

LA MYRTILLE



Une culture à développer

Fiche élaborée par le Syndicat des Producteurs de Myrtilles de France

UN FRUIT D'AVENIR

En plein essor, la consommation française de la petite baie bleue ne fait qu'augmenter depuis les années 80. De mieux en mieux référencée dans les commerces, il est possible de l'utiliser de toutes les façons. Quoi de mieux que cette couleur bleutée dans une salade de fruit ou le doux souvenir de confitures d'antan ? C'est un fruit à la mode très attrayant. Les journaux la citent souvent comme un fruit santé, riche en antioxydants et en vitamines.

La myrtille est majoritairement conduite en pleine terre et ne demande que peu d'interventions. Il est donc tout à fait possible de la cultiver en agriculture biologique.

Mûrissant entre juin et août, la myrtille française a sa place dans la grande distribution entre les provenances du sud et celles du nord de l'Europe. C'est également l'époque où les consommateurs sont disponibles pour la cueillir eux même ou la transformer. Le circuit de proximité reste son potentiel de développement le plus fort.



DE QUOI PARLE-T-ON ?

La myrtille cultivée est une myrtille arbus-tive, sous la forme d'un buisson de 1 à 2 mètres de haut, produisant de grosses baies (2-3g) à chair blanche. Introduite en France depuis une trentaine d'années, sa culture dans les différentes régions fran-çaises commence à être bien connue. Sur terrain acide, elle est assez facile à cultiver. Il s'agit essentiellement de l'es-pèces *Vaccinium corymbosum* (northern highbush). Plus récemment, l'espèce *Vacci-nium ashei* (rabbiteyes) est aussi cultivée dans l'extrême sud de la France.



CULTIVEZ LA MYRTILLE

- Ce fruit a de belles perspectives sur le marché français
- Tous les acteurs de la filière le disent : « il manque de la myrtille française »
- C'est une production rémunératrice même sur une petite surface.

Conduite de la culture

Source : SPMF

OÙ PLANTER?

- Dans les régions tempérées, allant de la plaine à la basse montagne.
 - Dans un sol à tendance sableuse, riche en matière organique, acide (pH6 maximum) et sans excès d'eau.
 - Sur une parcelle avec possibilité d'irriguer régulièrement.
 - Dans les endroits exempts de gel de printemps
- La myrtille peut aussi se cultiver en hors sol.

QUELLES VARIÉTÉS CHOISIR?

- Préférer des variétés à fruits fermes pour les circuits longs.
- Les consommateurs pour la vente en direct recherchent le goût, puis le calibre sans négliger la fermeté.
- Pour la transformation, choisir les fruits avec les qualités technologiques adaptées. N'hésitez pas à consulter les pépiniéristes spécialisés pour plus d'informations sur les variétés.



Bluecrop



Darrow



Duke



Chandler

Legacy

COMMENT PLANTER?

La plantation se fait généralement à partir de la fin d'automne jusqu'au début du printemps. Les plants sont fournis en godet de 1l à 5l. Plus le pied est grand, plus vite il produira et l'enherbement sera plus facilement maîtrisé. Le myrtillier se plante avec une distance de un mètre sur le rang et de 3 mètres au minimum entre les rangs. Les pieds sont repiqués préférentiellement à hauteur de sol. Mais la plantation sur butte peut être nécessaires si le terrain est humide, faiblement acide ou trop argileux. La structure du sol doit être meuble et profonde. Selon l'analyse de terre, le sol pourra être enrichi en matière organique et acidifié en incorporant des déchets de bois résineux ou par un apport de soufre. L'irrigation doit être prévue dès la plantation. Une toile de paillage peut être posée pour lutter contre les adventices mais elle rendra difficile la fertilisation minérale ou organique solide. Il faut prévoir un coût de 20 000 € à 26 000 € avec la main d'œuvre pour planter un verger de myrtilles.

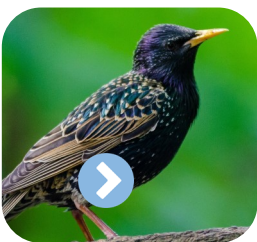




LE DÉSHERBAGE

Il est impératif de maîtriser les adventices, surtout les premières années.

