recherche qui est venu enrichir l'analyse du système oléicole en intégrant un jeu de représentations et de perceptions qui influe sur les sphères économiques et sociales en introduit des notions essentielles comme la valorisation ou le patrimoine.

4.1.2. Une recherche orientée vers l'analyse des paysages de l'olivier et de leurs territoires

4.1.2.1. Les paysages de l'olivier : un objet de recherche majeur

La notion de paysage est devenue un objet de recherche de plus en plus présent car elle offrait un champ d'analyse large et complexe et se positionnait dans les axes de recherche des différents programmes dans lesquels me menaient mes investigations. Sans s'immiscer complètement dans un champ scientifique très investi par la recherche[135], l'approche paysagère constitua alors un nouvel axe de recherche en renouvelant mes approches disciplinaires et le cadre épistémologique. Cela permet d'embrasser des dimensions multiples (socio-culturelles, écologiques ou politiques) qui complètent l'analyse systémique initiale. La mise en place et le pilotage du programme PATERMED ont largement contribué à infléchir les recherches autour de deux objets de recherche devenus essentiels : les paysages de la vigne et de l'olivier et les territoires dans lesquels ils s'insèrent. De ce fait, l'élaboration de l'Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier en France méditerranéenne constitue un travail fondamental qui illustre la place centrale qu'occupent désormais ces deux objets dans mon travail de recherche ainsi qu'une démarche interdisciplinaire devenue familière.

---

[133] En Andalousie orientale, la grande majorité des oléiculteurs dispose d'une autre activité professionnelle qui permet d'atténuer la faiblesse et la variabilité des revenus issus de l'oléiculture (Angles, 1997).

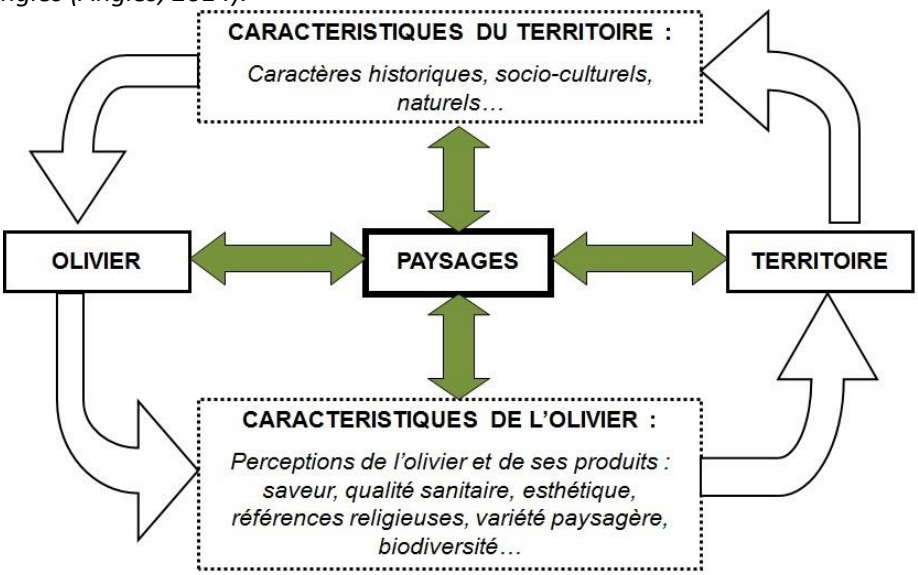
[134] L'olivier à la conquête du Nouveau-Monde (Angles, 2000) ; L'olivier, un arbre au cœur de la Méditerranée (Angles, 2003) ; L'aire de l'olivier, indicateur bioclimatique ou marqueur culturel de la méditerranéité (Alexandre, Angles, Cohen, 2006) ; Les paysages de l'olivier, entre le mythe de la « méditerranéité » et la réalité des enjeux territoriaux (Angles, 2014).

[135] Parmi les très nombreux travaux de recherche sur le paysage et ses liens avec les sociétés et les territoires, nous pouvons citer, sans prétendre à l'exhaustivité : Béringuier, 1991 ; Berque, 1984, 1990 et 2008 ; Berque *et al.,* 1994 ; Bertrand, 1978 ; Brossard & Wieber, 1984 ; Cabanel, 1995 ; Cauquelin, 2000 et 2002 ; Corbin, 2001 ; Di Méo, 1998 ; Di Méo *et al.,* 2004 ; Donnadieu & Périgord, 2005 ; Donnadieu *et al.,* 2007 ; Filleron, 1998 ; Luginbühl, 1989, 1991 et 2012; Meitinger, 2006 ; Pitte, 1983 ; Poullaouec *et al.,* 1999 ; Roger, 1998 et 1999 ; Rougerie & Beroutchachvili, 1991 ; Schama, 1999.

Les paysages interagissent avec leurs acteurs et leurs spectateurs au travers d'un filtre complexe (culturel, esthétique, historique, technique, sensible, environnemental…) modelant les perceptions. Ce jeu de représentations définit des valorisations variables qui se traduisent par des appréciations collectives des paysages et des espaces qui les contiennent. Les paysages deviennent ainsi des éléments de richesse symbolique et de valeur identitaire tant pour les éléments constitutifs que pour les espaces qui les accueillent. Mes recherches ont donc tenté d'appréhender les processus de valorisation qui s'établissent au travers des paysages de l'olivier et de la vigne et de leurs perceptions collectives. Cela permet de réfléchir sur l'impact des paysages vis-à-vis des acteurs qui les construisent et des territoires dans lesquels ils s'inscrivent (Gamache *et al.,* 2004).

Le paysage est fréquemment perçu comme le reflet d'une culture territorialisée et participe à l'image du territoire en lui conférant des caractéristiques et des qualités qui lui sont propres. Il apparaît comme un enjeu de pouvoir autant sur le plan scientifique que social. Le paysage devient ainsi un élément crucial et un formidable facteur de développement pour les territoires et les activités présentes puisque la qualité de vie représente un précieux atout de valorisation et un puissant argument de promotion (Bouillon, 1991 ; Périgord, 2000 ; Davodeau, 2003). L'articulation qui s'établit entre un territoire et une activité agricole par l'intermédiaire des paysages créés devient un objet de recherche pertinent autour de synergies territorialisées comme les systèmes agricoles localisés (Angles, 2007 ; Muchnik *et al.,* 2008 ; Casabianca & Roche*,* 2009 ; Angles, 2013) ou l'émergence des paniers de biens (Pecqueur, 2001 ; Hirczak *et al.,* 2008). Ainsi l'articulation entre paysages et terroirs devient un champ d'investigation fécond et permet de saisir le passage du territoire-support au territoire-ressource (Pecqueur, 2006 ; Margetic & Noel, 2014). Cela met en exergue les éléments constitutifs des territoires et de leurs paysages ainsi les relations entre l'activité oléicole et les sociétés en interrogeant les perceptions et les processus identitaires. Ainsi la transformation du paysage d'oliviers, devenu « paysage-mémoire », demande à être approfondie en portant un regard sur les phénomènes d'ancrage territorial et d'enracinement identitaire. La figure 46 schématise clairement les processus qui s'établissent entre territoires et activités agricoles dans lesquels la dimension paysagère joue un rôle dynamique. Mes recherches ont visé à décortiquer cette synergie potentielle pour en comprendre les ressorts (Angles, 2009 et 2014).

Figure 47 : Les relations synergétiques entre territoire et oléiculture
Source : S. Angles (Angles, 2014).



Les paysages avec leurs caractères plus ou moins typiques, fruits des pratiques locales, constituent des éléments patrimoniaux fondés sur des perceptions multiples : typicité, authenticité, diversité, identité, esthétique… Cela nourrit une « nostalgie d'un paysage altéré, disloqué, dévitalisé, qui conduit à la recherche des "collines" » (George, 1995). L'axe des projets de recherche entend décrypter les processus de patrimonialisation qui participent activement au développement local. Dans cette approche, sont mises en valeur les notions de diversité et d'originalité des paysages étudiés sous diverses facettes (environnement, morphologie, typicité, qualité) conformément aux nombreuses attentes sociétales contemporaines (Convention Européenne du Paysage, Agenda 21ème siècle).

Les paysages de l'olivier constituent des objets et des enjeux qui réclament une attention toute particulière. Ils représentent des éléments dont la perception détermine la valorisation des productions qui leur sont directement liées. Ils offrent un cadre de vie, des rapports au passé et des références identitaires qui participent à la rente territoriale et enrichissent le système oléicole. Il convient donc de s'intéresser à la participation des paysages de l'olivier dans les processus de différenciation et de valorisation mis en œuvre dans les démarches localisées, en particulier dans le cadre des SIQO. Cette orientation s'inscrit pleinement dans les attentes scientifiques d'un organisme comme l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) avec lequel j'ai souvent collaboré. Il faut aussi y introduire les enjeux d'appropriation identitaire et symbolique et les formes de conflictualité (Veschambre, 2007), telles que nous avons pu les rencontrer dans nos recherches à Saint-Guilhem-le-Désert (Hérault) ou à Lurs (Alpes-de-Haute-Provence). L'analyse paysagère introduit le système oléicole dans une dimension écologique qui offre des perspectives indispensables pour comprendre la pérennité de l'activité, ses impacts et son intégration dans des débats environnementaux (érosion de la biodiversité, changement climatique global). L'ensemble de ces orientations de recherche nécessite de déployer une approche interdisciplinaire (Jollivet, 1992) et de poursuivre dans une voie déjà tracée au cours des programmes PDD et PATERMED.

4.1.2.2. Un système oléicole entre globalisation et localisation : une recherche qui s'empare du concept des Systèmes Agroalimentaires Localisés (SYAL)

L'enrichissement thématique vers la relation paysage/territoire se place dans la continuité des recherches antérieures tout en renouvelant les problématiques (Pouzenc *et al.*, 2007 ; Jousseaume & Margetic, 2007). Elle vise à adopter une appréhension élargie, plus transversale du système oléicole qui demeure l'objet fondamental des recherches. L'étude d'un système organisé autour d'une activité agricole constitue en soi un véritable défi scientifique en raison d'une exigence holiste pour cerner l'ensemble, pour saisir les interrelations et les modes de fonctionnement, pour comprendre les dynamiques qui s'opèrent. Les dispositifs méthodologiques nécessaires pour une telle tâche requièrent des approches multiples déjà déployées (enquêtes qualitatives, questionnaires, analyse des discours, lexicographie, expertises, géolocalisation des données, analyse spatiale…) mais ces dernières réclament sans cesse un renouvellement. L'étendue du champ scientifique autour du concept de paysage nécessite aussi le recours à des démarches interdisciplinaires, voire transdisciplinaires. C'est une gageure qui représente un sérieux obstacle à surmonter mais c'est surtout une formidable opportunité de travail collectif avec des chercheurs issus de domaines scientifiques différents. Le pilotage du PATERMED et la participation à des programmes pluridisciplinaires (PDD, REGYNA, OLIZERO) sont des tâches enthousiasmantes pour réussir à évoluer

dans un collectif, à confronter méthodes et approches, à participer à des missions et à produire des résultats communs (Barrué-Pastor, 1992 ; Mathieu, 2006).

La centralité des recherches sur le système oléicole se positionne également dans une continuité thématique en relation avec le champ des systèmes agroalimentaires localisés (SYAL). Ces derniers font l'objet de multiples recherches sur les activités agroalimentaires et leurs relations au territoire (Muchnik & Sautier, 1998 ; Muchnik & De Sainte-Marie, 2010 ; varia, 2011). Un réseau scientifique (ERG SYAL[136]) anime ce champ thématique et la participation aux colloques du réseau SYAL à Baeza en 2006 ou de l'INAO en Avignon en 2015 a permis de tisser des liens avec ce collectif et d'inscrire mes recherches dans cette voie (Angles, 2006). Cela induit des investigations orientées pour mieux saisir l'ensemble des acteurs et les relations qui s'établissent entre eux. Le lien au territoire devient un point fondamental à interroger car il pose la question des facteurs qui déterminent le degré d'enracinement territorial des productions agroalimentaires (Sanz Cañada & Muchnik, 2011). Cette préoccupation permet de se positionner sur le questionnement dialectique entre global et local afin de mieux comprendre l'ancrage de certaines productions en un lieu donné face aux mécanismes à l'œuvre dans les processus de mondialisation (Pecqueur, 2006). L'olivier offre également un champ de recherche pour appréhender les formes de territorialisation de l'agriculture, en particulier dans les zones urbanisées, où s'affrontent des orientations par le terroir dans la mondialisation et des démarches de proximité au cœur des nouvelles relations ville-campagne (Perrin, 2011).

Les recherches sur les SYAL induisent une analyse précise des phénomènes croissants de concentration au profit des grandes firmes de l'industrie agroalimentaire et de la commercialisation. Sont ainsi mis en lumière les principaux ressorts d'un marché oléicole devenu globalisé : les avantages compétitifs, les économies d'échelle, les potentialités d'adaptation organisationnelle et commerciale, les options d'approvisionnement sur le marché mondial, la standardisation des productions et des marchés alimentaires (Sanz Cañada & Muchnik, 2011).

Pour faire face aux processus de mondialisation et de standardisation, diverses stratégies alternatives ont émergé avec une multiplication des distinctions fondées sur la qualité et l'origine localisée des produits consommés (Bérard & Marchenay, 2004). En raison du souci croissant de qualité et de provenance de la part des acheteurs, il convient de prêter attention à leurs comportements et à leurs rôles dans la valorisation des produits qui bénéficient d'un SIQO (Pecqueur, 2001). En 2012, le programme PATERMED avait ainsi suscité des recherches menées par des étudiants de master 2 en économie-marketing pour comprendre la place et l'impact des appellations d'origine protégée dans la consommation d'huile d'olive en Ile de France (MECI, 2012). L'existence de relations identitaires entre les hommes, les territoires qu'ils habitent et les aliments qu'ils consomment, demandent à être interrogée pour saisir le rôle catalyseur dans l'apparition des alternatives en faveur d'une oléiculture localisée. L'analyse des niches commerciales, des rentes

[136] Le Groupement d'Intérêt Scientifique "Systèmes Agro-alimentaires localisés" (GIS SYAL) est composé de 6 membres (universités, écoles supérieures d'agronomie, INRA et CIRAD). Il a pour objectif de développer des programmes de recherche communs et des activités d'enseignement et de formation sur la thématique des SYAL, dans les pays du Nord et du Sud.
Un réseau SYAL international a été créé en 2008 sous la forme d'un European Research Group (ERG) réunissant l'Espagne, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Italie, le Portugal, la Suède et la Suisse. Il contribue à construire au niveau européen un collectif de travail sur les effets conjugués des dynamiques de filières et de territoires sur l'innovation.
Site du ERG SYAL : http://syal.agropolis.fr/

territoriales dont bénéficient les productions localisées, des perceptions des territoires et de leurs patrimoines, des effets de synergies valorisantes (paniers de biens), des liens avec le développement local constitue un champ de recherche particulièrement fécond pour comprendre les dynamiques oléicoles et territoriales mises en œuvre. Tout ceci constitue des enjeux majeurs pour le système oléicole à différentes échelles spatiales.

L'analyse porte ainsi sur la formation de réseaux socio-territoriaux liés à des démarches collectives ancrées en un lien défini. Un point essentiel est, à ce sujet, l'étude des phénomènes de coordination qui composent un « maillage » oléicole entre acteurs économiques et sociaux, et les institutions d'un territoire déterminé (Muchnik *et al.,* 2008). Ce « maillage » se positionne justement à la croisée des filières et des territoires : elle renvoie à l'analyse de fonctions et de relations entre les différents acteurs et composants du tissu institutionnel local qui « font système », ainsi qu'aux nœuds où se concentrent les tensions (modalités de négociation, gestion des modèles techniques, transmission et protection de savoir-faire, contrats, mécanismes de fixation des prix...) (Sanz Cañada & Muchnik, 2011). La question de l'ancrage territorial devient un point fondamental de recherche afin de saisir ce que certains ont défini comme un « processus d'apprentissage collectif localisé dans le but de générer des ressources » (Zimmermann, 1998). Les mécanismes qui s'établissent entre les acteurs locaux et leurs stratégies collectives sont essentiels pour comprendre les processus d'ancrage territorial, leur efficacité et leur pérennité (Frayssignes, 2001).

4.1.2.3. L'olivier : un champ de recherche sur les mutations contemporaines

L'olivier se place toujours au cœur de mes projets de recherche car il constitue un objet formidable pour analyser par ce prisme les sociétés et espaces ruraux méditerranéens, l'insertion des agricultures locales dans les processus de globalisation et les évolutions majeures qui affectent ces territoires. L'oléiculture demeure une filière agroalimentaire essentielle pour de nombreuses régions méditerranéennes et génère une source de revenus et d'emplois considérable. L'étude de ce secteur face au futur de l'agriculture dans le Bassin méditerranéen offre des enseignements très intéressants pour jauger la pérennité et les évolutions de l'oléiculture. De même, des analyses comparatives entre les multiples secteurs oléicoles dans les pays méditerranéens offrent de précieux regards croisés qui permettent d'opposer les différents systèmes agroalimentaires, de mettre en lumière les diverses stratégies déployées et de comprendre l'insertion des oléicultures au sein de leurs territoires.

