



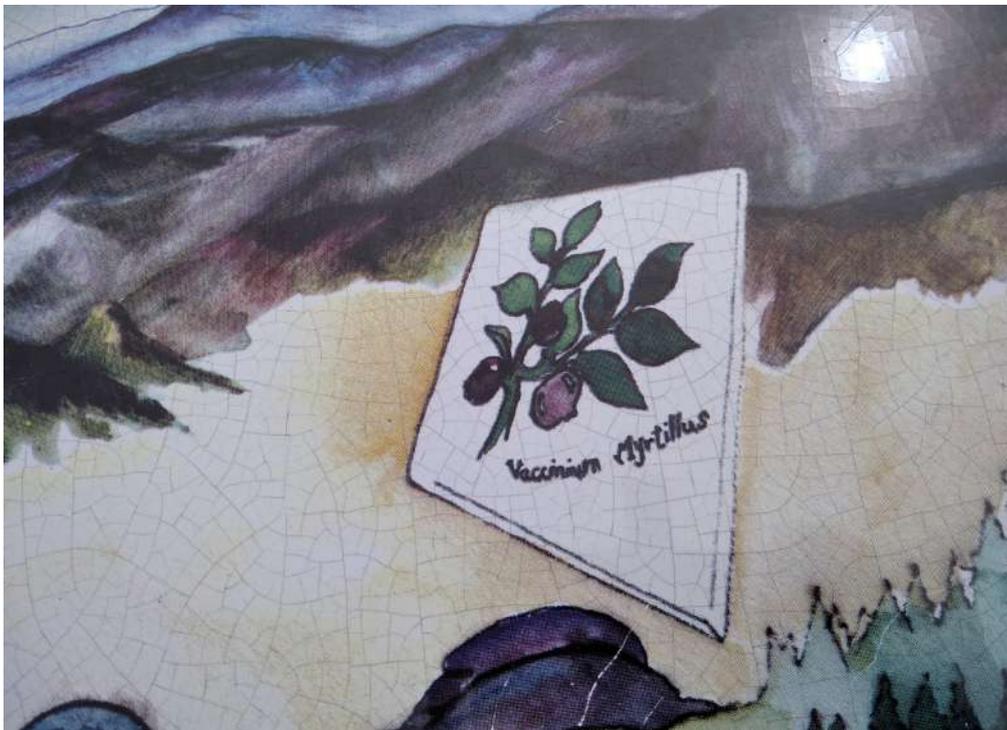
Muséum National d'Histoire Naturelle
Master Biodiversité, Ecologie, Evolution

Master 2 Spécialité Sociétés et biodiversité (SeB)
Parcours Diversité Culturelle, Diversité Biologique (DCDB)

2019-2020

L'Or noir de nos montagnes

Enquête ethnographique et historique sur la myrtille sauvage dans le Massif Central



Par Coralie Villaret

IPAMAC
Parcs naturels
du Massif central

Stage réalisé au Parc Naturel Régional des Monts
d'Ardèche
Mémoire-recherche, encadré par Richard Bonin



Remerciements

Tout d'abord, je tiens tout particulièrement à remercier les ramasseurs, transformateurs, courtiers ou anciens courtiers, collecteurs et intéressés, qui m'ont accordé du temps et qui ont partagé avec moi un bout de leur univers et de leur histoire. Un grand merci à monsieur Gérard Méjean.

Je remercie Richard Bonin, mon maître de stage, pour sa gentillesse et pour m'avoir accordé sa confiance. Ensuite l'équipe du Parc des Monts d'Ardèche pour m'avoir accueilli, avec le regret de ne pas avoir pu faire plus ample connaissance, quand toute mon attention était tournée vers mon terrain.

Merci également à Léo Mariani dont les conseils ont été précieux.

Un grand merci également aux chargés de mission au sein de chaque territoire sur le projet : Elodie Perret, Justine Vallet et Vincent Lelaure. Et merci à Ugolin pour nos échanges enrichissants.

Un grand merci à mon ami Arnaud pour la relecture du mémoire. Et merci également à Tijani, pour sa patience et son soutien.

Et également mes camarades DCDB pour l'entraide précieuse.

Résumé

Cette recherche a fait l'objet d'une ethnographie au coeur du Massif Central, sur une ressource emblématique au sein de plusieurs territoires : la myrtille sauvage (*Vaccinium Myrtillus*). Elle a été réalisée au sein de quatre Parcs Naturels Régionaux : Les Monts d'Ardèche, Millevaches-en-Limousin, le Pilat et Livradois-Forez. Le recueil de la mémoire des acteurs de la filière de la myrtille a permis de dégager les spécificités locales et traits communs au sein de chaque territoire (outils, gestion de l'espace, système de collecte, tri). La production d'un savoir commun à l'échelle du Massif Central constitue une base à l'élaboration d'un projet de sauvegarde de la ressource. La mise en relief de ces savoirs et pratiques a permis d'amorcer une réflexion plus générale sur la gestion de la lande au sein des territoires concernés par l'étude. Les grands bouleversements socio-économiques ayant eu lieu à partir du XIX^{ème} siècle ont profondément modifié le faciès de la lande sur sectionaux. Le déclin des pratiques agro-pastorales ayant permis la création de la lande semble en partie responsable de la baisse de la production de la myrtille sauvage. Cette étude préconise une gestion agro-pastorale de la lande dans le cadre de programmes de réhabilitation et de restauration des landes à myrtilles.

