



FICHE TECHNIQUE

MYRTILLIER ARBUSTIF



Le myrtillier a des besoins de conditions pédo-climatiques particulières :

Sol

Il doit être acide (pH entre 4,2 et 5,5), en cas de pH plus élevé, les plantes risquent de développer des carences en fer. Le pH peut être un peu abaissé grâce à un apport en soufre à raison de 60 gr par mètre linéaire pour la culture en butte ou 150 kg /ha. En cas de pH plus bas, il doit avoir une texture de préférence sableuse. (En aucun cas le sol doit être calcaire < à 15%) et humifère (taux de matière organique > à 9%).

Les sols argileux sont à éviter, la masse racinaire étant très faible l'exploitation de ce type de sol va être compliqué.

Le myrtillier absorbe l'azote sous forme d'ammonitrate plutôt que de nitrates. Il se plaît tout particulièrement en terre de bruyère.

Le sol doit être frais et bien drainant, les racines sont très sensibles à l'asphyxie.

Les sols humides avec stagnation de l'eau sont à proscrire, car le développement du système racinaire est limité. En aucun cas la nappe d'eau ne devra venir à moins de 30 cm de la surface, car cela serait fatal pour les plants. La plantation en billons de 30 à 35 cm de hauteur peut être recommandée.

Il faut éviter les zones à accumulations de froid dans le sol.



Exposition

Le myrtillier apprécie tout particulièrement une exposition en pleine lumière ou alors à la mi-ombre (ombre portée). A savoir que le myrtillier ne doit être que quelques heures par jour à l'ombre, il doit absolument bénéficier d'un ensoleillement minimum dans la journée.

Altitude

La plantation est possible entre 500 et 1000 m suivant les régions et l'ensoleillement. L'altitude agit sur la qualité des fruits (à savoir que l'indice UV augmente avec l'altitude).

Fumure

Avant la plantation : Elle est à mettre en place en fonction de l'analyse de sol.

En cas de pH inférieur à 4, il est conseillé de faire un apport de magnésie ou de dolomie avant de travailler le sol.

La fertilisation organique est à privilégier, car elle permet de maintenir un bon niveau de matière organique indispensable au bon développement de la plante.

Un apport de fumier de bovin décomposé à raison de 5 à 10l/m² est conseillé.

Le myrtillier absorbe l'azote sous forme d'ammoniaque plutôt que de nitrates. En milieu acide, l'azote est facilement maintenu sous forme ammoniacale. Les apports d'engrais organiques, utilisées en production biologique, sont d'abord convertis en ammoniaque avant d'être transformées en nitrates par l'action microbienne. La plante est très sensible à toute modification de salinité et résistivité du sol. Un apport même léger de nitrate peu la tuer rapidement. L'utilisation, à dose homéopathique, d'engrais organique faiblement azoté est plus appropriée.



Préparation de la parcelle

La parcelle doit-être soigneusement préparée avant la plantation. Le terrain sera légèrement travaillé en respectant la couche humifère superficielle.

Le sol devra être travaillé de façon à assurer un bon drainage.

La parcelle devra être débarrassée des plantes vivaces qui risqueraient de nuire à la plantation par la suite.



Choix des plants

Le myrtillier est une plante qui se développe très lentement, c'est pourquoi il est préférable d'acheter des plants de 2 à 3 ans, ce qui permettra de gagner du temps au niveau de la production. Le choix du cultivar se fera en fonction de son terroir (altitude), de la production souhaitée et de la commercialisation (vente directe ou en gros). Il existe trois sortes de variétés de cultivars, les précoces, les mi-saisons et les tardifs. Dans les régions à gelées tardives il est souhaitable de mettre en place des variétés à cycle court (précoces ou mi-saisons), les variétés nécessitant des besoins en froid sont fortement déconseillés dans les secteurs où les hivers sont cléments.



Mise en place

La plantation doit avoir lieu de Novembre à Mars. L'espacement entre les rangs est de 2,5 à 3 m. L'espacement entre les plants sur le rang est de 1,2 à 1,5 m minimum pour favoriser le bon développement de la plante. Il faut compter environ 2000 pieds par hectare. Il est conseillé de réaliser un trou de 30x30x30 et de mettre au fond de la tourbe ou du fumier composté. Le collet doit être enterré à 1 cm.

La taille

L'année suivant la plantation, il est recommandé d'enlever les boutons floraux en coupant la partie supérieure de la tige.

Le myrtillier doit être conduit en buisson de 4 à 6 branches. La période pour tailler le myrtillier se situe à la fin de l'hiver, début du printemps. Les mois de mars-avril sont en général les plus propices à la taille. Une branche ne produit pas plus de 3 ou 4 années de suite et chaque branche ne produit que sur le bois de 2 ans ou de l'année précédente. A noter aussi que les tiges les plus vigoureuses, en général poussant de la base, sont celles qui donneront les plus belles myrtilles. Il est donc conseillé de :

- tailler les branches de plus de 3 ans.
- supprimer les branches les plus faibles et les plus fragiles.
- supprimer le bois mort et les branches centrales afin de laisser entrer le maximum de lumière au cœur du myrtillier

- supprimer les branches dont les fruits sont plus difficiles à récolter
Toutefois il est possible de rencontrer des plantations de Myrtilliers de 40 ans qui n'ont jamais été taillées produisant encore très bien.

La récolte

La première récolte s'effectue généralement en 3e année, le myrtillier est en vitesse de croisière à partir de la 5ème année.

La pérennité de la plante est d'environ 25 ans, mais il est fréquent de rencontrer des myrtilliers de plus de 35 ans produisant encore correctement.

Le rendement moyen est de 9 tonnes /ha.

Un cueilleur récolte en moyenne 5kg par heure.

La période de récolte est de ½ Juillet à fin Septembre selon les variétés et la situation géographique.

La maturité des fruits varie de 2 à 6 semaines.

Contrairement à beaucoup de petits fruits, la myrtille à maturité peut attendre quelques jours avant d'être récoltée, ce qui peut permettre une organisation du travail avec seulement 2 passages sur le rang par semaine.



Temps de travaux par hectare — — — —

Taille : 150h / ha

Entretien : 250 h / hectare

Récolte : 2000h/ ha

Frais de récolte — — — — — — — —

Rendement /ha : 8 à 10 tonnes soit 2000h

Rendement cueilleur : 5kg/h

Coût horaire : 11,5e/h

Coût de récolte : 23 000e/ ha

Marge brute /ha (prix/kg 15e)= 135 000e-23000 = 112 000€

A ces chiffres il faudra déduire les différents frais d'entretiens de la parcelle, d'irrigation, de temps de taille...

Stockage

La meilleure conservation après cueillette est en cave fraîche à une température voisine de 10°C. Le fruit n'est pas fragile et se conserve intact au moins 8 à 10 jours dans ces conditions, en développant tout son arôme.

A température plus basse, il flétrit et perd de sa qualité première.

Pour une conservation de longue durée, la congélation dès la cueillette reste la solution idéale.

Conclusion

La myrtille est un fruit très recherchée dans le secteur de l'Agroalimentaire pour la pâtisserie, les confitures et sirops . Elle est aussi commercialisée sous la forme séchée ou elle trouve un franc succès.

Par ailleurs, la Myrtille est convoitée par le secteur de la pharmacopée car elle est riche en vitamine A et en anti Oxydant.



Fiche réalisée par Nathalie Raitière (APABA)
en 2016.



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES