

La myrtille sauvage

PARC NATUREL RÉGIONAL DE MILLEVACHES EN LIMOUSIN

Programme
d'expérimentation
et d'innovation
sur les pratiques
de production
de myrtille sauvage

Une autre vie s'invente ici
Una outra vida s'inventa aquí



La myrtille, un fruit emblématique de la montagne limousine

Le myrtille sauvage appartient au cortège de la flore observable sur la montagne limousine au même titre que la callune, la bruyère cendrée, la molinie, la fétuque rouge, le hêtre ou le pin sylvestre.

Le myrtille est une espèce végétale caractéristique des zones de montagne et est observable de 500 à 2500 mètres d'altitude.



Très nettement acidophile (pH de 3,5 à 4,5) et indicatrice de la présence d'humus brut (mor), cette plante se développe bien en climat frais et ensoleillé en altitude ou descend plus bas sur les versants nord et/ou à la mi-ombre sur des terrains mésophiles. Si le myrtille ne colonise pas les stations sèches comme peut le faire

la callune, on l'observe pourtant sur des zones sans sol, notamment des plaques de granit.

Il fait partie des chaméphytes, plantes dont les organes permettant de passer la mauvaise saison (bourgeons ligneux) sont situés entre 10 et 30 centimètres au-dessus du sol et sont protégés du gel par le manteau neigeux hivernal. Lorsqu'il a pu s'installer, son rhizome lui procure une grande pérennité dans le temps. On peut ainsi voir en sous-bois des myrtilles, reliques d'anciennes landes à myrtille, qui ne produiront que peu ou pas de fruits.

Un fruit sensible aux aléas climatiques

La myrtille est un fruit dont le développement est très sensible aux variations du climat. Au printemps, au moment de la floraison, des gelées ou de fortes pluies peuvent abîmer les fleurs et réduire la récolte. À la période de la récolte, entre juillet et août, ce sont les grêles qui sont susceptibles

de détériorer les fruits. Par ailleurs, un manque d'eau en juillet peut limiter la croissance des fruits, voire fragiliser les pieds. En effet, le myrtille est une plante qui nécessite une pluviométrie régulière. Cette vulnérabilité entraîne des irrégularités de production qui ne facilitent pas la mise en place d'une filière de valorisation.

Un fruit issu des milieux naturels et plein d'arômes

La myrtille est emblématique des produits issus de la montagne limousine, comme peuvent l'être le sarrasin ou les girolles. La cueillette de ce fruit sauvage est également une activité récréative et socio-culturelle : on a des « coins » à myrtille comme des « coins » à champignons, on la cuisine et on la partage. Restaurateurs et pâtisseries apprécient également ce fruit plein d'arômes et de couleurs.

Des landes à myrtille en déclin sur le territoire

La présence des myrtilles sur le plateau de Millevaches est liée au contexte pédoclimatique et à l'histoire des landes. Les myrtilles recouvrent surtout les landes secondaires d'origine anthropiques qui tendent à se refermer suite à l'arrêt des pratiques de pâturage.

De 1850 à 1920, un pic démographique sur le territoire du plateau a conduit à l'intensification des usages. La plupart des landes étaient des communaux. Métayers, fermiers et propriétaires en partageaient les usages. Les brûlis réguliers au service de l'implantation de culture et le pâturage intensif des landes ont conduit à un appauvrissement du milieu durant cette période.

De 1920 à 1970, suite notamment au phénomène d'exode rural et à la fin du métayage, le milieu fut moins sollicité. La myrtille connaît alors un fort développement suite à la réduction voire à l'abandon du pâturage ovin. Le myrtille s'est développé sur ces sols lessivés.

De 1970 à 2010, les dynamiques de fermeture du milieu se poursuivent amenant leur lot de ligneux comme la callune et la bruyère, les genêts et la fougère. Pour les milieux qui se sont davantage enrichis, succèdent le sorbier, la bourdaine, le houx et le hêtre. Cette évolution provoque une forte réduction des zones de myrtilles en surface et en capacité de production de fruits.



Réimplanter la myrtille sur la montagne limousine

La myrtille et sa récolte ayant marqué le territoire, l'idée de redynamiser cette filière est à l'origine d'une initiative portée par des agriculteurs, des cueilleurs et des habitants. Avec l'appui du Parc naturel régional de Millevaches en Limousin et de la FRCIVAM en Limousin, un cycle de rencontres, d'échange d'expériences et d'expérimentation est ainsi mis en oeuvre depuis 2015.

