

I. Présentation de la myrtille sauvage : une ressource naturelle et symbolique

Chapitre 1. Généralités

Noms scientifiques, vernaculaires, étymologie

Son nom scientifique est *Vaccinium myrtillus*. L'étymologie du genre *Vaccinium* est incertaine : il dériverait du nom latin *vacca* pour vache car la plante était volontiers broutée par les bovins, mais pour d'autres, du nom *bacca* pour baie. En vernaculaire, on l'appelle communément « airelle » un mot essentiellement méridional, qui appartient au dialecte du Massif Central et des Alpes, venant du provençale « aire » (du latin *ater* = noir) donné par extension aux plantes du genre *Vaccinium* : l'airelle myrtille (*Vaccinium myrtillus*), l'airelle rouge (*Vaccinium vitis idaea*), l'airelle des marais (*Vaccinium uliginosum*), l'airelle canneberge (*Vaccinium oxycoccos*) .

Le terme *myrtillus* provient de la ressemblance avec les feuilles et les fruits du myrte (*Myrtus communis* L.). Il dérive du latin médiéval *myrtillus* altération de *myrtus* lui même venant du grec *myrtos*. « Le myrtille » qui était à l'origine en usage dans la langue d'oïl a dérivé en « la myrtille » et progressivement remplacé les termes régionaux tout au long du XX^{ème} siècle.

En Patois, concernant les termes que j'ai pu identifier, il y a l'*aiyaide* en Ardèche, l'*irdi* dans le Puy de Dôme et *yorel/iorel* dans la Loire.

Description botanique



Figure 1 - Planche botanique de *V. Myrtillus*. Source : Thèse intitulée « *Vaccinium myrtillus* L. : une plante médicinale à anthocyanosides » par Olivia Maileferet

Il s'agit d'un myrtillier européen, appartenant au genre *Vaccinium* lequel comprend environ 400 espèces. C'est un arbrisseau de 20 à 60 cm de hauteur, de la famille des *Ericaceae*. Les éricacées, dont la bruyère fait également partie, sont propres aux zones tempérées, froides, de haute montagne. Il fait partie des chaméphytes, un type de plante vivace des régions froides ou montagneuses dont les organes permettant de passer la mauvaise saison (bourgeons) sont situés entre 10 et 50 centimètres au dessus du sol.

C'est une plante à fleurs blanches à rosées, solitaires ou groupées par deux à l'aisselle des feuilles, à pédoncules courbés courts. L'ovaire est infère et soudée au calice. Le calice est gamosépale

(sépalés soudés en deux) à 4 ou 5 divisions larges et courtes peu distinctes. La corolle est urcéolée (en forme de grelot), verte blanchâtre ou rosée, globuleuses, à cinq dents peu convergentes. Son ouverture est plus ou moins fermée par le style légèrement saillant et entourée de 8 et plus rarement 10 étamines libres entre elles. Les anthères sont longues, à deux loges, chacune de celles-ci s'ouvrant par un orifice au sommet et portant sur le dos un appendice étroit et aigu. La feuille se trouve sur les rameaux supérieurs. Elle sont entières, caduques (tombent en hiver), alternes, simples, ovales, non enroulées sur les bords, légèrement dentées et aiguës au sommet, finement nervées en réseau visible sur les deux faces, avec pétiole court et vertes sur les deux faces. Les tiges souterraines sont nombreuses, comme la partie aérienne, rameuses avec des racines adventives qui forment, près du sol, un lacis très serré. Les plus récentes sont vertes de chlorophylle et souples. La baie est bleu-noir.¹, globuleuse. Sa forme peut être parfaitement ronde (Ardèche, Livradois-Forez, Millevaches en Limousin) ou de forme plus allongée (Massif du Pilat), selon les adaptations au milieu. Elle va de 4 à 7 mm et comporte une cicatrice de pédoncule, ou parfois un fragment de ce dernier à la base du fruit ; au sommet on remarque un petit disque entouré d'un faible rebord. La baie se compose de 4 ou 5 petites loges contenant de nombreuses graines très petites (1,2 mm), brun-rouge, à albumen charnu, à embryon droit. Sa saveur est douce et sucrée, un peu astringente, légèrement acidulée avant maturité.

C'est une plante à rhizomes dont les racines sont généralement peu profondes, très nombreuses, fines et uniformes. Plusieurs tiges aériennes partent d'un même rhizome blanc pouvant atteindre 50 cm de longueur. La plante se développe sous formes de patches de façon centrifuge. Son expansion se fait par voie clonale (avancement des rhizomes) ou par voie sexuée (semis). Elle est entomogame stricte : la fleur a besoin d'être pollinisée par un insecte pour être fécondée et donner un fruit. Cependant, la provenance du pollen n'a pas d'impact sur la mise à fruit (qu'il provienne d'un autre individu ou du même individu) : elle peut être auto-fertile.

Elle est également mycorhizé par un champignon du groupe des mycorhizes éricoïdes, qui se retrouvent sur des végétaux caractéristiques des sols acides. Ils lui fournissent un certain nombre de services permettant un meilleur développement. Ces derniers peuvent exploiter l'azote contenu dans l'ADN des cellules mortes ou les complexes tanin-protéines.

1 On retrouve dans une parcelle à myrtilles un autre type de myrtille sauvage : la myrtille dite « blanche », de couleur plus claire et dont les feuilles sont plus allongées et plus pointues. Aucune étude génétique comparative entre les deux plantes n'a été menée à ma connaissance. Il s'agit probablement d'une mutation génétique. Cette dernière est plus rare et moins prisée.

Habitat

On la retrouve en Europe Occidentale. Sa présence dans les pays Baltes d'Europe du Nord et de l'Est est plus généralisée. En France on la retrouve dans le Massif Central, les Vosges, le Jura, le long de l'Arc Alpin, les Pyrénées, les Cévennes et également en climat océanique et frais comme le centre Bretagne et la Normandie (Fig. 2).

À l'échelle du Massif central, on retrouve la myrtille sauvage dans les Monts de la Madeleine, du Livradois, du Forez, de la Margeride, du Pilat et d'Ardèche. Plus à l'Ouest, on la retrouve sur le plateau de Millevaches en Limousin.

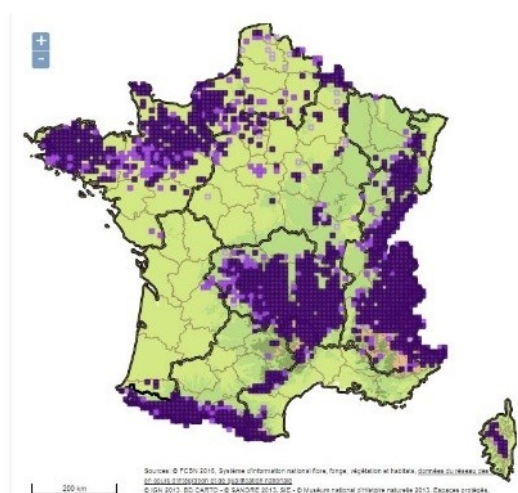


Figure 2 - Répartition de *Vaccinium myrtillus* en France (source : base données SiFlore de la Fédération des Conservatoires Botaniques Nationaux)

On la rencontre à l'état naturel, dans tous les massifs montagneux anciens, granitiques ou schisteux, à partir de 500 jusqu'à 2 500 mètres d'altitude. Elle demande une « terre de bruyère » : un sol est très nettement acidophile (pH de 3,5 à 4,5), sableux, léger, poreux (pour que les rhizomes puissent pénétrer facilement), humifère (humus brut appelé « mor »), pauvre en nutriments et de faible profondeur ; le calcaire y est quasi inexistant. Étant adaptée à des terrains acides et pauvres, c'est pourquoi on ne peut la cultiver. Le sol convient particulièrement aux rhododendrons et aux azalées.

On la retrouve plus particulièrement sur le versant Nord (à l'ubac) où il fait plus frais, mais aussi quelquefois sur le versant Sud (à l'adret). Elle descend plus bas sur les versants nord et/ou à la mi-ombre sur des terrains mésophiles. Elle devient héliophile en altitude, l'altitude permettant le

rafraîchissement du climat et un taux d'humidité supérieur permettant sa présence en pleine lumière.

A l'étage collinéen supérieur, (entre 500 et 1500 d'altitude) on la rencontre en sous-bois (hêtraie-sapinière, hêtraie-chênaie, châtaigniers) afin de bénéficier de l'humidité atmosphérique. Cependant, les ramasseurs sont peu actifs en forêt car la myrtille fructifie peu. En effet, les plants les plus productifs sont les landes rases où le plant ne dépasse pas les 20-30 cm. En forêt, le plant prend de la hauteur pour aller chercher la lumière et est moins productif.

On la retrouve dans des milieux ouverts, notamment dans la lande. La lande à éricacées : à myrtilles, à callunes (ou à bruyères), à genêts ²occupe d'importantes surfaces sur les plus hautes parties des massifs au dessus de 1300 mètres d'altitude. On distingue deux types de landes :

- Les landes acidiphiles montagnardes : Elles se développent à partir de 1200 mètres d'altitude jusqu'à 1500 mètres sur des sols secs, acides, très pauvres en nutriments des massifs cristallins du Massif Central. Ces landes sont relativement pauvres en espèces (20 espèces). Il s'agit de landes basses et denses dominées par *Calluna vulgaris* (la callune)³, *Genista pilosa* (genêt poilu) et *Vaccinium myrtillus* (Myrtille sauvage) en proportion variable : ils peuvent se retrouver en mosaïque.
- Les landes subalpines : On les retrouve à 1450 mètres d'altitude. Elles sont liées aux combes (une vallée creusée à son sommet) où la neige s'accumule. La callune, la myrtille y sont présentes en mélange, avec *Vaccinium uliginosum* (airelle des marais). Elles sont accompagnées d'*Alchemilla saxatilis* (l'Alchémille des rochers) et de *Trifolium alpestre* (Trèfle des Alpes).

Elle affectionne également les zones humides, comme les landes humides montagnardes qui se forment au contact de tourbières acides (entre 700 et 1700 mètres d'altitude).

2 Il s'agit de « landes sèches », qui donne aux collines un aspect généralement aride.

3 A ne pas confondre avec *Erica Cinerea* (Bruyère cendrée) qui est assez commune dans la partie Ouest de la France, les Pyrénées et les Cévennes, mais elle est absente dans l'Est et dans les Alpes. *Erica cinerea* est un petit peu présente en Corrèze dans le Massif des Monédières, tandis que c'est *Calluna Vulgris* que l'on retrouve sur les autres territoires (Ardèche, Pilat, Livradois-Forez)

Habitat et climat au sein de chaque territoire

PNR Pilat :

On la retrouve en hêtraie-sapinières où elle bénéficie de quelques trouées de lumière. On retrouve également les landes, qui sont des pâtures d'estives, sur la zone centrale des Crêts et Chaussitre, entre 1000 et 1400 mètres d'altitude, où cohabitent myrtilles, callunes, herbacés, fougères et également des ligneux hauts (pins et sapins). On retrouve également la myrtille sur des « chirats » de pierre. Ce sont des blocs de pierres et des éboulis que l'on trouve sur de fortes pentes ; la concurrence avec les autres végétaux y est nulle. On la trouve également la myrtille en grande quantité dans la tourbière de Gimel (à 1200 mètres d'altitude). L'influence du climat méditerranéen, notamment sur le versant Sud, est importante, de par la proximité avec la vallée du Rhône.

