

MYRTILLES

CONDITION DE RÉUSSITE DU PROJET

Sol	Culture nécessitant des caractéristiques pédologiques particulières (acidité, texture sableuse, humifère)
Irrigation	Indispensable lors de la phase de grossissement des baies (juin à septembre)
Surveillance phytosanitaire	Assurer la surveillance du débourrement jusqu'à la chute des feuilles
Travail et compétences	Culture de myrtilles exigeante : 2400 heures/ha (entretien récolte) Aptitude à la commercialisation



CONTEXTE LORRAIN

Compte tenu des exigences agronomiques du myrtillier, la production en Lorraine est essentiellement localisée sur le Massif Vosgien. (20 à 30 producteurs, soit environ 20 ha). La marque "Bluet des Vosges" est propriété de l'Association Vosgienne d'Economie Montagnarde (A.V.E.M.). Seules peuvent bénéficier de cette marque les cultures de myrtilliers arbustives de l'espèce *Vaccinium corymbosum* L. et *Vaccinium angustifolium*, des producteurs situés en zone de montagne, possédant au moins 5 ares de cultures mais ne dépassant pas 1 ha.

(source : cahier des charges de l'A.V.E.M. - 29 janvier 1991).

MARCHÉS et DÉBOUCHÉS

Sur le plan national

Au niveau national, la première région de production française est les Landes, suivi du Val de Loire, du Limousin, de la Sologne et des Vosges.

La production nationale de myrtilles (1 300 à 1 500 t/an) est orientée à 95 % sur le marché du frais. Elle est majoritairement destinée à l'export (Allemagne).

En Lorraine

En Lorraine pas de filière organisée, les débouchés commerciaux les plus courants sont :

- la vente directe à la ferme, sous forme de produits frais ou transformés (confitures, sirops...) sur les marchés.
- La clientèle de professionnels (épiciers, restaurateurs, supérettes et supermarchés, dépôt vente) et la cueillette en libre service.

INDICATEURS TECHNIQUES

La myrtille préfère les sols légers, filtrants, frais, faiblement argileux (<15%), acides, et très riches en matières organiques. Les sols humides (avec stagnation d'eau) sont à proscrire.

Caractéristiques des variétés les plus fréquentes en Lorraine

Variétés	Vigueur	Maturité	Récolte	Caractéristiques du fruit	Résistance au froid
Bluetta*	Moyenne	Très précoce	2-3 sem	Moyen et ferme	Bonne
Spartan	Forte	Précoce	3 sem	Très gros et ferme	
Patriot*	Forte	Précoce	3 sem	Très gros et ferme	Bonne
Collins	Moyenne	Précoce	3-4 sem	Gros et ferme	Moyenne
Bluecrop*	Forte	Mi-saison	5-6 sem	Très gros et très ferme	Bonne
Berkeley*	Forte	Tardive	3-4 sem	Très gros et ferme	
Darrow	Forte	Tardive	6-8 sem	Gros et ferme	

* : Variétés les plus implantées dans les Vosges

Automne-Hiver

Taille : renouvellement des cannes par suppression des plus anciennes (> 3 ans). Sélection d'un nombre équivalent de jeunes pousses. Aérer le buisson en supprimant les cannes centrales et les brindilles faibles sur le haut du buisson.



Printemps

Désherbage (chimique, thermique ou manuel), paillage ou mulch* sur le rang. Travail du sol ou enherbement sur l'entre-rang. Fertilisation : privilégier les apports sous forme organique. Suppression des fleurs les deux premières années pour favoriser le développement des pousses.

*mulch : produit ou matériau recouvrant le sol dans le seul but de faire écran à l'action des agents atmosphériques.

Eté

Irrigation indispensable de Juin à Septembre pour couvrir les besoins de la plante. Récolte

Le choix de la parcelle

Sols à privilégier : les sols légers, filtrants, frais, faiblement argileux (< 15 %), très riches en matière organique (optimal > 9 %) et acide (pH = 4,5 à 5,5).

Les sols humides (avec stagnation d'eau) sont à proscrire car :

- les racines sont très sensibles à l'asphyxie,
- le développement du système racinaire est limité.

