



huiles & oliviers

produits & paysages *du Luberon*

Les oliveraies, très abondantes au début du siècle (on comptait jusqu'à 200 moulins en Vaucluse), ont vu leurs surfaces diminuer suite aux gels de 1929, 1956 et 1986. Elles connaissent aujourd'hui un nouvel essor. Même si l'impact économique de la filière est limité, la culture de l'olivier reste un fort marqueur paysager, climatique et culturel pour les parties sud et est du Parc.

Aujourd'hui, en Luberon, la production annuelle varie entre 300 et 400 tonnes, transformée en huile dans 14 moulins, aussi bien par des agriculteurs professionnels que des particuliers.

Bénéficiant de deux AOC (« Haute-Provence » et « Provence »), la production oléicole du Luberon est essentiellement basée sur la production d'huile artisanale de haute qualité.

La variété dominante est « l'Aglandau », appelée également « Verdale de Carpentras ». Elle produit une huile riche en arômes, au goût d'artichaut et d'amande.