PNR du Livradois-Forez :

Dans les Monts du Livradois, on retrouve la myrtille en milieu forestier. La myrtille bénéficie parfois en hêtraie-sapinière de quelques trouées de lumière, à des altitudes comprises entre 700 et 1100 mètres. Ces forêts sont caractéristiques des Monts du Livradois, ainsi que de la ceinture forestière autour des Monts du Forez. En Livradois, on trouvait autrefois de nombreuses landes boisées de pins sylvestres avec un important tapis de myrtilles, réduites aujourd'hui à quelques parcelles reliques. Dans les Monts du Forez, on trouve la lande non pâturée à des altitudes comprises entre 1100 et 1600 mètres, où cohabitent de la callune, des herbacés, des genêts et des ligneux hauts.

PNR des Monts d'Ardèche :

Elle apparaîtrait à partir de 500 mètres d'altitude dans les vallées. À ces altitudes, elle est parfois sous un couvert de châtaigniers plus ou moins dense. Cette synergie est rendue possible car le châtaignier déploie ses feuilles assez tardivement dans la saison, lorsque la myrtille a déjà fleuri. De ce fait, il apporte de l'ombre et de l'humidité nécessaire à la myrtille pour la protéger du soleil,

tout en laissant passer la lumière pour permettre son développement.⁴ Il la protégerait également des orages et de la grêle.

En gagnant de l'altitude, la myrtille se retrouve sur des landes entretenues, accompagnée de callune (à partir de 600). Elle peut aller jusqu'à 1700 mètres d'altitude, notamment aux alentours du Mont Mezenc. Les pentes y sont très fortes et de nombreux rochers affleurent sur les parcelles. À une altitude intermédiaire, on la trouve également sous des hêtraies-sapinières : elle n'y est pas productive à cause du manque de luminosité et de l'acidité du sol. Les adrets (Sud), versants plus secs et ensoleillés, permettent difficilement le développement de la lande à myrtilles. À l'adret on y trouve notamment des genêts, à l'ubac (Nord) plutôt des sorbiers des oiseleurs.

PNR Millevaches-en-Limousin :

Les landes se situent entre 700 et jusqu'à 970 mètres, au Mont Bessou point culminant de la montagne Limousine. Sur le plateau de Millevaches, les landes sont dispersées, reliques de grands ensembles entrecoupés de boisement. Les landes sont envahies de fougères aigle (*Pteridium aquilinum*). Le plateau est un des premiers massifs de moyenne montagne depuis la côte atlantique et bénéficie de précipitations importantes et d'un climat tempéré frais, favorable à la myrtille.

Floraison, récolte et aléas climatiques

La floraison a lieu en avril-mai et la récolte de fin juin, début juillet pour les plus précoces, jusqu'à fin août, début septembre pour les plus tardives.

C'est un fruit sensible aux aléas climatiques. Au printemps, au moment de la floraison, des gelées ou de fortes pluies peuvent abîmer les fleurs et ainsi réduire la fructification. Le brouillard empêche également les fleurs de se former. À la période de la récolte, entre juillet et août, ce sont les grêles et les violents orages qui sont susceptibles de détériorer les fruits ou de les faire chuter. Par ailleurs, un manque d'eau en juillet peut limiter la croissance des fruits et fragiliser les pieds. Le myrtillier nécessite une pluviométrie régulière. Il supporte bien l'enneigement, en effet le manteau neigeux hivernal le protège du gel. Ainsi, elle est mieux protégée sur le plateau ardéchois grâce à sa couverture neigeuse.

4 Cependant, si l'on favorise la myrtille, c'est au détriment du châtaignier qui sera moins productif.

Propriétés médicinale, composition

Concernant ses propriétés médicinales, elle est composée d'anthocyanosides (pigments responsable de la couleur rose, mauve, violette et bleu) dont la particularité est de renforcer la paroi des vaisseaux capillaires ; elle améliore donc l'acuité visuelle. C'est aussi une mine de vitamines : A, B1, B2, B6, C et E. Elle apporte aussi fer, magnésium, potassium et phosphore en quantité. Très riche en fibres elle a également des propriétés astringentes, antiseptiques, antioxydante et laxatives qui ont une action bénéfique sur le transit intestinal. Enfin, elle est concentrée en flavonoïdes à activité dite « vitamine P » (bioflavonoïde), en polyphénols notamment, qui lui confèrent un rôle bénéfique pour la santé cardiovasculaire et contre le vieillissement cellulaire. Des études récentes démontrent qu'elle présente des intérêts en cancérologie et en neurologie. De plus, ses capacités allélopathiques pourraient avoir un intérêt certain pour l'agriculture moderne, en tant qu'herbicide naturel (Espitalier 1981).

Les usages

La feuille est parfois utilisée. Elle a plusieurs vertus, notamment antidiabétique et drainante. En usage externe, elle est utilisée pour l'eczéma. Son utilisation est assez récente.

Autrefois, on utilisait notamment les baies pour colorer le vin. On en donnait également aux vaches lorsqu'elles avaient des problèmes intestinaux.

Aujourd'hui, on réalise surtout des confitures et des tartes, mais aussi des jus, des sirops, de la glace, de la bière, de la pâte de fruit, etc. La myrtille séchée est utilisée en infusion, en cuisine et en pâtisserie.

Dans les Hautes Alpes, les habitants réalisent un petit vin rouge aigret avec des myrtilles sèches (début XX^{ème}). Dans les Monédières, chaque famille possédait une liqueur qu'ils nommaient « vin de myrtilles ». On ne connaît pas la date d'origine. Dans un texte, qui s'appelle « tout autour du Pilat », datant de 1875, on trouve également une recette de vin d'airelle.

Le myro a été inventé en 1990 par un chef cuisinier pour la fête de la myrtille de Péreyres. Il faut utiliser la crème spéciale pour myro de Lejay-Lagoutte (le fabricant de cassis de Dijon pour le fameux « kir ») et un vin rosée d'Ardèche. Le Pere-mayou quant à lui est un apéritif réalisé avec un vin rouge et du sirop de myrtilles dans le Livradois-Forez.

Le Sauvagnet est une sorte de pâte à beignet originaire des Vosges, cuit à la poêle, avec des myrtilles à l'intérieur et qui est fait tous les ans pour la fête des airelles à Sauvain. Une appellation a été déposée.

Chapitre 2 : Ce que l'on dit de la myrtille...

La ramassage de myrtilles sauvages relève d'une pratique symbolique, c'est-à-dire qu'il s'accompagne d'un univers spécifique de représentations, d'idées, de valeurs et de symboles, que nous allons aborder brièvement dans cette partie, pour introduire et présenter ce fruit emblématique du Massif Central. Pour une mise en contexte, nous commencerons par élaborer la liste des différents types de ramasseurs,

À noter, j'utiliserai le terme « ramassage » et non « cueillette » tout au long du mémoire, car la cueillette est un ramassage à la main, en petites quantités, tandis que les ramasseurs produisent de gros volumes grâce au peigne à myrtilles.

Typologie des ramasseurs :

- Les agriculteurs exploitants (Ardèche, Millevaches en Limousin, Massif du Pilat) : Ils sont propriétaires d'hectares de myrtilles sur leur exploitation.
- Les agriculteurs retraités : Très souvent, les parcelles ont été entretenues et au moment de la cessation d'activité le propriétaire peut conserver des hectares afin d'arrondir ses revenus ou d'entretenir la parcelle (Ardèche).
- Les propriétaires fonciers : Il s'agit de retraités ayant une activité salariale ou autre différente de l'agriculture et ayant une attache au pays. L'activité permet un complément de

revenus mais leurs motivations se rattachent principalement à l'entretien de ce patrimoine. C'est également un loisir. (Ardèche)

- Les doubles actifs ou saisonniers : L'ensemble de l'activité cueillette (myrtilles, champignons et autres) sur les sectionaux permet un complément de revenus (Monts du Forez). En Ardèche, ce sont souvent des jeunes (étudiants, lycéens, etc.) (Ardèche)
- Les estivants (résidents secondaires) ou promeneurs du dimanche : Ils cueillent la myrtille « pour le plaisir », en petite quantité. (Tous les territoires)

Un retour aux sources

Le ramassage des myrtilles nécessite un effort physique intense, car il se fait courbé, les gestes sont répétitifs et ont lieu pendant plusieurs heures, souvent sous un soleil de plomb. Lorsqu'il y a un temps orageux, les mouches et les taons sont de sortis dans la lande et harcèlent les ramasseurs. C'est un travail laborieux, et qui nécessite de la patience. Autrefois les fermiers étaient habitués au dur labeur, cependant cette pénibilité n'est plus compatible avec le monde moderne « où l'on obtient tout et tout de suite » (Denis, Ardèche). Cela explique également pourquoi les terrains directement accessibles en voiture font encore l'objet d'un ramassage, tandis que les parcelles plus difficilement accessibles sont souvent abandonnées. En effet, il faut parfois jusqu'à quatre heures de marche sur des chemins accidentés pour accéder à une parcelle de myrtilles.

Pour les quelques ramasseurs qui subsistent encore, le ramassage constitue une rupture avec la vie urbaine et la monotonie du quotidien. Dans leurs discours se révèle des propos sur la liberté et la nature sauvage. Cette cueillette, malgré sa pénibilité, relève d'une part de rêve et de fantasmes (Larrère, De la Soudière 1985). En effet, il s'agit de renouer avec une nature idéalisée :

« Parce que déjà moi je, pour aller... chercher la myrtille on avait 1/2 heure, trois quart d'heure de marche... donc on arrivait... ensuite on arrivait en pleine montagne... paumé dans montagne... avec une vue magnifique heu... un soleil de plomb... et cette heu... solitude, cette plénitude au sommet de la montagne... et ce silence » (Gilles, Ardèche)

Pour les estivants, propriétaires fonciers ou « cueilleurs du dimanche », c'est une « cueillette » familiale, un loisir, souvent rémunérateur mais sans perdre son caractère de détente : elle est réalisée

« pour le plaisir ». Il s'agit également de perpétuer une tradition et parfois aussi à résister aux contraintes de l'économie dominante, en puisant la ressource directement dans la nature. Cela permet également de « reconstituer les anciens usages au titre de significations symboliques » (Larrère, De la Soudière 1985) : « *Mais c'est vrai que ça fait partie bon peut-être qu'y a une part de folklore aussi là* » (Bernadette, Ardèche). C'est une survivance, un vestige d'une autre époque porteuse de valeurs des sociétés rurales. Elle évoque les solidarités communautaires dont les citadins ont la nostalgie et s'inscrit comme la promesse d'une société conviviale (Larrère, De la Soudière 1985). Pour beaucoup, c'est d'abord une gratification symbolique avant de constituer un intérêt économique:

« Très honnêtement on le met dans un... dans une cagnotte... et on le partage à nos enfants à Noël, voilà... enfin si c'était pas ça, on leur donnerait de notre poche quand même mais voilà... ça nous permet au moins de faire ça mais bon.... [...] Que ce soit ceux-là [l'argent] qui aille à nos enfants ou que ce soit de, de l'argent à nous c'est pareil quoi je veux dire c'est, mais pour nous c'est symbolique » (Bernadette et François, Ardèche)

Néanmoins, le ramassage des myrtilles va au-delà de la simple nostalgie d'un passé idéalisé, de liberté et d'abondance (Bouverot 1982). En effet, elle s'inscrit dans une actualité toujours vivante de la cueillette (Lenclud, Bromberger 1982)). En outre elle témoigne de pratiques réelles et de représentations : elle est garante d'une maîtrise de l'espace, d'un droit acquis sur l'espace fondé sur l'appartenance à une communauté, à un territoire (Bouverot 1982).

