

# Retrouverons-nous le chemin des Olivettes ?

◆ Quatre mille personnes s'occupent de leurs oliviers dans les Alpes-Maritimes. Pas une n'en vit

**A** PRES l'escalade pétrolière, voilà le « boom » des matières grasses. Souvenez-vous ! 1968 : le prix d'un litre d'huile d'olive du « pays » ne dépasse pas 6 francs. 1973 : une augmentation le porte à 10 francs. Actuellement, vous l'achetez aux mouliniers de la région autour de 15 francs.

Interrogés, certains d'entre eux pensent qu'un passage à

18 francs n'est pas intéréssé. Trois fois plus. Pour vous, c'est une des mauvaises surprises de ce début de saison « pan bagnat ». Pour l'arrière-pays niçois, c'est un immense espoir. Peut-être les oliviers de Provence vont-ils vivre une seconde jeunesse, la campagne, sortir de sa torpeur et de sa demi-misère ?

L'olivier, c'est la poésie.

La fascination des rivages méditerranéens... l'appel du soleil... le crissement des cigales... le mistral qui gonfle des vagues argentées à l'assaut des coteaux...

C'est ce qui l'a sauvé.

Arbre sacré, il demeure.

Pendant des millénaires, il a été synonyme de survie, apportant à la terre écrasée de soleil du Sud, l'essentiel de son revenu. Aujourd'hui, il est devenu ornement, par reconnaissance, luxueux présent à la mesure de la tâche accomplie.

1870 : l'huile d'olive de la région niçoise a une renommée mondiale. Tous les ans, vingt-cinq millions de kilos d'huile sont produits. La rue Ségurane est envahie par l'odeur douceâtre de toutes les maisons d'huile de la ville de Nice qui se pressent autour d'un port qui exporte à tout-va.

L'olivier « fait vivre ».

Mais les temps deviennent de plus en plus durs.

Le raffinage des huiles, qui neutralise et désodorise les huiles de graines (arachide, maïs) pour donner des solutions neutres et sans goût à des prix très bas, comparés à ceux de l'huile d'olive vient modifier toutes les perspectives.

Dans l'arrière-pays, ce n'est pas tous les jours gala. L'olivier pousse sur une terre pauvre. Il est cultivé en « restanque » (terrasse). Dans son ombre, il n'y a que des légumes secs, quelques



M. Lesattini, de La Trinité-Victor, possède une véritable olivaie pilote. Ces plants mettront au moins quinze ans avant de porter des fruits.

(Photo Pressenda)