La culture de l'olivier reste, plus que jamais, un champ d'investigation pertinent car elle est révélatrice de mutations socio-spatiales qui dépassent largement la spécificité d'une simple activité agricole, aussi traditionnelle et emblématique soit-elle. Les particularités de l'olivier lui confèrent une place hautement symbolique, façonnée par un jeu de représentations et de perceptions, qui l'inscrit dans les tendances et évolutions contemporaines qui bouleversent les sociétés et espaces méditerranéens. Par un jeu dialectique singulier associant tradition et modernité, l'olivier se positionne au centre de questionnements économiques, sociaux et territoriaux majeurs : cela concerne l'articulation entre global et local, le lien au territoire, la définition renouvelée du terroir, les enjeux paysagers, la place accordée au patrimoine, les attentes environnementales, la redéfinition du rural et de l'urbain, les formes d'agriculture émergentes… En outre, l'oléiculture contemporaine se place désormais dans des contextes multiples qui enrichissent le champ de recherche en direction de l'olivier-décor, de l'oléiculture-hobby, de son intégration dans les continuités écologiques, de son insertion dans les processus patrimoniaux…

L'analyse de la sphère oléicole offre donc une formidable ouverture pour s'emparer de multiples problématiques qui se rattachent aux régions et sociétés méditerranéennes et à leurs devenirs. Au-delà du symbole historique constamment évoqué, l'olivier devient un prodigieux révélateur de processus contemporains qui le transforme en témoin privilégié d'une grande modernité (Laurens, 2012).

4.2. L'olivier face aux défis contemporains : une recherche en prise avec les acteurs et l'action dans les territoires

4.2.1. Une recherche entre relations avec les acteurs des filières et des territoires

4.2.1.1. De l'intérêt des collaborations extérieures dans les pratiques et champs de recherche

Mes recherches sur l'activité oléicole et ses territoires méditerranéens ont été nourries par des centaines de rencontres auprès d'agriculteurs, d'acteurs des filières, de responsables de groupements de producteurs, d'élus, de gestionnaires de territoire… Ces contacts ont donné lieu à des échanges pour obtenir des informations et des données expertes, parfaire la compréhension du système oléicole, saisir les évolutions, sentir les perceptions blotties derrière les discours, cheminer au gré des entretiens dans les récits des acteurs… Ces heures passées sur le terrain auprès des oléiculteurs, des mouliniers, des responsables locaux constituent une source de connaissances irremplaçable pour un chercheur. Elles soulignent l'importance nécessaire qu'il convient d'accorder aux discours des acteurs, à leurs éléments factuels ou idéologiques, à leurs conceptions des filières et des territoires, à leurs liens aux lieux et aux temporalités. L'ensemble des entretiens menés durant ces trois décennies de recherche forme un corpus protéiforme de données qui ont pu assoir une expertise et fournir des éléments de recherche adossés à un dispositif méthodologique. Les contacts établis dans le cadre de ces échanges et des programmes de recherche ont permis le développement d'un réseau informel dans lequel le chercheur s'intègre et interagit à propos des préoccupations sociales, économiques, politiques et territoriales qui touchent les acteurs rencontrés. Cela a conforté ma conception d'une recherche qui s'extirpe du seul champ cognitif mais se positionne au contact des attentes émanant du terrain. Cette orientation s'appuie sur des coopérations et des partenariats mis en place au cours des programmes de recherche et des missions qui m'ont été confiées.

Ainsi le travail de recherche s'organise autour de collaborations extérieures et sur des questions qui rencontrent un fort écho sur le terrain. Ce choix de positionnement scientifique résulte des multiples sollicitations qui m'ont été faites par des acteurs locaux ou par les filières agricoles. Ainsi le programme PATERMED, dès sa conception, a fait l'objet d'une qualification par le pôle de compétitivité QualiMed. Ce partenariat a permis de mettre en contact l'équipe du PATERMED avec les responsables de cette structure chargée de l'animation économique et territoriale. Cela a abouti à une communication personnelle au cours d'une manifestation soutenue par le pôle QualiMed[137] et

[137] Communication orale faite à Nîmes à l'occasion des Journées Méditerranéennes de l'Olivier (5-6 juin 2010) sous le thème : La variété des paysages de l'olivier, un patrimoine à préserver.

au soutien du pôle pour le colloque de restitution du PATERMED[138] dans lequel de nombreux acteurs locaux étaient présents. La direction d'une spécialité[139] de master 2 à l'Université Paris Diderot – Paris 7 a renforcé cette conviction d'associer une recherche académique avec les demandes issues du terrain. Sans avoir un lien direct avec mes recherches sur le système oléicole, les études de cas que j'ai pu encadrées avec les étudiants de master 2 furent l'occasion de comprendre l'importance à accorder aux commandes émanant des acteurs locaux et de la coopération féconde qui s'établit entre travail de recherche et actions sur le terrain.

Cette tâche de chercheur en relation étroite avec la filière ou les territoires s'est concrétisée par plusieurs missions d'expertise. Ce fut le cas d'une étude commandée en 1997 par le groupe huilier Médéol (aujourd'hui intégré à la firme Doleo) qui reposait sur un travail prospectif concernant la production d'huile d'olive en Espagne à l'horizon 2010. Ce travail de conseil stratégique s'avérait particulièrement intéressant au regard de la modernisation rapide de l'oléiculture hispanique et andalouse, en particulier.

4.2.1.2. Les collaborations avec l'INAO

Les missions d'expert auprès de l'INAO en 2011[140] ont permis de mieux comprendre, de l'intérieur, le fonctionnement d'un système de production agroalimentaire localisé avec la structuration des acteurs et de la filière, les liens au territoire, les mécanismes normatifs, les critères de différenciation et de typicité. Les tâches pour ces dossiers INAO eurent un écho vis-à-vis de mes propres recherches sur la structuration des systèmes agricoles, sur la notion de terroir ou sur les stratégies qui relie société agricole et territoire. Au cours du programme PATERMED, une étroite collaboration s'est établie avec l'INAO[141] portant sur le questionnement autour de la notion de qualité paysagère, les enjeux des paysages de la vigne et de l'olivier face à l'urbanisation, l'analyse des mutations actuelles et prospectives desdits paysages… Ces axes de recherche développés par le PATERMED ont suscité un vif intérêt pour l'INAO. L'Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier réalisé dans le cadre du PATERMED (Angles, 2014) a ainsi été conçu pour servir d'outil de réflexion pour les responsables des filières et des territoires. Des responsables de l'INAO ont activement contribué à la réflexion préalable et à la construction de l'ouvrage. La participation au colloque organisé par l'INAO en 2015 sur le thème des paysages et des signes de qualité a permis de confirmer la pertinence d'une recherche en prise avec l'action[142].

Depuis quelques années, l'INAO a entrepris un profond travail de réflexion sur les relations entre paysages et SIQO car la dimension paysagère était rarement explicite dans la plupart des cahiers des charges des indications géographiques (INAO, 2006 ; Flutet, 2007). L'analyse comparée des textes

[138] Colloque organisé par l'équipe du PATERMED avec l'appui du pôle de compétitivité QualiMed à Montpellier le 18 juillet 2014 sous la responsabilité de Stéphane Angles et Clément Arnal.
[139] Spécialité Master 2 Espace et Milieux codirigé par Stéphane Angles depuis 2010.
[140] Expert auprès de l'INAO pour le dossier « Charcuteries corses » (2010-2011) et pour le dossier de modification de l'aire des AOP « Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence », « Olives de la Vallée des Baux-de-Provence » et « Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence » (2011).
[141] En particulier avec le service Délimitations basé à Lattes sous la direction de Gilles Flutet et avec le centre régional INAO de Hyères (Var) avec la collaboration de Patrice Jadault.
[142] Colloque pour les 80 ans de l'INAO organisé en Avignon (15-16 avril 2015) sous le thème : Les signes officiels de qualité, un atout pour l'agriculture de demain avec une communication orale : « La politique de qualité, outil structurant des paysages : l'exemple des paysages de l'olivier ».

régissant les appellations oléicoles européennes (Angles, 2007) montre clairement qu'en France, les paysages apparaissaient comme les effets induits par des normes imposées dans les règlements (densité maximale, part des variétés locales, fréquence de la taille, interdiction des cultures intercalaires). Les exemples du pré-verger cidricole de Normandie (AOP Cidre du Pays d'Auge), des AOP Oignon doux des Cévennes ou Fin Gras du Mézenc illustrent l'importance des paysages et des agroécosystèmes dans la typicité et la qualité de ces produits labellisés (Ménadier, 2014 ; Minvielle *et al*., 2014). Les géographes, nombreux parmi les consultants pour les dossiers de l'INAO, ont un rôle éminent à jouer pour porter une réflexion sur les liens fondamentaux entre territoire, signes de qualité et paysages (Arnal, 2014 ; Fournier, 2014). La géographie offre également une expertise en analyse spatiale qui présente un grand intérêt pour comprendre les évolutions qui s'opèrent dans les aires d'appellations afin de préserver les espaces agricoles labellisés. L'étroite collaboration tissée entre l'INAO et l'équipe du PATERMED reflète parfaitement la pertinence d'une recherche adossée à une gestion concrète sur les territoires. Cette coopération avec l'INAO demande à être poursuivie et approfondie vers de nouveaux axes de recherche pour mieux saisir les dynamiques territoriales, le fonctionnement des systèmes agricoles localisés et les interactions autour des paysages de l'olivier.

4.2.1.3. Les collaborations avec les acteurs des filières oléicoles et viticoles

Dès sa mise en place, le PATERMED entendait promouvoir un travail de recherche qui puisse répondre aux attentes des secteurs viticoles et oléicoles et des territoires concernés. Cette volonté s'est concrétisée par des collaborations établies avec des groupements de producteurs comme l'AFIDOL[143] ou le syndicat des producteurs des Côtes de Provence. Plus localement, les recherches sur le terrain ont largement profité des contacts privilégiés avec certains acteurs majeurs comme la coopérative oléicole de Clermont-L'Hérault (Hérault) ou la coopérative viticole du Moulin de Larroque à La Cadière-d'Azur (Var). Outre l'obtention de données et la facilitation des contacts avec les producteurs locaux, ces collaborations permettent de mieux s'immerger dans les systèmes agricoles et territoriaux centrés autour de l'olivier ou de la vigne mais aussi d'affiner les recherches en renouvelant les problématiques en écho avec les multiples questionnements issus du terrain comme la mise en patrimoine des cultivars locaux, le devenir des terres agricoles et des aires d'appellation face à l'urbanisation et à la modernisation des structures de production, l'émergence de l'agriculture des amateurs, la transmission du foncier, la préservation des paysages, la disparition de l'association vigne/olivier, les capacités d'adaptation et de résilience des systèmes viticoles et oléicoles…

Dans ce cadre, une recherche en prise avec l'action peut (doit ?) être déployée pour investir ces nouveaux champs et elle offre des pistes de réflexion pertinentes pour les acteurs des filières agroalimentaires. Certains axes du PATERMED développés dans l'Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier ou dans le colloque « Paysages et Terroirs »[144] se positionnaient clairement dans cette orientation. Ce fut le cas des travaux auxquels j'ai eu la chance de participer comme l'étude des paysages de la vigne et de l'olivier face à l'urbanisation (Daligaux *et al.,* 2013 ; Laurens *et al.,* 2014), l'analyse prospective des espaces viticoles (Fusco &Caglioni, 2014), la question des arrachages viticoles (Arnal *et al.,* 2013 ; Minvielle *et al.,* 2014). Ainsi le Système Multi-Agents développé par

[143] Association Française Interprofessionnelle de l'Olive

[144] Colloque international « Paysages et Terroirs » organisé par Paul Minvielle, Jacques Daligaux et Stéphane Angles dans le cadre du programme PATERMED (MMSH, Aix-en-Provence, 14-16 mai 2013).

Giovanni Fusco et Matteo Caglioni pour le PATERMED (Caglioni *et al.,* 2012) a été conçu avec un environnement construit à partir des données obtenues sur le terrain par P. Minvielle et J. Daligaux auprès de la filière viticole de l'AOP Bandol et avec l'aide du centre régional de l'INAO à Hyères (Var). A travers ces expériences, la coopération entre une équipe de recherche et des acteurs locaux montrait clairement sa pertinence.

4.2.1.4. Les collaborations avec des gestionnaires de territoire

Les collectivités territoriales constituent une troisième catégorie de partenaires qui permet d'articuler le travail de recherche et l'action sur les territoires. La demande institutionnelle d'ancrer davantage la recherche au terrain correspond à une demande sociale croissante qui vise à orienter la recherche vers un caractère plus concret, plus opérationnel. Les nouvelles compétences détenues par les collectivités territoriales leur octroient des domaines d'intervention de plus en plus étendus ; or, les politiques publiques d'aménagement du territoire, de gestion des espaces et des environnements requièrent des réflexions systémiques, des visions multi-scalaires, des approches transversales que la recherche en géographie peut leur offrir. Les géographes disposent ainsi d'un formidable champ d'exploration scientifique pour proposer des pistes de réflexion, ouvrir de nouveaux domaines de recherche et confronter approches théoriques et actions concrètes sur le terrain. Une collaboration avec des gestionnaires de territoires s'est établie dès 2008 avec l'Association pour le développement rural (ADR) de la Sierra Mágina dans le cadre du programme PDD. L'ADR souhaitait favoriser toute action susceptible de valoriser son territoire, ses productions et, en particulier, son oléiculture. En particulier, elle entendait promouvoir un développement durable qui préserve ses ressources. La coopération établie entre cette institution locale et le programme PDD a permis de développer des recherches sur le patrimoine des paysages de l'olivier, l'impact de l'oléiculture sur la biodiversité et sur l'érosion des sols dans les oliveraies. Des missions de recherche ont ainsi été menées pour analyser les paysages oléicoles de Sierra Mágina en s'orientant vers des analyses géomorphologiques (Ballais, 2009), des études des pratiques agricoles génératrices de paysages (Angles, 2009) ou des évaluations de la biodiversité (Cohen, 2009). Ce travail scientifique a abouti à des publications (Cohen *et al.*, 2012 ; Cohen *et al.,* 2015 ; ADR Sierra Mágina, 2009) et à un colloque organisé par deux équipes de recherche et des acteurs locaux sur le thème « Oléiculture : paysage, patrimoine et développement durable »[145]. Quelques années plus tard, la réactivation de cette collaboration avec l'ADR Sierra Mágina a permis la constitution du programme OLIZERO destiné à trouver de nouvelles méthodes pour valoriser la biomasse issue de la taille des oliviers.

Le PATERMED a également entrepris des collaborations avec certaines collectivités territoriales au cours de sa durée. Les travaux menés pour l'Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier reflètent la volonté de l'équipe de répondre aux interrogations des collectivités territoriales vis-à-vis de la place et de la pérennité de leurs activités agricoles emblématiques. La typologie des paysages (Humbert & Renard, 2014) et l'étude géo-prospective de la viticulture dans l'aire de Bandol (Fusco & Caglioni, 2014) se plaçaient dans cette perspective.

[145] Colloque hispano-français organisé par l'ADR Sierra Mágina et l'équipe du PDD de l'UMR LADYSS en partenariat avec le Consejo Regulador de l'AOP Sierra Mágina, le CISMA (Colectivo de Investigación de Sierra Mágina) et le département de géographie de l'Université de Jaén (Bedmar, 19-20 janvier 2009).

L'équipe du PATERMED a su mettre en relation ses axes de recherche et les attentes de certains gestionnaires de territoires comme la Communauté de communes du Grand-Pic-Saint-Loup (Hérault) ou l'Observatoire Viticole du Conseil Général de l'Hérault. La participation à une démarche locale comme le projet d'adhésion du Grand-Pic-Saint-Loup à la Charte de Fontevraud constitue une démarche opérationnelle pertinente pour conduire une recherche en lien avec les attentes d'un territoire. Un telle tâche permet de s'emparer concrètement de problématiques comme la protection des espaces agricoles face à l'urbanisation, de la pérennité des structures de production, de la préservation des aménités paysagères, des engagements environnementaux (biodiversité, continuités écologiques avec la TVB, Plan Climat..), de la patrimonialisation des paysages, de l'adéquation entre milieux naturels et milieux agricoles…

La direction de la spécialité de master 2 a également confirmé dans mon esprit et dans mon travail de chercheur l'importance de l'articulation entre recherche et partenariat avec des acteurs territoriaux comme les Parcs Naturels Régionaux, les réserves de biosphère ou des établissements publics comme l'EPTB Seine Grands Lacs. Les nombreuses expertises territoriales entreprises chaque année dans cette formation depuis 2010 constituent des expériences majeures qui ont nourri mes réflexions et mes pratiques de recherche vis-à-vis de la gestion des territoires.

4.2.2. Une recherche en prise avec les filières et les territoires : les champs exploratoires

Les domaines de recherche concernant l'olivier permettent d'aborder des thématiques multiples qui s'inscrivent dans les principaux défis auxquels sont confrontés les régions méditerranéennes et leurs activités agricoles.

4.2.2.1. Des enjeux agricoles

Toute recherche portant sur une activité agricole comme l'oléiculture aborde nécessairement les registres socio-économiques inhérents à ce secteur d'activités (revenus, capital, organisation de la filière, structures de production, marchés, foncier…). Ce champ d'investigation, intégré dès le travail de thèse, demande à être poursuivi pour cerner les sphères économiques et sociales qui régissent et structurent le système oléicole. Ce travail de recherche requiert des collaborations avec des économistes et des sociologues dans une optique pluridisciplinaire pleinement assumée. La variété des origines disciplinaires au sein d'un collectif comme l'UMR LADYSS offre un cadre scientifique tout à fait opportun pour de telles missions.