Mots-clés : *Vaccinium myrtillus, lande, Massif Central, sectionnaux/communaux, fermeture des paysages, outils, savoirs, pratiques agro-pastorales, brûlage dirigé, pâturage*

This research was the subject of an ethnography in the heart of the Massif Central, on a resource that is emblematic of several territories: the wild bilberry (*Vaccinium Myrtillus*). It was carried out in four Regional Natural Parks: the Monts d'Ardèche, Millevaches-en-Limousin, Pilat and Livradois-Forez. The collection of the memory of the actors of the blueberry industry allowed to identify the local specificities and common features within each territory (tools, space management, collection system, sorting). The production of a common knowledge on the scale of the Massif Central constitutes a basis for the elaboration of a project to safeguard the resource. The highlighting of this knowledge and practices has enabled a more general reflection on the management of heathland within the territories concerned by the study. The major socio-economic upheavals that took place from the 19th century onwards have profoundly modified the facies of the heathland on sections. The decline in agro-pastoral practices that led to the creation of the moorland (burning with common fires and extensive grazing) seems partly responsible for the decline in wild blueberry production. This study recommends agro-pastoral management of the heathland within the framework of rehabilitation and restoration programmes for blueberry heaths.

Keywords : *Vaccinium myrtillus, heathland, Massif Central, communal sections, landscape closure, tools, knowledge, agro-pastoral practices, prescribed burning, grazing*

Tables des matières

I. Présentation de la myrtille sauvage : une ressource naturelle et symbolique	16
Chapitre 1 : Généralités	16
<i>Noms scientifiques, vernaculaires, étymologie</i>	17
<i>Description botanique</i>	19
<i>Habitats</i>	21
<i>Propriétés médicinales, composition</i>	22
<i>Usages</i>	23
Chapitre 2 : Ce que l'on dit de la myrtille	24
<i>Typologie des ramasseurs</i>	24
<i>Un retour aux sources</i>	25
<i>Un attachement à la montagne, au territoire avant tout</i>	26
<i>La « fièvre bleue »</i>	27
II. La filière de la myrtille sauvage	29
Chapitre 3 : Historique de la filière	29
Chapitre 4 : De l'entretien au ramassage	40
<i>L'entretien : Entre lande gérée et une lande sauvage</i>	40
<i>Typologie des ramasseurs</i>	45
<i>Les outils et gestes de ramassage</i>	45
<i>Les outils</i>	45
<i>Les gestes de ramassage</i>	57
<i>Les droits d'usages et réglementations</i>	61
Chapitre 5 : La collecte et le tri	63
<i>La collecte</i>	63
<i>Le tri</i>	67
III. La gestion agro-pastorale des territoires	77

Chapitre 6. La lande et le pastoralisme	77
<i>La lande dans le Massif Central</i>	77
<i>La lande en lien avec le pâturage et le brulis</i>	79
<i>Les modes d'exploitation traditionnels (avant 1950)</i>	82
Chapitre 7 : Les mutations agricoles récentes	86
<i>La fermeture des paysages : enfrichement et reboisement</i>	86
<i>L'intensification des pratiques agricoles</i>	91
<i>Nouvelles problématiques : Drosophile Suzuki et réchauffement climatique</i>	92
IV. La gestion de la lande à myrtilles	94
Chapitre 8 : Recommandations pour une gestion pastorale de la lande	94
Chapitre 9: « Discussion »	96
<i>Entre développement naturel et intervention</i>	96
<i>Le brulage à feu courant</i>	100
<i>Le pâturage extensif</i>	105
Conclusion	108
Dans le cadre du projet Massif Central	110

Tables des figures

Figure 1 – Planche botanique de <i>Vaccinium Myrtillus</i>	18
Figure 2 – Répartition de <i>Vaccinium myrtillus</i>	20
Figure 3 – Le commerce de monsieur Iva dans les années 40-50.....	31
Figure 4 – Caissette en bois de la Maison Boiron pour le transport des myrtilles en wagon (Ardèche)	32
Figure 5 – Affiche pour la fête de la myrtille à Péreyres (Ardèche).....	38
Figure 6 – Marché de la myrtille à Mezilhac (Ardèche).....	40
Figure 7– La lande entretenue en Ardèche.....	42
Figure 8 – La lande à myrtilles-callunes dans les Monts du Forez.....	44
Figure 9 – Le peigne et le baquet (Corrèze).....	46
Figure 10– Le panier pour le transport des myrtilles (Ardèche).....	47
Figure 11 – Les coulassous (Ardèche).....	48
Figure 12 – Caisse utilisée pour ramasser les myrtilles (Monts du Forez, Loire).....	49
Figure 13 – Hottes de vendanges en osier et en métal (Loire).....	50
Figure 14 – Une hotte de vendange bidon bleu (Puy de de Dôme).....	50
Figure 15 – Hottes de vendange bricolées (Massif du Pilat).....	51
Figure 16 – Peigne primitif	52
Figure 17 – Peigne à caisse (Monts du Forez).....	53
Figure 18 – Peigne « à touriste » que l’on retrouve facilement dans le commerce.....	53
Figure 19 – Le « vrai » râteau Auvergnat (à droite) et le peigne ardéchois en métal (à gauche).....	54
Figure 20 – Les peignes ardéchois, du plus ancien au plus récent.....	55
Figure 21 – Entre le réservoir et le râteau : peigne fabriqué à Sauvain en 1900 (à gauche) et peigne Lozérien (à droite).....	56
Figure 22 – Les ramasseurs remontent la pente, en ligne droite (Ardèche).....	58
Figure 23 – Le geste de ramassage (Ardèche).....	59
Figure 24 – Un ramasseur enlève les « déchets » du seau (Ardèche).....	60
Figure 25 – Le système de pesée (Ardèche).....	66
Figure 26 – Le vannoir à myrtilles.....	67
Figure 27 – Le vannoir à blé pour les myrtilles (Ardèche).....	68
Figure 28 – Une ventileuse électrique avec tapis roulant(Ardèche).....	69
Figure 29 – Un second tri à la main sur tapis roulant (Ardèche).....	70