Un attachement à la montagne et au territoire avant tout

Le ramassage de la myrtille sauvage, pour les ramasseurs, montre l'affirmation d'une appartenance au « pays », au « paysage », au « terroir », selon la définition qu'ils en font. En effet, il y a un lien affectif avec la terre et notamment avec la montagne :

« Moi-même: Ah oui oui... vous êtes attachés à cette myrtille ?

Claire (Monts du Forez): Ah oui moi je trouve que, puis j'aime bien la montagne, que... dans n'importe quel domaine quoi... j'adore la montagne faut dire... »

Elle évoque les racines :

« Non puis je pense que, tout ceux qui vont aux myrtilles, c'est d'abord un amour... des amoureux de la montagne quoi... qui aiment ce paysage » [...] Moi la myrtille ben ça me fait tout de suite penser à.. enfin au Parc du Livradois-Forez quoi... moi c'est... voilà mes racines quoi... produit local de notre, notre région quoi... même si elle est pas forcément très reconnue encore mais / y a la fourme de Montbrison qui passe par dessus mais... moi la myrtille voilà, ça me fait penser à ma montagne » (Tanguy, Monts du Forez).

La « fièvre bleue »

Les myrtilles semblent avoir un effet performatif sur les ramasseurs, ou autrement dit elles détiennent le pouvoir de transformer les hommes : on dépasse le pragmatisme où seul le sujet produit et transforme l'objet (la myrtille), ici l'objet (la myrtille) transforme le sujet également.

Lorsqu'arrive la saison des myrtilles, les personnes âgées semblent retrouver une seconde jeunesse au contact des myrtilles:

« C'est des gens qui sont malades [rires] le reste de l'année, elle a 70 ans... 70 ans, les genoux de travers heu... mais elle, si, quand elle arrive en haut là... avec ses bleus de myrtilles, elle retrouve 40 ans quoi... ça lui remet un coup de fouet... impeccable, elle est toute neuve... oh j'exagère un petit peu mais elle est... ça fait du bien » (William, Puy-de-Dôme)

En effet, la myrtille apporte un souffle de vie, elle maintient en forme :

« C'est le moment peut-être le plus dur de l'année mais c'est le moment le plus agréable où on est le plus en forme » (Nathanaël, Monts du Forez)

Il y aurait également derrière ce ramassage, une histoire de performance.. Pour les ramasseurs, plus il y a de myrtilles, plus l'appât du gain est présent et plus l'envie de se dépasser est forte :

« Là c'était en mode, enfin quand même heu, enfin tu, je... c'était intensif quoi... mais c'est excitant après en fait... c'est excitant le... tous les gens te le diront, c'est l'or noir en fait ici... t'as du entendre c't'expression... et en fait quand tu vois ça t'as des... c'est assez euphorisant en fait... le fait de voir qu'elles sont là et puis que quand tu commences à peigner et que ça fait... comme il disait, que ça fait du bruit » (Olivier, Monts du Forez)

[...] « À la limite plus y en a plus c'est motivant plus on se défonce hein » (Michel, Monts du Forez).

Cette performance se traduit également par une compétition intra-masculine. En effet, dans les Monts du Forez, côté Loire, on peut observer des ramasseurs, épaules contre épaules, essayant de ramasser le plus possible de myrtilles afin de faire mieux que le voisin.

II. La filière de la myrtille sauvage

Cette partie axée sur la filière de la myrtille ne répond pas directement à ma problématique, elle constitue une partie annexe à cette étude. En effet, elle expose notamment les données ethnographiques relatives à la filière (ramassage, collecte, tri, etc.). Néanmoins, la partie historique ci-après me semble indispensable dans la compréhension de l'évolution de la filière et du lien à la lande.

Chapitre 3 : Historique de la filière

Le myrtillier sauvage était autrefois considéré comme une plante plus ou moins invasive et ne faisait pas l'objet d'un commerce :

« Les vrais vieux... heu ils s'en foutaient complètement de la myrtille hein... heu y a 70, 100 ans, la myrtille c'était un parasite des Hautes-Chaumes... » (Claude, Monts du Forez).

La lande était symbole de l'abandon. Lorsque l'on défrichait, c'était pour diversifier la nourriture des bêtes, non pas pour favoriser la myrtille. On cherchait plutôt à s'en débarrasser comme le montre la plupart des ouvrages de botanique publiés avant 1900. Lorsqu'on la cueillait, c'était en petite quantité, très souvent à la main. Toutefois, on raconte que certains en cueillaient à la main jusqu'à 20 kilos par jour, il y a 150 ans environ. Cette cueillette était souvent réalisée par les bergers, lorsqu'ils déplaçaient les brebis. C'était pour un usage alimentaire ou médicinale : pour soi, pas pour en faire commerce.

En 1912 : Il y a un premier commerce de myrtilles sauvages en Corrèze, dans le Massif des Monédières, entre monsieur Monégier négociant à Chaumeil et monsieur Hédiard propriétaire du Comptoir des colonies à Paris.

Guerre de 14-18 : Selon une légende, les pilotes de chasse de la Royal Air Force auraient consommé de la confiture de myrtille en grande quantité afin d'améliorer leur vision nocturne, ce qui expliquerait leur victoire contre les allemands.

Après guerre : La maison Sabaton en activité depuis 1907 exporte de la myrtille sauvage sous forme de pulpe et de sirop, achetée aux collecteurs, en quantité vers l'Angleterre, dans les régions minières telle que Manchester où la myrtille est très prisée, pour améliorer la vue des mineurs de fonds.⁵

En 1930: Le commerce de myrtille est lancé par Monsieur Delière à Vals-Les-bains en Ardèche. Il est le premier à mettre au point une trieuse à myrtille électrique avec tapis roulant.⁶. Les zones à myrtilles commencent à être entretenues de manière importante sur le territoire . L'Ardèche devient le premier département producteur de myrtilles.

En Auvergne, la démarche commence en 1937, à Courpière, par un Suisse-Italien : Monsieur Iva, arrivé en France pour une affaire concernant les cerises. Il lance le commerce de petits fruits type myrtilles sauvages et fraises cultivées (la madame Moutot). Il construit des entrepôts et une ventileuse électrique à myrtilles avec tapis roulant. Les myrtilles sont conditionnées dans de grands paniers (*Fig.3, à gauche*), puis dans de petites caissettes en bois de peuplier d'une contenance de 3kg (*Fig. 3, gauche*). Jusqu'aux années 60, les ouvriers de monsieur Iva triaient et conditionnaient les myrtilles sur le quai de la gare de Noirétable (Loire). Les myrtilles partaient en wagon, dans les petites caissettes, en partance de l'étranger, notamment la Suisse où elles étaient redistribuées. L'équipe de courtiers de Monsieur Iva allait du Forez, jusqu'au Pilat, en Haute Loire et en Corrèze. Les avions de la seconde guerre mondiale étaient utilisés par Monsieur Iva sur la piste d'Aulnat, pour envoyer 6 à 8 tonnes de myrtilles fraîche en provenance de Londres et Liverpool.

5 Ces exportations cessent définitivement en 1970 lorsque la myrtille surgelée a supplanté les conserves appertisées. Elle était en régression constante depuis 1950/55.

6 Monsieur Delière a vendu son affaire à la Coopérative fruitière Vivacoop (Saint-Cernin) dans les années 70. Les murs ont été repris par son associé, Jean-Pierre Seyte qui a monté « Seyte-fruit » (Vals les Bains).



Figure 3 - Monsieur Iva et avion pour le transport des myrtilles en partance pour l'Angleterre

Crédit : Photographies appartenant à Myrtille Iva (la fille de monsieur Iva)

En 1945 : Des commerçants de l'Allier arrivent dans le Massif des Monédières avec leurs équipes et leurs outils pour faire un commerce de myrtille sur le territoire. Monsieur Senejou et monsieur DeGuillaume sont les deux gros producteurs les plus importants sur les Monédières.

En 1950 : C'est le début des années fastes, de « la grande époque ». Les sports d'hiver se développent et attirent de nombreux skieurs ou hivernants dans les départements alpins où restaurants, salon de thé, restaurants ou pâtisseries leur servent des myrtilles sous forme de coupes, tartes, etc. De retour dans leurs résidences, les hivernants demandent des préparations à base de myrtilles à leurs pâtisseries, restaurants. Ainsi, la consommation s'est développée sur le marché français. Devant l'afflux de visiteurs, les quantités de myrtilles locales sont insuffisantes.

Courpière est qualifié en 1958 de « capitale des fruits rouges ». Deux personnes ont suivi le mouvement sur Courpière : Maurice Malaret, en 1959. Son associé monsieur Ménadier ouvre à son tour un commerce de petits fruits. Ces grossistes-collecteurs se répartissent les secteurs alentours.

C'est à cette époque que le ramassage de la myrtille destinée à la vente se généralise, l'usage du peigne également. La myrtille était considérée comme un revenu complémentaire pour les plus pauvres. En effet, celle-ci ne demande quasiment aucun investissement de production (engrais, charges salariales, charges diverses, etc.). Elle a permis à de nombreuses familles de s'acheter du matériel agricole ou de payer les études de leurs enfants.

Connue pour lutter contre les myopies évolutives et les faiblesses des vaisseaux sanguins, la myrtille commence à être utilisée dans les laboratoires pharmaceutiques, où cette industrie absorbe de nombreux tonnages. L'entreprise Ferlux, créée à Cournon d'Auvergne met en marché le difrarel (1958). Les laboratoires Chibret (aujourd'hui Théa) basé à Clermont-Ferrand absorbent également de nombreux tonnages .

Les collecteurs-grossistes, triant de la myrtille, se font concurrence sur le territoire ardéchois : la maison Delière et la maison Raynaud (Lalevade), suivie par monsieur Pontier (Prades)⁷ et la maison Boiron (Vesseaux).⁸

Monsieur Malaret, Ménadier et monsieur Delière commencent à se faire concurrence en Corrèze, dans le Massif des Monédières.

A peu près à cette époque, les ramasseurs commencent à ramasser la myrtille en grande quantité, au peigne dans le Massif du Pilat. Monsieur Raynaud y récupèrent les myrtilles en camion (jusqu'aux années 80). Ménadier et Malaret (Puy-de-Dôme) en récupèrent également sur le territoire (jusqu'aux années 2000)⁹ : « *Malgré les disputes et les intrigues au niveau des expéditeurs, ce marché avait une certaine stabilité jusqu'aux alentours de 1960* » (Paul Sabaton, Ardèche)

1960 : Les Allemands arrivent sur le marché. Les collecteur-expéditeurs français leur livrent de la myrtille fraîche en importantes quantités (La maison Raynaud en Ardèche, la maison Boiron, etc.). Les prix sont très rémunérateurs en raison de la forte valeur de la monnaie allemande vis à vis de la faiblesse du franc français. Celles-ci sont expédiées par wagons dans de petites caissettes en bois.

