

# CUEILLIR ET VALORISER LA MYRTILLE SAUVAGE

## TEMPS DE TRAVAIL

La réalisation des goûters emploie 3 salariés sur la période. La sœur de Cédric est employée pendant les vacances pour les goûters et son frère s'occupe de la confiserie. En tout avec les ramasseurs et le service de remplacement, cela représente l'équivalent d'un UTH sur l'année, soit 18.000€ de salaires occasionnels en 2016.

Cédric emploie une personne 2 jours par mois pour l'aider et le remplacer quand il est en déplacement pour des mandats professionnels. Le coût (150€/j) est pris en charge en grande partie par le service de remplacement et les réseaux.

Cédric travaille 7 à 8 heures par jour et prend 3 semaines de vacances réparties entre juin, septembre et en hiver.

## LA DÉMARCHE



La cueillette sauvage de myrtille constitue une pratique agroécologique très intéressante dans la mesure où elle ne nécessite aucun intrant. Son coût de production est très limité, souvent réduit au coût de récolte (« un cadeau du ciel »). Il peut y avoir quelques coûts d'entretien ou de rénovation du milieu. Cependant cette activité est dépendante du niveau de production qui elle-même est très dépendante des conditions climatiques.

Les landes à myrtilles couvrent 15 ha. Cédric ne sait pas vraiment comment gérer cet espace. Pour le moment il ne passe pas les brebis et il y a un vieillissement des landes à myrtille. Avec le vieillissement des pieds, la callune, l'herbe et le sorbier blanc prennent le dessus. Cédric a tenté un gyrobroyage tous les 6 ans mais cela fait marcotter les bruyères.

Il faut mettre en place un cycle de rénovation de la lande à myrtille et tester une combinaison d'écobuage et de pâturage. Un essai a été mené sur 2 ha il y a 3 ans. Le mieux est de faire l'écobuage en mars-avril pour que ça brûle mais le préfet les interdit après le 15 février. On peut aussi faire une coupe à la barre de coupe de été et un brûlage à l'automne. Il faudrait faire pâturer au printemps pour donner de la lumière aux myrtilles.

Il d'agit d'un savoir-faire à redécouvrir. Une piste serait de faire pâturer au printemps.

La récolte se fait au peigne durant environ 2 à 3 semaines entre le 20 juillet et le 20 août. Cédric embauche entre 5 et 9 ramasseurs saisonniers. Ils ramassent en moyenne 6 à 8 kg à l'heure, soit une moyenne de 40 à 50kg/h pour une durée de récolte effective de 5 heures. Les personnes sont payées à l'heure avec une prime de rendement.

La récolte varie entre 0 et 6t. En effet en 2017, les myrtilles ont gelé et la récolte sera nulle. Mais il

faut noter que dans les années 1980-90 la récolte était de 15 à 20 tonnes sur 25 ha. La récolte en 2016 a été de 2,5 tonnes.

La myrtille sauvage récoltée est valorisée de différentes façons :

- En sorbet, tartes (dont à emporter) dans les goûters à la ferme qui sont proposés entre le 20 juillet et le 20 août
- 200 kg vendus au détail en frais
- 400 kg en « fruits au naturel » (conserves de fruits entiers à l'eau)
- 500 kg vendus à la confiterie de la Monédière. Ces confitures sont vendues à des magasins bio et à la ferme.

La SARL de la confiterie de la Monédière a été montée en 1995 par le père de Cédric et regroupe aujourd'hui, en plus Cédric, sa sœur et son frère. Elle traite 15 tonnes de myrtilles par an dont une partie est achetée en surgelé aux pays du nord de l'Europe. Historiquement la confiterie avait été montée pour pallier aux années de très faibles rendements, pour ne pas perdre de clientèle et permettre l'achat de myrtille. Deux transformations sont réalisées par semaine à la confiterie. Il n'y a qu'un seul laboratoire qui transforme les myrtilles et les légumes.

Le coût de production d'1 kg de myrtille est de 4,5 €/kg (récolte manuelle) vendu à 9€. Et à 14,5€ en confiture. Il est difficile d'estimer le prix de valorisation de la myrtille dans les goûters.

Durant l'été la ferme propose des goûters qui permettent de valoriser la production de la ferme (glaces à la myrtille, confiture) mais aussi de trouver un débouché aux produits (légumes en conserve, confitures, viande d'agneau). La boutique à la ferme est ouverte toute l'année. Il est aussi possible de faire une ballade sur la ferme de 45 mn avec un topoguide. Il faut savoir que malgré l'isolement de la ferme, la table d'observation de la Monédière amène environ 30.000 touristes par an.

## DIFFICULTÉS

Le rendement de la myrtille est aléatoire. Elle a ainsi gelée entièrement en 2017. Dans ce cas l'impact économique est important car la récolte conditionne l'activité de goûter (tarte à la myrtille) et la vente de myrtille.

## INTÉRÊTS DU POINT DE VUE DE L'AGRICULTEUR

Economiques	Agronomiques	Environnementaux
<p>↗ Diversification du revenu et complémentarité des activités (goûter, vente directe)</p>	<p>↘ Milieu très extensif actuellement peu utilisé pour le pâturage</p>	<p>↗ Valorisation de landes classées en Natura 2000 et maintien de milieux ouverts</p>
<p><b>Social</b> : création d'emplois : saisonniers pour la récolte et transformation à la ferme. Créer du lien avec les particuliers en leur expliquant le lieu et son histoire</p>		