Cependant, ce sont surtout les nouvelles dynamiques révélées par les études de terrain et les échanges avec les acteurs locaux qui offrent les perspectives de recherche les plus prometteuses. La question de la valorisation des productions est au cœur des attentes du monde oléicole. La concurrence au sein du marché huilier et les spécificités des modes de production dans l'oléiculture (faibles rendements, coûts de la main-d'œuvre) ont toujours contraint le secteur oléicole à une faible rentabilité. Cette dernière était, d'ailleurs, la cause majeure de la crise traversée par cette activité au cours du XXème siècle (Zambrana Pineda, 1987 ; López Ontiveros, 1978; Tió, 1982). Depuis les années 1980, la conjoncture du secteur oléicole s'est largement améliorée en raison d'une embellie commerciale en lien avec une modernité alimentaire soucieuse des vertus des denrées consommées et une mondialisation de la consommation d'huile d'olive. Toutefois, les productions oléicoles ressentent aujourd'hui le contrecoup de la mondialisation avec un tassement des cours des produits

oléicoles. La saturation du marché et sa distorsion entre une concentration des achats par les grandes firmes agroalimentaires et commerciales dotées de stratégies d'approvisionnement et une multitude d'intervenants dans l'offre créé désormais une situation de marasme structurel marquée par la faiblesse des cours.

Les producteurs oléicoles cherchent donc à valoriser au mieux leurs denrées en déployant de nouvelles stratégies. Ne pouvant plus compter sur une amélioration qualitative de l'huile d'olive déjà entreprise avec l'adoption de nouvelles technologies de transformation[146], c'est principalement sur la distinction locale que se fondent les espoirs de valorisation. Cette stratégie positionne le champ de recherche vers l'analyse des processus de territorialisation, la formation de rentes territoriales, l'émergence de valorisations cumulatives comme les paniers de biens, sur la structuration et la normalisation des démarches locales, l'articulation entre une production localisée et une offre mondialisée… Dans ce cadre, les nouveaux axes de recherche interrogent « l'émergence de nouvelles figures de l'agriculture et partant de nouvelles identités agricoles » (Poulot, 2014).

La place de l'olivier dans sa dimension agro-technique demande aussi à être investie dans le champ scientifique; ainsi, la monoculture de l'olivier dans des régions comme l'Andalousie pose une réelle question au niveau économique, social, environnemental et paysager. La singularité de l'olivier tend à s'estomper au profit d'une arboriculture modernisée et standardisée. La valeur patrimoniale des oliveraies paraît brouillée par ces changements jugés « industriels ». Le travail de recherche doit se pencher sur l'articulation nécessaire entre des pratiques modernisées et une image figée dans la tradition : cela constitue devient un défi majeur pour l'oléiculture du XXIème siècle. Des modes de culture anciens comme les associations vigne/olivier méritent d'être réévalués à la fois pour leurs aspects patrimoniaux et les valorisations mutuelles qu'elles engendrent, mais aussi pour les interrelations agro-écologiques que ces deux plantes peuvent établir. Un projet de recherche avec François Bouteau (biologiste, Université Paris Diderot) et Stefano Mancuso (biologiste, Université de Florence) pour comprendre les interactions entre vigne et olivier en France et en Toscane se place ainsi dans cette voie nouvelle.

Les enjeux agricoles portent également sur l'étude des positionnements socio-professionnels au sein de l'oléiculture. La catégorisation des acteurs oléicoles est devenue plus complexe et doit être interrogée pour mieux concevoir un monde des oléiculteurs désormais pluriel. La place qu'occupe l'olivier dans l'agriculture méditerranéenne requiert aussi une analyse approfondie pour y discerner les fonctions manifestes et latentes qui prévalent dans la sphère socio-professionnelle et les valeurs symboliques qui y sont attachées. Les récits évoqués par les oléiculteurs constituent de précieuses sources qui, après un décryptage scientifique, permettent de retracer des parcours et de discerner des postures et des positionnements sociaux et culturels. La question de l'adaptation et de la résilience des systèmes oléicoles reste éminente pour saisir la pérennité des activités agricoles dans un contexte de plus en plus marqué par l'urbanisation. De même, la durabilité des modes de production demeure toujours un axe de recherche fondamental face aux nouvelles contraintes réglementaires et à la gestion des ressources.

4.2.2.2. Des enjeux environnementaux

[146] La grande majorité des huiles d'olive produites en France et en Espagne est désormais de l'huile d'olive vierge extra (avec moins de 0°8 d'acidité libre et sans défaut dans les tests d'évaluation organoleptique).

La recherche est aujourd'hui confrontée à des attentes croissantes vis-à-vis des questions qui touchent à l'environnement. La société civile et la sphère politique s'emparent pleinement de ces dernières et attend des réponses du monde scientifique pour valider des choix, légitimer des orientations, conceptualiser des cadres ou ouvrir des voies novatrices. Sans entrer dans une investigation centrée sur l'agro-écologie de l'olivier, le renouvellement des perspectives de recherche sur l'oléiculture ne peut occulter une dimension environnementale qui s'est déjà imposée au gré des programmes de recherche antérieurs. Ce choix délibéré correspond à une collaboration nécessaire et voulue avec d'autres scientifiques issues de la biogéographie, de la climatologie, de la géomorphologie ou de la biologie. Cela s'intègre dans une démarche interdisciplinaire qui enrichit la cadre scientifique de mes recherches dans la continuité de ce qui a été entrepris dans l'UMR LADYSS (Jollivet, 1992 ; Mathieu *et al.,* 1995 ; Jollivet & Legay, 2005) et dans les programmes PDD et PATERMED.

Les questions inhérentes à la pérennité de l'oléiculture face au changement climatique global sont importantes (Cohen *et al.,* 2011) et placent l'olivier dans un contexte physique nouveau qui bouleverse son adaptation dans la zone méditerranéenne et ses conditions de culture (besoins en eau, environnement des oliveraies : maladies, parasites, faune auxiliaire…). Les effets du changement climatique et les politiques développées pour lutter contre ce dernier (frugalité énergétivore, productions de biocarburants, utilisation de la biomasse) entraînent également un renouvellement des questions scientifiques autour de l'olivier, des sociétés locales et des espaces oléicoles : l'adaptabilité des sociétés vis-à-vis du changement climatique, la mobilisation de l'oléiculture face aux modifications bioclimatiques, l'accroissement prévisible de la variabilité... La question des ressources en eau devient de plus en plus criante ; ainsi, le paradigme techniciste de l'irrigation perçue comme la solution aux problèmes de l'olivier (faible productivité, alternance marquée des récoltes) est largement remis en cause. Les ressorts et effets socio-économiques d'une telle modification sont à peine connus et demandent à être approfondis.

De même, la question de la biodiversité dans les oliveraies demeure un champ de recherche pertinent. Outre l'attention croissante en faveur de bonnes pratiques pour préserver la biodiversité (mesures agroenvironnementales, analyse des pratiques biologiques et conventionnelles face à la biodiversité), c'est aussi la place que peuvent occuper les oliveraies dans les continuités écologiques qui constitue un axe de recherche porteur. La mise en place des TVB et les schémas de cohérence écologique constituent des points essentiels dans les politiques publiques en vue de la préservation de la biodiversité. Les recherches menées sur la biodiversité dans les oliveraies s'intègrent dans ces dispositifs en prenant en compte un contexte urbanisé de plus en plus prégnant (McKinney, 2002 ; Daniel, 2009). La Loi d'avenir pour l'agriculture[147], adoptée en 2014, entend favoriser une éco-agriculture durable (Le Roux, 2008) dans laquelle l'oléiculture a toute sa place. Une recherche en prise avec les attentes des collectivités locales pour les questions liées à la TVB ou avec la filière oléicole pour les pratiques agroenvironnementales offre un champ d'investigation formidable en lien avec des enjeux contemporains.

4.2.2.3. Des enjeux territoriaux

[147] Loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt.

Au gré des travaux, l'étude de l'oléiculture m'a permis d'aborder de multiples problématiques territoriales qui renouvellent le champ de mes recherches. Longtemps confiné dans l'image archétypique d'une tradition agricole immuable, l'olivier figure désormais en bonne place dans les éléments structurant les systèmes territoriaux et dans leurs dynamiques. Un jeu de représentations modèlent des perceptions collectives qui le transforment en symbole d'historicité, en marqueur vivant d'un passé plurimillénaire et en référent civilisationnel. L'olivier devient un élément emblématique d'une identité méditerranéenne, d'un ancrage local et d'un héritage agricole. Cette forte charge symbolique est très largement partagée aussi bien par les populations locales attachées à conserver un cadre paysager essentiel que par les personnes étrangères à la région (résidents ou visiteurs). C'est pourquoi l'olivier est très souvent instrumentalisé pour construire une identité méditerranéenne et témoigner d'un héritage agraire au sein de territoires avides d'ancrage identitaire. Il n'est donc pas étonnant de rencontrer une mobilisation de l'olivier comme vecteur d'enracinement local aussi bien dans les milieux urbains et périurbains que dans des campagnes de plus en plus urbanisées. La richesse symbolique de l'olivier lui confère un rôle éminent dans ce processus de territorialisation. L'oléiculture a toujours occupé une place significative au sein même des espaces urbains méditerranéens. Il s'agit d'un héritage ancien lié aux relations étroites entre olivier et marchés citadins, mais ce lien est désormais renforcé par la forte progression du tissu urbain depuis quelques décennies (Clément & Abrantes, 2011 ; Perrin, 2011). Or la poussée de l'urbanisation ne provoque pas pour autant la disparition systématique des olivettes, bien au contraire (Minvielle *et al*., 2012). Les oliveraies urbaines se maintiennent préservant ainsi un paysage agraire hérité et de nouvelles plantations apparaissent fréquemment; toutefois, cette dynamique oléicole s'accompagne d'une profonde mutation en direction d'une activité de loisir dont les fondements ne sont plus d'ordre économique mais décoratif et hédoniste (Angles *et al.*, 2014). Le maintien de l'oléiculture professionnelle est parfois délicat mais elle profite également de cette situation urbaine grâce aux achats de proximité et de l'aubaine touristique.

L'analyse de la place de l'olivier dans ce nouveau contexte territorial permet d'appréhender les questions des identités territoriales et de la mobilisation des éléments qui font patrimoine dans les processus d'ancrage local. L'olivier met aussi en exergue les thématiques émergentes de l'agriculture urbaine et des nouvelles catégories d'acteurs agricoles. L'insertion de l'olivier dans d'innombrables projets territoriaux offre un champ de recherche formidable pour comprendre les initiatives, les stratégies déployées, les modes de fonctionnement et les attentes sociales. Dans ce cadre, les oliveraies génèrent de nouveaux modes de gouvernance et deviennent des lieux de créativité liés à leur multifonctionnalité (Laurens *et al*., 2014). Héritiers d'un passé agricole qui semblait révolu, les oliviers se transforment en éléments structurants qui préfigurent de nouvelles formes d'urbanité (Laurens, 2012). De multiples chartes agricoles et paysagères ou des opérations de réhabilitation sont autant de projets qui place l'olivier au cœur des débats sur les gouvernances territoriales, sur les politiques locales, sur les pratiques agricoles émergentes, sur les liens au local, et les questionnements sociaux et environnementaux (Scheromm *et al.,* 2014). Toutes ces interrogations prouvent désormais le caractère pluriel de l'oléiculture qui alterne entre activité agricole et orientation ornementale, entre vocation économique et attachement socio-culturel, entre espace productif en voie de modernisation et décor « relique » idéalisé.

4.2.3. D'un système agricole à un patrimoine : l'apport de l'analyse diachronique

4.2.3.1. L'étude diachronique de l'oléiculture : systémogenèse et évolutions historiques

L'étude historique de l'oléiculture était présente dans ma recherche dès le travail de thèse. Le caractère ancestral et la charge symbolique de l'olivier nécessitait une prise en compte approfondie de la dimension diachronique de l'oléiculture pour comprendre l'épaisseur historique de l'olivier en Andalousie et toutes les valeurs qui lui étaient attribuées du fait de son inscription dans le temps long. Toutefois, cette incursion dans l'approche historique s'insérait principalement dans l'analyse élargie du système oléicole qui apparaissait comme fondamentale dans mes recherches. Territoire, société, économie, culture « font système » au point de devenir un élément essentiel en Andalousie orientale. La vision des oliviers étendus à perte de vue est le reflet – extra ordinaire – d'un ensemble éco-socio-spatial d'une très grande cohésion et d'un puissant fonctionnement interne. Le système oléicole apparaît de manière flagrante au premier regard devant cette immensité monoculturale. Aussi l'étude de la mise en place et des évolutions historiques dudit système s'impose-t-elle de manière évidente pour comprendre l'ampleur et les mutations du phénomène actuel.

Ma recherche ne pouvait donc occulter l'analyse de la systèmogenèse de l'ensemble oléicole. L'attention portée à l'histoire de l'olivier en Andalousie s'avérait d'autant plus nécessaire que des tendances sur le temps long (l'importance d'une aristocratie foncière et d'une bourgeoisie urbaine, l'orientation privilégiée des investissements des classes aisées andalouses vers l'agriculture, le rôle des marchés d'exportation, la mise en place du réseau ferré…) se conjugaient avec des événements plus ponctuels (les lois de privatisation des terres ecclésiastiques et d'une partie de la noblesse, les effets de la Guerre Civile espagnole…) pour agréger les éléments systémiques et alimenter les dynamiques de l'ensemble. Ainsi l'essor de la spécialisation de l'Andalousie vers l'oléiculture relevait de ressorts historiques qui s'établissaient dès le XVIème siècle pour se renforcer au XIXème siècle (Drain, 1977 ; Zambrana Pineda, 1987 ; Humbert, 1988 ; Araque, 1989). De même, le basculement du système oléicole andalou vers les provinces orientales s'effectue à partir de la fin du XIXème et repose sur des bases socio-économiques qui requièrent une étude historique pour en saisir tous les aspects. Le choix épistémologique d'une approche systémique nécessite une vision diachronique pour cerner la genèse, les mutations, les capacités d'adaptation, les structurations changeantes qui régissent un tel système. En ce sens, mes recherches se positionnaient pleinement dans les nombreux travaux en géographie qui m'ont inspiré et servi de guides[148]. Les approches développées par Franck Auriac sur le vignoble languedocien (Auriac, 1982), par Jacques Maby sur le vignoble des Côtes-du-Rhône (Maby, 1994), par Philippe Roudié sur le vignoble bordelais (Roudié, 1995), par André Humbert sur la colonisation castillane sur les hautes terres de Grenade (Humbert, 1988) ou par Roland Courtot sur la Huerta de Valence (Courtot, 1986) ont particulièrement contribué à nourrir mes recherches et à inclure la dimension diachronique dans la compréhension du système auquel j'étais confronté.

[148] De très nombreux ouvrages en géographie rurale ou régionale analysent des systèmes au cœur desquels une activité agricole est fondamentale. L'étude historique est au centre de ces travaux afin de comprendre l'émergence du système étudié, ses structurations et ses mutations. Parmi ces ouvrages, on peut citer : Araque Jímenez (1989), Auriac (1983), Charvet (1985), Courtot (1986), Cruz Villalón (1980), Drain (1977), Durbiano (1997), Fourneau (1983), (Higueras Arnal (1954), Huetz de Lemps (1967), Humbert (1988), López Ontiveros (1975), Maby (1994), Mignon (1982), Pitte (1988), Roudié (1995).

Hormis un travail sur la diffusion de l'olivier dans le Nouveau Monde (Angles, 1999), l'approche historique concernant l'oléiculture était devenue moins centrale dans les recherches postérieures qui se focalisaient principalement sur la situation contemporaine. Malgré tout, il s'avérait bien souvent nécessaire de replonger dans les contextes historiques pour comprendre certaines particularités et évolutions actuelles, pour éclairer la structuration du système. Ainsi, au gré de mes multiples missions de recherche en Sierra Mágina, Eduardo Araque, fin connaisseur du système oléicole andalou, ne cessait de me rappeler l'importance de tels faits historiques sur la situation actuelle. Cela se retrouvait dans l'attachement viscéral des petits oléiculteurs de cette *comarca* pour l'olivier en relation avec les processus de privatisation des terres ecclésiastiques et nobiliaires du milieu du XIXème siècle et d'occupation parfois illégale de ces terres en y plantant des oliviers. Ces derniers devenaient un témoignage de l'appropriation paysanne ; plus qu'une source de revenus, mais ils symbolisaient une conquête foncière et un héritage patrimonial.

Mes perspectives de recherche se positionnent donc toujours dans une approche diachronique incontournable qui montre son grand intérêt dans le cadre d'études à une échelle locale. Cela s'avère ainsi très utile pour décrypter les ressorts des processus de territorialisation à travers l'olivier, pour comprendre les rouages qui, à travers l'olivier, mobilisent des éléments historiques au profit d'une valorisation contemporaine (De Réparaz, 2007).

4.2.3.2. Les processus de mise en patrimoine

Les oliviers font aujourd'hui l'objet d'un processus de mise en patrimoine assez généralisé et ils constituent, par leur présence et leur morphologie, les héritages vivants d'un monde agraire révolu. En France, suite à la déprise agricole et aux gels catastrophiques, le nombre d'oliviers abandonnés se compte par millions. Il existe ainsi un patrimoine d'olivettes ensauvagées qui mérite d'être étudiés, non seulement pour reconnaître des cultivars inconnus ou oubliés (Breton & Bervillé, 2013) mais aussi pour mieux comprendre les sociétés rurales anciennes. Une recherche sur les oliveraies abandonnées ouvre ainsi le champ d'une analyse fine de l'utilisation des sols, des échanges au sein des sociétés agraires, des structures foncières anciennes. Cette étude peut s'appuyer sur les relevés actuels des vergers-relique mais doit surtout mobiliser des corpus documentaires qui offrent des états des lieux et des témoignages anciens sur l'oléiculture. Les relevés cadastraux dressés au début du XIXème siècle (cadastre dit napoléonien) ou les inventaires oléicoles effectués à la suite du gel catastrophique de 1820 constituent de riches sources documentaires consultables dans les services des archives départementales. Dans le cadre du PATERMED, Roland Courtot (UMR TELEMME) et André Bouchiez (UMR INRA-Innovation) ont entrepris un telle démarche pour dessiner l'évolution des paysages de la vigne et de l'olivier au cours des XIXème et XXème siècles à partir du cadastre napoléonien et d'anciennes éditions cartographiques (Courtot *et al.,* 2014). Il serait intéressant de dresser des tableaux de l'oléiculture pour la première moitié du XIXème siècle, période antérieure aux grands changements qui bouleversent l'agriculture méditerranéenne française et espagnole[149]. Cela permettrait de saisir la situation de l'oléiculture en France à son apogée.