Eviter les endroits gélifs et les zones d'accumulation de froid.

Au niveau des antécédents culturels, éviter les plantes pérennes (verger, petits fruits) qui présentent des risques de pourridiés pour les racines.

Fumure de fond

Elle est à raisonner en fonction des résultats de l'analyse de sol et à apporter avant le labour.

La fertilisation organique est à privilégier par rapport à la fertilisation minérale, car elle permet de maintenir un bon niveau de matière organique très favorable pour le myrtillier.

Préparation de la parcelle

Le sol doit être exempt de toutes mauvaises herbes (impératif pour les vivaces) avant la plantation. En cas de présence, il convient de bien les éliminer avant la plantation car leur destruction, une fois la culture installée, est dangereuse, en raison des risques de dégâts sur les jeunes plants liés à l'emploi d'herbicides systémiques.

De plus, ces adventices sont fortement concurrentielles vis-à-vis des plants pour l'absorption hydrique et minérale, ce qui limite leur développement.

Le travail du sol doit aboutir à un sol meuble qui favorisera le développement racinaire.

Le labour doit être réalisé lorsque le sol est bien ressuyé afin d'éviter la formation d'une semelle qui serait néfaste pour le développement racinaire.

Distances de plantation

Elles varient en fonction de multiples facteurs : vigueur de la variété, fertilité du sol, matériel d'exploitation.

Distance de plantation :

- 2 à 3 m entre les rangs,
- 1,5 à 2 m sur le rang.
- 2 000 pieds par ha

La plantation

- Réaliser au printemps ou à l'automne.
- Apporter de la tourbe humide dans chaque trou de plantation.
- Ne pas rabattre les plants lors de la plantation.

Irrigation

Le myrtillier a besoin d'une humidité constante (en évitant la stagnation d'eau) pour se développer correctement.

Dans notre région, le myrtillier a besoin d'une irrigation complémentaire pendant les phases de grossissement et maturité des fruits (Juin à Septembre). L'irrigation localisée au goutte à goutte est la plus adaptée : bon contrôle des doses apportées et limite des risques fongiques (la végétation n'est pas mouillée). Les besoins en eau hebdomadaires sont de 20 mm.

La récolte

- Pérennité de la plantation : 20 ans
- Première récolte : 3ème année
- Rendement moyen : 10 tonnes/ha
- Rendement cueilleur : 5 kg/heure
- Maturité : 3 à 6 semaines selon les variétés
- Période de récolte : de mi-Juillet à mi-Septembre selon la gamme variétale et la situation géographique de l'exploitation (altitude).

RÉGLEMENTATION

SMI : 2,5 hectares

Il existe une réglementation en matière de conditionnement et d'étiquetage pour la vente en frais mais également pour les produits transformés.

Organisme à contacter : Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes de votre département.

MAIN D'OEUVRE

Temps de travaux par hectare :

- Taille : 150 heures/ha
- Entretien, plantation : 250 heures/ha (très variable selon les techniques) (désherbage, fertilisation, irrigation...)
- Récolte : 2 000 heures/ha
- Ajouter les temps liés à la vente et à la transformation

Frais de récolte

Rendement cueilleur : 5 kg/heure

Coût horaire : 10 €/heure

Pour un hectare de culture avec un rendement de 8 à 10 t/ha, la récolte nécessite de l'ordre de 2 000 heures de cueillette. Avec de la main d'œuvre saisonnière, on peut bénéficier d'abattement de charges.

Coût récolte: 20 000 €/ha

INVESTISSEMENTS

Le matériel de production

La culture de myrtilles nécessite une bonne irrigation. La pose de filets de protection peut-être nécessaire dans certains cas.

Bâtiments

Concernant le local de stockage (avec chambre froide), l'agriculteur peut utiliser un local disponible sur l'exploitation. Il est bon de prévoir également l'aménagement d'un local pour la vente directe et la transformation.

