Témoignages

Ils cultivent des myrtilliers

Le marché de la myrtille se développe en France mais cette culture reste encore peu connue. Quatre producteurs nous présentent leurs choix techniques et commerciaux. Aujourd'hui, tous réussissent à bien valoriser leurs récoltes.

Petit fruit santé par excellence, la myrtille séduit de plus en plus de consommateurs en France et en Europe. « *Depuis deux ou trois ans, le marché français se développe, beaucoup à travers les importations, mais la demande en myrtilles françaises augmente* », constate Caroline Barbier, présidente du syndicat des producteurs de myrtilles de France (SPMF), qui a vu depuis deux ans son nombre d'adhérents doubler.

Aujourd'hui, parmi sa soixantaine de producteurs, Michelle Mas de Feix (Verger de Cessinas, Creuse) et Philippe Loridat (Ferme de la Chamoye, Haute-Saône) font figure de précurseurs. Depuis une trentaine d'années, ils cultivent des variétés anciennes de l'espèce *Vaccinium corymbosum* appartenant au groupe des Northern highbush qui ont d'importants besoins en froid (environ 1 000 heures). Darrow fait partie de leurs variétés les plus gustatives. En Ardèche, Christophe Frances (Gaec de la Souche) a également opté pour cette variété tardive en 2015. En Dordogne, Côme Lapierre (Vergers de la Californie) s'est dirigé vers l'espèce *Vaccinium asheï* (Rabitteyes). « *Centra Blue donne de gros fruits, doux. C'est une variété tardive adaptée aux températures élevées. Elle est très vigoureuse et moins exigeante par rapport à la qualité des sols qui sont ici un peu argileux* », justifie le chef de culture. En effet, le myrtillier apprécie plutôt les sols drainants, assez sableux, et acides comme chez les trois autres producteurs. Dans le cadre d'installations de producteurs, le SPMF vérifie d'ailleurs toujours avec les porteurs de projets que leurs sols sont adaptés à la culture et que celle-ci peut être irriguée.

Limiter le ploiement

Dans la conduite du verger, un des aspects les plus techniques pour Christophe Frances est la taille d'hiver. Côme Lapierre y consacre environ 150 h/ha. Il renouvelle tous les ans une à deux des cinq-six charpentières. Il nettoie également le pied des arbres jusqu'à 1 m de hauteur. Philippe Loridat préfère quant à lui conserver ses six charpentières de départ et renouveler les branches. Il limite ainsi le ploiement des branches fines dans les allées au moment de la récolte. « *C'est plus long à la taille (environ 450 h/ha) et les plantes sont plus hautes (2,50-3 m), mais c'est un choix que j'ai fait* », assume-t-il. De son côté, Michelle Mas de Feix effectue depuis quelques années une « *taille plus sévère* » de ses arbustes (maximum 1,80 m de haut) pour notamment faciliter la cueillette et la pose de filets anti-insectes en monorang. Depuis 2018, une partie des myrtilles en plein champ est

© CAROLINE BARBIER

Variété ancienne de l'espèce « Vaccinium corymbosum » (Northern Highbush).

ainsi protégée des attaques d'oiseaux et de *Drosophila suzukii*. « *C'est très efficace*, se félicite-t-elle. *Cette année, nous investissons à nouveau.* » Pour lutter contre *D. suzukii*, les autres producteurs ont dû resserrer les récoltes, avec des passages tous les dix jours, voire une fois par semaine aux Vergers de la Californie. Dans cette exploitation, un filet périphérique de 2 m de haut a par ailleurs été installé autour des cultures et deux traitements à base de spinosad sont réalisés. « *Cela fait deux saisons que nous n'avons pas de dégâts* », observe Côme Lapierre.

Gérer la main-d'œuvre

Face aux risques de gelées tardives, la présence de certains bioagresseurs, la disponibilité en paillage (…), les producteurs ont fait des choix bien distincts. Tous se retrouvent néanmoins sur la nécessité de bien gérer la main-d'œuvre au moment de la récolte (en moyenne entre 15 et 25 personnes par hectare). Une fois la difficulté relative à la main-d'œuvre résolue, les quatre producteurs s'accordent sur le fait qu'ils arrivent à bien valoriser l'intégralité de leur production (premiers choix et écarts de tri) à travers les circuits courts et/ou longs, et ce, d'autant plus que la myrtille se conserve relativement bien. Dans les mois à venir, le SPMF compte donc bien continuer à développer cette culture en France en s'appuyant notamment sur son réseau de producteurs. Le syndicat s'est par ailleurs engagé dans plusieurs projets[1] pour soutenir la filière et apporter des références techniques. Il souhaite aussi pouvoir garantir une image de qualité de ses produits dans la durée. « *On veut bien de nouvelles variétés, avec des baies grosses et fermes, mais il faut aussi que le goût soit là* », rappelle la présidente.

Caroline Even

(1) Avec notamment les filières cassis, groseille (ANCG) et framboise (AVFF).

Des filets anti-insectes protègent une partie des myrtilliers cultivés par Michelle et Martial Mas de Feix.