[149] La première moitié du XIXème siècle correspond à la période de maximum démographique pour les campagnes méditerranéenne française (surtout dans les régions de piedmont ou de montagne où l'olivier est très présent). C'est aussi la période qui se place avant l'arrivée du chemin de fer et la colonisation qui précipitèrent la crise de l'oléiculture en France (développement de la viticulture, concurrence des huiles de

L'approche diachronique trouve également son intérêt pour étudier les paysages de terrasses oléicoles. Ces dernières sont un témoignage de l'opiniâtreté des sociétés paysannes pour mettre en valeur les versants pentus et étendre les oliveraies. Malgré les nombreux discours leur octroyant une origine médiévale voire antique, la plupart des terrasses ont été construites en France méditerranéenne à l'époque moderne, voire au XIXème siècle. Elles reflètent toutefois une organisation du travail, un mode d'aménagement et d'utilisation des milieux agraires, des savoir-faire transmis, des procédés culturaux qui méritent d'être mieux connus. Ainsi, les terrasses oléicoles abandonnées que l'on découvre à Navacelles (Hérault) constituent de formidables terrains d'étude pour comprendre la localisation d'oliviers anciens plantés sur des banquettes étroites accrochées aux parois des gorges de la Vis et dans une région montagnarde froide qui exclut normalement cet arbre. De même, une étude historique des olivettes anciennes des Terrasses du Larzac offrirait un regard intéressant pour comprendre le patrimoine variétal et agraire de cette région où les traces d'une grande oléiculture sont encore bien vivaces. Les opérations de réhabilitation des terrasses d'oliviers à Saint-Guilhem-le-Désert ou l'olivette-conservatoire plantée à Saint-Jean-de-Fos montrent bien que la valeur patrimoniale d'une tradition oléicole historique recueille toujours un puissant écho. Cela signifie aussi que les caractères locaux et ancestraux savamment mobilisés par le marketing territorial ou sectoriel demandent à être réinterrogés pour comprendre les processus d'instrumentalisation et de diffusion auprès d'un grand public avide de références anciennes. Il semble nécessaire de repositionner l'olivier, arbre si pétri d'Histoire, dans son histoire.

---

graine) et son essor en Andalousie (Amouretti &Comet, 1982; Zambrana Pineda, 1987 ; Boulanger, 1995 ; Fattori, 2000)

Conclusion :

Vingt-huit années de recherche sur l'oléiculture, et le sujet ne m'apparaît toujours pas épuisé. Au contraire, loin d'être déclinant et figé, l'objet d'étude demeure toujours aussi important pour les sociétés et territoires concernés et sans cesse renouvelé dans des questionnements plongés au cœur de la contemporanéité. Au-delà du cercle oléicole à proprement parler, ce sont des champs d'investigations plus larges qui s'ouvrent à partir de l'olivier : la question de la ruralité et de l'identité de ces territoires, les nouveaux liens villes/campagnes, les phénomènes de mise en patrimoine, les restructurations du secteur agricole, les relations dialectiques entre global et local, l'intégration de la dimension écologique ou l'animation des politiques territoriales.

La culture de l'olivier reste une activité agricole fondamentale dans les pays méditerranéens et occupe toujours le deuxième rang pour les surfaces cultivées après la céréaliculture, loin devant la viticulture, les cultures fruitières ou maraîchères. En outre, les oliveraies n'ont pas cessé de s'étendre au cours des trois dernières décennies, témoignant d'un réel dynamisme qui tranche face au déclin de la céréaliculture ou de l'élevage. Contrairement aux pronostics pessimistes qui l'estimaient vouée à une extinction plus ou moins rapide, l'oléiculture a su réagir et a connu des changements majeurs au cours de ces dernières décennies. Elle est ainsi entrée dans une phase de modernisation qui a accru sa productivité et bouleversé les procédés de transformation. Longtemps confiné aux seuls pays méditerranéens, le marché oléicole s'insère désormais dans les processus de la mondialisation alimentaire. Parallèlement, l'inscription dans de nouveaux ancrages territoriaux s'est opérée avec la multiplication des signes d'indication géographique (AOP, IGP). Ces changements ont offert à l'oléiculture une nouvelle ère de prospérité au cours des décennies 1990 et 2000 mais lui font maintenant courir les risques inhérents à toute activité agricole intégrée dans la globalisation économique.

L'oléiculture n'est donc pas cette activité figée dans une tradition immuable dans laquelle on avait trop tendance à la reléguer. La « tradition oléicole» est devenue un élément de modernité ; ses paysages qui paraissaient inchangés depuis l'Antiquité sont aujourd'hui des éléments de patrimoine et des garants d'identité régionale ; ses produits se sont mués en symboles de qualité et de typicité régionale. L'oléiculture connaît une belle « revanche » après des décennies, voire des siècles de dénigrement ou de sollicitude condescendante. Avoir été témoin de ces mutations constitua une situation privilégiée pour un chercheur passionné par les questions ayant trait à la ruralité et au devenir du Bassin méditerranéen. Pour ces raisons, je suis resté fidèle à cet objet d'étude car il conservait toute sa pertinence pour pénétrer les champs d'analyse de la géographie des espaces ruraux et du Bassin méditerranéen.

Certes, le périmètre thématique de mes recherches est demeuré inchangé mais le cadre épistémologique a évolué au gré des réflexions, des programmes de recherche, des nombreuses rencontres et des choix personnels afin d'appréhender au mieux à la fois l'activité oléicole, mais aussi plus généralement les mutations qui s'opèrent dans les territoires concernés. Cela s'observe dans le cheminement épistémologique qui guida mon travail de recherche. Initialement orientées vers une approche socio-économique où la notion de filière émergeait, mes recherches ont évolué vers une vision plus globale dans laquelle le concept de paysage devient un objet d'étude transversal qui

réunit des approches variées incluant les sphères sociales, économiques, culturelles, politiques et environnementales dans un cadre territorial réinterrogé.

Une HDR constitue un tournant dans la carrière d'un chercheur puisqu'elle requiert un bilan des investigations menées et une explicitation des perspectives de recherche. Elle éclaire une expérience de recherche, mais aussi les projets à mener pour participer à des programmes et guider de nouveaux chercheurs. C'est dans ce dessein que s'incorpore ce travail et l'étude de la culture de l'olivier se positionne idéalement pour de futures recherches prometteuses. En effet, elle offre des regards pertinents pour saisir les défis contemporains auxquels sont confrontés les espaces ruraux et, en particulier, dans les pays méditerranéens.

La dimension environnementale est désormais fondamentale pour l'avenir de ces territoires et l'oléiculture, par ses pratiques, pose la question des ressources et des pollutions. L'avenir de la culture de l'olivier face aux risques liés au changement climatique global ou l'intégration des oliveraies dans les connectivités écologiques constituent également des thèmes de recherche importants pour les régions méditerranéennes. De même, ces dernières sont confrontées à des défis territoriaux majeurs comme l'urbanisation croissante, la préservation des espaces et paysages agraires, les interrogations vis-à-vis de l'ancrage et de l'identité territoriale ou les processus de mise en patrimoine. Sur le plan économique, l'activité oléicole est placée devant les questions de l'articulation entre global et local, des relations et rapport au sein de la filière et de la viabilité des exploitations oléicoles. Sur le plan socioculturel, la transmission des savoir-faire oléicoles, l'émergence de nouvelles formes de production alimentaire, l'animation des territoires autour de projets en lien avec l'olivier constituent des sujets d'étude qui éclairent les recherches sur les mutations des sociétés en zone rurale. Ainsi, les recherches sur la culture de l'olivier s'ouvrent largement à de multiples champs d'investigation et à d'importants questionnements émergents.

Cette HDR entend se positionner dans cette perspective de recherche élargie, renouvelée et de plus en plus confrontée aux grands enjeux de notre époque. Ce positionnement permet donc d'accompagnerde futurs travaux de recherche dans le cadre de directions de thèses, mais aussi de participer à des équipes de recherche sur des questions agricoles, rurales ou territoriales. Cela offre également un cadre pertinent pour croiser ces travaux avec d'autres disciplines, d'autres chercheurs et de susciter ainsi de nouveaux champs à explorer et de nouvelles méthodes à déployer. Ce travail constitue une opportunité formidable vers des domaines de recherche qui demandent à être interrogés et approfondis, vers de nouveaux horizons géographiques et épistémologiques. C'est aussi profiter d'une expérience forte de 28 années consacrées à ce merveilleux objet qu'est l'olivier et d'une expertise acquise dans ce domaine pour guider et accompagner des chercheurs qui souhaitent s'orienter vers des recherches prometteuses et ancrées dans des questionnements actuels sur le plan scientifique et territorial.

Symbole d'un passé millénaire et d'éternité, l'olivier n'a jamais été aussi moderne.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- ANALISTAS ECONOMICOS DE ANDALUCIA, 2014. *Aceite de Oliva. Competencia y Cadena de Valor en la Producción y Distribución del Aceite de Oliva en Andalucía*. Séville, Agencia de Defensa de la Compétencia de Andalucía, 123 p.
- AGUILAR M., CRESPO A., HERMOSO M., JAPÓN J., NAVARRO C., REDÓN M., 1984. Consideraciones en torno a las necesidades hídricas de algunos cultivos y orientaciones para su riego. *Información Técnica*, 3 : 34-50.
- ALEXANDRE F., ANGLES S., COHEN M., 2006. L'aire de l'olivier, indicateur bioclimatique ou marqueur culturel de la méditerranéité, in *Géopoint 2004 : La forme en géographie*. Avignon, Groupe Dupont et UMR Espace, pp. 159-163.
- AMOUREUX J., 1784. *Traité de l'olivier*. Nîmes, Lacour (rééd. 1991).
- AMOURETTI M.C., COMET, G., 1992. *Le livre de l'olivier*. Aix-en-Provence, Edisud, 168 p.
- ANGEON V., CALLOIS J.-M., 2006. Capital social et dynamiques de développement territorial: l'exemple de deux territoires ruraux français, *Espaces et sociétés*, 124-125 : 55-71.
- ANGLES, S., 1987. *L'oléiculture dans la province de Séville*. Mémoire de maîtrise, Université Bordeaux III, 154 p.
- ANGLES S., 1992. Déclin ou renouveau de l'oléiculture sévillane ? *Méditerranée*, 3.4 : 27-34.
- ANGLES S., 1993. Le déclin de l'oléiculture en Navarre. *Revue Géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, 63-2 : 341-354.
- ANGLES, S., 1996. Les aspects récents de la viticulture tunisienne, in LE GARS C., ROUDIE P. (dir.), 1996. *Des vignobles et des vins à travers le Monde*. Bordeaux, Presses Universitaires de Bordeaux, pp. 567-574.
- ANGLES, S., 1997. *L'olivier en Andalousie*. Lille, Editions du Septentrion, 750 p.
- ANGLES S., 1999. L'évolution de la géographie oléicole en Andalousie. *Olivae*, 78 : 12-22.
- ANGLES S., 2000. L'olivier à la conquête du Nouveau Monde. *Les Cahiers d'Outre-Mer*, 209-210 : 95-110.
- ANGLES, S., 2001. L'olivier, un arbre et une culture au cœur de la Méditerranée, in MORINIAUX V. (dir.) *La Méditerranée*. Paris, Ed. du Temps, pp. 113-128.
- ANGLES, S., 2003. L'essor des oliveraies irriguées en Andalousie, in DRAIN M. (dir.) *Politiques de l'eau en milieu méditerranéen*. *Le cas de la péninsule Ibérique.* Madrid, Casa de Velázquez – Universidad de Alicante, pp. 151-166.
- ANGLES S., 2006. L'huile d'olive : les voies vers la qualité dans les pays de l'Union européenne. ALTER 06. 3ème Congrès International du réseau SYAL Alimentation et Territoires, Baeza, octobre 2006.
- ANGLES S., 2007. Les Appellations d'Origine Protégée (AOP) d'huile d'olive de l'Union européenne : une analyse comparative (Espagne, France, Grèce, Italie et Portugal). *Méditerranée*, 107 : 79-85.
- ANGLES S., 2009. La diversité des paysages oléicoles: morphologie, valorisation et perspectives (Sierra Mágina, Baronnies) in ASOCIACIÓN DE DESARROLLO RURAL DE SIERRA MÁGINA, *El Olivar: Paisaje, Patrimonio y Desarrollo Sostenible*. Bedmar, Patrimonio Oleicola, pp. 57-74.
- ANGLES S., 2011. Les nouveaux paysages de l'olivier en Andalousie *in* HUMBERT A., MOLINERO HERNANDO F., RUBIO VALENZUELA M. (dir.) *España en la Unión Europea. Un cuarto de siglo de mutaciones territoriales.* Madrid, Casa de Velázquez, pp. 25-41.
- ANGLES S., MINVIELLE P., DALIGAUX J., 2012. La pratique de l'interdisciplinarité en géographie rurale : stratégies de recherche dans le cadre du programme Patermed. *Enquêtes rurales*, 14 : 87-108.
- ANGLES S., 2012. L'olivier et les territoires méditerranéens, in BRETON C., BERVILLE A. (coord.), 2012. *L'histoire de l'olivier*. Versailles, Quæ, pp. 195-211.
- ANGLES S., VEYSSEYRE J., COHEN M., 2013. Appellations d'Origine Protégée oléicoles, terroirs et territoires méditerranéens : une analyse comparative entre les appellations oléicoles en France et en Andalousie. *Sud-Ouest Européen*, 36 : 123-134.
- ANGLES, S. (éd.), 2014. *Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier.* Versailles, QUAE, 208 p.
- ANGLES S., 2014. Les paysages de l'olivier, entre le mythe de la « méditerranéité » et la réalité des enjeux territoriaux. *Caietele Echinox* 27 : 259-266.

- ANGLES S., CONSALES J.-N., MINVIELLE P., 2014. L'olivier dans les jardins périurbains du Pays d'Aubagne : une nouvelle forme d'oléiculture ? in MENOZZI M.-J. (dir.), 2014. *Les jardins dans la ville, entre nature et culture.* Rennes, PUR, pp. 71-80.

- ANGLES S., GARLATTI F., 2014. Tableau général, in ANGLES, S. (éd.), 2014. *Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier.* Versailles, QUAE, pp. 11-30.

- ANGLES S., MINVIELLE P., 2014. Les défis et enjeux des AOP viticoles et oléicoles en Provence-Alpes-Côte d'Azur : l'exemple du département du Var, in FOURNIER M. (dir.), *Labellisation et mise en marque de territoires*, Clermont-Ferrand, Presses Universitaires Blaise Pascal, pp. 107-120 (coll. CERAMAC).

- ARAQUE JIMÉNEZ E., 1989. *La sierra de Segura: crisis y perspectivas de futuro de la montaña andaluza*. Séville, Junta de Andalucía, 406 p.

- ARAQUE JIMÉNEZ E., 1990. *Los montes públicos en la Sierra de Segura. S. XIX y XX.* Grenade, Université de Grenade.

- ARAQUE JIMÉNEZ E., SÁNCHEZ MARTÍNEZ J. D., GALLEGO SIMÓN V. J., 2002. El olivar regado en la provincia de Jaén. *Investigaciones Geográficas*, 28 : 5-32.

- ARAQUE JIMÉNEZ E., 2007. Crisis y sombra de la expansión olivarera en Sierra Mágina. *Sumuntan*, 25 : 65-96.

- ARAQUE JIMÉNEZ E., 2008. *Evolución reciente y situación actual del olivar en la provincia de Jaén.* Jaén, Universidad de Jaén.

- ARNAL C.**,** LAURENS L., SOULARD C., 2013. Les mutations paysagères engendrées par l'arrachage viticole, un vecteur de mobilisation des acteurs territoriaux dans l'Hérault. *Méditerranée*, 120 : 49-58.

- ARNAL C., 2014. L'instrumentalisation des produits AOP dans les projets de développement territorial : le cas des villes moyennes de Bourg-en-Bresse et Montbrisson, labellisées « Sites remarquables du goût », in FOURNIER M. (dir.), 2014. *Labellisation et mise en marque des territoires*. Clermont-Ferrand, Presses Universitaires Blaise Pascal, pp. 527-540.

- ARRIF T., BLANC N., CLERGEAU P., 2011. Trame verte urbaine, un rapport Nature – Urbain entre géographie et écologie, *Cybergeo : European Journal of Geography* [En ligne], Environnement, Nature, Paysage, document 574, mis en ligne le 08 décembre 2011, consulté le 16 novembre 2015. URL : http://cybergeo.revues.org/24862 ; DOI : 10.4000/cybergeo.24862.

- ASCHAN-LEYGONIE C., 2001. La résilience d'un système spatial. L'exemple du Comtat. *Quatrièmes Rencontres de Théo Quant*, Presses Universitaires de Franche-Comté, pp. 285-293.