Figure 30 – Une trieuse avec tapis qui remonte à grande vitesse (Monts du Forez, Loire).....	71
Figure 31 – Crible servant à réceptionner les déchets derrière la trieuse (Monts du Forez, Loire)...	72
Figure 32 – Une trieuse à myrtilles artisanale (Monts du Forez, Puy de Dôme).....	73
Figure 33 – Une trieuse à myrtilles avec calibrage (Monts du Forez, Loire).....	74
Figure 34 – Trieuse avec myrtilles remontant à grande vitesse (Monts du Forez, Loire).....	75
Figure 35 – Démonstration de ventilation de myrtilles à Péreyres (Ardèche).....	76
Figure 36 – Les <i>Faysses</i> ardéchoise, avec la présence des myrtilles.....	84
Figure 37 – Le râteau pour enlever les « déchets » après leur arrachage (Ardèche).....	85
Figure 38 – La lande à bruyères de Roland Manoury, Massif des Monédières	91

Introduction

« *La myrtille est une plante qui aime le chaos elle est très dépendante des actions de l'Homme !* »
(Nathanaël, Producteur de fruits rouge, Livradois-Forez)

Ce stage a été réalisé au sein du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, dans le cadre d'un partenariat entre plusieurs Parcs naturels régionaux du Massif Central : PNR des Monts d'Ardèche, PNR de Millevaches-en-Limousin, PNR du Livradois-Forez et PNR du Pilat. Ces territoires partagent le constat que l'échelle locale n'est pas suffisante pour faire projet et souhaitent se regrouper pour construire un projet plus ambitieux permettant de mettre autour de la table l'ensemble des territoires et acteurs concernés par cette ressource emblématique du Massif Central : la myrtille sauvage.

La commande du Parc des Monts d'Ardèche qui m'a été faite a été de recueillir, à l'aide de la méthode ethnographique, la mémoire des personnes-ressources (ramasseurs, collecteurs-grossistes, courtiers, transformateurs, retraités, intéressés.) au sein des quatre Parc concernés: Les Monts du Forez et du Livradois, les Monts du Pilat, les Monts d'Ardèche et le Massif des Monédières. Cette collecte vise à améliorer les connaissances d'hier et d'aujourd'hui relatives à la filière de la myrtille sauvage : les pratiques d'entretien, de cueillette, de tri, de vente, de valorisation, de gestion des landes à myrtilles etc., et à en dégager les principales spécificités locales et les traits communs à l'échelle du Massif central.

Cette étude ethnographique s'est déroulée de manière complémentaire à l'élaboration d'un protocole expérimental de suivi des landes à myrtilles, dans le cadre du même partenariat, qui a fait l'objet d'un autre stage. Ces deux stages visent à redynamiser la filière, dans un objectif de sauvegarde et de valorisation de la ressource.

Dans le Massif Central, la myrtille sauvage (*Vaccinium Myrtillus*) a connu sa période la plus faste de 1960 à 1980. De nos jours, la demande en myrtilles sauvages est forte, mais l'offre ne permet pas d'y répondre. Ce revenu est très aléatoire et n'encourage pas à entretenir et ramasser la ressource. Plusieurs raisons sont évoqués: déprise agricole, reboisement, réchauffement climatique, concurrence avec les pays de l'Est.

Tout au long de mon enquête, les anciens m'ont souvent rapporté qu'*autrefois* « on brûlait les champs » et que cela faisait pousser les myrtilles, qu'*autrefois* « il y avait les bêtes dans les landes » et que cela participait à son entretien. C'est cet « *autrefois* » qui m'a poussé à me tourner vers le passé. Pour comprendre, il a fallu éloigner mon regard de la myrtille et regarder à l'échelle du milieu dans lequel elle se maintient : la lande. Puisque l'on ne peut penser la myrtille sauvage sans son milieu, c'est une entrée par la lande que je proposerai tout au long du mémoire. Le lien entre pratiques agro-pastorales passées et mutations socio-économiques récentes, nous montre que le maintien de ce milieu instable découle de l'action de l'homme. Si la lande à myrtilles, milieu ouvert des massifs montagneux, tend à disparaître, c'est que les pratiques qui la maintenaient ont décliné. En effet, depuis la déprise pastorale dans les années 50, la lande tend à se refermer progressivement faute d'entretien ou de reboisement. L'intensification des pratiques agricoles a également conduit à un surpâturage sur les landes ne permettant pas le développement de la myrtille. Ainsi, nous nous demanderons plus précisément *Comment les pratiques agro-pastorales participent à la création et au maintien de la lande à myrtilles ?* Nous verrons quelles sont les pratiques permettant à la lande de se maintenir et de produire de la myrtille : « *C'est là où les hommes ont su conjuguer leur travail avec celui des animaux que les myrtilles se sont le plus développées* » (Nibel et al., 2012-2013). Néanmoins, cette hypothèse n'est pas nécessairement partagée par tous les concernés. Nous verrons que chaque territoire a son histoire, son identité, son type de végétation. Il existe un ensemble de facteurs qui semblent induire différentes perceptions que l'on a sur la lande à myrtilles et de ce que l'on y fait. Pour certains, par exemple le feu *détruit*, pour d'autres, là où il y a pâturage, *la myrtille est absente*. Je proposerai une contre-argumentation, qui me permettra d'étayer une liste de propositions dans le cadre du projet Massif Central.

Si le déroulé du stage se rapporte à travail de recherche, il répond cependant à une commande précise. Le déroulé du mémoire se rapproche parfois d'un mémoire-professionnel, dans le sens où nous exposerons dans un premier temps les résultats de la commande et remonterons ensuite en réflexivité dans la dernière partie du plan ; sans en être tout à fait un, car il répond à une problématique de recherche. Ainsi mon étude se positionne à cheval entre le mémoire de recherche et le mémoire professionnel.