7 Le fils est toujours en activité. Il a repris l'affaire de son père en 1970.

8 Quelques exemples de courtiers de l'époque : Ginestoux (Barnas), Pouchet (Burzet), Baraccand (Saint-Pierre de colombier), Chagnal (La Souche), Veyrenche (Burzet)...

9 Les deux collecteurs rayonnent dans la L'Allier, la Loire, la Haute-Loire, la Corrèze, la Lozère et la Savoie.



Figure 4 - Caissette en bois de la Maison Boiron à Vesseaux, en partance pour l'Allemagne

En 1964-1965: Il y a un véritable « Boom de la myrtille ». Les ventes ont quintuplé. La myrtille est considérée comme la cueillette la plus rentable. Beaucoup de familles se mettent à en ramasser, en prenant conscience de l'argent qu'elle rapporte. Ces importants débouchés avivent la concurrence des collecteurs-grossistes. Des terrains privés commencent à être loués par les collecteurs pour y envoyer des équipes de ramasseurs ; le prix y est négocié (Monédières, Pilat). Les prix payés aux courtiers¹⁰ augmentent continuellement : « *plus la myrtille est chère, mieux elle se vend* » (*Un grossiste de Grenoble dans les années 60*). 4 à 6000 tonnes de myrtilles sont récoltés en Ardèche et en Auvergne, 400 tonnes dans le Massif du Pilat. On raconte qu'il y avait tellement de myrtilles que les plants se pliaient sous leurs poids.

Les prix de vente sont plus modérés à Courpière dans le Puy de Dôme, ce qui gêne les collecteurs ardéchois. Pour contrer cela, ces derniers dépêchent quelques courtiers en Auvergne avec l'objectif de faire augmenter les prix d'achats aux ramasseurs. La riposte ne se fait pas attendre : les collecteurs auvergnats viennent acheter les myrtilles en Ardèche. Les collecteurs des deux régions se réunissent pour faire cesser ce jeu. En outre, ce commerce s'inscrit dans le registre passionnel :

¹⁰ Ce sont des intermédiaires entre les ramasseurs et les expéditeurs.

« Cette activité a toujours eu un caractère artisanal avec intrigues, palabres, discussion passionnées. C'était le côté méridional et bouillant des individus qui se manifestait, exacerbé peut-être par la chaleur de l'été, mais qui pouvait s'adoucir autour d'une bonne table, au moins l'espace d'un dîner » (Ecrits de Paul Sabaton, Ardèche)

A cette époque, Monsieur Iva tente de cultiver la myrtille sauvage, suite à une succession de gelées tardives, mais cela ne fonctionne pas, car elle perd ses propriétés. Son commerce prend fin en 1967.

En 1972 : Les 1^{ers} vergers d'essai de myrtille cultivée (*Vaccinium Corymbosum*) voient le jour en France (Limousin, Anjou, Landes...) sous l'impulsion de l'INRA d'Angers. C'est une implantation qui s'est faite à partir d'un arbuste sélectionné aux USA produisant les « bleuets de corymbes ». Son prix est à l'avantage de la sauvage. La sauvage, semble condamnée à disparaître dans nos sociétés modernes, à cause de sa fragilité et la variabilité de sa production. Mais il y a un déploiement du marché des « produits naturels », le marché du naturel, bio, du local. La baie sauvage est garante d'une certaine authenticité. Ce sont notamment ses qualités gustatives et ses propriétés médicinales qui sont recherchées.

À cette époque, il y avait déjà de nombreux cas de pillage, dans les sectionaux du Monts du Forez plus particulièrement. Quand la cueillette s'étale sur un mois et demi, les pillards ramassent les myrtilles en une huitaine de jours, parfois la nuit à la lumière des phares de voiture ou lampes électriques. Cela est souvent réalisé avec la complicité des collecteurs-grossistes, de manière clandestine, sans prendre en compte l'état de maturité du fruit et les plants sont souvent arrachés.¹¹ Lorsqu'il s'agissait de parcelles privées, les ramasseurs étaient contraints de faire des rondes au fusils pour se protéger du vol : : « *Les myrtilles sèment la discorde* » (Larrère, de la Soudière, 1985). La lutte contre le piratage a donné lieu à une date d'ouverture (Loire).

11 Les avis divergent sur le sujet, pour d'autres ces équipes de ramasseurs feraient du tout aussi bon travail que les ramasseurs professionnels non étrangers, tout dépend en réalité des circonstances : en fonction de ce que fait l'étranger, de son attitude, du lieu et du moment où l'on peut l'assimiler à un pirate. En effet, c'était les étrangers, « gens d'ailleurs » qui étaient considérés comme des pillards par les « ayants droits légitimes » du pays (Larrère, De la Soudière 1985). Les promeneurs du dimanche venant des communes limitrophes pouvaient également être considérés comme des pillards. Il s'agissait parfois d'une dépossession symbolique plus que réelle. Cette rupture entre « nous » et les « autres » tend à se résorber aujourd'hui. En effet « la tradition [a] cédé le pas au droit légal d'exploitation » (Robelin, Dominique, 1979). La plupart des ramasseurs professionnels ne se révoltent que lorsque cela est fait clandestinement : « plus qu'une question de sous, une question de délicatesse » (de la Soudière).

En 1975, la production de la myrtille continue d'être très élevée car elle contribue à maintenir économiquement de petites exploitations (peut atteindre jusqu'à 30 % du revenu). 1 200 tonnes sont produites en Ardèche, 1 800 tonnes à Courpière.¹² Les collecteurs-grossistes proposent un prix toujours plus élevé aux ramasseurs, afin que les myrtilles soient ramassées pour eux et non pour leurs concurrents. De ce fait, ils revendent la myrtille à un prix toujours plus élevé pour se faire une marge correcte. Elles sont vendues entre 12 à 15 francs le kilo.

Il y a la création de « la fête des aïrelles » à Sauvain par le Comité des fêtes, qui se déroule chaque année le 15 août.

En 1980 : Les prix de la myrtille française sont très élevés en raison de la concurrence entre les collecteurs, ce qui facilite l'introduction de la myrtille des pays de l'Est. De plus, cette dernière serait mieux triée que la française. Ainsi les laboratoires pharmaceutiques préfèrent acheter des myrtilles de l'Est (Pologne, Ukraine, Biélorussie, etc.) à moindre coût, car la main d'œuvre y est moins chère.

Les cours de la myrtille baissent aux alentours de 1984 : les prix tombent à 4-5 F le kilo, (10F pour les plus chères et 1,50 F pour les moins chères). Le prix de la myrtille d'importation sert désormais de référence pour établir le prix indicatif du marché. De ce fait, les ramasseurs se désintéressent progressivement de sa production car « *le prix ne veut plus l'effort* ». En effet, le prix de vente n'incite guère les récoltants à entretenir les parcelles. Les gelées tardives de plus en plus fréquentes sont également à l'origine de cette dévalorisation du prix. La production est divisée par trois. En 1988, 400 tonnes sont récoltées en Ardèche contre 1200 auparavant.

En 1984 : Il y a la création du « Syndicat des producteurs de myrtilles », l'APPN de Peyre Mayou (Association pour la promotion et la protection des produits naturels), ainsi que la fête de la myrtille au Col du Béal à l'initiative d'Alain Denis et en partenariat avec le PNR du Livradois-Forez, pour se protéger du pillage et faire connaître la valeur de la myrtille sauvage¹³.

12 On a souvent dit que l'Ardèche se place devant l'Auvergne en termes de volumes, ce qui n'est en réalité pas vraiment prouvé.

13 Depuis le départ d'Alain Denis, la fête de la myrtille au Col du Béal serait devenue un marché aux myrtilles, dont l'aspect purement commercial est largement critiqué. De plus, elle s'y vendrait très chère (14 euros le kilos).

Sur tous les territoires, les ramasseurs commencent à trier eux mêmes et transformer la myrtille pour valoriser son prix. En effet, la transformation du produit permet de dégager une forte plus value. La myrtille non triée se vend à 6,7 F le kg (contre 12 à 14F il y a quelques années) tandis que les myrtilles triées valent entre 10 et 14 F le kilo. Certains se mettent également à la transformer (confitures, sirops, etc.) et à vendre leurs produits sur les marchés bio.

En 1990 : « Fête de la myrtille » à Péreyres, petit village des hautes Cévennes ardéchoises, créée par Gerard Méjean, président du comité des fêtes. Elle est parrainé par Jean Ferrat. ¹⁴Des démonstrations de cueillettes et de débroussailllements y sont organisées ainsi que des ateliers de préparations culinaires par des chefs cuisiniers. Une bénédiction de la myrtille a également lieu.



Figure 5 – Affiche pour la fête de la myrtille à Péreyres

La myrtille sauvage française est concurrencée par d'autres baies en provenance d'Amérique du Nord plus volumineuses et moins goûteuses, comme le bleuet canadien (*Vaccinium Angustifolium*).

14 Il a écrit « La Montagne » sur l'exode rurale en Ardèche et chanté « Odeur des myrtils » (poème de Louis Aragon)

Monsieur Pontier, monsieur Court, monsieur Descours et monsieur Seyte (l'ex associé de monsieur Delière) se concurrencent sur le territoire. C'est à cette époque que le collecteur-grossiste Mr. Descours, propriétaire de RogerDescous Group à Saint-Barthélemy le Meil en Ardèche, depuis 1980 environ, tente de sauver la myrtille en l'achetant plus cher afin de valoriser son prix. Pour ce faire, il « chasse » sur le territoire de ses concurrents ardéchois en proposant un prix plus élevé aux ramasseurs. Il envoie également un courtier en Auvergne afin d'augmenter le prix d'achat aux ramasseurs. Sa tentative cesse au bout d'un an. Ce faisant, il déstabilise le marché en cassant une entente informelle sur le prix à l'année entre ramasseurs-commerçants-expéditeurs.

1994 : En Ardèche, il y a le constat que la population est vieillissante, les parcelles sont de moins en moins entretenues. Ainsi les myrtilles sont étouffées par les broussailles. Face à ce désastre, l'association « Myrtilles et montagnes d'Ardèche », est créée à l'initiative de Gérard Méjean afin de sauvegarder et promouvoir la myrtille sauvage, tout en « créant des emplois et en protégeant l'environnement ». Elle regroupe paysans, expéditeurs et transformateurs de myrtilles. Des contrats sont conclus avec les propriétaires-récoltants dans le cadre d'une opération de débroussaillage.

En 1995-97 -98 : Plusieurs gels successifs de printemps frappent la production.

En 1998 : L'idée d'un AOC « Myrtilles sauvage d'Ardèche » pour aider à la promotion du fruit est lancée. L'idée était d'encourager les propriétaires par le biais de subventions à débroussailler leurs parcelles. Cependant, le projet n'aboutit pas. L'association prend fin un an plus tard en même temps que la fête de la myrtille à Péreyres, car cette dernière semble s'être transformée en « *fête du village* » (Gérard, Ardèche).

Création de la fête de la myrtille à Chaumeil, en Corrèze.

En 2002 : Création de « la confrérie de la myrtille Forézienne » par Alain Denis afin de faire de la myrtille « le symbole de la promotion de tout le Forez ».

Une nouvelle fête de la myrtille est reprise à Péreyres par d'autres, avec la cuisson d'une tarte géante à la myrtille.

En 2003 : Année de canicule qui a limité la production de la myrtille.