Au cours d'une étude réalisée par le Parc en 2007, de nombreux sites de production ont été recensés sur la montagne limousine. En 2015 et 2016, plusieurs visites croisées de quelques uns de ces sites ont rassemblé agriculteurs, propriétaires et cueilleurs. Ces parcelles, qui hier encore étaient récoltées, offraient une réelle production. Aujourd'hui, fortement dégradées et peu exploitables, elles sont nettement moins productives. Cependant, quelques exceptions



demeurent, notamment dans le massif des Monédières où plusieurs lots sont toujours récoltés de manière plus ou moins régulière. Une réelle nostalgie de cette période « d'abondance » a été constatée lors de ces visites. Par ailleurs, ces rencontres confirment l'existence d'une conscience forte de la valeur gustative et économique de cette production. De plus, ce fruit représente un réel intérêt pour les producteurs pratiquant la vente directe.

Ces échanges ont confirmé la difficulté auxquels nous sommes confrontés actuellement : nous ne savons pas forcément comment réhabiliter les landes à myrtille.

Ainsi, l'observation des parcelles, les échanges d'expériences sur le territoire et sur d'autres zones, ont conforté l'envie du collectif de rechercher quels itinéraires techniques peuvent permettre de retrouver des parcelles productives de myrtilles sur la montagne limousine.



Une capacité de production importante, aujourd'hui fortement réduite

À partir des années 1960, la récolte systématique des fruits est mise en place. Organisée en partie par des courtiers d'Auvergne et des négociants locaux liés au marché national, cette cueillette estivale a rythmé la vie des campagnes. Partout sur la montagne limousine, des Monédières au plateau de Millevaches, elle rassemblait alors des générations de jeunes et de paysans. Assez rapidement émergent des activités de transformation et de valorisation de la myrtille sauvage en vente directe ou en circuits courts.

Dans les années 1990, une baisse significative de la production est observée. L'importance économique de l'activité décroît. La succession d'accidents climatiques, mais surtout la réduction de la surface récoltée et la moindre productivité des parcelles, expliquent ce constat. Le bleuet de culture, qui deviendra « myrtille », remplace peu à peu la myrtille sauvage. La production agricole, puis la consommation locale, s'orientent alors vers ce fruit nouveau et les filières longues se tournent en partie vers d'autres massifs ou des fruits d'importation.

Une hypothèse de travail : donner de la place à la myrtille favorise son développement

L'enjeu et la difficulté sont de stabiliser un milieu en évolution permanente, qui en l'absence d'intervention de l'Homme ou d'animaux aurait tendance à laisser la place à un nouveau cortège floristique où le myrtillier, quant à lui, ne serait pas présent. En effet, le myrtillier disparaît si la présence d'autres végétaux est trop forte. Pour qu'il prolifère, il est nécessaire de limiter la concurrence des autres végétaux présents dans les landes. Habituellement, les plantes concurrentes au myrtillier sont la callune, la bruyère et les herbacées.

Si l'on propose un contexte favorable au myrtillier et/ou défavorable aux autres plantes de la lande, alors il pourrait passer d'une dynamique de réduction à une dynamique d'extension.

L'hypothèse de départ testée est qu'en l'absence d'intervention humaine, le myrtillier installé sur des zones traditionnelles disparaîtrait car la concurrence des parties aériennes des plantes du cortège floristique présent n'est pas à son avantage. Par contre, les rhizomes du myrtillier seraient stimulés par des blessures de la partie aérienne, ce qui lui permettrait de gagner la compétition racinaire.

Un programme d'expérimentation sur les pratiques de production de myrtille

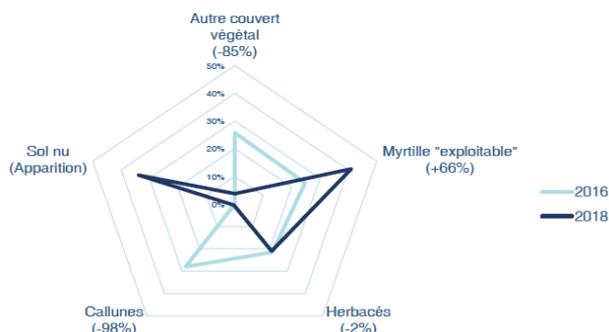
Depuis 2015, une parcelle de lande à myrtille située sur la Ferme de la Monédière à Chaumeil fait l'objet d'un suivi régulier dans le cadre du « *programme d'expérimentation et d'innovation sur les pratiques de production de myrtille sauvage* » mis en oeuvre par le PNR de Millevaches en Limousin et son partenaire opérationnel, la FRCIVAM en Limousin.

