

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, le pin sylvestre, etc.



Le myrtille est une espèce végétale caractéristique des zones de montagnes, observable de 500 m jusqu'à 2500m d'altitude. Espèce très nettement acidophile (pH 3,5 à 4,5), indicatrice de la présence d'humus brut (mor), elle 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 granite.

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. Au moment de la récolte en juillet-août, ce sont les grêles qui sont susceptibles de détériorer les fruits. En juillet, c'est le manque de pluie qui peut limiter la croissance des fruits, voire fragiliser les pieds. Le myrtille est une plante qui nécessite une pluviométrie régulière. Cette vulnérabilité entraîne des irrégularités de production qui ne facilite 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 peut l'être le sarrasin ou les girolles. La cueillette de ce fruit sauvage est une activité récréative et socio-culturelle : on a des coins à myrtille comme des coins à champignons, on la cuisine et on la partage. Les restaurateurs et pâtisseries apprécient aussi ce fruit plein d'arômes et de couleurs.



Rapide historique des landes de la Montagne Limousine

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.

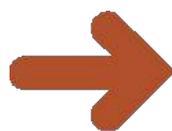
De 1920 à 1970, suite notamment au phénomène d'exode rural et à la fin du métayage, le milieu fut moins sollicité. La myrtille connaît alors un fort développement suite à la réduction voire à l'abandon du pâturage ovin. Le myrtillier s'est développé sur ces sols lessivés.

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, 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 myrtilliers, en surface et en capacité de production de fruits.

Une capacité de production importante, aujourd'hui fortement réduite

A partir des années 60, la récolte systématique des fruits est mise en place. Elle est organisée pour partie par des courtiers d'Auvergne, puis des négociants locaux, liés au marché national. De nombreuses générations de jeunes du pays et paysans ont participé à cette activité estivale de cueillette. Cette dernière avait une vraie incidence dans l'activité du pays à cette période. Partout sur la montagne limousine, des Monédières au plateau de Millevaches, des cueillettes rythment la vie des campagnes. Assez rapidement, émergent des activités de transformation et de valorisation de la myrtille sauvage en vente directe ou en circuits courts.

Dans les années 90, une baisse significative de la production est observée, impliquant de fait une diminution de l'importance économique de l'activité. La succession d'accidents climatiques, mais surtout la baisse de la surface récoltée et la diminution de la productivité des parcelles, expliquent ce constat. Le bleuët de culture, qui deviendra rapidement « myrtille », remplace la myrtille sauvage. La production agricole, puis la consommation locale, sont alors orientées vers ce fruit nouveau, et les filières longues se tournent, pour partie, vers d'autres massifs ou des fruits d'importation.



Réimplanter la myrtille sur la montagne limousine

La Myrtille et sa récolte ont marqué le territoire. C'est l'idée de redynamiser cette activité qui est à l'origine d'une initiative portée d'une part par des agriculteurs, des cueilleurs et des ruraux, et appuyée d'autre part par le Parc Naturel Régional de Millevaches et la FRCIVAM en Limousin (une association d'agriculteurs et de ruraux œuvrant au développement durable de nos campagnes). Un cycle de rencontre, d'échange d'expériences et d'expérimentation a ainsi été mis en place.

Rencontre entre agriculteurs sur différents sites de production en 2015 - 2016

Durant une étude réalisée par le PNR de Millevaches en 2007 **de nombreux sites de production sur la montagne limousine ont été recensés**. En 2015 et 2016 ont eu lieu, entre agriculteurs, propriétaires ou cueilleurs, des visites croisées de quelques un des ces sites. Ces parcelles étaient hier récoltées et offraient une réelle production. Aujourd'hui, fortement dégradées et peu exploitables, elle sont nettement moins productives. Cependant, il y a quelques exceptions, notamment dans les Monédières, où plusieurs lots sont encore récoltés régulièrement, ou ailleurs, de manière plus discrète. Une réelle nostalgie de cette période « d'abondance » a été constatée lors de ces visites. Ces rencontres confirment l'existence d'une conscience forte de la valeur gustative



et économique de cette production. De plus, il existe un intérêt réel pour les producteurs ayant une activité de 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 groupe de rechercher **quels itinéraires techniques pouvaient permettre de retrouver des parcelles productives de myrtilles sur la montagne limousine.**

Une hypothèse de travail : donner de la place à la myrtille pour permettre 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.