MICHELLE MAS DE FEIX

MICHELLE MAS DE FEIX, VERGER DE CESSINAS

Des filets contre « D. suzukii »

- Saint-Marc-à-Loubaud (Creuse), à 700 m d'altitude
- 2 ha dont 1,5 ha de myrtilliers (aussi framboises, cassis, groseilles, rhubarbes)
- Plantation des myrtilliers : 1989
- Variétés : une dizaine dont Collins, Brigitta, Coville, Darrow…
- Densité : 1 x 3 m
- Tunnel et plein champs
- Production : 8-10 tonnes par an
- Irrigation : goutte-à-goutte
- Fertilisation : engrais bio
- Désherbage manuel sur le rang, tonte de l'interrang
- Lutte antigel : trois appareils FrostGuard (Agrofrost)
- Peu de problématiques sanitaires
- Récolte : de mi-juillet jusqu'à début septembre
- Atelier de transformation
- Ventes : 50 % en vente directe, 25 % en cueillette libre-service, 25 % pour la transformation (vente directe)

DONNÉES CLÉS

Syndicat des producteurs de myrtilles de France

- Créé en 1987
- Une soixantaine de producteurs
- Surfaces des adhérents : de moins de 1 ha à 28 ha
- Au total, plus de 100 ha de vergers (non représentatif en matière de surfaces en France)
- À venir : en 2020, la démarche de certification européenne des plants va commencer chez deux pépiniéristes. En 2021, des essais (FranceAgriMer) sur des alternatives au désherbage chimique pourraient démarrer avec le CTIFL. En projet, des essais d'évaluation variétale dans différentes régions pédoclimatiques.

Philippe et Annemieke Loridat en pleine récolte.

CÔME LAPIERRE, VERGERS DE LA CALIFORNIE

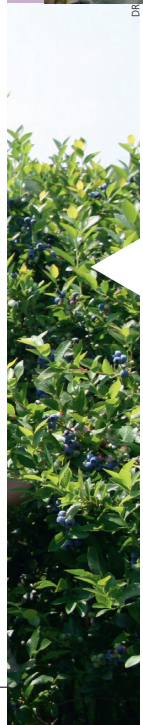
75 % de Rabitteyes

- Grun-Bordas (Dordogne), à 200 m d'altitude
- 35 ha dont 4 ha de myrtilliers (aussi pommes, noix, châtaignes)
- Plantation des myrtilliers : en 2014 et 2016
- Variétés : 75 % de Centra Blue (Rabitteyes) pour l'expédition (2014) et une dizaine de variétés (Northern Highbush) pour la vente directe (Legacy, Sunset Blue…) (2016)
- Production : 20 tonnes en 2019
- Densité : 1 x 3 m
- Paillage plastique tressé sur le rang, tonte de l'interrang
- Irrigation : goutte-à-goutte (2 lignes par rang)
- Fertirrigation
- Problématiques sanitaires : monilia sur Rabitteyes. En raison d'une sensibilité de Centra Blue à l'éclatement, des bâches antipluie vont être installées sur 2 500 m².
- Récolte : de mi-août à fin septembre
- Ventes : 90 % pour l'expédition (Fruits Rouges & Co…) et 10 % en vente directe

DR

Côme Lapierre, chef de culture aux Vergers de la Californie.

DR



PHILIPPE LORIDAT, FERME DE LA CHARMOYE

50 % de la cueillette en libre-service

- Franchevelle (Haute-Saône), à 360 m d'altitude
- Plantation des myrtilliers : 1991 en bio
- 45 ha dont 4 ha de myrtilliers (aussi bovins, fraises, framboises, rhubarbes)
- Production : 40 tonnes de myrtilles par an
- Variétés : treize dont Darrow, Ivanhoe, Collins, Bluecrop…
- Densité : 1,10 m x 3 m
- Irrigation : goutte-à-goutte
- Fertilisation : amendements organiques
- Paillage à base de mulch sur le rang, tonte alternée de l'interrang
- Lutte anti-gel : tour à vent
- Problématiques sanitaires : *D. suzukii*, cheimatobies, cochenilles
- Récolte : de mi-juin à fin août
- Atelier de transformation
- Ventes : 50 % en cueillette libre-service, 30 % en vente directe, 15 % grossistes bio et 5 % en transformation (vente directe)

AURELIEN GRANGE

Christophe Frances et son associé Aurélien Grange.

CHRISTOPHE FRANCES, GAEC DE LA SOUCHE

Une culture à 1 100 m d'altitude

- Saint-André-en-Vivarais (Ardèche), à 1 100 m d'altitude
- Plantation des myrtilliers : 2015 (bio en 2021)
- 2,3 ha dont 0,5 ha de myrtilliers (aussi framboises, fraises, groseilles)
- Variété : Darrow
- Production : 2 tonnes en 2019
- Sous tunnel (de mi-avril à fin septembre)
- Densité : 1 x 3 m
- Irrigation : goutte-à-goutte
- Fertilisation : compost à base de fumiers et de plaquettes de bois
- Mulch aux pieds des arbres (écorces de pin), tonte de l'interrang, toile hors-sol sur les bords du tunnel
- Problématiques sanitaires : botrytis sur jeunes pousses après gel, campagnols (piégeage), peu de *D. suzukii*
- Récolte : début août jusqu'à mi-septembre
- Ventes : 90 % via le GIE Fruits rouges du Velay (clients : Fruits rouges & Co, Prosol, grossistes, réseaux bio…) et 10 % en vente directe