En 2004: Création du marché de la myrtille de Mézilhac en Ardèche, qui a lieu le 1er août. Ce sont les producteurs de Mézilhac, Marcols-les-Eaux et Saint-Julien-du-Gua qui sont à l'origine de la démarche. Il a été créé sous l'impulsion du PNR des Monts d'Ardèche afin de relancer sa production. Le prix de la myrtille sauvage a été revalorisée sur le territoire grâce au marché.

En décembre 2007: Création de l'association « *myrtille sauvage d'Ardèche* » composée d'agriculteurs locaux afin d'organiser la future édition du marché de la myrtille de Mézilhac tandis que le PNR se retire de son organisation.

En février 2008 : Création officielle de l'association et présidence de l'association par Baptiste Teyssier. Regroupe des producteurs de myrtilles sauvages, des professionnels des métiers de bouches, des revendeurs et des transformateurs.



Figure 6 - Marché de la myrtille à Mezilhac, 2020

En 2011 : Une étude est conduite par le « syndicat des producteurs de myrtilles de France », producteurs de myrtilles cultivées, pour distinguer la *Vaccinium Corymbosum* (la cultivée) de *Vaccinium Myrtillus* (la sauvage). À cette époque, la ressource d'appoint est devenue une véritable filière agro-économique. On assiste à un renouveau de la myrtille. Devenue symbole d'une authenticité, la demande en myrtilles sauvages françaises, locales est en croissance tandis que l'offre peine à y répondre. On assiste à une baisse de la production malgré l'attrait touristique qu'elle suscite.

Actuellement, les prix du marché varient en fonction de la quantité de myrtilles disponibles. Les collecteurs-grossistes achètent, pour la plupart, de la myrtille d'exportation et la mélangent à de la myrtille française pour pouvoir la vendre plus cher. Le bleuet sauvage (*Centaurea cyanus*) est acheté par de grosses industries de transformation, manufacturé en France et vendu sous l'appellation « myrtille sauvage ».

En 2020 : 500 kilos de myrtilles ont été vendues sur la marché de Mezilhac en Ardèche contre 3 tonnes en moyenne les autres années, principalement à cause de la Drosophile Suzuki.

Chapitre 4 : De l'entretien au ramassage

En Ardèche c'est une véritable filière structurée, qui met en avant la myrtille sauvage comme fruit emblématique. Ailleurs, dans le Livradois-Forez par exemple, son commerce est plus discret, son réseau plus confidentiel, il apparaît peu dans le paysage. Et pourtant, les volumes sont tout aussi importants qu'en Ardèche. On observe en effet des différences entre les divergences au sein des différents territoire, que ce soit l'entretien, outils, les gestes et les droits d'usage, que je vais exposer ici.

L'entretien : Entre une lande gérée et une lande sauvage

En Ardèche, la myrtille exige beaucoup de temps et de soin. Pour les ramasseurs, il apparaît essentiel de maîtriser « la nature », c'est-à-dire l'embroussaillage des landes et entretenir le patrimoine légué par leurs parents. La lande à myrtille n'est pas tout à fait conçue comme une

culture, car elle reste aux yeux des ramasseurs un fruit sauvage, non soumis au contrôle de l'homme, néanmoins les ramasseurs se disent « producteurs » de myrtilles ; ils veillent à l'harmonie générale en préparant les conditions autour de la myrtille pour qu'elle puisse s'épanouir d'elle-même. On peut parler d'un jardin sauvage : plus « jardin » que « sauvage », puisqu'il fait l'objet d'une véritable gestion. Ainsi l'arrachage manuel des plantes indésirables et la taille des arbres perdure encore, celui des sorbiers des oiseleurs notamment, le premier envahisseur après le genêt. Cet arrachage manuel est réalisé chaque année, pendant un mois, à l'automne ou à l'hiver, avant que les bourgeons ne commencent à grossir : :

« Passer un mois à nettoyer les myrtilles, nettoyer, arracher de la bruyère, arracher des genêts heu.. couper toutes les repousses d'arbustes, qui poussent là de frêne, de châtaigniers qui poussent... [...] y travailler un mois... » (Georges, Ardèche)

Par ailleurs, un producteur fait des tentatives d'irrigation sur les plants de myrtilles pour lutter contre la sécheresse.

Pour les producteurs, il ne doit y avoir que de la myrtille dans une lande à myrtilles, ponctuées par quelques arbres. Le champs lexical de la propreté est très prégnant sur le territoire : « *il faut nettoyer* », « *il faut que ce soit propre* ». De manière générale, les milieux embroussaillés constituent en Ardèche un « désordre relatif qu'il faut s'empresser de nettoyer » (Schnitzler, Génot 2012 : 137). Ainsi les framboisiers¹⁵, les genêts, la callune, les ronces sont arrachés automatiquement. Néanmoins, si cela est le cas aux alentours de Burzet par exemple, cela est moins vrai sur la plateau ardéchois où le seul entretien réalisé est l'élagage des arbres et l'arrachage de quelques semis lors du ramassage car la concurrence avec les ligneux y est moins forte à cette altitude. Seuls quelques sorbiers sont laissés dans la lande pour apporter de l'ombre et de l'humidité nécessaire à la myrtille, pour le reste on ne conçoit pas ou très peu leur présence à l'intérieur. Le pin sylvestre par exemple est considéré par les ramasseurs ardéchois comme particulièrement invasif pour les myrtilles car selon eux, elles ne pousseraient pas à ses pieds. Et pour les informateurs, si la callune est laissée dans la lande, elle prend forcément le dessus. On tend vers une plaque de myrtille très homogène, peu diversifiée.

15 Le framboisier sauvage gêne beaucoup les ramasseurs, tous territoires confondus, car la framboise salit des myrtilles et la fait pourrir plus vite.



Figure 7 - Une lande à myrtilles nettoyée (Ardèche)

Une plaque de myrtille non homogène, ponctuée de genêts, était autrefois appelée « *mat* », en patois ardéchois, ce qui laisse supposer que cette conception de la lande est assez récente.

À une époque, on pensait qu'il ne fallait pas entretenir les parcelles, que les myrtilles y étaient implantées et se maintenaient naturellement. Dans les années 80, les ramasseurs prirent conscience de l'intérêt de préserver des espaces ouverts pour favoriser la myrtille. À un moment où on l'on pensait qu'il ne fallait pas qu'ils soient présents, certains ce sont mis à éliminer tous les arbres dans les myrtilles, notamment les sorbiers. La lande était conçu comme une « culture », dans le sens où l'on trouvait de grandes plaques de myrtilles homogènes. Ce sont les mêmes personnes qui ont pris conscience plus tard de l'importance de laisser s'installer quelques arbres pour apporter ombre et humidité. Dès lors, certains ramasseurs ont veillé à une symbiose entre les différentes espèces végétales. Cette conception, qui est transversale à l'ensemble des territoires, est moins forte en Ardèche car elle s'oppose à la conception d'un champ propre et homogène. Pour d'autres, là où le pin sylvestre s'implanterait, il y aurait toujours un cercle de myrtille autour : il garderait l'eau, apporterait de l'humidité et protégerait la myrtille du verglas (Monts du Forez). Par ailleurs, la myrtille aimerait bien se trouver contre le genêt, quand il y en a raisonnablement, car ce dernier la protégerait du verglas. Et la callune par exemple lorsqu'elle n'est pas trop envahissante, favoriserait la myrtille. Puisqu'elle est un peu plus haute que la myrtille, elle la protégerait du vent : « *Toujours est-il que là où la myrtille est jolie, la bruyère est jolie à côté* » (Claude, Monts du Forez). Dès lors,

nous ne sommes plus en présence d'une plaque de myrtille homogène, mais d'une plaque fragmentée, hétérogène.

Au contraire de l'Ardèche, dans les Monts du Forez et dans les Monts du Pilat, pour la majorité des ramasseurs, la myrtille ne nécessite pas d'entretien, d'après eux elle n' « *a besoin de rien* », elle « *est naturelle* ». Elle est ainsi considérée dans le secteur comme sauvage, plus que partout ailleurs. Moins on s'en occupe mieux ça vaut :

« Ah ben non non non, ça pousse naturellement... et je pense que la myrtille... heu, moins on la cultive... enfin moins on y va... mieux ça vaut... » (Claire, Monts du Forez)

Ainsi, ni arrachage des plantes concurrentes n'est réalisé, ni élagage des arbres, que ce soit sur sectionaux ou parcelles privées. Certains parlent d'ailleurs de « cycles naturels » :

« C'est pour ça, elles restent là un certain nombre d'années et sans savoir pourquoi elles disparaissent les myrtilles... ça pousse de la bruyère, mais là je... ça fait des cycles quoi... » (Claire, Monts du Forez)

Cela s'explique notamment par le fait que la myrtille se développe à partir de 900 mètres d'altitude dans les Monts du Forez, tandis qu'elle débute à partir de 500 mètres en Ardèche où l'enfrichement y est plus important. De plus, dans les Monts du Forez et du Pilat, on ne la trouve pratiquement plus que sur les hauteurs, aux alentours de 1400 mètres d'altitude, suite à la forte dynamique d'enfrichement et de reboisement. À ces altitudes, la reconquête par les ligneux est plus lente car le pin sylvestre y est rare : sa rareté rend les landes plus stables. Puisque la dynamique est lente, la recolonisation par les myrtilles plus aisée. Ainsi la concurrence par d'autres plantes se fait moins rude et nécessite donc moins d'entretien. C'est également le cas dans le Massif du Pilat, à ces altitudes, où les myrtilles poussent sur des rochers (les *chirats*) où la myrtille trône en maître. Cependant, une minorité de ramasseurs prennent progressivement conscience du phénomène d'enfrichement progressif sur les parcelles. La myrtille est toujours émaillée de callune.



Figure 8 - La lande à myrtilles-callunes dans les Monts du Forez. On y aperçoit les troupeaux sur la droite, de l'autre côté de la barrière, où la myrtille est absente.

Pour finir, si certains ramasseurs-éleveurs commencent à expérimenter le pâturage bovin ou ovin sur leur parcelle vouées à la myrtille, par un petit troupeau, après la récolte, cela reste relativement anecdotique et expérimental sur tous les territoires confondus. Il s'agit d'un ou deux individus au sein de chaque territoire. Il n'est que très peu réalisé car beaucoup pensent que les troupeaux cassent les plants par le piétinement. En effet, de manière générale l'action directe sur la myrtille reste considéré comme incompatible avec la présence de la myrtille (taille, broyage, brulis): cela aurait tendance à « *les détruire* ». Ceux qui voudraient s'y essayer n'osent pas, de peur du résultat. Cela est d'autant plus vrai dans les Monts du Forez où le phénomène de surpâturage sur le territoire renforce le rejet de la pratique (*Fig. 8*). S'il est réalisé, c'est notamment pour réduire la concurrence avec les herbacés. Par exemple, dans le Massif du Pilat, à la Jasserie, un pâturage par un petit troupeau est réalisé par les bovins pour réduire la concurrence avec les autres ligneux et ainsi nettoyer le terrain. Les troupeaux pâturent sur les Crêts du 14 août au 15 octobre. C'est la seule parcelle privée faisant l'objet d'un entretien dans les Monts du Pilat. Ainsi, pour entretenir la lande, la plupart agissent autour de la myrtille et non directement sur la myrtille.