Dans un premier temps, nous dresserons le portrait généraliste de la myrtille sauvage en tant que ressource naturelle et symbolique: son étymologie, sa description botanique, son habitat, ses propriétés et son implantation sur chaque territoire, nous procéderons également à un examen des discours portés sur la ressource par les concernés. Cette partie a pour but de présenter la myrtille sauvage .

Nous passerons ensuite du fruit à sa filière économique, en commençant par en présenter un historique. Par ailleurs, cette partie exposera la donnée ethnographique relative à la filière: les outils, les gestes, l'organisation, les droits d'usage. Un premier temps sera consacré à l'entretien et au ramassage, un deuxième temps traitera de la collecte et du tri, sous un angle comparatif entre les territoires.

Ensuite, nous cheminerons de la filière à la lande à myrtilles, le fruit et la filière ne pouvant se penser sans la lande. Les mutations socio-économiques récentes et ses impacts sur l'évolution de la lande, nous oblige à porter un regard sur les pratiques agro-pastorales avant 1950. En outre, nous y aborderons les systèmes agro-pastoraux d'autrefois, au sein de chaque territoire, ces derniers ayant permis l'ouverture et le maintien de la lande à myrtilles. Ensuite, nous aborderons les mutations socio-économiques récentes qui ont conduit à la fermeture du milieu et au vieillissement de la myrtilleraie.

Pour finir, cette étude s'éloignera de la myrtille et développera un propos plus général sur une gestion pastorale de la lande. Cette étude comparative entre les pratiques d'hier et d'aujourd'hui et leurs impact sur la lande à myrtilles nous permettra de proposer un retour à des pratiques éprouvées pour favoriser le développement de la myrtille, comme le brulage à feu courant et le pâturage extensif. Nous discuterons de ces propositions sous un angle plus réflexif.

Méthodologie d'enquête

J'ai réalisé une quarantaine d'entretiens semi-directifs. Lors de la première partie du stage, les entretiens ont été plutôt exploratoires, tandis qu'ils sont devenus plutôt semi-directifs lors de la seconde partie, étant plus à l'aise avec mon sujet. Ils ont été réalisés à l'aide de la même grille d'entretien pour tous les interlocuteurs. Il s'agissait d'une liste de thèmes et non de questions fermées afin de ne pas orienter le discours. J'ai enregistré mes entretiens, qui ont fait l'objet d'une transcription. Ces entretiens ont été entrecoupés par des phases d'observation participante au mois

de juillet-août, lors de la saison de la cueillette. J'ai pu assister au ramassage, au tri et à la levée sur plusieurs territoires. Ces entretiens et observations ont été réalisés sur les quatre territoires concernés : dans le Massif des Monédières en Corrèze, en Ardèche aux alentours de Burzet et Mezilhac, dans le Sud Massif du Pilat et dans les Monts du Forez côté Loire et côté Puy-de-Dôme. J'ai réalisé un séjour de 8 jours en Corrèze. Le territoire ne compte que deux producteurs actifs, cela a donc été suffisant. J'ai réalisé un séjour de quatre jours dans le Massif du Pilat où j'ai pu rencontrer quasiment la totalité des concernés ; malheureusement je n'ai pas pu assister au ramassage, étant arrivé à la toute fin de celui-ci. J'ai réalisé deux longs séjours d'une semaine dans les Monts du Forez, étant donné l'importance du nombre de concernés (un avant le ramassage et un autre pendant). Étant basée en Ardèche, j'ai pu m'investir plus fortement sur le territoire.

J'ai assisté à une « veillée myrtilles » organisée par le PNR du L-F où j'ai pu discuter de manière informelle avec mes enquêtés, autour d'un verre de vin. En effet, mon travail s'est en partie construit sur de nombreux échanges informels. Lorsque je me suis rendue au Marché de la myrtille à Mézhilac, j'ai également pu échanger de manière conviviale à la buvette avec mes enquêtés, dans les moments où les langues se délient. J'ai souvent été invité à la table de mes interlocuteurs, je me suis parfois lié d'amitié avec certains. J'ai pu continuer d'échanger par e-mail et par téléphone tout au long du stage avec les plus impliqués, qui n'hésitaient pas à partager avec moi toutes les ressources en leur possession. Mes interlocuteurs ont parfois joué les intermédiaires en m'emmenant à la rencontre d'autres personnes qui ne figuraient pas dans ma liste de contacts ; une rencontre m'emmenant à en faire un autre et ainsi de suite.

Lorsque j'ai assisté à la cueillette, je me suis souvent levée très tôt pour être sur le terrain à 5 heures du matin, où le rythme n'a pas toujours été évident à prendre. Ces échanges au beau milieu des myrtilles avec les ramasseurs, perdus dans la montagne, partageant le pain et le saucisson, ont été très enrichissants. J'ai également eu la chance de rencontrer des personnes parfois très âgées me racontant « comment c'était avant » et qui m'ont fait prendre conscience de l'importance de sauvegarder ces savoirs relatifs à la myrtille. Les échanges avec le « groupe myrtille » (groupement de ramasseurs du Livradois-Forez) ont également servi de matière à mon étude.

Cadre théorique

Le point de vue technologique de cette ethnographie a mobilisé le concept de « chaîne opératoire » propre à l'anthropologie des techniques, élaboré par André Leroi-Gourhan dans « *Le*

geste et la parole : Volume 2» et repris par Henri Georges Haudricourt. J'ai observé l'action technique : de l'entretien, au ramassage, jusqu'à la transformation. Pour cela, j'ai fait un inventaire des outils utilisés, des procédés, des séquences opératoires, ainsi que des gestes. J'ai pris des photographies et réalisé des schémas dans la mesure du possible dans mon carnet. La récolte de ces données a été mise en rapport avec le contexte sociologique et culturel d'ensemble : les acteurs, le temps, le lieu.