S'appuyant sur les retours d'expérience d'éleveurs du territoire - dont celui de la Ferme de la Monédière où plusieurs actions ont été conduites depuis les années 1990 afin de stabiliser et d'améliorer les 20 hectares de landes à myrtille qui y sont exploités - et de savoirs empiriques, un protocole expérimental a été mis en place sur une lande à myrtille autrefois productive et dans laquelle le genêt des Anglais et la callune occupaient en 2016 une part importante de la couverture végétale.

L'objectif de l'expérimentation est donc de rénover cette lande vieillissante qui, pour permettre la comparaison entre différents itinéraires techniques, a été divisée en 4 zones (broyée ou brûlée, avec et sans pâture).

Les actions de broyage, brûlage et pâture sont réalisées par l'agriculteur selon des modalités et des périodes bien définies afin d'en maximiser l'efficacité. La présence, la répartition et les proportions des différentes plantes de la lande sont relevées et enregistrées à chaque fin d'été. Ces observations permettent de mieux appréhender les concurrences entre les plantes et leurs dynamiques de développement. Il devient ainsi possible de déterminer les itinéraires les plus efficaces pour régénérer les landes à myrtille.

Bien que la parcelle présente à ce jour une forte hétérogénéité avec des zones où de grandes plaques de myrtille peuvent



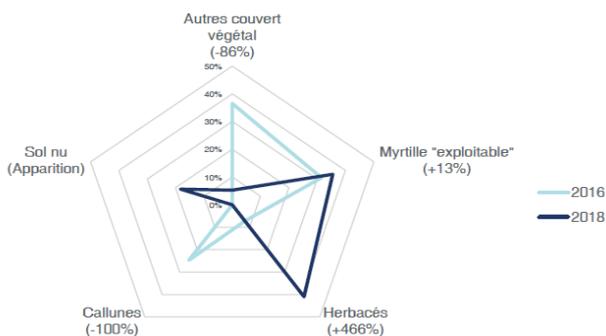
Evolution de la couverture végétale sur la zone broyée puis pâturée (en % de la surface totale)

être observées et d'autres où l'arbuste est quasi absent, les résultats issus des relevés réalisés en septembre 2018 sont très encourageants quant aux possibilités de restaurer de tels milieux.

En effet, sur la zone broyée et pâturée, les pieds de myrtille « exploitables », qui ne couvraient qu'un quart de la parcelle avant intervention, se sont considérablement développés et occupent désormais plus de 40%. Cette augmentation significative de l'emprise de la myrtille est à rapprocher du recul observé de la callune qui a presque disparu de la parcelle alors qu'elle occupait plus de 25% de sa surface en 2016. Bien qu'aucun lien de causalité ne puisse être mis en évidence à ce stade du programme, le déclin de la callune semble donc profiter à la myrtille qui, en raison d'une moindre concurrence, se développe. À l'exception de ces deux espèces, le chantier mené sur la parcelle ne semble avoir que de faibles incidences sur la couverture des autres espèces présentes, en particulier les herbacés. Si le pâture, tel qu'il a été pratiqué ces deux dernières années, a permis de contenir le développement des herbacés, il s'avère toutefois insuffisant pour réduire la couverture de ces graminées.

Quel que soit l'itinéraire technique, les résultats observés ne présentent pas de différence significative. Il n'est par conséquent pas possible de se prononcer, à l'heure actuelle, en faveur d'une méthode plutôt qu'une autre.

Le programme étant amené à se prolonger jusqu'en 2020, les années à venir présentent un réel intérêt pour les acteurs concernés puisqu'elles devront permettre de confirmer l'efficacité des itinéraires techniques testés tout en y apportant d'éventuelles améliorations.



Evolution de la couverture végétale sur la zone brûlée puis pâturée (en % de la surface totale)

Contacts utiles

Erwin DARAGNÈS

Chargé d'étude Agriculture et Alimentation
PNR de Millevaches en Limousin
e.daragnes@pnr-millevaches.fr
05 55 96 97 00
www.pnr-millevaches.fr

Vincent LELAURE

Chargé de mission Agriculture durable
PNR de Millevaches en Limousin
v.laure@pnr-millevaches.fr
05 55 96 97 25
www.pnr-millevaches.fr

Denis ALAMOME

Animateur pour des systèmes économes et autonomes - FRCIVAM en Limousin
denis.alamome@civam.org
05 55 26 07 99
www.frcivam-limousin.com