On observe ici une tension constante entre l'action de l'homme qui est nécessaire et la présence de l'homme qui est non requise. En effet, les premiers soutiennent que la myrtilleraie a besoin d'être entretenue, tandis que les seconds ne s'en préoccupent pas : « *c'est naturel, c'est sauvage* ». Ainsi, les ramasseurs se positionnent sur cet axe, entre « interventionnisme » et « non interventionnisme » et penchent parfois plus d'un côté ou de l'autre. En réalité, le maintien de la lande résulte d'un bon équilibre entre le sauvage et la présence de l'homme (éleveur ou non). La lande ne semble pas devoir faire l'objet d'aucune intervention, au risque de devenir forêt, on ne doit pas non plus la penser comme une culture, où seule la myrtille se développe au risque de réduire sa capacité de résistance.

La question d'une action directe portée sur la myrtille, c'est-à-dire d'un entretien de la lande par brûlis ou par taille (par les animaux ou taille mécanique) se pose aujourd'hui, dans le souci de régénérer le plant lorsque ce dernier se tarit. C'est ce statut de plante sauvage qui empêcherait, a priori, la mise en place de pratiques ayant un impact direct sur le devenir de la myrtille.

Le ramassage : outils et gestes

Les outils

En Corrèze c'est le peigne et le baquet qui sont utilisés (*Fig. 9*). Le baquet (le récipient) était traditionnellement réalisé en bois par les hommes ; il est tenu de la main gauche. Le peigne quant à lui se tient dans la main droite. Quand on peigne les myrtilles, celles-ci viennent cogner contre la partie haute du baquet avant d'y tomber.



Figure 9- Peigne et baquet (Corrèze)

En Ardèche, les anciens utilisaient traditionnellement une hotte en osier, adaptée aux terrains pentus, mais l'usage s'est perdu aujourd'hui dans le secteur. Celle-ci n'était pas réservée exclusivement au ramassage des myrtilles mais elle servait également à ramasser le bois, les plantes et autres petits fruits. On pouvait y mettre jusqu'à 40 kilos.

Par ailleurs, ils utilisaient un grand panier qui se portait sur le dos, la tête et les épaules (*Fig. 10*). Il était réalisé en hiver avec du noisetier ou des rejets de châtaigniers exempts de nœuds avec 3 ans d'âge. Il pouvait transporter jusqu'à 270 kilos.



Figure 10 - Panier pour le transport des myrtilles (Ardèche)

Du genêt était disposé tout autour du panier, à l'intérieur de celui-ci, afin d'empêcher les myrtilles de tomber pendant le transport. Ils utilisaient également de simples paniers en osier et des caisses en bois, qui ont été remplacés par des seaux et des caisses en plastiques dans les années 60, d'une contenance de 15 kilos environ. A l'époque des caisses en bois, ces dernières étaient trempées dans l'eau afin de faire plus de poids et être payé plus cher ; d'autres y ajoutaient des pierres au fond (Monts du Forez, Ardèche). Certains vieux ramasseurs perpétuent ce geste par habitude, en trempant les caisses en plastiques dans la rivière, même si cela n'a plus aucune utilité.

Ils utilisaient avec ce panier-ci ce que l'on appelle un « coullassou », mais qui n'est pas spécifique aux myrtilles sauvages (*Fig. 11*).



Figure 11 - Des coulassous (Ardèche). Source : www.etymologie-occitane.fr/

Il s'agit d'un coussin en peau de chèvre, rempli de paille, de crin ou de feuilles de hêtres. Il se portait autour du cou, le dos et les épaules. Il servait à protéger le dos et la nuque des charges lourdes. En guise de coussin, le coulassou pouvait être remplacé par un pantalon qui était rempli de paille. Ils le fixaient ensuite sur leur front et sur le dos.

Le panier était ensuite descendu de la montagne, à pied. En Ardèche, les anciens descendaient parfois de la montagne les paniers de myrtilles en relais. Le terrain devait être bien propre afin de ne pas trébucher pendant le transport. La voie était dégagée avec du genêt afin d'enlever les feuilles mortes. Plusieurs murettes, par exemple des rochers, étaient utilisés au cours du trajet pour poser le panier et se reposer le dos (Ardèche, Pilat). Parfois jusqu'à trois voyages étaient nécessaires.

Les myrtilles sont directement ramassées dans une caisse dans les Monts du Forez, côté Loire (Fig. 12)



Figure 12- Caisse utilisée pour le ramassage dans les Monts du Forez, côté Loire

Dans les Monts du Forez, ils utilisent notamment une hotte de vendange (osier, métal ou bidon bleu) (*Fig. 13 et 14*). Elle était autrefois surtout utilisée en Auvergne, côté Puy-de-Dôme, peu dans la Loire. Aujourd'hui les ramasseurs bricolent eux même leur hotte sur le même principe, en faisant preuve d'inventivité (Monts du Forez, Massif du Pilat) (*Fig. 15*). Certains ne pourraient s'en passer, d'autres la condamnent car les myrtilles s'y écraseraient à l'intérieur. Elle va souvent de pair avec l'utilisation d'une moto, pour se rendre sur les lieux.



Figure 13 - Hotte de vendange en osier (à gauche) et hotte de vendange en métal (à droite) (Monts du Forez, Loire)



Figure 14 - Hotte de vendange bricolée (Monts du Forez, Puy de Dôme)



Figure 15 - Hottes artisanales (Massif du Pilat)

Concernant le peigne, ce sont les grossistes-collecteurs qui le vendaient aux ramasseurs ou le louaient à la saison. La forme du manche et les matériaux utilisés variaient en fonction de son origine (son lieu de fabrication et son propriétaire). Cependant, le principe est toujours le même, ce sont des dents entre lesquelles les feuilles et les tiges passent mais qui retiennent les fruits :

« C'est comme une patte d'ours faite de bois et de clous. Elle recueille les bais entre ses griffes et le travail avance dix fois plus vite que si l'on cueille chaque fruit séparément entre le pouce et l'index. Elle ramasse tout sans faire le tri ; cette patte d'ours retient tout ce qui passe entre ses griffes, aussi bien les fruits verts que les murs, les feuilles, les bouts de brindilles, les minuscules escargots blancs et les calices de fleurs. (La Cocadrille, Edition points, p187, Jonh Berger).

Ce dernier fait environ 20 centimètres de longueur et comporte de longues dents fines légèrement recourbées, espacées de moins d'un centimètre. En Ardèche, il y a des peignes à dents rondes et à dents plates. Les dents plates abîmeraient beaucoup moins les myrtilles que les rondes qui les

écraseraient plus facilement. En montagne, les peignes ont des dents plus espacées. Sur le plateau, les dents sont plus resserrées car les myrtilles sont plus petites.

Il y a deux sortes de peigne :

- Le peigne à réservoir, à caisse (*Fig. 17*), à godet ou à auget (Massif Central) : un peigne métallique ou en bois, qui prend plusieurs formes selon l'appartenance géographique. On peigne du bas vers le haut, avec un délicat mouvement de poignet. De ce fait, les fruits tombent dans un réservoir. Une fois rempli, il est vidé dans le seau, la hotte ou le baquet. Mais on utilise de plus en plus le peigne sans réservoir. Si ceux-ci donnent un rendu plus « propre », c'est-à-dire qu'il ramènent moins de feuilles ou de branches, le rendement est moindre. Cependant, selon certains ramasseurs, ce peigne semble plus dommageable pour le plant lors d'un ramassage trop rapide car il peut tordre le plant depuis le bas de la tige et l'arracher plus facilement.

On trouve des peignes primitifs sur le même modèle datant du Moyen-âge, peut-être même avant, réalisé en bois. C'est une sorte de planche en bois avec des dents où était creusé un réservoir à l'intérieur (*Fig. 16*).



Figure 16- Peigne primitif. Source : www.objetsdhier.com/



Figure 17 - Peigne à caisse en métal (Monts du Forez, Loire et Puy de Dôme). Il s'utilise avec les deux mains. Il a progressivement été remplacé par le peigne râteau, au cours des années 60.



Figure 18 - Peigne qualifié de « peigne à touriste ». Il n'est pas utilisé pour les grosses quantités. On le trouve facilement dans le commerce (partout dans le Massif Central).

- Le peigne à « râteau » (Fig. 19) : Il a été inventé par les Auvergnats. Le manche est sculpté dans du bois local, donc notamment du bois de hêtre ou de frêne . Les plus anciens peignes prenaient la forme des doigts, afin ce que dernier soit moins mobile lors de la cueillette. Les dents sont fabriquées en corde à piano, un métal très souple : le son qui en sort lorsque l'on vient faire vibrer les dents avec les doigts est très caractéristique. Les anciens utilisaient parfois des ressorts à matelas. Les dents sont attachées au manche avec de la tôle de fer ou un bloc de métal. Il était autrefois entretenu avec de l'huile de cuisine pour éviter la rouille. Il y a deux dents de chaque côté du peigne un peu décalées par rapport aux autres pour empêcher les myrtilles de glisser sur les cotés. Aujourd'hui, ils sont tous en fer.

Le peigne s'utilise avec un mouvement de bras assez sec, on peigne du haut vers le bas. Le geste doit être bien orienté afin que les myrtilles tombent dans le seau ou le baquet.



Figure 19 - Le « vrai » râteau Auvergnat à(gauche) et un peigne à râteau souvent utilisé en Ardèche (à droite). Ce dernier se trouve aisément dans le commerce (magasins de jardinage par exemple).

Le ramassage peut parfois s'effectuer dans le sens inverse, tout comme le peigne à réservoir. (Fig. 20 et 21), comme en Ardèche ou en Lozère.



Figure 20 – Les peignes ardéchois, entre le réservoir et le râteau, du plus ancien au plus récent (en partant de la gauche)



Figure 21 - Peigne fabriqué à Sauvain dans les années 1900 (à gauche) et peigne « Lozérien » (à droite), entre le râteau et le réservoir.

Certains « écologistes des villes » (Claude, Monts du Forez), déclarent que le peigne détruit les myrtilles, pour cette raison un arrêté préfectoral interdit la cueillette au peigne dans les Vosges. Cependant, le peigne n'arrache que peu les plants si les baies sont ramassées à maturité. L'arrachage de quelques rameaux lors de la cueillette, même si elle est réalisée avec soin, est inévitable. Néanmoins le ramassage au peigne participe à l'entretien des myrtilliers. Il éclaircit les couverts denses. Sans la casse de certains rameaux dûe au passage du peigne, la croissance de jeunes tiges ne sera pas pas favorisée : ce sont ces jeunes tiges qui porteront les baies des années suivantes. L'action de cueillette simule ainsi une taille sur le plant et maintient sa productivité dans le temps, bien qu'une régénération par un brûlis ou taille, de manière cyclique, reste nécessaire.

Les peignes à râteau sont très difficilement trouvables. Il n'existe plus que deux ou trois fabricants de peigne dans le Massif Central.