Cette étude étant pluridisciplinaire, j'ai également mobilisé des concepts en écologie. En effet, je me suis penché sur l'interaction des hommes entre eux et avec leur milieu ; interactions qui forment un biotope, celui de la lande. J'ai également mobilisé l'étude agronomique : une approche des problématiques physiques, chimiques, biologiques, culturelles, de ce qui maintient ou non la myrtille dans son milieu.

Les limites de l'étude

La principale limite rencontrée a été le manque de temps. En effet, trois mois de terrain m'ont paru insuffisant au vu de l'ampleur de la tâche. J'ai souvent senti que ce travail aurait pu faire l'objet d'une thèse ou d'un ouvrage. Étant sur quatre territoires, sur un temps court, il a fallu faire des choix. Je n'ai pas pu rencontrer toutes les personnes que j'aurais souhaité rencontrer. Un second stage pourrait être envisagé afin de compléter la donnée : aller à la rencontre des personnes ressources non interrogées : les ramasseurs côté Mont du Livradois, en Ardèche du côté du Mont Mezenc, avec pourquoi pas une immersion de plusieurs jours chez un ou plusieurs ramasseurs lors du ramassage. Un travail sur les archives pourrait également être envisagé afin de compléter la donnée historique sur la filière.

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.

(sépales 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.

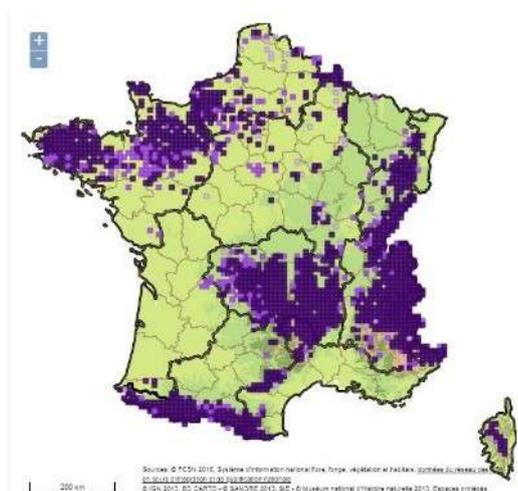


Figure 2 - Répartition de *Vaccinium myrtillus* en France (source : base données SiFlore de la Fédération des Conservatoires Botaniques Nationaux)

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 ² occupe 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. A 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 jusque 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 envahit 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 médicinales, 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 aigrelet 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 un avec 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 petite 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 (Buzet), Baraccand (Saint-Pierre de colombier), Chagnal (La Souche), Veyrenche (Buzet)...

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 Vessey, 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 sections 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 airelles » 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'oeuvre 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 débroussaillments 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'embroussaillement 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'empresse 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 se sont mis à éliminer tous les arbres dans les myrtilles, notamment les sorbiers. La lande était conçue 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 « coulassou », 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, coté 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 baies 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 due au passage du peigne, la croissance de jeunes tiges ne sera 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 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

III. La gestion agro-pastorale des territoires

Au sein de ce chapitre, nous nous attacherons à décrire la lande et son lien étroit avec les pratiques agro-pastorales. Nous verrons que le biotope de la myrtille, son milieu, nécessite une interaction entre l'homme et l'animal, notamment le paysan et l'animal. À noter que le mot paysan a la même racine que le mot pays : il vient du latin *pagensis*, celui qui habite le pays, le canton. Ce pays, c'est un paysage, un biotope. Par son activité pastorale, le paysan produit un paysage (la lande) et de ce fait, il favorise la biodiversité des écosystèmes qui y sont associés (les myrtilles).

Par ailleurs, si mon étude porte une attention toute particulière à la lande, sa présence est également pensable en milieu agro-forestier. Ces espaces forestiers où alterneraient ombre et lumière (clairières) pourraient également être pensés à l'avenir. Cependant, elle y est peu productive et peu exploitée de tous temps.

Chapitre 6. La lande et le pastoralisme

La lande dans le Massif Central

La lande est présente dans le Massif central depuis le Néolithique. Ces landes sont le résultat, sur plusieurs siècles à plusieurs millénaires, de cycles de déforestation suivis de pâturages. Ces défrichements avaient pour but d'obtenir des pâturages. Dans le Massif Central, les défrichements ont été intensifs, bien que discontinus, depuis près de 400 ans. Ils sont forts après la conquête Romaine de la Gaule. Ils prennent de l'ampleur au XVIII^{ème} siècle avec la croissance démographique et durent jusqu'au XIX^{ème} siècle. La dernière grande vague d'abandon des landes a débuté dans les années 1950.

Dans le Massif central, la lande n'a pas de climax, cela signifie qu'elle ne correspond pas à un état final de développement d'un milieu. C'est un milieu instable, résultant de l'agro-pastoralisme, c'est-à-dire une adéquation entre le pastoralisme et l'espace écologique.

Le pastoralisme c'est élevage extensif des troupeaux pratiqué sur des pâturages et des parcours (un assemblage de lieux de pâture reliés par des passages), qui fait appel au gardiennage d'animaux. L'agro-pastoralisme quant à lui regroupe différentes pratiques agricoles ayant comme point

commun d'allier l'activité d'élevage et les cultures qui y sont associées pour nourrir le troupeau. Il y a ainsi une relation interdépendante entre les éleveurs, leurs troupeaux et les milieux exploités qui a débuté il y a 10 000 avec la domestication des herbivores : un pacte s'est scellé entre l'homme et la bête sauvage, l'homme et la nature.