- Préparer le sol avant plantation pour qu'il soit exempt de vivaces ou de semences d'annuelles.
- Les premières années, prévoir une toile de paillage ou écorces ou désherbage chimique ou manuel 2 à 4 fois dans l'année.
- Nettoyer le pied à la main. Compléter par des passages de rotofil et la tonte de l'interrang enherbé.



LA TAILLE

La fructification se fait sur les rameaux de 2 ans et plus. La taille a pour but de former un buisson aéré porteur de bourgeons floraux tout en gardant un équilibre global. C'est un travail très long. Comptez 70 à 200 heures/ha, selon les variétés et les choix techniques.

LA FERTILISATION

La myrtille est peu exigeante en fertilisation. Les apports seront calculés en fonction des analyses de terres et des objectifs de rendement avec certaines spécificités : pas d'engrais contenant des chlorures ou des nitrates. Les engrais organiques sont intéressants pour maintenir un taux élevé de matière organique garantissant une bonne structure.

L'IRRIGATION

Elle est indispensable et à mettre en place dès la plantation. Arrosage par goutte à goutte. En pleine production et en pleine chaleur, un pied peut consommer jusqu'à 9 litres d'eau par jour. L'apport moyen journalier se situe entre 5 et 7l par pied, à fractionner en 2 à 4 fois par jour.

LA PROTECTION

- Les oiseaux sont les principaux prédateurs. Prévoir des filets de protections ou un système d'effarouchement sonore.
- La drosophile suzukii est une petite mouche qui pond dans le fruit sain et se développe les années humides. Il faut être très rigoureux avec une cueillette fréquente, des pièges autour de la parcelle et si besoin des traitements.
- Les premières années, le campagnol terrestre est à surveiller. Il mange les racines des pieds qui dépérissent.



Récolte et commercialisation

Source : SPMF

LA RÉCOLTE

La récolte des myrtilles s'étale de mi-mai pour les régions précoces à fin septembre pour les plus tardives. Les rabbiteyes plantées en région précoce se cueillent en septembre-octobre. Le rendement peut aller de 2 kg/pied (6 t/ha) pour les vergers les moins productifs à plus de 4 kg/pied pour les plus productifs (13 à 15 t/ha). Ce rendement sera atteint progressivement sur 5 à 7 ans. La cueillette se fait en 2 à 8 passages selon les variétés et le rythme choisi. La cueillette en France est manuelle quasi-exclusivement. Il faut prévoir des équipes de salariés suffisantes (ou des clients en libre cueillette assez nombreux) pour cueillir dans de bonnes conditions l'ensemble de la récolte. Les rendements de cueillette moyens sont de l'ordre de 5 kg/heure. Ils peuvent atteindre 7 kg dans des pieds bien taillés avec des variétés à gros fruits et à maturité très groupée.



LA COMMERCIALISATION

Circuits longs

Les opérateurs sont les mêmes que pour la framboise et la fraise. Quelques coopératives, grossistes ou distributeurs commercialisent les myrtilles. Les fruits sont conditionnés en barquette ou en plateau vrac. Il existe aussi une filière bio,

Circuits courts

Les consommateurs ont plus en plus de plaisir à consommer de la myrtille cultivée et en redemandent. Les ventes se font chez les producteurs, sur les marchés, et dans les magasins collectifs. La cueillette à la ferme est très appréciée et est pratiquée dans de nombreux vergers.



Le SPMF est un lieu d'échanges et d'accompagnement pour les nouveaux producteurs.

Pour aller plus loin

Cette fiche a été réalisée par le Syndicat des Producteurs de Myrtilles de France (SPMF). Le syndicat regroupe producteurs et opérateurs représentant la filière myrtille. C'est un lieu d'échanges mais aussi d'accompagnement pour les nouveaux producteurs.

Pour en savoir plus sur la myrtille :

- Consulter nos fiches thématiques approfondies ainsi que la monographie « Myrtilles, groseilles et fruits des bois » éditée par le CTIFL.
- Rencontrer des producteurs près de chez vous, les pépiniéristes spécialisés, les techniciens de coopératives ou de chambres d'agriculture en consultant la liste sur notre site : www.myrtilles.com
- Acheter le CD-ROM « Myrtille bien vu » du SPMF (45€)

Contact : SPMF – Chez Michelle MAS DE FEIX – Le Bourg - 23460 SAINT MARC A LOUBAUD
Tél : 05 55 66 09 18
contact@myrtilles.com