Les gestes de ramassage

Autrefois, ce sont surtout les hommes qui allaient aux myrtilles tandis que les femmes restaient à la ferme pour préparer le repas (Ardèche). En Ardèche, chaque ferme disposait d'une cloche, ainsi les femmes sonnaient la cloche pour appeler les hommes une fois le repas préparé. Cependant, le ramassage n'était pas exclusif aux hommes pour autant, certaines femmes allaient également aux myrtilles et en ramassaient tout autant, voir plus. Les enfants et adolescents étaient parfois employés pour ramasser des myrtilles ou aider leurs parents. Le ramassage autrefois réalisé tard dans la saison, lorsque l'on avait terminé de faire les foins. Généralement, il était réalisé toute la journée, du matin tôt, après la traite, jusqu'à tard le soir. Aujourd'hui, on privilégie la cueillette le matin quand il ne fait pas encore trop chaud, ou bien en fin de journée. Pour les ramasseurs, l'idéal est commencer à ramasser vers 4 ou 5 heures du matin afin que les myrtilles restent fermes et ne s'écrasent pas dans les dents du peigne à cause de la chaleur.

Le ramassage s'effectue de manière méthodique, dans la discipline. Les ramasseurs se positionnent dans la pente, face au sommet. Ils commencent au plus bas de la pente, là où elles sont le plus mûres. Lorsqu'ils ramassent en équipes, ils forment des bandes de 20 cm à deux mètres de large et remontent la pente, en rang.



Figure 22 - Ramasseurs qui remontent la pente, en ligne (Ardèche)

Le ramassage au peigne à râteau s'effectue en demi arc de cercle, de gauche à droite afin de couvrir toute la zone. Le seau se tient dans la main gauche, le peigne dans la main droite et les myrtilles sont peignées en direction du seau (*Fig . 23*). Il y a un coup de main à prendre : il faut peigner assez profond dans les branches, sans arracher les plants, mais pas trop profond non plus au risque que toutes les myrtilles se prennent entre les dents et s'écrasent lorsque les feuilles s'y faufilent. Une zone de myrtilles demande plusieurs coups de peignes à différentes profondeurs.

Lorsque les plants sont hauts, peigner devient plus difficile. Un plant bas (20, 30 centimètres) reste en position verticale lors du passage du peigne, tandis qu'un plant haut est emporté en direction du peigne. Les myrtilliers ras se faufilent plus facilement entre les dents du peigne et les baies se détachent également plus facilement.¹⁶

¹⁶ Selon les ramasseurs, plus le couvert est dense, plus le plant de myrtillier est haut car il s'élève pour chercher la lumière. À l'inverse, en couvert clairsemé, le myrtillier reste ras. Cependant, les plants petits craindraient plus facilement la sécheresse.



Figure 23 - Le geste de ramassage (Ardèche)

Les branches qui se prennent dans le peigne ou se retrouvent dans le seau doivent être enlevées ; celles-ci doivent être jetées dans le sens du vent, en direction du coin qui a déjà été ramassé.



Figure 24 - Un ramasseur enlève les mauvaises herbes qui sont dans le seau (Ardèche)

Les anciens ramasseurs professionnels effectuaient autrefois au moins trois passages au cours de la saison, à différents stades de maturité. En effet, au début de la saison, lorsqu'il n'y avait qu'un quart de myrtilles « bleus », ils réalisaient un premier passage. Aujourd'hui, les ramasseurs ne réalisent plus qu'un seul passage sur une même zone.

Le ramassage exige un grand savoir-faire. En effet, il y a des « bons » ramasseurs et des « mauvais » ramasseurs. Elles sont bien ramassées, avec souplesse, lorsqu'elles ont « *les yeux bleus* » ou bien la « *fleur* » (Ardèche), c'est une fine pruine qui recouvre la baie. La présence de cette poudre est gage d'un bon coup de peigne et prend de la valeur lors de la vente. Par ailleurs, la personnalité du ramasseur se reflète dans la caisse à myrtilles. En effet, si la caisse est « propre » les myrtilles sont belles et il y a peu de branches. Si elle n'est pas propre, on y retrouve beaucoup des myrtilles écrasées, sèches et beaucoup de branches : c'est le lot des jeunes ou des « sagouins » pour reprendre les dires d'un de mes informateurs.

Pour les ramasseurs, il est primordial de ramasser les baies au moment de leur maturité. En effet, les baies se détachent difficilement lorsqu'elles ne sont pas mûres et cassent les tiges. Les ramasseurs reconnaissent la maturité du fruit à leur son lorsqu'elles touchent le fond de la bassine.

Les ramasseurs ramassent environ 15 kilos à l'heure, selon les années.

Les droits d'usages et réglementations

PNR des Monts d'Ardèche :

En Ardèche, certains réalisaient les foins, le bois et les myrtilles pour le compte d'un propriétaire. En échange, les ramasseurs touchaient un pourcentage sur la récolte. Ces « contrats moraux » (pourcentage sur la récolte, moitié-moitié, troc, etc.) ont quasiment disparu aujourd'hui.

Il y a un abandon plus prononcé des communaux et sectionaux en faveur des parcelles privées. Ainsi nul ne peut cueillir les myrtilles sans l'accord préalable du propriétaire. On peut y voir une multitude de panneaux restrictifs, dont l'efficacité reste d'ailleurs à prouver car il semble difficile de contrôler les « promeneurs du dimanche ».

Lorsqu'il s'agit de de communaux, ce sont des parcelles appartenant ou à l'État ou à la commune, souvent entretenues par l'ONF. Les habitants de la commune payent une cotisation à la mairie et reçoivent une carte pour avoir un droit d'usage sur la parcelle. Celle-ci s'accompagne d'une date d'ouverture. Cependant, la plupart des ardéchois ne sont pas convaincus par cette carte, car cette dernière bénéficie moins aux jeunes en installations qu'aux ayants droits âgés sur la commune. De plus, aucun quota n'est imposé, c'est « premier arrivé, premier servi », au grand mécontentement de certains.

L'ONF peut également louer des parcelles à des agriculteurs, dans le cadre de conventions de cueillette pluriannuelles uninominales, à conditions qu'elles soient entretenues. Dans ce cas précis, les ramasseurs bénéficient des récoltes de myrtilles sur une durée de six à dix ans.

PNR Livradois-Forez :

Dans les Monts du Forez, la myrtille est ramassée sur des sectionaux ou des parcelles privées. Côté Loire, l'usage n'est pas exclusif aux propriétaires. Dans la majorité des cas, les propriétaires laissent les habitants ramasser sur leurs parcelles, cela ne leur importe donc pas. En effet, tous les habitants de la commune ramassent là où il y a de la myrtille sans distinction de propriété sur le territoire, sur les communaux ou parcelles privées. Il y a une entente informelle entre les habitants autorisant les uns à cueillir chez les autres :

« C'est tout partagé mais bon les gens disent rien hein... si on ramasse chez eux, ils ramassent chez nous, puis bon... c'est une entente qu'y a dans, dans le coin quoi... ouais si y en a qui ramassent chez moi, moi je viens les ramasser chez eux ils me diront rien... » (Roger, Monts du Forez, Loire)

Dans la plupart des cas, les ramasseurs ignorent même à qui appartiennent les parcelles sur lesquelles ils viennent ramasser. Les ramasseurs (isolés ou équipes de ramasseurs) partagent une même parcelle, cela ne semble pas poser problème, *« la montagne, est assez grande pour tout le monde »* (Michel, Monts du Forez). Une simple distance sociale est respectée entre ces derniers.

Côté réglementations, un arrêt préfectoral côté Puy-de-Dôme interdit la cueillette avant le premier août, tandis que dans la Loire (Livradois-forez et Pilat) un arrêt définit une date de début de récolte qui varie selon les années. Cette date a été imposée dans les années 70 afin de protéger les récoltes du pillage. Une consultation est ouverte par les services de l'État où chacun peut donner des informations sur la maturité constatée des myrtilles. Cependant, la date d'ouverture ne correspond pas toujours à l'état de maturité du fruit. L'an dernier la date d'ouverture a été le 25 juillet dans les Monts du Forez, côté Loire, ce qui était bien trop tôt. En effet, la myrtille n'atteint pas le même stade de maturité partout en même temps, celle-ci varie en fonction de l'altitude, de l'exposition, du climat, etc. La plupart des ramasseurs ne commencent pas à la date d'ouverture, mais y vont lorsqu'ils considèrent que le fruit a atteint un stade de maturité suffisamment avancé.

PNR Millevaches-en-Limousin :

Les sectionaux ainsi que les quelques parcelles privées restantes ne sont plus entretenues. Il n'y a que deux producteurs actifs sur le territoire qui détiennent des hectares privés et essaient d'en tirer un revenu. La tradition de ramassage s'étant en grande partie perdue, la pression sur la ressource étant peu importante, il n'y a pas de réglementation spécifique pour encadrer la cueillette sur le territoire.

PNR du Pilat :

Il y a très eu de producteurs actifs sur le territoire, la filière est peu structurée. Les myrtilles sont ramassées sur les sectionaux pour la plupart. À la Jasserie du Mont du Pilat, il s'agit de parcelles privées entretenues par les troupeaux, qui souffrent d'un fort problème de pillage. C'est la seule parcelle qui fait encore l'objet d'un entretien. Un autre ramasseur a établi un « contrat moral » avec un propriétaire d'une parcelle : il gère la forêt de ce propriétaire, en échange il touche un droit sur la récolte de myrtille, mais ce système reste anecdotique sur le territoire.

Chapitre 5 : La collecte et le tri

La collecte

Si les ramasseurs ne font pas de la vente directe (vente en frais ou transformations), ils y a un système de collecte dont les acteurs sont les suivants :

- Un courtier ou leveur: Il collecte les myrtilles auprès des ramasseurs dans un secteur donné. Il est un intermédiaire entre le ramasseur et le collecteur. Les courtiers étaient parfois spécialisés dans ce type de commerce (abricots, cerises, reine-claude, myrtille, etc.). Cependant, il n'est pas un maillon indispensable au fonctionnement de l'ensemble, parfois ce sont les collecteurs qui font directement office de courtiers.

- Le collecteur (ou expéditeur) : Le collecteur assure la mise en marché du produit. Il fournit les myrtilles en vente en frais ou surgélation pour la phytopharmacie, l'industrie agro-alimentaire (coopératives¹⁷, supermarché, magasins bio), les pâtisseries-boulangeries, les restaurants, les confituriers, etc., ou bien pour son propre compte (collecteur privée, grossiste).

Il y eu plusieurs systèmes de collecte existants selon le lieux et l'époque, certains ont disparus, d'autres perdurent encore. Plusieurs systèmes ont parfois cohabité ou cohabite toujours, sur un même territoire :

1. La levée au bord de la route : Dans les années 50 le courtier récupérait en camion les myrtilles non triées. Les ramasseurs savaient à peu près l'heure à laquelle il passait et attendaient le passage du camion au bord de la route parfois jusqu'à une demie heure (Puy de Dôme et Loire). Le courtier avait un itinéraire précis et faisait plusieurs arrêts. Il fallait déverser le contenu de son panier dans des cageots en bois. Ces cageots étaient pesés, car les myrtilles étaient vendues au poids et les ramasseurs payés en liquide. Les paniers des ramasseurs n'étaient pas directement déposés sur la balance car certains cachaient des pierres au fond pour faire plus de poids. Dans le Monts du Forez, c'était madame Iva (le collecteur) qui passait récupérer directement les myrtilles. Ce système avait lieu quand le ramassage était effectué par des particuliers sur des communaux ou sectionaux, mais il n'a pas perduré.
2. Dans le Massif des Monédières, les myrtilles étaient parfois vendues au bloc et non au poids. Le collecteur-grossiste venait voir les parcelles du propriétaire et faisait une estimation de ce qu'elles pouvaient donner en productivité, à partir de là il réalisait un forfait. Malgré les variations d'une année sur l'autre, le grossiste ne se trompait pas beaucoup. Ce dernier amenait son équipe de professionnels le matin et venait la récupérer le soir, avec les myrtilles. Lorsqu'elles étaient vendues au poids, le propriétaire venait sur la parcelle, souvent louée à un particulier, pour peser les myrtilles non triées et payer les ramasseurs en liquide (Monédières, Pilat). La pesée se faisait souvent tard le soir, à la lampe de poche. Ramassage de myrtilles et débardage

17 Par exemple GIE PAM Ardèche (Vals les Bains) et SICA Vivaplante (Mercuer)

étaient parfois effectués en même temps, par la même équipe. Ces systèmes ont disparus.