La lande est un *saltus* selon la catégorie proposé par le géographe Georges Bertrand, ou une végétation « semi-naturelle ». Elle constitue « *toutes les formations herbacées et buissonnantes ni tout à fait naturelles, ni tout à fait anthropiques* ». En outre, elle est la végétation paraclimacique de ces surfaces pastorales : le feu ne la détruit jamais définitivement et le troupeau n'arrive que très rarement à la contenir. Les paraclimax sont « des formations végétales stables mais non forestières au sein de régions dont le climax normal est la forêt » (Bournérias 1968). Ainsi l'homme doit entretenir ce paraclimax pour assurer sa persistance (Métaillé 1978). La pelouse est sous produit, la dynamique globale de la végétation conduit à des formations généralement denses dominés par les ligneux.

La lande résulte d'un processus de dégradation progressive des pelouses de type maigre en raison d'un chargement animal insuffisant : « *un pâturage n'est qu'une lande temporairement défrichée* » (Métaillé 1978 : 522). C'est une végétation spontanée qui tend vers la hêtraie d'origine ou de remplacement. Il y a d'abord un envahissement par les éricacées, puis dans un stade plus avancé de dégradation les ligneux hauts s'installent (genévriers, pins, sorbiers, alisiers, bouleaux, bourdaine, etc.). Il faut environ 30 ans la lande fait place à une friche arborée. La dynamique de développement varie en fonction du climat, de la nature du sol, etc., mais il faut 100 à 150 ans pour qu'une forêt mixte se constitue (Ceramac 2000).

La monopolisation de l'espace par la myrtille et la callune ne se produit que si les premières années, elle n'est pas concurrencée par les pionniers arborescents : le pin sylvestre, le sorbier des oiseleurs, l'épicéa. Une fois installée, la lande à callune-myrtille bloque sur une dizaine d'année l'installation des arbres, mais progressivement la myrtille-callunaie vieillissante redevient perméable à l'installation des ligneux hauts. L'installation des arbres dépend de petites perturbations ou de sénescence des pieds.

Ainsi la myrtille y est une espèce spontanée, cependant son maintien sur le temps long découle de l'influence de l'homme : l'avancée des ligneux hauts doivent être ralentis par un brulis suivis d'un pâturage. Ainsi, elle s'inscrit dans un espace pastoral. Le chargement des animaux ne doit pas être trop important au risque de la faire disparaître, il ne doit pas non plus être insuffisant au risque de

voir d'autres espèces arbustives entrer en concurrence avec elle. En outre, la gestion de la lande est fortement extensive.

La lande à myrtilles : son lien avec le pâturage et le brûlis

Le brûlis et le pâturage visaient autrefois à favoriser les herbacés, la ressource fourragère principale pour les troupeaux, dans la lande. En effet le développement des espèces ligneuses, dont la myrtille, était considéré comme préjudiciable à la qualité pastorale. Après le feu, la composition floristique est la même, seules les proportions changent, les herbacés étant favorisés. (Métailié, Faerber 2003)

Sans brûlis, taille mécanique, ou pâturage, les plants commencent après plusieurs années à devenir moins productifs ; le nombre d'années varie en fonction de la croissance de la végétation. Il semblerait que ce soit 15 ans en Ardèche. Le couvert se densifie et le plant prend de la hauteur, et produit moins de fruits :

« Et là vous allez voir... la myrtilleraie qui est plus entretenue qui est haute comme ça... et heu... qui produit plus quoi... [...] alors c'est moins envahissant qu'une ronce mais c'est un peu le même principe. C'est à dire que c'est des pieds qui... si ils sont pas... si y a pas d'intervention ni d'animale ni de l'homme ben... ils continuent à monter comme... mais ça, ça fait pas un arbre quoi mais, mais heu... ça arrive à pousser heu... à quasiment à la hauteur de la taille d'un homme quoi... alors que la myrtille c'est du buisson qui est exploité sur une cinquantaine de centimètres... » (Frederic, Ardèche)

En effet, lorsque les plants sont taillés pour commercialiser les feuilles, cela semble stimuler la repousse des myrtilles et favoriser la croissance de nouvelles tiges. Après avoir été brûlé ou coupé presque à la racine, le plant repousse à partir de la première année. C'est la première plante qui pousse sur ces sols laissés à nu. En effet, alors que d'autres plantes ne peuvent survivre après un incendie que si leurs graines survivent et sont replantées, les plants de myrtilles sauvages peuvent être brûlés au sol et reviendront plus forts que jamais. Grâce à leurs rhizomes, ils ont la capacité de s'épanouir lorsque les conditions sont difficiles :

Hilaire (Massif du Pilat) : Puis y a une époque alors ça... c'était recherché... pour le, les médicaments, un peu pour tout... [...] Alors les gens s'y étaient lancés... mais, après ils ont interdit de, de faire bruler les champs... heu, ça de faire bruler, ça en fait pousser

Roger: Ah bon ?

Hilaire: Oui ça détruit la bruyère, les genets...