- ASSELIN C., FANET J., FALCETTI M., 2011. Terroir et internationalisation. *Revue française d'œnologie*, 247 : 24-29.

- ASOCIACION DE DESARROLLO RURAL DE SIERRA MAGINA, *El Olivar: Paisaje, Patrimonio y Desarrollo Sostenible*. Bedmar, Patrimonio Oléicola, 286 p.

- AUBRY J., CHIFFOLEAU Y., 2009. Le développement de circuits courts et l'agriculture périurbaine : histoire, évolution en cours et questions actuelles. *Innovations agronomiques*, 5 : 41-51.

- AUBRY J., CONSALES J.-N., 2014. L'agriculture urbaine en question : épiphénomène ou révolution lente ? *Espaces et sociétés*, 158 : 119-131.

- AUBRY J., 2015. Les agricultures urbaines et les questionnements de la recherche. *POUR*, 224.

- AURIAC F., 1983. *Système économique et espace : le vignoble languedocien*. Paris, Economica, 221 p.

- AURIAC F., 1986. Région-système. Région et systèmes économiques. *Espace Géographique*, 4 : 272-277.

- BA A., AUBRY C., 2011. Diversité et durabilité de l'agriculture urbaine : une nécessaire adaptation des concepts. *Norois*, 221/4 : 11-24.

- BABELON J.-P., CHASTEL A., 2008. *La notion de patrimoine.* Paris, Liana Levi, 141 p.

- BALLAIS J.-L., 2009. L'érosion hydrique dans les oliveraies de la Sierra Mágina. Perspectives pour un développement durable, in ASOCIACION DE DESARROLLO RURAL DE SIERRA MÁGINA. *El Olivar : Paisaje, Patrimonio y Desarrollo Sostenible*. Bedmar, Patrimonio Oleícola, pp. 117-140.

- BANZO M., 2009. *L'espace ouvert pour une nouvelle urbanité*. HDR, Université Bordeaux 3.

- BARDIN L., 2013. *L'analyse de contenu*. Paris, PUF, 320 p. (2ème éd.).

- BARRANCO D., FERNÁNDEZ-ESCOBAR D., RALLO L., 1997. *El cultivo del olivo*. Madrid, Mundi Prensa – Junta de Andalucía, 605 p.

- BARRANCO D., 1995. Le choix variétal en Espagne. *Olivae*, 59 : 54-58.

- BARRANCO D. *et al.,* 2004. *Variedades de olivo en España*. Madrid, Mundi Prensa, 478 p.

- BARRUE-PASTOR M., 1992. L'interdisciplinarité en pratique in JOLLIVET M. (dir.), 1992. *Sciences de la nature, sciences de la société : les passeurs de frontières*. Paris, CNRS Editions, pp. 457-475.

- BAUTISTA DE LA TORRE J., 1973. *¿ Qué pasa con el olivar ?* La Puerta de Segura, Bautista de la Torre (compte d'auteur), 118 p.

- BEAUD S., WEBER F., 2010. *Guide de l'enquête de terrain*. Paris, La Découverte, 331 p. (4ème éd.).

- BEN ALI D., DI GIULIO A., LASRAM M., LAVERGNE M., 1996. *Urbanisation et agriculture en Méditerranée : conflits et complémentarités.* Paris, L'Harmattan, 580 p.

- BERARD L., DELFOSSE C., MARCHENAY P., 2004. Les « produits du terroir » : de la recherche à l'expertise. *Ethnologie française*, 34 : 591-600.

- BERARD L., MARCHENAY P., 2004. *Les produits de terroir. Entre cultures et règlements*. Paris, CNRS Editions, 229 p.

- BERDOULAY V., SOUBEYRAN O., 2002. *Ecologie urbaine et l'urbanisme : aux fondements des enjeux actuels*. Paris, La Découverte, 272 p. (coll. Recherches).

- BERINGUIER C., 1991. *Manières paysagères : une méthode d'étude des pratiques*. Géodoc, n°35, 90 p.

- BERQUE A., 1984. Paysage-empreinte, paysage matrice : éléments de problématique pour une géographie culturelle. *L'Espace géographique*, 19 : 33-44.

- BERQUE A., 1990. *Médiance de milieux en paysage*. Montpellier, GIP Reclus, 159 p.

- BERQUE A. *et al.,* 1994. *5 propositions pour une théorie du paysage*. Paris, Champ Vallon, 122 p.

- BERQUE, A., 2008. *La pensée paysagère*. Paris, Archibooks, 2008, 111 p.

- BERTRAND G., 1978. Le paysage entre Nature et Société. *RGPSO,* 49: 239-258.

- BERTRAND N. (coord.), 2013. *Terres agricoles périurbaines. Une gouvernance foncière en construction*. Versailles, Quæ, 250 p.

- BLANC N., MATHIEU N., 1996. Repenser l'effacement de la nature dans la ville. *Courrier du CNRS*, 82 : 105-107.

- BLANC N., 2010. De l'habilité urbaine, *in* COUTARD O., LEVY J.P. (Eds.). *Ecologies urbaines*, Paris, Economica-Anthropos, pp. 169-183.

- BLANCHET A., GOTMAN A., 2010. *L'enquête et ses méthodes : l'entretien.* Paris, Ed. Nathan, 128 p. (2ème éd.)

- BOLENS L., 1993. Al-Andalus : la vigne et l'olivier. *Bulletin de correspondance hellénique,* supplément XXVI : 423-438.

- BOUILLON D., 1991. Le paysage, un patrimoine à gérer. *Etudes Rurales*, 121-124 : 197-205.

- BOULANGER P., 1995. *L'olivier et ses huiles dans le Pays d'Aix, passé et présent*. Aix-en-Provence, Edisud, 138 p.

- BOULANGER-FASSIER S., Le piment d'Espelette AOC : un produit emblématique du territoire basque, une filière dynamique et une notoriété à protéger. *Sud-Ouest Européen*, 36 : 97-109.

- BOURDIN A., 1984. *Le patrimoine réinventé.* Paris, PUF, 239 p. (coll. Espace et liberté).

- BRAUDEL F., 1949. *La Méditerranée et le monde méditerranéen au temps de Philippe II*. Tome 1. Paris, A. Colin, 662 p. (édition 1985).

- BRETON C., 2006. *Reconstruction de l'histoire de l'olivier (Olea europaea subsp. europaea) et de son processus de domestication en région méditerranéenne, étudiés sur des bases moléculaires*. Thèse Université Paul Cézanne Aix-Marseille III, 210 p.

- BRETON C., BERVILLE A. (coord.), 2012. *L'histoire de l'olivier*. Versailles, QUAE, 211 p.

- BRETON C., BERVILLE A. 2013. Chez l'olivier la production de fruits dépend du système d'auto-incompatibilité avec dominance entre les allèles-S : faut-il réorganiser les vergers ? *Annales SHHNH*, 153 : 87-95.

- BRETON C., COURAULT R., COHEN M., BERVILLE A., THIS P., 2014. Vignes et oliviers : formes sauvages et cultivés, in ANGLES S. (éd.), 2014. *Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier.* Versailles, QUAE, pp. 165-176.

- BROSSARD T., WIEBER J.-C., 1984. Le paysage : trois définitions, un mode d'analyse et de cartographie. *Espace géographique*, Tome 13-1 : 5-12.

- BRUN J.P., 2003. *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique.* Paris, Ed. Errance, 240 p.

- BRYANT C.R., 2013. Mutations sociodémographiques dans les territoires ruraux sous influence urbaine au Québec et en Amérique du Nord : de l'intégration des nouvelles populations à la culture locale et implications pour la gouvernance des territoires. *Géographie, économie, société*, 15 : 11-24.

- CABANEL J., 1995. *Paysage, paysages*. Paris, J.-P. de Monza, 167 p.
- CAGLIONI M., FUSCO G., MINVIELLE P., MORENO D., 2012. Prospecting the Evolution of a Suburban Wine-growing Region through Multi-Agent Systems. *INPUT 2012, Special Session Spatial Strategic Foresight,* Cagliari, Italy, May 10th-12th 2012, 22 p.
- CAMPS-FABRER H., 1953. *L'olivier et l'huile dans l'Afrique romaine*. Alger, Service des antiquités, 95 p.
- CAMPS-FABRER H., 1996. El cultivo del olivo en el Norte de África, in *Enciclopedia mundial del olivo*. Madrid, Consejo Oleicola Internacional, 479 p.
- CARR R., 1966. *Spain 1808-1939*. Oxford, Oxford University Press, 766 p.
- CARROUE L. (dir.), 2006. *La mondialisation*. Paris, CNED-SEDES, 312 p.
- CASABIANCA F., ROCHE B., 2009. Le vide, une condition pour construire l'action ? Comment ont émergé des propositions d'action dans une démarche participative en Pays Basque intérieur ? In BEGUIN P., CERF M. (dir.). *Dynamique des savoirs, dynamique des changements*, Toulouse, Octarès Editions, pp. 155-170 *(Coll. Travail et Activité Humaine).*
- CAVIN J.P., 2012. Entre ville stérile et ville fertile, l'émergence de l'agriculture urbaine en Suisse. *Environnement urbain*, 6 : 17-31.
- CAUQUELIN A., 2000. *L'invention du paysage*. Paris, Presses Universitaires de France, 180 p.
- CAUQUELIN A., 2002. *Le site et le paysage*. Paris, Presses Universitaires de France, 194 p.
- CCSE, 2012. *Place et impact de l'AOC dans la consommation d'huile d'olive en Ile de France.* Université Paris Diderot- Paris 7, travail collectif du M2 CCSE, 24 p.
- CEJUDO GARCÍA E., 2000. *Desarrollo rural en la Comarca del Condado (Jaén).* Jaén, Instituto de Estudios Giennenses, 711 p.
- CHALLAS Y., 2003. Mutations urbaines contemporaines. *Géopolitique*, 81 : 42-47.
- CHAPUIS R., MILLE P., 2001. *Systèmes et espaces agricoles dans le monde*. Paris, A. Colin, 320 p.
- CHARVET J.-P., 1985. *Les greniers du Monde*. Paris, Economica, 368 p.
- CHAZOULE C., LAMBERT R., 2007. L'émergence des Appellations d'Origine au Québec. Naissance d'une nouvelle convention de qualité. *Economie rurale*, 299 : 24-42.
- CHAZOULE C., LAMBERT R., 2011. Ancrage territorial et formes de valorisation des productions localisées au Québec. *Economie rurale*, 322 :11-23.
- CHEVALIER A., 1948. L'origine de l'olivier cultivé et ses variations. *Revue internationale de botanique appliquée et d'agriculture tropicale*, 303-304 : 1-24.
- CHIA E., 2013. Repenser la gestion foncière : la gouvernance foncière au prisme de ses instruments, in BERTRAND N. (coord.), 2013. *Terres agricoles périurbaines. Une gouvernance foncière en construction*. Versailles, Quæ, pp. 235-248.
- CHOAY F., 1992. *L'allégorie du patrimoine*. Paris, Seuil, 270 p.
- CIVANTOS L., CONTRERAS R., GRANA R., 1992. *Obtención del aceite de oliva virgen*. Madrid, Editorial Agricola Española, 279 p.
- CLEMENT C., ABRANTES P., 2011. Préserver les espaces agricoles périurbains face à l'étalement urbain. Une problématique locales ? *Norois*, 221-4 : 67-82.
- CLERGEAU P., 2007. *Une écologie du paysage urbain*. Rennes, Editions Apogée, 136 p.
- CLERGEAU P., 2011. *Ville et biodiversité : les enseignements d'une recherche pluridisciplinaire*. Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 235 p.
- CLERGEAU P., BLANC N. (dir.), 2013. *Trames vertes urbaines : de la recherche scientifique au projet urbain*. Paris, Le Moniteur, 340 p.
- COHEN M., SOL S., ROSSET H., MAINGRE A., 2009. Paysage oléicole et diversité biologique. Résultats préliminaires dans la Sierra Mágina, in ASOCIACIÓN DE DESARROLLO RURAL DE SIERRA MÁGINA. *El Olivar : Paisaje, Patrimonio y Desarrollo Sostenible*. Bedmar, Patrimonio Oleícola, pp.23-56.
- COHEN M., ALONSO M., GARCIN H., RONCHAIL J., 2011. Adaptación al cambio climático de la oleicultura irrigada de sierra. Publication électronique 8 p., VII Congreso Ibérico sobre Gestión y Planificación del Agua, Área temática 4 Cambio climático y fenómenos extremos, Talavera de la Reina (Toledo), 16-19 février 2011.ISBN: 978-84-693-9244-7, Dépôt légal: M 5870-2011. (http://www.fnca.eu/vii-congreso-iberico/).
- COHEN M., ANGLES S., MARQUEZ C., ARAQUE JÍMENEZ E., 2012. L'oliveraie entre espace productif et patrimoine paysager. Une comparaison Andalousie (Espagne) et Alpes du Sud (France), pp. 143-156, in TERRASSON D., LUGINBÜHL Y. (éd.), 2012. *Paysage et développement durable*, Versailles, QUAE, 312 p.

- COHEN M., RONCHAIL J., ALONSO ROLDÁN M., MORCEL C., ANGLES S., ARAQUE JÍMENEZ E., LABAT D., 2014-a. Adaptability of Mediterranean Agricultural Systems to Climate Change. The Example of the Sierra Mágina Olive-Growing Region (Andalusia, Spain). Part I: Past and Present, *Weather, Climate, and Society*, 6-3: 380-398, DOI:10.1175/WCAS-D-12-00043.1, http://journals.ametsoc.org/doi/pdf/10.1175/WCAS-D-12-00043.1

- COHEN M., ALONSO ROLDÁN M., RONCHAIL J., ANGLES S., ARAQUE JÍMENEZ E., 2014-b. El olivar regado de Sierra Mágina frente al desafío del cambio climático. *Sumuntán*, 32 : 45-56.

- COHEN M., BILODEAU C., GODRON M., 2014-c. Les biodiversités dans les paysages de la vigne et de l'olivier, in ANGLES S. (éd.), 2014. *Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier.* Versailles, QUAE, pp. 151-164.

- COHEN M., ANGLES S., MARQUEZ C., ARAQUE-JÍMENEZ E., 2015. The olive grove : productive area or landscape heritage ? A comparison between Andalusia (Spain) and Southern Alps (France), in LUGINBÜHL Y., HOWARD P., TERRASSON D. (Eds), *Landscape and sustainable development. The French perspective*, London, Ashgate.

- CONSEJO OLEICOLA INTERNACIONAL, 1996. *Enciclopedia del olivo.* Madrid, COI, 479 p.

- CORBIN A., 2001. *L'homme dans le paysage*. Paris, Textuel, 190 p.

- COURTOT R., 1986. *Agriculture irriguée et organisation ou l'espace dans les huertas de Valencia et de Castellon".* Thèse d'Etat, Université Paris VII.

- COURTOT R., 1989. *Campagnes et villes dans les huertas valenciennes*. Paris, CNRS, 191 p. (Mémoires et Documents de Géographie).

- COURTOT R., 1990. Le modèle valencien d'organisation de l'espace urbanisé : de la huerta à l'aire métropolitaine. *Mappemonde*, 1 : 40-43.

- COURTOT R., 1994. La huerta de Valence : la fin d'un mythe ? (Valence's "huerta" : the end of a myth ?). In: *Bulletin de l'Association de géographes français*, 71e année, 1994-2 (mars). Les agricultures périurbaines. pp. 181-186.

- COURTOT R., 1996. Agriculture, paysage et patrimoine aux portes des villes (Note). *Méditerranée*, 83-1.2 : 109-112.

- COURTOT R., LAURENS L., CONSALES J.-N., ANDRIEU, J., ANGLES S., 2014. L'histoire récente des paysages de la vigne et de l'olivier, in ANGLES, S. (Ed.), *Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier*, Versailles, QUAE, pp. 76-91.

- CUESTA AGUÍLAR M.-J. 2001. *Dinámica erosiva en los paisajes de la Cuenca del Río Guadajoz (Córdoba y Jaén)*. Cordoue, Servicios de Publicaciones de la Universidad de Córdoba, 226 p.

- CRUZ VILLALÓN J., 1980. Propriedad y uso de la tierra en la Baja Andalucía : Carmona siglos XIX-XX. Madrid, MAPA, 306 p. (serie Estudios).

- DALIGAUX J., MINVIELLE P., ANGLES S., 2013. Paysages de l'agriculture littorale dans le Var. Éléments d'explication, points d'interrogation et pistes de réflexion. *Méditerranée*, 120 : 87-98.

- DALUT-VINCENT J., 2011. Alceste comme outil de traitement d'entretiens semi-directifs : essai et critiques pour un usage en sociologie. *Langage & société*, 135 : 9-28.

- DANIEL H., 2009. Agriculture en zones péri-urbaines et biodiversité. Approches écologique. *Innovations agronomiques*, 5 : 83-89.

- DARBELLAY F., 2014. Où vont les *studies* ? Interdisciplinarité, transformation disciplinaire et pensée dialogique, *Questions de communication*, 25 : 173-186.

- DAVODEAU H., 2003. *La sensibilité paysagère à l'épreuve de la gestion territoriale*. Université d'Angers, thèse de doctorat de géographie.

- DEDEIRE M., RAZAFIMAHEFA L., 2013. Les territoires des appellations d'origine en France : entre métropolisation et qualifications territoriales. *Sud-Ouest Européen*, 36 : 9-28.

- DELATTRE F., NAPOLEONE C., 2011. Ecologiser les documents d'urbanisme pour protéger les terres agricoles et les espaces naturels. *Courrier de l'environnement de l'INRA*, 60 : 67-75.

