

Depuis des siècles, la lavande est utilisée pour son parfum et pour ses vertus thérapeutiques naturelles.

La cueillette de la lavande sauvage s'est développée à grande échelle dans les montagnes calcaires de la Provence à la fin du 19^{ème} siècle. L'écoulement de la production s'effectuait presque exclusivement vers la ville de Grasse, cité des parfumeurs.

Progressivement, la culture s'est substituée à la cueillette dans les années 1930.

Botanique :

Cette appellation est réservée au produit naturel obtenu par distillation à la vapeur d'eau des sommités fleuries de *Lavandula angustifolia*. Cette plante ne pousse naturellement que dans les terrains secs et calcaires au-dessus d'une altitude de 600 à 800 mètres selon les situations.

Les plants doivent être d'origine locale, multipliés par semis et cultivés en population. Les clones sont exclus.

Cette diversité génétique confère à l'huile essentielle richesse et complexité.

Il convient de bien différencier les différentes espèces de lavande :

- Lavande fine (*Lavandula angustifolia*) : pousse en altitude dans les étages de végétation supraméditerranéen alticole et montagnard.
- Lavande aspic (*Lavandula latifolia*) : pousse à basse altitude (<600 m) dans l'étage mésoméditerranéen.
- Lavandins (*Hybrides Lavande fine X Lavande aspic*) Tous les lavandins cultivés sont des clones. Leur rendement est élevé et l'odeur camphrée plus grossière est due au parent aspic.

L'appellation :

Elle a été reconnue en 1981 pour différencier cette production des lavandes d'importation bulgares produites exclusivement à partir de clones.

L'aire de production comprend les terrains situés à une altitude supérieure à 800 mètres dans 285 communes de la Haute Provence.

Des dérogations à cette limite altitudinale peuvent être accordées par l'INAO après vérification de la nature lavandicole du terroir. Les critères pris en compte sont d'une part la nature des sols (secs et calcaires) mais surtout l'aspect microclimatique appréhendé par l'examen de la flore naturelle en place dans les situations non perturbées par l'activité humaine.

L'agrément :

Les échantillons d'huile essentielle prélevés chez les producteurs sont analysés (critères chromatographiques) et soumis à l'olfaction par une commission composée de producteurs, d'acheteurs et de techniciens de la filière.

En 2001, 87% de la production revendiquée (18 tonnes) a été agréée en AOC.

Marchés :

Les principaux débouchés sont la parfumerie haut de gamme et l'aromathérapie (antiseptique, anti-rhumatismes, pouvoir cicatrisant, vertus relaxantes, ...).