Roger: Ah oui

Hilaire: Et ça fait pousser des myrtilles [rires]

Toutefois, ils ne produisent qu'à partir de la troisième année. Au bout de cinq à sept ans, le plant produit en grande quantité. Le brûlis s'accompagne donc d'une augmentation de la production. Par conséquent, il apporterait des bénéfices au long terme :

« Mais c'est qu'en fait les gars en gros ça brûlait puis t'façon personne n'allait rien faire là-bas parce que c'était à l'abandon et puis tu te pointais là-bas cinq ou huit ans et y avait plein de myrtilles... » (Cédric, Corrèze)

Le pâturage, s'il est réalisé au bon moment de l'année, avant la floraison, pourrait contribuer à une régénération des parcelles. En effet, la myrtille est appétente pour les animaux. Les troupeaux, ovins plus particulièrement, mangent les feuilles toute l'année et les fleurs au printemps¹⁹. Toutes les bêtes mangent volontiers les fruits murs en été. Cet époinçage des feuilles, avant floraison, semblerait pouvoir permettre la régénération des plants l'année d'après. Cependant, ce n'est pas une plante de premier choix, les bêtes se tourneront d'abord vers les herbacés et les jeunes pousses de callune, elles ne consommeront la myrtille que dans le cas où elles n'auraient plus grand-chose d'autres à paître.²⁰ De plus, un pâturage léger réduirait dans un premier temps la concurrence avec les herbacés.

¹⁹ Cependant, les troupeaux ne touchent quasiment pas le plant de myrtille au printemps car les herbacés sont très appétentes à cette période et en grand nombre.

²⁰ A noter que les discours concernant l'appétence des animaux pour la myrtille varient en fonction des informateurs : pour certains les bêtes (ovines ou bovines) les adorent, pour d'autres elles n'y touchent pas. Les brebis mangeraient la myrtille, pas les bovins. Le comportement et les habitudes alimentaires du troupeaux dépendent en réalité de plusieurs facteurs, comme l'éducation de l'animal, la durée du pâturage et du chargement, le taux de recouvrement de la myrtille sur la parcelle, etc.

Les ruminants apportent également de la fumure qui selon le discours de certains ramasseurs serait bénéfique. Toutefois, d'après le « *Traité des plantes fourragères ou flore des prairies naturelles ou artificielles de la France et de l'Europe Central* » par Henri Lecoq publié en 1862, les engrais animaux ferait disparaître la myrtille. En effet, il semblerait que les fumures participent au maintien ou à l'accroissement des herbacés (Loiseau, Martin-Rosset 1989).

La dynamique spontanée de la végétation provoque la densification des plantes buissonnantes et étouffent les myrtilles. En cinq ans environ, la lande non entretenue perd déjà la moitié de sa capacité de production en Ardèche. Une forte pression du troupeau peut ralentir cette dynamique, mais un entretien par le feu reste généralement indispensable pour maintenir la richesse du milieu (Métailié 1978).

Il y avait autrefois plusieurs techniques du feu : le brûlage à feu courant, l'écobuage, l'essartage, le déchaumage, etc. Le brûlis de lande²¹ se basait sur une connaissance intime de la montagne et du comportement du feu. Il était réalisé en hiver, environ tous les 10 ans, mais cela pouvait être tous les 2, 3 ans, cela dépendait de la croissance de la végétation, celle-ci étant liée à l'altitude, l'exposition, au climat, à la pluviométrie, la valeur agronomique du sol, l'intensité du pâturage et le relief (Bordessoule 2001). En effet, en haute montagne la croissance de la végétation est plus lente, la reconquête par les ligneux se fait au bout de 7 à 10 ans, tandis qu'en basse montagne, les ligneux hauts peuvent reconquérir le terrain en 2 ou 3 ans. Ensuite, l'action du troupeau va déterminer l'évolution du milieu : si la pression est faible la strate ligneuse reconquiert rapidement l'espace et recouvre 80% de l'ancien brûlis au bout de sept ans. Si la pression est forte et régulière, la pelouse est maintenue et les ligneux se stabilisent autour de 10 à 20 % de recouvrement (Métailié 1981 ; Faerber, 1995). Le recouvrement des ligneux ne doit pas dépasser plus de 30% pour garantir un milieu suffisamment ouvert. Le chargement idéal se situe lorsque les bêtes cassent quelques ligneux hauts et laissent quelques semis-ligneux se développer pour apporter de l'ombre. Cependant, le couvert végétal varie également selon le mode de conduite du troupeau, l'accessibilité des différents secteurs et la répartition des points d'eau.

21 Le terme écobuage est appliqué aux pratiques pastorales de brûlage à feu courant mais il est impropre. En effet, l'écobuage est une opération de défrichement agricole et non pastorale. Le véritable écobuage est une pratique de défrichement agricole des landes et des pelouses : elles étaient étrépeées avec une houe nommée écobue, puis les mottes séchées et brûlées en tas étaient répandues comme engrais sur le sol avant la culture. L'emploi actuel du terme a été généralisé par l'administration forestière au XIXème siècle. Pour éviter toute confusion, on utilise aujourd'hui les termes techniques de « brûlage dirigé » ou « brûlage à feu courant » (Métailié).

En outre le brûlage a une utilité autant pour la reconquête de la myrtille que pour son entretien. Aujourd'hui, le brûlis et le pâturage pourraient au contraire viser à favoriser la myrtille au détriments des herbacés, cela en ajustant le taux et la durée de chargement des animaux sur la parcelle.

Les modes traditionnels d'exploitation (avant 1950)

PNR du Livradois-Forez :

Les Massifs Auvergnats se disent premiers foyers pastoraux français d'estives bovines. En effet, c'est une véritable « montagne d'estives », même si en réalité les modalités d'exploitation des pâturages d'altitude ne sont pas uniformes dans les Monts d'Auvergne (André Fel). Le Puy-de-Dôme par exemple constitue pendant tout le XIX^{ème} siècle et encore vers 1950 un solide foyer moutonnier.

Dans les Monts du Forez, sur les Hautes-Chaumes, on réalisait ainsi les estives, c'est-à-dire un pâturage saisonnier par les bovins. Ces derniers « montent » à la fin du printemps et ne « descendent » qu'à la fin de l'automne. L'estive culmine au mois d'août (période estivale), lorsque les troupeaux accèdent aux altitudes les plus élevées. Elle prend fin lorsque les pâturages de montagne ont été exploités et que le froid renvoie les troupeaux dans la vallée et la plaine. Les troupeaux sont menés à l'estive au moyen de la transhumance.