- DELFOSSE, C., 1997. Noms de pays et produits de terroir : enjeux des dénominations géographiques. *Espace géographique,* 3 : 1-9.

- DELFOSSE C., BERNARD C., 2007. Vente directe et terroir. *Méditerranée*, 109 : 23-29.

- DELFOSSE C., 2011. *La mode du terroir et les produits alimentaires*. Paris, Les Indes Savantes, 357 p.

- DEL MORAL ITUARTE L., 2012. L'irrigation en Espagne et son avenir, in ASPE C. (coord.). *De l'eau agricole à l'eau environnementale*. Versailles, QUAE, pp. 35-49.

- DE REPARAZ A., 1990. La culture en terrasses, expression de la petite paysannerie méditerranéenne traditionnelle. *Méditerranée*, 3.4 : 23-29.

- DE ROSNAY J., 1975. Le *macroscope : vers une vision globale.* Paris, Seuil, 346 p.

- DE SINGLY F., 2012. *Le questionnaire: l'enquête et ses méthodes*. Paris, Armand Colin, 128 p.
- DIAMANTINO C., 2012. *Paysages, pratiques et biodiversité associés à l'olivier dans l'arrière-pays niçois.* Mémoire de M1 (dir. S. Angles), Université Paris Diderot – Paris 7.
- DI MEO G., 1998. *Géographie sociale et territoires*. Paris, Nathan, 320 p.
- DI MEO G., SAUVAITRE C., SOUFFLET F., 2004. Les paysages de l'identité (le cas du Piémont béarnais, à l'est de Pau). *Géocarrefour*, 79-2.
- DION R., 1959. *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*. Paris, Flammarion, 543 p.
- DONNADIEU P., PERIGORD M., 2005. *Clés pour le paysage*. Gap, Orphrys, 368 p.
- DONNADIEU P., PERIGORD M., SCAZZOSI L., 2007. *Le paysage : entre natures et cultures*. Paris, A. Colin, 127 p.
- DRAIN M., 1977. *Les campagnes de la province de Séville*. Paris, Librairie Honoré Champion, 749 p. (2 vol.).
- DUBY G., 1991. Quelques notes pour une histoire de la sensibilité au paysage. *Etudes rurales,* 121-124: 11-14.
- DURBIANO C., 1997. *Le Comtat et ses marges : crises et mutations d'une région agricole méditerranéenne*. Aix-en-Provence, Publications de l'Université de Provence, 217 p.
- DURBIANO, C., 2000. L'oliveraie provençale, production de qualité et requalification territoriale. *Méditerranée*, 95/3-4 : 17-27.
- DURBIANO, 2001. « Nature » et urbanisation. Un enjeu pour les aires métropolitaines méditerranéennes. Introduction, *Rives nord-méditerranéennes*, 8 : 11-12.
- ELIAS CASTILLO F., RUÍZ BELTRÁN L., 1977. *Agroclimatología de España*. Madrid, Ministerio de Agricultura, 29 p. (1069 fiches).
- FANET, J., 2001. *Les Terroirs du vin.* Paris, Hachette, 239 p.
- FANET, J., 2006. *Définition Terroir.* Groupe de travail INRA-INAO et séance de clôture VIème Congrès International Les Terroirs Viticoles Montpellier-Bordeaux
- FATTORI Y., 2000. *L'olivier en terre varoise*. Aix-en-Provence, Edisud, 143 p.
- FEVRIER P.-A., 1989. *Approches du Maghreb romain*. Aix-en-Provence, Edisud, 2 tomes (T.1 : 222 p. et T.2 : 222 p.).
- FILLERON J.-C., 1998. Le paysage, cela existe même quand on ne le regarde pas ou quelques réflexions sur les pratiques paysagères des géographes. *Revue de l'économie méridionale*, 183 : 275-287.
- FIORINO P. (coord.), 1996. Técnicas agronómicas y características del aceite de oliva in CONSEJO OLEICOLA INTERNACIONAL, 1996. *Enciclopedia del olivo.* Madrid, COI, pp. 195-222.
- FLEURY A., DONADIEU P., 1997. De l'agriculture péri-urbaine à urbaine. *Le Courrier de l'environnement de l'INRA*, 31 : 45-61.
- FLEURY A., 2006. Quelle ingénierie pour l'agriculture de la ville durable ? *Natures Sciences Sociétés*, 14 : 399-406.
- FLUTET G., GAUTHIER M., RONCIN F., VINCENT E., 2007. Appellation d'origine contrôlée et paysages : outil de compréhension, de gestion et de protection pour une viticulture durable ?, *in* Colloque international *Les terroirs, caractérisations, développement territorial et gouvernance*. Aix-en-Provence, 9 -12 mai 2007, pp. 91-95.
- FOURNEAU F., 1983. *La provincia de Huelva y los problemas del desarrollo regional*. Huelva, Instituto de Estudios Onubenses "Padre Marchena", 377 p.
- FOURNEAU F., HUMBERT, A., VALENZUELA M. (coord.), 1990. *Géographie d'une Espagne en mutation. Prospections aériennes II.* Madrid, Casa de Velázquez, 267 p.
- FOURNIER M. (dir.), 2014. *Labellisation et mise en marque des territoires*. Clermont-Ferrand, Presses Universitaires Blaise Pascal, 632 p.
- FRAYSSIGNES J., 2001. L'ancrage territorial d'une filière fromagère d'AOC. L'exemple du système Roquefort. *Économie Rurale*, 264-265 : 89-103.
- FRAYSSIGNES J., 2014. Marques territoriales et développement rural : lecture critique pour la construction d'un programme de recherche, in FOURNIER M. (dir.), 2014. *Labellisation et mise en marque des territoires*. Clermont-Ferrand, Presses Universitaires Blaise Pascal, pp. 51-70.
- FUSCO G., CAGLIONI M., 2014. Quels avenirs pour les paysages de la vigne ? Eléments d'un géoprospective, in ANGLES S. (éd.), 2014. *Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier.* Versailles, QUAE, pp. 177-196.
- GAMACHE, N., DOMON, G., JEAN, Y., 2004. Pour une compréhension des espaces ruraux : représentations du paysage de territoires français et québécois. *Cahiers d'économie et de sociologie rurale*, n°73.

- GARCÍA BRENES M. D., 2002. La Modernización del Olivar Andaluz, in *La cultura del aceite en Andalucía : la tradición frente a la modernidad*. Santander, Fundación Machado, pp. 87-99.

- GARCÍA BRENES M. D., 2005. Los grandes grupos alimentarios y las cooperativas en el sector del aceite de Oliva en andalucía.. *in Cooperativismo Agrario y Desarrollo Rural*. Valencia. Universidad Politécnica de Valencia, pp. 527-544

- GARCÍA BRENES M. D., 2007. Los impactos ecológicos del cambio structural. El olivar andaluz, in SANZ CAÑADA J. (éd.). *El futuro del mundo rural. Sostenibilidad, innovación y puesta en valor de los recursos locales*, Madrid, Editorial Síntesis, pp. 223-241.

- GARCÍA BRENES M. D., FERNÁNDEZ CAÑERO R., 2011. Ruptura de la sostenibilidad en la Comarca del Aljarafe (Sevilla). La dialéctica olivar-urbanización. *Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*. Vol. XV.

- GARCÍA BRENES M. D., 2012. Incidencia de la política agraria de la Unión Europea en la sostenibilidad del cultivo del olivar en Andalucía, España. *Cuadernos de desarrollo rural*, 9 (68) : 87-103.

- GARCÍA MANRIQUE E., OCAÑA OCAÑA C., 1986. *Geografía humana de Andalucía.* Barcelone, Ed. Oikos-Tau, 200 p.

- GARLATTI, F., ANGLES S., 2014. Les paysages de la vigne et de l'olivier : un patrimoine, in ANGLES, S. (Ed.), *Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier*, Versailles, QUAE, pp. 136-149.

- GEORGE P., 1995. *Le temps des collines*. Paris, Ed. La Table Ronde, 149 p.

- GÓMEZ CALERO J.A. (coord.), 2011. *Sostenibilidad de la producción de olivar en Andalucía*. Itaguas (disponible en ligne : http://digital.csic.es/handle/10261/24985 ; consulté le 18/11/2015).

- GORRICHON M., 2000. Sources latines d'Olivier de Serres. *Bulletin de l'Association d'étude sur l'humanisme, la réforme et la renaissance*, 50 (1) : 45-58.

- GOUTTEBEL J.-Y., 2003. *Stratégies de développement territorial*. Paris, Economica, 262 p.

- GRESILLON E., COHEN M., GARLATTI F., 2013. La perception des paysages de la vigne et de l'olivier, in ANGLES S. (éd.), 2014. *Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier.* Versailles, QUAE, pp. 127-132.

- GRISELIN, M., ORMAUX S., WIEBER, J.-C. *Paysage*. Université de Franche-Comté, Laboratoire THEMA. (URL : http://thema.univ-fcomte.fr/IMG/pdf/Paysage.pdf, consulté le 25/3/2011)

- GRISON J.-B., GIRARD S., GUITTON M., HADJOU L., HOCHEDEZ C., KOWASCH M., MALLET I., SCHINDLER A., 2012. Les recherches contemporaines en géographie rurale : territoires, ressources et pratiques du terrain. http://www.cnfg.fr/images/stories/docs_com_rurale/article08-compte-rendu- (consulté le 14/10/2015).

- GUERRERO A., 1997. *Nueva olivicultura*. Madrid, Mundi Prensa, 281 p. (4ème éd.)

- GUZMÁN ÁLVAREZ J. R., 2004. *Geografía de los paisajes del olivar andaluz*. Séville, Consejería de Agricultura y Pesca, 200 p.

- HERAN F., 1990. *Le bourgeois de Séville.Terre et parenté en Andalousie*. Paris, PUF, 223 p. (coll. Ethnologie).

- HERVIEU B., VIARD J., 1996. *Au bonheur des campagnes (et des provinces)*. La Tour d'Aigues, L'Aube, 160 p.

- HIGUERAS ARNAL J., 1954. *El Alto Guadalquivir*. Zaragoza, Instituto Elcano.

- HINNEWINKEL J.-C., 2004. *Les terroirs viticoles, origines et devenirs*. Bordeaux, éd. Féret, 228 p.

- HINNEWINCKEL J.-C., 2008. Les terroirs vitivinicoles, des systèmes géographiques complexes. *Historiens et Géographes*, 404 : 69-78.

- HIRCZAK M. *et al.,* 2008. Le modèle du panier de biens. *Économie rurale,* 6-308 : 55-70.

- HERRERO C., SOLER A., VILAR, A., 2004. *Capital humano y Desarrollo humano en España, sus Comunidades autónomas y provincias, 1980-2000.* Valence, Instituto Valenciano de Investigaciones Económicas, 488 p.

- HOUILLE A., 2012. *Analyse des paysages de l'olivier en France méditerranéenne à partir des données du registre parcellaire graphique*. Mémoire de M2 (dir. S. Angles), Université Paris Diderot – Paris 7.

- HUETZ DE LEMPS A., 1967. *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*. Paris, Bellenef, 1005 p.

- HUMBERT A., 1988. *Campagnes andalouses et colons castillans. Paysages d'un front pionnier entre Grenade et Jaén*. Madrid, Publications de la Casa de Velázquez.

- HUMBERT A., 2000. Les paysages ruraux à la fin du XXe siècle, in MIOSSEC A., PITTE J.-R., THUMERELLE J.-P. Vivre en France dans la diversité. *Historiens-Géographes*, 370 : 323-333.

- HUMBERT A., RENARD C., 2008, Observer et représenter les territoires, in ARNOULD P., BAUDELLE G. Construire les territoires, *Historiens-Géographes*, 403 : 69-79.

- HUMBERT A., MOLINERO HERNANDO F., RUBIO VALENZUELA M. (dir.), 2011. *España en la Unión Europea. Un cuarto de siglo de mutaciones territoriales.* Madrid, Casa de Velázquez, 279 p.
- HUMBERT A.**,** COURTOT R.**,** RENARD C., 2013. Les paysages lus du ciel. De l'intérêt de la photographie aérienne oblique. *Méditerranée* 120 : 111-125.
- HUMBERT A., RENARD C., 2014. Typologie des paysages de la vigne et de l'olivier, in ANGLES S. (éd.), 2014. *Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier.* Versailles, QUAE, pp. 45-74.
- ICOMOS, 2005. *Les paysages culturels viticoles*. Paris, ICOMOS.
- INAO, 2006. *Appellations d'Origine Contrôlée & Paysages*. Paris, INAO, 76 p.
- ISNARD H., 1973. *Pays et paysages méditerranéens.* Paris, Presses Universitaires de France (coll. Sup - Le Géographe).
- JARRIGE A., JOUVE C., NAPOLEONE C. 2003. Et si le capitalisme patrimonial foncier changeait nos paysages quotidiens ? *Le Courrier de l'Environnement de l'INRA,* 49 : 13-28.
- JEAN B., 1997. *Territoires d'avenir : pour une sociologie de la ruralité*. Presses Universitaires du Québec, 342 p.
- JEAN B., 2002. Les territoires ruraux dans la modernité avancée et la recomposition des systèmes ruraux. *Estudos Sociedade e Agricultura*, 18: 5-27.
- JEZEQUEL L., 2013. *Le paysage de l'olivier dans la vallée du Bout-du-Monde à Saint-Guilhem-le-Désert*. Mémoire de Master 1 (dir. S. Angles), Université Paris Diderot – Paris 7, 120 p.
- JIMÉNEZ E., 2008. El monocultivo olivarero jiennense : ¿ Del productivismo a la sostenibilidad ? *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 47: 245-270.
- JOLLIET F., 2004. Paysages viticoles in UNESCO. *Etude thématique : les paysages culturels viticoles, Convention du Patrimoine mondial de l'UNESCO*, pp. 23-29.
- JOLLIVET M. (dir.), 1992. *Sciences de la nature, sciences de la société : les passeurs de frontières*. Paris, CNRS Editions, 589 p.
- JOLLIVET M., LEGAY J.-M., 2005. Canevas pour une réflexion sur une interdisciplinarité entre sciences de la nature et sciences sociales. *Nature Sciences Sociétés*, 13 : 184-188.
- JONGMAN, 2002. *The New Dimensions of the European Landscape*. *Wageningen.*
- JUNTA DE ANDALUCÍA, 2008. *Sostenibilidad de la producción de olivar en Andalucía*. Séville, Junta de Andalucía, 314 p.
- KALAORA B., VLASSOPOULOS C., 2013. *Pour une sociologie de l'environnement*. Paris, Champ Vallon, 301 p.
- KAUFMANN J.-F., 2011. *L'entretien compréhensif*. Paris, Armand Colin, 128 p.
- KAYSER B., 1958. *Campagnes et villes de la Côte d'Azur*. Monaco, Ed. du Rocher, 593 p.
- LARAKI M., 2012. *Les restanques oléicoles du Pays d'Aubagne*. M2 EPMS (dir.: S. Angles et M. Cohen), U. Paris Diderot – Paris 7, 78 p.
- LAURENS L., 2012. Quel est le rôle de l'olivier dans l'urbanité ? in BRETON C., BERVILLE A. (coord.), 2012. *L'histoire de l'olivier*. Versailles, QUÆ, pp.185-194.
- LAURENS L., DALIGAUX J., ARNAL C., 2014. Les paysages de la vigne et de l'olivier face à la périurbanisation et à la pression urbaine, in ANGLES S. (éd.), 2014. *Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier.* Versailles, QUAE, pp. 111-126.
- LAZZAROTTI O., 1995. *Les loisirs à la conquête des espaces périurbains*. Paris, L'Harmattan, 319 p.
- LE CARO Y., 2007. *Les loisirs en espace agricole. L'expérience d'un espace partagé*. Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 431 p.
- LEDROLE R., 2002. *L'olivier en Haute-Provence*. Aix-en-Provence, Edisud, 144 p.
- LEGER C., ALAVOINE-MORNAS F., 2013. Les logiques foncières des agriculteurs dans un contexte périurbain : subir ou réagir ? in BERTRAND N. (coord.), 2013. *Terres agricoles périurbaines. Une gouvernance foncière en construction*. Versailles, Quæ, pp. 199-218.
- LE ROUX X., BARBAULT R., BAUDRY J., BUREL F., DOUSSAN I., GARNIER E., HERZOG F., LAVOREL S., LIFRAN R., ROGER-ESTRADE J., SARTHOU J.-P., TROMMETTER M. (éds.), 2008. *Agriculture et biodiversité. Valoriser les synergies*. Expertise scientifique collective, INRA, 116 p.
- LEVEAU P., 1984. *Caesarea de Maurétanie, une ville romaine et ses campagnes*. Rome, Ed. de l'Ecole Française de Rome, 556 p.
- LEVI PROVENÇAL E., 1953. *Histoire de l'Espagne musulmane. Tome III.* Paris, G.-P. Maisonneuve, 576 p.
- LIGNON-DARMAILLAC S., 2009. *L'Œnotourisme en France. Nouvelle valorisation des vignobles (Analyse et bilan)*. Paris, Féret, 250 p.
- LIZET B., DE RAVIGNAN F., 1987. *Comprendre un paysage. Guide pratique de recherche*. Paris, INRA, 147 p.

- LÓPEZ CORDERO J.-A., 2009. *Construcciones de piedra secas en el paisaje de olivar de Sierra Mágina,* in ASOCIACIÓN DE DESARROLLO RURAL DE SIERRA MÁGINA, *El Olivar: Paisaje, Patrimonio y Desarrollo Sostenible*. Bedmar, Patrimonio Oléicola, pp. 163-178.