3. Tous les ramasseurs apportent les myrtilles ramassées sur parcelles privées ou sectionaux, chez un dépositaire (ou leveur), un point de chute. Le collecteur fait une avance au dépositaire et ensuite les myrtilles sont achetées aux ramasseurs. Les collecteurs font appel à un courtier ou bien ils viennent les récupérer eux même en camion chez le dépositaire (Ardèche, Mont du Forez, Pilat). Le camion patrouillait autrefois la nuit et arrivait au dépôt vers 5-6 heures. Le dépositaire était rétribué, il était par exemple payé 10 centimes de francs par kilo, il y a une trentaine d'années. Ce système de dépositaire est encore pratiqué aujourd'hui (Ardèche, Loire). Parfois le dépositaire achète les myrtilles aux ramasseurs et les revend lui-même à des particuliers pour faire sa propre marge (Ardèche). Par exemple, il les achète à 4 euros et les revend à 7 ou 8 euros .
4. Dans les Monts du Forez, côté Loire et Puy de Dôme (Loire particulièrement), des ramasseurs individuels ou des équipes de ramasseurs prélèvent des myrtilles pour le compte d'un collecteur (parfois collecteur-transformateur) sur sectionaux ou parcelles privées ; mais dont le collecteur n'est pas le propriétaire. Ceux-ci ne sont pas sous la surveillance du collecteur lors du ramassage. Ils se réunissent directement chez le collecteur ou à un dépôt pour la pesée. Il y a un échange de caisses lors de la collecte: le ramasseur laisse sa caisse de myrtilles au collecteur et repart avec une caisse vide. Les ramasseurs sont payés en liquide. Ces derniers ne sont pas fidèles à un seul collecteur, ils amènent des myrtilles chez les uns et chez les autres tout au long de la saison en fonction du prix. Ils privilégient souvent le plus offrant.

Depuis les années 80, depuis que les ramasseurs ont commencé à trier et à vendre eux même les myrtilles, de nouvelles formes d'organisation apparaissent où il n'y a plus de système de collecte a proprement parler, en effet les myrtilles sont ramassées, pesées (*Fig. 25*), triées et vendues directement par le ramasseur :

1. En Ardèche, des équipes de ramasseurs travaillent pour le compte du propriétaire d'une parcelle. La cueillette s'effectue sous la surveillance du propriétaire, qui participe lui-même à la cueillette. L'équipe est constituée pour la plupart de jeunes qui cherchent à se faire un peu d'argent de poche. Elle se rend sur la parcelle au petit matin. Chacun ramasseur possède sa caisse qui est reconnaissable grâce à une plante posée dessus. La pesée se fait en fin de matinée et le tri est effectué dans l'après-midi.
2. Le ramasseur ou l'équipe de ramasseurs réalise une commande pour un pâtissier ou un confiturier (Livradois-Forez, Ardèche, Pilat). Ce sont les ramasseurs qui livrent les myrtilles triées chez le transformateur. Elles peuvent être vendues en direct ou sur le marché également.



Figure 25 - Un système de pesée (Ardèche). On pose une plante dans la caisse pour reconnaître à qui elle appartient.

Le tri

Sur tous les territoires, les anciens ramasseurs effectuaient un premier tri à l'aide du vent. En vidant le seau dans le panier, dans le sens du vent, le vent emportait la plus grosse partie des déchets.



Figure 26 - Un premier tri à l'aide du vent (Ardèche)

Avant d'être triées, les myrtilles peuvent passer 24 heures en chambre froide (entre 8 et 10 °C) afin de conserver toutes leurs qualités organoleptiques.

Ils utilisaient autrefois une planche de cuisine avec un torchon humide ou bien une grande planche ou encore une porte dégoncée qu'ils humidifiaient. Les myrtilles roulaient dans l'axe jusqu'à un récipient, tandis que les déchets (brindilles, herbes, feuilles) restaient collées à la planche. Un second tri à la main était effectué. Ce dernier sert à enlever les petites feuilles qui seraient restées accrochées à la myrtille, signe qu'elle manque un peu de maturité.¹⁸ Ce second tri manuel est toujours effectué, quelque soit le système de tri.

On retrouve le vannoir à blé dans tous les Parcs: elle est appelée « tarrare » en Ardèche, « ventoux » dans le Pilat « ventadou » en Corrèze. Ces vannoirs à blé ont commencé à être utilisés pour les myrtilles lorsque l'usage du peigne s'est généralisé. Ils ont été modifiés en remplaçant les grilles existantes par des grilles adaptées à la taille de la baie. Les myrtilles sont d'abord versées dans le trémie puis passent au travers des grilles vibrantes et roulent sur un plan incliné. Et parallèle, il y a un système de ventilation qui va faire voler les déchets dans l'autre sens. Ce vannoir est utilisé si les quantités sont peu importantes.



Figure 27- Tarrare entreposée à la Mairie de Péreyres

¹⁸ Ce manque de maturité, lorsqu'il n'est pas trop important, est particulièrement apprécié. Les pâtisseries préfèrent une myrtille un peu acide plutôt qu'une myrtille trop grosse et trop gorgée d'eau qui a moins de saveur.

En Ardèche, les ramasseurs -pour ceux qui trient- et collecteurs utilisent pour la plupart une ventileuse à myrtilles avec tapis roulant (*Fig. 28 et 29*).



Figure 28 - Ventileuse électrique avec tapis roulant (Ardèche).

Aujourd'hui, ces machines sont fabriquées à la demande, en Inox. L'établissement Mouraret et Cie à Vals les Bains en Ardèche, spécialisé dans la fabrication de structures métalliques, était le dernier à en fabriquer encore récemment à la demande. Sur les autres territoires, les gros collecteurs tel que Ménadier, Malaret, Trapon (Monts du Forez) ou Deguillaume (Corrèze) utilisent une machine semblable, en raison de la quantité triée. Elle fonctionne avec un principe de turbine électrique qui ventile les « déchets ». Et dans un second temps, s'effectue un tri à la main par 4, 5 personnes, qui

se trouvent de chaque côté du tapis roulant pour parfaire le travail. Le reste des feuilles, les brindilles et petites vertes encore présentes sur le tapis sont enlevées (Fig. 29).



Figure 29 - Un second tri à la main sur tapis roulant

Tous les éléments présents dans la lande se retrouvent sur le tapis:

« Le parfum le... les bestioles... quand on ventile on voit tout hein... jusqu'au serpent ! les punaises, les araignées, des trucs rouges, des chenilles... qu'on voit pas... qu'on savait même pas que ça existait [rires]... des couleurs magnifiques, des papillons [...] les bestioles, les fleurs... tout ! » (Frédéric, Ardèche)

Ensuite, les fruits tombent dans une caisse au bout du tapis pour le conditionnement.

Sur une caisse de 15 kilos, il y aurait environ 2 à 3 kilos de pertes à chaque tri, car la myrtille est légère et peut donc se retrouver expulsée avec les déchets.

En Livradois-Forez, sont utilisées des machines fabriquées artisanalement. On peut parler d'une économie de la débrouille où chacun bricole sa propre machine et à son propre système de tri :



Figure 30 - Trieuse avec tapis remontant à grande vitesse (Monts du Forez, Loire)

Ce système s'appuie sur le modèle de la planche humide citée précédemment. Ici les myrtilles sont versées en continu sur un plan incliné, à la main et par la haut. Le taux d'humidité du tapis est géré, parce qu'il faut qu'il y ait de l'adhérence. Le tapis remonte à grande vitesse. Les myrtilles rondes ne sont pas entraînées par le tapis parce que leur surface de contact est très faible. Elles roulent jusqu'à une caisse en bas du tapis. Les myrtilles abimées, à l'inverse, sont entraînées, avec les brindilles et autres déchets.

A l'arrière de la machine, il y a un crible qui est installé, comme un tamis, avec des caisses en dessous (*Fig. 31*).



Figure 31 - Crible servant à réceptionner les « déchets » à l'arrière de la trieuse

Cela sert à ce que les myrtilles trop mûres ou écrasées qui restent sur le tapis soient triées. Elles vont passer à travers le crible et tomber dans les caisses. Y tombent également les myrtilles qui sont restées accrochées aux branches. Dans ce cas, le ramasseur vient séparer la feuille de la myrtille et évacue le déchet (la feuille). Ces « déchets »-ci vont servir à faire du sirop et du jus, en les infusant. La machine trie 100 kilos à l'heure.

Ce système de tapis roulant abîmerait moins les myrtilles que les autres machines, il y aurait moins de perte.

Voici quelques exemples de trieuses bricolées (Monts du Forez) :



Figure 32 - Trieuse à myrtilles artisanale (Monts du Forez, Puy de Dôme)

Ici les myrtilles sont positionnées dans un bac au dessus d'un plan incliné grillagé connecté à un vibreur qui fait sauter les myrtilles afin de les aider à descendre et à se désolidariser des feuilles restantes. Le grillage est de dimension à ne pas laisser passer les myrtilles mais simplement les petits déchets et les petites myrtilles pas assez grosses pour être présentables. Dans le même temps, un ventilateur vient souffler à contre courant afin d'éjecter toutes les feuilles. À la sortie du plan incliné, une caisse est positionnée afin de recevoir les myrtilles triées.



Figure 33 - Trieuse à myrtilles avec calibrage (Monts du Forez, Loire)

Cette trieuse à ventilation intègre un système de calibrage des myrtilles. Elle sépare les myrtilles en trois catégories : les petites et vertes, les moyennes et les grosses. Les plus grosses sont vendues aux pâtisseries afin qu'ils puissent faire de belles tartes, tandis que les autres sont plutôt destinées aux confituriers.



Figure 34 - Trieuse avec tapis remontant à grande vitesse (Monts du Forez, Loire)

Celle-ci quant à elle s'appuie sur le modèle du tapis remontant à grande vitesse. Y sont ajoutées quelques améliorations tel qu'un tapis roulant à la sortie pour effectuer le second tri et un système de pédale pour faire descendre les myrtilles qui se trouvent dans un canal. La personne qui les trie appuie sur la pédale en même temps. De cette sorte, il n'y a pas besoin d'une seconde personne pour déverser les myrtilles sur le tapis.

Les myrtilles sont ensuite conditionnées dans des barquettes de 250, 500g, 1 kilo ou bien des plateaux de 5 kilos.

A Péreyres ils utilisaient notamment ce qu'ils appellent un « panier plat » (*Fig. 35*) pour présenter les myrtilles après le tri. C'est un panier en osier, rectangulaire, avec peu de profondeur.



Figure 35 - Démonstration de ventilation de myrtilles à la fête de la myrtille, à Péreyres en Ardèche