Des expériences empiriques pour régénérer les landes de myrtille. L' exemple de la ferme de la Monédière : broyage, brûlage et pâturage

La Ferme de la Monédière exploite 20 ha de landes à myrtille. Les myrtilles sont transformées sur place et commercialisées en vente directe et en magasin bio. Comme dans d'autres landes, les exploitants y constatent une réduction progressive des surfaces de myrtilles et le vieillissement des pieds. Depuis les années 1990 plusieurs actions ont été conduites pour stabiliser et améliorer le peuplement :

Première action : réhabilitation par **broyage au gyrobroyeur**, afin de régénérer les pieds de myrtille et limiter le développement de la bruyère. Après 4 ans, la récolte est à nouveau possible, sur des pieds jeunes, mais le développement des autres végétaux reprend lui aussi rapidement. Cela a pour effet de limiter l'efficacité de cette remise en état. De plus, les pieds de myrtille regagnent peu d'espace sur les pieds de bruyères et de callunes.

Cette première expérience semble en tous cas confirmer qu'il est possible de régénérer les parcelles de myrtille. Cependant, il faut trouver des techniques pour ralentir le développement des autres végétaux. Le pâturage ne pourrait-il pas être une solution ?



Deuxième action : en 2014, un essai de **brûlage dirigé** a été réalisé sur 3 ha. Le brûlage, réalisé selon la technique dite « à la recule », a eu lieu au mois de mars. Cette technique a été choisie pour maîtriser parfaitement le feu, avoir le minimum d'incidence sur la faune des landes, tout en permettant un bon niveau de combustion des végétaux. Il permet de détruire les herbacées, les callunes et les genets, tout en ayant un faible impact sur les systèmes racinaires, notamment celui de la myrtille.

Cette opération permet :

- de régénérer les pieds de myrtilles ;
 - de donner plus de place aux landes à myrtille.
- La lande à myrtille devient productive au bout de trois ans.

Troisième action : parallèlement, des essais de **pâturage** de landes à myrtille par un lot d'agnelles sont réalisés, afin de maîtriser herbacés et ligneux. Les périodes de pâturage se situent en fin d'hiver, avant la floraison, et en fin de printemps, après la formation du fruit et avant son mûrissement.

La mise en place d'un protocole pour comparer différentes modalités de rénovation

C'est à partir de ces retours d'expérience et de ces savoirs empiriques que nous avons mis en place un protocole. Il s'agit d'un essai de rénovation d'une lande à myrtille vieillissante. Plusieurs techniques y seront comparées. La parcelle choisie est une ancienne lande à myrtille récoltée et dans laquelle, à l'heure actuelle, le genêt des anglais et la callune ont pris une part importante de la surface. La parcelle est divisée en quatre espaces ayant chacun leur itinéraire :

- broyé en année 1 puis pâturé par les moutons tous les ans ;
- brûlé en année 1 puis pâturé par les moutons tous les ans ;
- broyé en année 1 puis aucun pâturage ;
- brûlé en année 1 puis aucun pâturage.

Les actions de broyage, brûlage et pâturage seront réalisées 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 seront relevées et enregistrées chaque année. Ces observations nous permettront de mieux comprendre les concurrences entre les plantes ainsi que leur dynamique de développement. Elles permettront ainsi de déterminer des itinéraires possibles pour régénérer les landes à myrtille.



Contacts :

Denis Alamome,
denis.alamome@civam.org
05 55 26 07 99
www.frcivam-limousin.com

Vincent Lelaure,
v.lelaure@pnr-millevaches.fr
05 55 96 97 25
www.pnr-millevaches.fr