- LÓPEZ ONTIVEROS A., 1975. *Emigración, propriedad y paisaje agrario en la Campiña de Córdoba*. Barcelone, Ariel.

- LÓPEZ ONTIVEROS A., 1978. El *sector oleícola y el olivar : oligopolio y coste de recolección*. Madrid, Servicio de Publicaciones Agrarias, 216 p. (série Estudios).

- LOUSSERT R., BROUSSE G., 1978. *L'olivier*. Paris, G. P. Maisonneuve et Larose, 447 p. (Coll. Techniques agricoles et Productions méditerranéennes).

- LUGINBÜHL Y., 1989. *Paysages. Textes et représentation du paysage du Siècle des Lumières à nos jours*. Lyon, La Manufacture, 1989.

- LUGINBÜHL Y., 1991. Le paysage rural : la couleur de l'agricole, la saveur de l'agricole, mais que reste-t-il de l'agricole ? *Etudes rurales*, 121-124 : 27-44.

- LUGINBÜHL Y., 1996. Le paysage aujourd'hui et son enseignement. *L'Information géographique*, 60 : 20-29.

- LUGINBÜHL Y., 2012. *La mise en scène du monde : construction du paysage européen*. Paris, Ed. du CNRS, 433 p.

- MABY J, 1998. La composante paysagère dans l'image des AOC. Orange, *Actes des IIIème rencontres rhodaniennes*, pp. 43-46.

- MABY J., 1994. *Côte du Rhône et Costières gardoises, cohérence spatiale et humaine d'un vignoble d'appellation*. Thèse de doctorat de géographie, Université d'Aix-Marseille I, 610 p.

- MAPA, 1975. *Inventario agronomico del olivar.* Madrid, MAPA, 329 p (T.1 : *Provincia de Códoba, T.2 : Provincia de Jaén*, T.3 : Provincia de *Sevilla, T.4 : Provincia de Málaga, T.5 : Provincia de Granada).*

- MARCH L., RIOS A., 1989. *El libro del aceite y la aceituna*. Madrid, Alianza Editorial, 458 p.

- MARGETIC C., NOEL J., 2014. Quand l'alimentation (re)crée du territoire. Premières réflexions à partir des démarches de qualification de produits agricoles et halieutiques dans l'ouest français, in FOURNIER M. (dir.), 2014. *Labellisation et mise en marque des territoires*. Clermont-Ferrand, Presses Universitaires Blaise Pascal, pp. 295-312.

- MAROTO MARTOS J.C., 2002. *Un estudio desde la geografía para el desarrollo rural de Sierra Sur (Jaén).* Jaén, Instituto de Estudios Giennenses, 700 p.

- MARQUEZ THOMAS C., 2015. *Les oliveraies de montagne de la Sierra de Cadix (Andalousie occidentale, Espagne) : évolution récente (1956-2001) et enjeux de conservation d'un paysage agraire traditionnel.* Thèse de géographie, Université Paris Diderot – Paris 7, 577 p.

- MARTIN S., 2013. Défendre l'espace agricole, in BERTRAND N. (coord.), 2013. *Terres agricoles périurbaines. Une gouvernance foncière en construction*. Versailles, Quæ, pp. 71-80.

- MATHE S., CHIA E., REY-VALETTE H., 2013. Les réseaux d'apprentissage comme facilitateurs de l'intégration territorial, in TORRE A., WALLET F., 2013. *Les enjeux du développement régional et territorial en zones rurales*. Paris, L'Harmattan, pp. 123-159.

- MATHIEU N., BLANC N., RIVAULT C., CLOAREC A., 1995. Le dialogue interdisciplinaire mis à l'épreuve : réflexions à partir d'une recherche sur les blattes urbaines. *Natures Sciences Sociétés*, 5-1 : 18-31.

- MATHIEU N., 1999. Interdisciplinarité interne, interdisciplinarité externe. Quel intérêt heuristique pour la géographie? Réflexion à partir d'une confrontation des pratiques, in *Actes du colloque IUKB-URI (UNIL), Géographie (s) et langages (s), interface, représentation, interdisciplinarité,* Ed. Georges Nicolas, Sion, pp. 65-82.

- MATHIEU N., 2006. Pour une construction interdisciplinaire du concept de milieu urbain durable. *Natures Sciences Sociétés*, 14 : 376-382

- MAYAFFRE D., 2006. Frédéric Darbellay - Interdisciplinarité et trans-disciplinarité en analyse des discours. Complexité des textes, intertextualité et transtextualité. *Corpus*, 5 : 241-247.

- Mc KINNEY M., 2002. Urbanization, Biodiversity and Conservation. *BioScience*, 52-10: 883-890.

- MENADIER L., 2014. La prise en compte du paysage dans les cahiers des charges des AOC fromagères de moyenne montagne d'Auvergne et de Franche-Comté, in FOURNIER M. (dir.), 2014. *Labellisation et mise en marque des territoires*. Clermont-Ferrand, Presses Universitaires Blaise Pascal, pp. 449-462.

- MENOZZI M.-J. (dir.), 2014. *Les jardins dans la ville, entre nature et culture.* Rennes, PUR, 364 p.

- MERCIER C., SIMONA G., 1983. Le néo-ruralisme : Nouvelles approches pour un phénomène nouveau. *Revue de géographie alpine*, 71-3 : 253-265.

- MERTON R., 1957. *Social Theory and Social Structure*. New York, Simon and Schuster, 702 p. (2ème éd.).

- MEITINGER S., 2006. *Espaces et paysages : représentations et inventions du paysage de l'Antiquité à nos jours*. Paris, L'Harmattan, 296 p.

- MIGNON C., 1982. *Campos y campesinos de la Andalucía mediterránea*. Madrid, MAPA, 606 p. (serie Estudios).

- MILI S., GATTI F. (coord.), 2005. *Mercados agroalimentarios y globalización*. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 238 p.

- MINVIELLE P., 2008. Les domaines viticoles provençaux entre tradition et mondialisation», in Actes du colloque *Les étrangers dans les campagnes*, Presses universitaires Blaise Pascal, Clermont Ferrand, pp. 383-397.

- MINVIELLE P., DALIGAUX J., CONSALES J.-N., 2009. La requalification des paysages oléicoles dans les Alpes du Sud : l'exemple de la Haute Provence, in ASOCIACIÓN DE DESARROLLO RURAL DE SIERRA MÁGINA. *El Olivar : Paisaje, Patrimonio y Desarrollo Sostenible*. Bedmar, Patrimonio Oleícola, pp. 75-92.

- MINVIELLE P., ANGLES S., DALIGAUX J., 2012. La gouvernance territoriale agricole : l'exemple de la viticulture et de l'oléiculture dans l'agglomération de Toulon (France). *Environnement urbain*, 6 : 74-99.

- MINVIELLE P., DALIGAUX J., ANGLES S. (éds.), 2013. Espaces agraires, dynamiques paysagères, structures foncières, acteurs et planification. Aix-en-Provence, Méditerranée, n° 120, 136 p.

- MINVIELLE P., CAROLL E., DALIGAUX J., 2013. Le patrimoine foncier comme marqueur des relations identitaires au terroir, l'exemple du vignoble de Bandol. Sud-Ouest Européen, 36 : 29-40.

- MINVIELLE P., ARNAL C., ANGLES S., 2014. Les dynamiques des paysages oléicoles et viticoles, in ANGLES S. (éd.), 2014. *Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier.* Versailles, QUAE, pp. 93-110.

- MOITY MAÏZI P., BOUCHE R., 2011. Ancrage territorial et hybridation des savoir-faire au sein d'un système agroalimentaire localisé. Le cas des fromages corses. *Economie rurale*, 322 : 24-38.

- MORIZOT P., 1993. L'Aurès et l'olivier. *Antiquités africaines*, 29 : 177-240.

- MOUSTIER P., FABRE E., 2007. L'olivier dans la vallée de l'Asse entre patrimonialisation et développement durable, in DURBIANO C., MOUSTIER P. (éds). *Actes du colloque international sur les terroirs*. Aix-en-Provence, pp. 209-212.

- MOUTIER N., PINATEL C., MARTE A., ROGER J.-P., 2004. *Identification et caractérisation des variétés d'olivier cultivées en France, Tome 1*. Turriers, Naturalia Publications, 245 p.

- MOUTIER N., PINATEL C., MARTE A., ROGER J.-P., 2011. *Identification et caractérisation des variétés d'olivier cultivées en France, Tome 2*. Turriers, Naturalia Publications, 247 p.

- MOYANO ESTRADA E., BUIZA B., GARRIDO F., NAVARRA C., 2004. La cuestión hídrica en Andalucía. Actitudes y valores de los andaluces respecto al problema del agua. *Revistade estudios regionales*, 70 : 85-118.

- MUCHNIK J., SAUTIER D., 1998. *Systèmes agroalimentaires localisés et construction de territoires*. Paris, ATP CIRAD, 46 p.

- MUCHNIK J., SANZ CAÑADA J., TORRES SALCIDO G., 2008. Systèmes agroalimentaires localisés, état des recherches et perspectives, *Cahiers Agricultures*, vol. 17- 6 : 513-519.

- MUCHNIK J., DE SAINTE-MARIE C. (éds.), 2010. *Le temps des SYAL – Techniques, vivres et territoires*. Versailles, QUAE, 320 p.

- NAHMIAS P., LE CARO Y., 2012. Pour une définition de l'agriculture urbaine : réciprocité fonctionnelle et diversité des formes spatiales. *Environnement urbain*, 6 : 1-16.

- NICOD, J., 1956. Grandeur et décadence de l'oléiculture provençale. *Revue de géographie alpine*, 44-2 : 247-295.

- OCAÑA OCAÑA M.C., 1999. La ordenación del territorio en Andalucía. *Cuadernos Económicos de Granada*, 10.

- PAGNOL J., 1975. *L'olivier*. Avignon, Aubanel, 180 p.

- PARRA F., 1988. *La dehesa y el olivar.* Madrid, Enciclopedia de Naturaleza de España, Editorial del Debate, 128 p.

- PASSERON J.-C., 2001. Acteur, agent, actant : personnages en quête d'un scénario introuvable. *Revue européenne des sciences sociales*, XXXIX-121 : 15-30.

- PAVONE S., 2014. Les signes d'identification de la qualité et de l'origine comme instrument de valorisation du territoire : le cas des Langhe, in FOURNIER M. (dir.), 2014. *Labellisation et mise en marque des territoires*. Clermont-Ferrand, Presses Universitaires Blaise Pascal, pp. 155-168.

- PECQUEUR B., 2001. Qualité et développement territorial : l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés, *Economie Rurale,* 261 : 37- 49.
- PECQUEUR B., 2006. Le tournant territorial de l'économie globale, *Espaces et sociétés*, 124-125 : 17-32.
- PERIGORD M. (dir.), 2000. *Action paysagère et acteurs territoriaux, actes du colloque organisé par l'équipe GESTE*. Poitiers, GESTE n° 1, 240 p.
- PERRIER-CORNET P. (éd.), 2002. *Repenser les campagnes*. La Tour d'Aigues, Ed. de l'Aube, 279 p.
- PERRIN C., 2009-a. *Construire les campagnes méditerranéennes. Usages, aménagement et valorisations du foncier agricole périurbain en Provence et en Toscane (1950-2010)*. Université de Provence - Aix-Marseille I. (<tel-00443001>)
- PERRIN C., 2009-b. La patrimonialisation des oliveraies florentines : un paysage à conserver et à rentabiliser, in ASOCIACIÓN DE DESARROLLO RURAL DE SIERRA MÁGINA. *El Olivar : Paisaje, Patrimonio y Desarrollo Sostenible*. Bedmar, Patrimonio Oleícola, pp. 93-116.
- PERRIN C., 2011. La territorialisation de l'agriculture périurbaine du Chianti : entre terroir et proximité urbaine. *Norois*, 221-4 : 97-109.
- PERRIN C., 2013. L'empreinte des structures agraires sur les dynamiques paysagères en périurbain : une modélisation spatiale diachronique comparée entre la Provence et la Toscane. *Méditerranée*, 120 : 59-71.
- PINCHEMEL P., PINCHEMEL G., 1997. *La face de la terre : éléments de géographie*. Paris, Armand Colin, 517 p. (Collection U Géographie).
- PITTE J.-R., 1983. *Histoire du paysage français*. Paris, Tallandier, 550 p.
- PITTE J.-R., 1986. *Terres de Castanide : hommes et paysages du châtaignier de l'Antiquité à nos jours*. Paris, Fayard, 479 p.
- POULLAOUEC P., LASSUS B., GAPIERY M. *et al.,* 1999. *Le paysage, territoire d'intentions*. Paris, L'Harmattan, 208 p.
- POULOT-MOREAU M., ROUYRES T., 2000. La ceinture maraîchère et horticole entre production économique et production de paysage. *Méditerranée*, 95-3/4: 51-57.
- POULOT M., 2008. Les territoires périurbains : « fin de partie » pour la géographie rurale ou nouvelles perspectives ? *Géocarrefour*, 83-4 : 269-278.
- POULOT M., 2010. L'agriculture comme composante de l'identité périurbaine francilienne : entre (re)connaissance et innovation. *POUR*, 205-206 : 73-81.
- POULOT M., 2011. Des arrangements autour de l'agriculture en périurbain: du lotissement agricole au projet de territoire. Exemples franciliens. *VertigO-la revue électronique en sciences de l'environnement*, 11-2.
- POULOT M., 2014. Agricultures et acteurs agricoles dans les mailles des territoires de gouvernance urbaine : nouvelle agriculture, nouveaux métiers ? *Espaces et sociétés*, 158 : 13-30.
- PUENTE ASUERO R., 2015. Les jardins de Miraflores (Séville, Espagne). *POUR*, 224 : 197-204.
- PUMAIN D., 2003. Une aproche de la complexité en géographie. *Géocarrefour*, 78-1: 25-31.
- QUENSIERE J., 1997. Autour des blattes urbaines : quelques réflexions sur l'interdisciplinarité. *Natures Sciences Sociétés*, 5-4 : 34-37.
- REGNAULD H., LEFORT I., RETAILLE D., 2014. Paysage et esthétisation des processus spatiaux. *Information géographique*, 78 : 6-9.
- RENARD J., 2002. *Les mutations des campagnes – Paysages et structures agraires dans le monde*. Paris, A. Colin, 220 p.
- REYNAUD A., 1984. L'intérêt de la démarche comparative en géographie. *Espaces Temps*, 26 : 26-33.
- RICARD D., RIEUTORT L., 2014. Les processus récents de valorisation de la qualité et de l'origine des produits agroalimentaires : marques territoriales ou labels ?, in FOURNIER M. (dir.), 2014. *Labellisation et mise en marque des territoires*. Clermont-Ferrand, Presses Universitaires Blaise Pascal, pp. 13-36.
- RICART CASADEVALL S., RIBAS PALOM A., 2009. La incidencia de la helada de 1956 en el olivar de Nevata (Alt Empordá, Girona). *Investigaciones geográficas*, 50 : 127-142.
- RIEUTORT L., 2009. Dynamiques rurales françaises et re-territorialisation de l'agriculture. *L'Information géographique*, 73-1 : 30-48.
- RIEUTORT L., 2011. *Dynamiques des espaces ruraux dans le monde*. Paris, Armand Colin, 408 p., (Coll. U).
- ROBERTSON R., 1992. *Globalization, Social Theory and Global Culture*. London, Newbury Park, New Delhi, SAGE Publications, 211 p.