Investissement à la plantation

Plants	4 900 €
Fumure de fond	380 €
Irrigation	3 000 €
Filet de protection	4 500 €

L'ensemble des travaux relatifs à la plantation représente 150 h/ha
=> 1 500 €

AIDES FINANCIÈRES

Conseil Régional

Des aides régionales au titre de la diversification agricole existent. Elles prennent en compte le coût de l'investissement du matériel spécifique, de l'aménagement d'un local de transformation.

En culture Bio, le matériel spécifique pour le désherbage, le travail du sol, la fertilisation, la récolte et les locaux ou équipements de stockage sont subventionnés.

Autres aides

Accès possible à la DJA et au PI (voir fiche "Financement du projet").

Pour le montage des dossiers, contacter les conseillers agricoles des Chambres d'Agriculture.

ANALYSE ÉCONOMIQUE

Estimation de la marge brute

Pour 1 ha de myrtilles
Distance de plantation : 2 à 3 m entre les rangs
1,5 à 2 m sur les rangs

Charges opérationnelles annuelles avec main d'oeuvre

Fertilisation	140 €
Désherbage	60 €
Taille	1 500 €
Frais de récolte	20 000 €
Frais d'emballages (barquettes)	3 000 €
Total avec main d'œuvre	24 700 €

Produits

Vente des myrtilles :

10 000 kg x 4 €/kg = 40 000 €



Marge brute

15 300 €

L'ha de myrtilles dans ces conditions laisse donc 14 055 € par an, ce qui doit couvrir :

- les coûts relevant du travail de traction, de travail du sol et d'irrigation
- les charges de structure de l'exploitation
- les frais de commercialisation (y compris temps passé)

Il faut tenir compte du coût de la plantation à répartir sur 20 ans, soit 1 245 € par an

Le prix de vente en frais est de 4 à 5 €/kg en barquettes
et de 2,8 à 3 €/kg en libre service cueillette (mais frais de récolte moindre)

Soit - 12 000 € à + 10 000 € par rapport au chiffre précédent

FORMATION

Formation sur la transformation

AFPA (Association pour la formation Professionnelle des Adultes)

Centre de FPA - 675 route Macully - 74330 POISY
Tél. 04 50 46 20 02 – Fax 04 50 46 36 96

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA) Florac

9 rue Celestin Freinet - 48400 FLORAC
Tél. 04 66 65 65 62 – Fax 04 66 65 65 61

Cycle court

F.N.P.F (Fédération Nationale des Producteurs de fruits)

60 rue du Faubourg Poissonnière - 75010 PARIS
Tél. 01 49 49 15 40 – Fax 01 49 49 15 41

Cycle long

F.N.P.F (Fédération Nationale des Producteurs de fruits)

60 rue du Faubourg Poissonnière - 75010 PARIS
Tél. 01 49 49 15 40 – Fax 01 49 49 15 41

FORMATION

Fiches réalisées avec les informations de :

Thierry ANTOINE – Conseiller Arboricole à la Chambre d'Agriculture des Vosges – Épinal
Tél. 03 29 29 23 23 – Fax 03 29 29 23 60

Bibliographie

Monographie : Myrtilles, groseilles et fruits des bois édité par le CTIFL. Janvier 1999

Rencontre de professionnels

Pour connaître les coordonnées d'agriculteurs qui acceptent de faire partager leurs expériences, veuillez prendre contact avec le conseiller de votre Chambre d'Agriculture.

Adresses utiles

Fédération Nationale des Producteurs de Fruits

60 rue du Faubourg Poissonnière 75 010 PARIS
Tél. 01 49 49 15 40 – Fax 01 49 49 15 41

Syndicat National des Producteurs de Myrtilles

Syndicat des Producteurs de Petits Fruits et Plantes Médicinales

Président : Roland BALANDIER

3 les Haies Vallées – 88340 LE GIRMONT VAL D'AJOL
Tél : 03 29 30 61 36

bluet.des.vosges@wanadoo.fr

Association Vosgienne d'Economie Montagnarde (A.V.E.M)

18 boulevard Adolphe Garnier – 88400 GERARDMER
Tél : 03 29 63 33 59

avem.vosges@wanadoo.fr