- ROCHER G., 1968.*Introduction à la sociologie générale*. Paris, Seuil, 722 p. (3 vol.).
- ROGER A., 1998. *Court traité du paysage*. Paris, Gallimard, 199 p. (coll. NRF)
- ROGER A. (dir.), 1999. *La théorie du paysage en France (1974-1994).* Paris, Champ Vallon, 464 p.
- RONCHAIL J., COHEN M., ALONSO-ROLDÁN M., GARCIN H., SULTAN B., ANGLES S., 2014. Adaptability of Mediterranean agro systems to climate change. The example of the Sierra Mágina olive growing region (Andalusia, Spain) Part II: The future. Weather, Climate and Society, 6-4: 451-467, DOI: 10.1175/WCAS-D-12-00045.1, http://journals.ametsoc.org/doi/abs/10.1175/WCAS-D-12-00045.1).
- RONCHAIL J., MORCEL C., COHEN M., LABAT D., 2012. Précipitations et rendements des oliviers dans la province de Jaén (Andalousie), *in* BIGOT S., ROME S. (Eds), 2012. Climats régionaux : observation et modélisation. *Actes du 25ème colloque de l'Association Internationale de Climatologie*. Grenoble, Association Internationale de Climatologie – UMR TLHE, pp. 673-678 (http://www.climato.be/aic/colloques/actes/grenoble2012_actes.pdf, consulté le 26/01/16).
- ROSSET, H., 2008. *Monoculture, diversité paysagère, diversité écologique : l'oléiculture dans la Sierra Mágina.* Mémoire de Master 1 (dir. S. Angles et M. Cohen), Université Paris Diderot – Paris 7, 102 p.
- ROUDIE P., 1995. *Vignobles et vignerons du Bordelais*. Bordeaux, Presses Universitaires de Bordeaux.
- ROUGERIE G., BEROUTCHACHVILI N., 1991. *Géosystèmes et paysages*. Paris, A. Colin, 302 p.
- ROUVELLAC, E., 2008. Le concept de Terroir, existence, définition et adéquation avec la viticulture. *Historiens et Géographes*, 404 : 79-90.
- RUIZ GUERRA I., 2011. Delimitación conceptual del aceite de oliva como recurso turístico. *Olivae*, 115 : 32-47.
- SÁNCHEZ MARTÍNEZ J.D., GALLEGO SIMÓN V.J., ARAQUE JIMÉNEZ E., 2008. El monocultivo olivarero jiennense ¿del productivismo a la sostenibilidad ? *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles, 47 :* 245-270.
- SANZ CAÑADA J., MUCHNIK J., 2011. Introduction : Ancrage et identité territoriale des systèmes agroalimentaires localisés. *Économie rurale,* 322 [En ligne, URL : http://economierurale.revues.org/2962, mis en ligne le 30 mars 2013, consulté le 18 mai 2015].
- SAUGE A., 2009. *Relations statistiques entre les pratiques agricoles, le paysage et la flore des oliveraies. Sierra Mágina (Andalousie),* Mémoire de M1 BGS (dir. M. Cohen), Université Paris Diderot - Paris 7.
- SCHAMA S., 1999. *Le paysage et la mémoire*. Paris, Le Seuil, 720 p.
- SCHEROMM P., PERRIN C., SOULARD C., 2014. Cultiver en ville…Cultiver la ville ? L'agriculture urbaine à Montpellier. *Espaces et sociétés*, 158 : 49-66.
- SOULARD C., THAREAU B., 2009. Les exploitations agricoles périurbaines : diversité et logiques de développement. *Innovations agronomiques*, 5 : 27-40.
- SOULARD C.-T., MARGETIC C., VALETTE E., 2011. Introduction: Innovations et agricultures urbaines durables. *Norois*, 221 : 7-10.
- TERRAL J.-F. *et al.,* 2004. Historical Biogeography of olive domestication (*Olea europaea* L.) as revealed by geometrical morphometry applied to Biological and Archaeological material. *Journal of Biogeography* 31: 63-77.
- TIÓ C., 1982. *La política de aceites comestibles en la España del siglo XX*. Madrid, Servicio de Publicaciones Agrarias, 532 p. (série Estudios).
- TÓJAR J.C., MENA E., FERNÁNDEZ M.A., 2011. La agricultura andaluza y el agua. Cultura, uso y consumo de agua desde la perspectiva de los regantes. Talavera de la Reina, VII Congreso Ibérico sobre Gestión y Planificación del Agua "Ríos Ibéricos +10. Mirando al futuro tras 10 años de DMA", (article en ligne : http://www.nuevaculturadelagua.es/images/documentos/VII%20C.IBERICO/Comunicaciones/A6/10-Tojar.pdf, consulté le 18/11/2015).
- TORRE A., WALLET F., 2013. *Les enjeux du développement régional et territorial en zones rurales*. Paris, L'Harmattan, 272 p.
- TORRE A., 2015. Théorie du développement territorial. *Géographie, économie, sociétés*, 17 : 273-288.
- Varia, 2011. Ancrage et identité territoriale des systèmes agroalimentaires localisés. *Economie rurale*, 322.
- VAUDOUR J., 2003. *Les terroirs viticoles. Définition, caractérisation et protection*. Paris, Dunod, 294 p.

- VESCHAMBRE V., 2007-a. Patrimoine : un objet révélateur des évolutions de la géographie et de sa place dans les sciences sociales. *Annales de géographie*, 656 : 361-381.

- VESCHAMBRE V., 2007-b. Le processus de patrimonialisation : revalorisation, appropriation et marquage de l'espace. *Café Géo*. http://cafe-geo.net/wp-content/uploads/processus-patrimonialisation.pdf (consulté le 12 octobre 2015).

- VERDIE M., 1990. *La civilisation de l'olivier*. Paris, Albin Michel, 167 p.

- VEYSSEYRE J., 2011. *Le paysage de l'olivier dans l'aire de Bandol : perceptions, morphologies, dynamiques et enjeux*. Mémoire de Master 1 (dir. S. Angles), Université Paris Diderot – Paris 7, 97 p.

- VIDAL DE LA BLACHE P., 1908. *Le tableau de la géographie de la France*. Paris, Hachette, 540 p.

- VINCENT E. *et al*., 2007. Appellation d'origine contrôlée et paysages : outil de compréhension, de gestion et de protection pour une viticulture durable ?, in *coll. Int. Les terroirs, caractérisation, développement territorial et gouvernance*, Aix-en-Provence, pp. 91-95.

- VIVES SOLBES R., 2003. Economic and Social Profitability of Water Use for Irrigation in Andalucia. *Water International*, 28-3 : 326-333.

- ZAMBRANA PINEDA J.-F., 1987. *Crisis y modernización del olivar*. Madrid, MAPA, 477 p. (serie Estudios).

- ZIMMERMANN J.-B., 1998. Nomadisme et ancrage territorial : propositions méthodologiques pour l'analyse des relations firmes-territoires. *Revue d'Économie Régionale et Urbaine*, 98-2 : 211-230.

LISTE DES FIGURES

FIGURE 1 : SCHEMA DU SYSTEME OLEICOLE ANDALOU 18
FIGURE 2 : L'EVOLUTION DU NOMBRE D'OLIVIERS EN FRANCE 35
FIGURE 3 : VUE AERIENNE D'UN VERGER A HAUTE DENSITE A SALSES (PYRENEES-ORIENTALES) 38
FIGURE 4 : RECOLTE DES OLIVES A L'AIDE D'UN PEIGNE VIBRATEUR A ALBANCHEZ DE MAGINA (PROVINCE DE JAEN) 40
FIGURE 5 : UNE HUILERIE DOTEE D'UNE ENORME CAPACITE DE TRITURATION : LA COOPERATIVE « LA BEDMARENSE » A BEDMAR (PROVINCE DE JAEN) 42
FIGURE 6 : AIRE DE STOCKAGE D'HUILE D'OLIVE DE LA COOPERATIVE OLEICOLE « LA BEDMARENSE » DE BEDMAR (PROVINCE DE JAEN) 42
FIGURE 7 : L'EVOLUTION DES RENDEMENTS MOYENS DES OLIVERAIES A HUILE EN ESPAGNE 43
FIGURE 8 : LA PART DES OLIVERAIES DANS LA SAU DES *COMARCAS* AGRAIRES ANDALOUSES (2011) 45
FIGURE 9 : LA MODERNISATION DU SYSTEME OLEICOLE ANDALOU 46
FIGURE 10 : LA REPARTITION DES SUPERFICIES EN OLIVIERS EN ANDALOUSIE EN 2012 47
FIGURE 11 : LES SUPERFICIES EN OLIVIERS EN ANDALOUSIE ET LEUR TAUX D'EVOLUTION ENTRE 1996 ET 2012 47
FIGURE 12 : LES SUPERFICIES EN OLIVIERS DANS LES PROVINCES ANDALOUSES ET LEUR EVOLUTION (1972-2012) 48
FIGURE 13 : LES SURFACES OLEICOLES EN FRANCE MEDITERRANEENNE EN 2010 ET LE TAUX D'EVOLUTION ENTRE 2000 ET 2010 .. 49
FIGURE 14 : PAYSAGE A DOMINANTE OLEICOLE PRIS PRES D'ARCOS DE LA FRONTERA (PROVINCE DE CADIX) 50
FIGURE 15 : OLIVIER DECHAUSSE (*OLIVO COLGADO*) EN RAISON DE L'EROSION PAR RUISSELLEMENT OBSERVE A BEDMAR (PROVINCE DE JAEN) 50
FIGURE 16 : EVOLUTION DE LA PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE EN FRANCE 51
FIGURE 17 : EVOLUTION DE LA CONSOMMATION D'HUILE D'OLIVE AUX ETATS-UNIS 53
FIGURE 18 : LE SYSTEME OLEICOLE « DE-TERRITORIALISE » 56
FIGURE 19 : EVOLUTION DE LA PRODUCTION ET DE LA CONSOMMATION D'HUILE D'OLIVE DANS LE MONDE (EN MILLIERS DE TONNES) 59
FIGURE 20 : LE SYSTEME DE L'OLEICULTURE RE-TERRITORIALISEE 60
FIGURE 21 : LES AIRES AOP D'HUILE D'OLIVE EN ANDALOUSIE 71
FIGURE 22 : LES AIRES AOP OLEICOLES EN FRANCE 72
FIGURE 23 : MOSAÏQUE REPRESENTANT LE DON DE L'OLIVIER AUX ATHENIENS PAR LA DEESSE ATHENA (MUSEE DE SOUSSE, TUNISIE) 79
FIGURE 24 : PHOTOGRAPHIE D'UNE OLIVERAIE DANS LA COMMUNE DU CASTELLET (VAR) ET CLASSEMENT DE L'APPRECIATION DE CE PAYSAGE SELON 6 REPONSES PROPOSEES AUPRES DE 74 PERSONNES INTERROGEES DANS LA REGION DE BANDOL EN MARS 2012 81
FIGURE 25 : PHOTOGRAPHIE PRISE DANS LA COMMUNE DU CASTELLET (VAR) ET REPONSES A LA QUESTION : « QUELLE IMPORTANCE ACCORDEZ-VOUS A L'OLIVIER DANS CE PAYSAGE ? » 82
FIGURE 26 : OLIVIERS PLANTES DANS UNE NOUVELLE VOIE DE CONTOURNEMENT URBAINE A LA FARE-LES-OLIVIERS (BOUCHES-DU-RHONE) 83
FIGURE 27 : NOUVELLE HABITATION INSEREE DANS UNE OLIVERAIE PREEXISTANTE A ROQUEVAIRE (BOUCHES-DU-RHONE) 86
FIGURE 28 : OLIVERAIES INSEREES DANS UNE ZONE RESIDENTIELLE A DRAP (ALPES-MARITIMES) 86
FIGURE 29 : VIEUX OLIVIERS VENDUS DANS DES BAQUETS CHEZ UN PEPINIERISTE A AUBAGNE (BOUCHES-DU-RHONE) 87
FIGURE 30 : CONSERVATOIRE D'OLIVIERS MIREILLE CHABAUD A ESTOUBLON (ALPES DE HAUTE-PROVENCE) 91
FIGURE 31 : *ACEQUIA, CANALES* ET *POZAS* IRRIGUES DANS UNE OLIVERAIE DE LA SIERRA MAGINA A BEDMAR (PROVINCE DE JAEN) 94
FIGURE 32 : LES HAIES SUR LE VERSANT CALDERON A BEDMAR DANS LA SIERRA MAGINA (PROVINCE DE JAEN) 95
FIGURE 33 : VUE DU VERSANT CALDERON A BEDMAR DANS LA SIERRA MAGINA (PROVINCE DE JAEN) 96
FIGURE 34 : OLIVETTE INTENSIVE A TRES FORTE DENSITE A SALSES (PYRENEES-ORIENTALES) 97
FIGURE 35 : TUYAUX D'ARROSAGE PAR SYSTEME DE GOUTTE-A-GOUTTE A BELMEZ DE LA MORALEDA DANS LA SIERRA MAGINA (PROVINCE DE JAEN) 98
FIGURE 36 : OLIVIERS ET VIGNOBLES ASSOCIES A PIERRELONGUE DANS LES BARONNIES (DROME) 98

FIGURE 37 : JEUNE OLIVERAIE PLANTEE SUR DES *RESTANQUES EN PIERRES SECHES RESTAUREES PAR UN PARTICULIER AU BEAUSSET (VAR)** 99
FIGURE 38 : RICHESSE FLORISTIQUE SELON LE TYPE DE CULTURE (OLIVERAIES, VIGNOBLES) ET LE TERROIR 102
FIGURE 39 : ÉVOLUTION DES PRECIPITATIONS DANS 15 STATIONS METEOROLOGIQUES DE LA PROVINCE DE JAEN (ANDALOUSIE) 106
FIGURE 40 : FRONT D'INCENDIE STOPPE PAR UNE OLIVERAIE EN 2003 A MOURIES (BOUCHES-DU-RHONE) 108
FIGURE 41 : SECTEUR RESIDENTIEL ETENDU SUR D'ANCIENNES OLIVETTES A MANOSQUE (ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE) 110
FIGURE 42 : LES OLIVIERS RESIDUELS DANS UNE ZONE URBANISEE A CEYRESTE (BOUCHES-DU-RHONE) 112
FIGURE 43 : VERSANT OLEICOLE DEVENU RESIDENTIEL A DRAP (ALPES-MARITIMES) 112
FIGURE 44 : NOUVELLE OLIVERAIE DANS UNE GRANDE PROPRIETE : LE DOMAINE DE LA PICHOLINE A AUBAGNE (BOUCHES-DU-RHONE) 114
FIGURE 45 : VUE AERIENNE D'OLIVERAIES ET DE ZONES PERIURBAINES PRES DE DOS HERMANAS (PROVINCE DE SEVILLE) 115
FIGURE 46 : OLIVERAIES ET *RESTANQUES RESTAUREES PAR UN OLEICULTEUR AMATEUR A ROQUEVAIRE (BOUCHES-DU-RHONE)** 116

LISTE DES TABLEAUX

TABLEAU 1: L'EVOLUTION DES VARIETES D'OLIVIERS EN ANDALOUSIE 38
TABLEAU 2 : EVOLUTION DE LA CONSOMMATION MOYENNE ANNUELLE D'HUILE D'OLIVE PAR HABITANT DANS QUELQUES PAYS CONSOMMATEURS (1980-2014) 52
TABLEAU 3 : EVOLUTION DE LA PRODUCTION D'HUILE D'OLIVE DANS LES PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS (EN MILLIERS DE TONNES) 56
TABLEAU 4 : NOMBRE D'APPELLATIONS D'ORIGINE PROTEGEE D'HUILE D'OLIVE ENREGISTREE PAR L'UNION EUROPEENNE EN 2015 65
TABLEAU 5 : LES MODELES OLEICOLES EN FONCTION DU LIEN AU TERRITOIRE 70
TABLEAU 6 : PRINCIPALES OCCURRENCES TERMINOLOGIQUES COMPTABILISEES DANS L'ENSEMBLE DES REPONSES SPONTANEES A LA QUESTION « POURRIEZ-VOUS DECRIRE LE PAYSAGE DE LA FIGURE 25 EN QUELQUES MOTS ?» 82
TABLEAU 7 : EVOLUTION DE LA POPULATION DES REGIONS FRANÇAISES MEDITERRANEENNES 109
TABLEAU 8 : EVOLUTION DE LA POPULATION DANS LES PRINCIPALES PROVINCES OLEICOLES D'ANDALOUSIE 109
TABLEAU 9 : L'INSERTION DE L'OLEICULTURE DANS LES FONCTIONS PRINCIPALES DES ESPACES RURAUX SOUS INFLUENCE URBAINE 121

LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES

ADR : Asociación por el Desarrollo Rural (trad. : association pour le développement rural)

AOP : Appellation d'Origine Protégée

COI : Conseil Oléicole International

DO : Denominación de Origen (trad. : appellation d'origine)

IG : indication géographique

IGP : Indication Géographique Protégée

INAO : Institut National de l'Origine et de la Qualité

INRA : Institut National de la Recherche Agronomique

MAE : Mesure agro-environnementale

PAC : Politique Agricole Commune

SIQO : Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine

TVB : Trame Verte et Bleue

UE : Union européenne

ZPL : Zone de Production Localisée

GLOSSAIRE

***Coltura promiscua* :** mode de culture qui associe au sein de la même parcelle des cultures arbustives (souvent des oliviers, des arbres fruitiers ou des mûriers), de la vigne dont les pampres grimpent parfois dans les arbres et des cultures annuelles en contrebas (principalement des céréales). Mode de culture qui était très fréquent en Italie centrale.

***Comarca* :** « pays » en castillan ; ensemble régional formé de plusieurs communes selon un découpage en ensembles naturels (*comarcas* agraires) ou métropolitains (nouvelles *comarcas)*.

Cortijo : grande ferme isolée dans les campagnes andalouses.

***Dehesa* :** paysage agraire traditionnel dans le Sud de l'Espagne et du Portugal composé de pâturages extensifs piquetés d'arbres, principalement des chênes verts ou des chênes-liège et plus rarement des oliviers.

Grignons : restes de pulpe et de noyaux d'olives après extraction de l'huile d'olive.

Jiennense : originaire de Jaén.

Margines : mélange liquide l'eau de végétation des olives et des résidus d'huile.

***Outin* et *oulière* :** terme provençal désignant des bandes linéaires de terres cultivées alternant des cultures permanentes (*outins*) et des cultures annuelles (*oulières*).

***Restanque* :** terme provençal qui désigne des terrasses cultivées (autres termes employés localement : *bancaou* en Provence, *faïsse* en Languedoc, planche dans le Pays Niçois).

Terroir : espace géographique délimité, défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs, et de pratiques fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains (groupe de travail INAO-INRA). L'Organisation Internationale du Vin a adopté cette définition pour le terroir viti-vinicole : Le "terroir" vitivinicole est un concept qui se réfère à un espace sur lequel se développe un savoir collectif des interactions entre un milieu physique et biologique identifiable et les pratiques vitivinicoles appliquées, qui confèrent des caractéristiques distinctives aux produits originaires de cet espace. Le "terroir" inclut des caractéristiques spécifiques du sol, de la topographie, du climat, du paysage et de la biodiversité (Résolution VITI/CLIMA/07/333).

Scourtin : récipient ou couffin aplati en forme de béret que l'on remplit de pâte d'olive. Ils sont empilés sur une maie et pressés pour faire sortir un liquide contenant de l'huile, des margines et des résidus et conserver les grignons dans le scourtin. Ils étaient traditionnellement confectionnés en genêt ou en sparte, puis plus tard, en fibres de coco et fibres synthétiques.

***Vega* :** terme utilisé en Andalousie pour désigner une vallée dont les terres sont irriguées.