Au Moyen-âge, les bergers installaient des jas (groupes de cabanes en bois) qu'ils déplaçaient suivant les années en fonction des disponibilités en nourriture pour le bétail. A partir de la Révolution, on a commencé à construire des fermes d'estives nommées « jasseries » ou « loges ». ²² Jasserie vient du latin *jacere* qui veut dire *se reposer*, c'est une longère où les animaux sont rentrés pour le repos et la traite. La ferme est en granit et le toit en tuile creuse. Il y avait notamment de l'élevage de vache laitière sur le territoire. Leur lait servait à la production fromagère notamment : la fourme de Montbrison ou d'Ambert par exemple.

La vie pastorale y était partiellement collective. Il y avait la coexistence de parcours extensifs collectifs, situés sur les montagnes au dessus de la jasserie, dans les landes. On y trouvait également

²² Les jasseries des Monts du Forez ont longtemps été appelées « buron » à tort. Cette confusion s'explique par le fait que les géographes du XVIII^{ème} siècle, venus faire le recensement et la cartographie des Monts du Forez, étaient originaires du Cantal où l'on trouve effectivement des burons (étable fromagère).

des « fumées » ou « fumades », des pâturages amendés devenant des prairies de fauches enrichies. Il s'agissait de parcelles individuelles en contrebas de la jasserie. Ces dernières étaient irriguées par un système communautaire de retenue d'eau.

Le parcage pour les animaux était réalisée car la valeur pastorale du parcours dans la lande à callune et à myrtille est faible (Couturier 2000): les troupeaux étaient d'abord mis en fumades, puis amenés à travers la lande où ils broutaient les touffes d'herbes entre les myrtilles et la callune. Les bêtes ne restaient que 7h ou 8h maximum à même endroit, il n'y a avait donc pas de surpâturage et la myrtille n'était que très peu touchée. Les bruyères et les touffes d'herbes y étaient fauchées, on en faisait des ballots pour la donner en fourrage l'hiver.

Un écobuage pouvait être réalisé dans la lande : la bruyère était fauchée puis brulée pour l'éliminer lorsqu'elle devenait trop envahissante et amender le sol grâce à l'apport en potasse. Lors de la repousse, il y avait donc un mélange de bruyères, de myrtilles et d'herbes pour les bêtes. Il était réalisé en hiver, après la descente des troupeaux (transhumance hivernale), ou au printemps

On réalisait notamment le râlé²³, un grand feu. Lors d'une cérémonie de mariage, l'on choisissait un endroit embroussaillé, on y coupait tous les genévriers et on s'en servait ensuite pour le départ du feu sur ce même terrain. Cette pratique servait à ouvrir le milieu pour faire don aux jeunes mariés de terres en pâtures.

PNR des Monts d'Ardèche :

Jusqu'à la fin du XVII^{ème} siècles, les landes étaient pâturées par les chèvres et les brebis : un « pâturage de village » était réalisé ; il se distingue du « pâturage de montagne » (Fel 1984). En effet, le berger « n'estive pas » et ne vit pas séparé du reste de la communauté. Dans chaque village, était réuni la journée, dans la lande sectionnale, le troupeau collectif appartenant aux villageois. Les nuits d'été, les bêtes étaient conduites sur le terroir agricole pour un parcage nocturne afin de fertiliser les cultures céréalières, principalement le seigle (Bordessoule 2001). En effet les terres labourables étaient fumées à tour de rôle par le troupeau : ce sont les « *nuits de fumature* » (Fel 1984). Cette pratique a longtemps été stigmatisée : « *Ils perdent par la fatigue de l'aller-retour tout le profit qu'ils vont y puiser. Ces pâturages sont mal entretenus et l'herbe y est rarement bonne* » (Baudet-Lafarge 1860). De ce fait, les troupeaux étaient rentrés au village tous les soirs et utilisés pour fertiliser les champs du village, tandis que les landes restaient recouvertes

23 Il s'agit d'un terme patois, la manière dont il est orthographié est de mon invention.

de myrtilles et de bruyères puisque la charge y était relativement faible. On réalise un brûlage à feu courant sur les landes lorsqu'elles deviennent trop envahissantes.

A partir du XVIII^{ème} siècle on voit apparaître des terrasses pour cultiver la terre (verger et potager) appelée les *faysses*, avec des béalières pour emmener l'eau : les myrtilles se trouvaient parfois au dessus des *faysses*.



Figure 36 - Terrasses et myrtilles, à Péreyres (Ardèche). Aujourd'hui, les terrasses ne sont plus apparentes, la forêt a repris ses droits. Crédit : Gilles et Lydie Gros

Il y avait déjà de la myrtille sous châtaigniers. Les chèvres ont été interdites dans les pâturages car accusées d'être destructrices pour la végétation. Dans une ferme ardéchoise de l'après Révolution, on réalisait une polyculture : il y avait de la myrtille, de la cerise, de la prune, de la poire, de la châtaigne et également un poly-élevage : des brebis, des vaches sur le plateau pour les plus riches, des poules, du cochon, etc.

Étant situées sur de fortes pentes, non mécanisables, les landes étaient majoritairement

entretenuës à la main à partir de la fin XIX^{ème}. Il y avait donc un arrachage manuel des plantes concurrentes, notamment le genêt, la callune et autres plantes ligneuses. Les arbres y étaient élagués ; les coupes servaient à faire du bois de chauffage. Il s'agit d'une lande gérée sur le territoire. Comme il y avait des familles nombreuses, les landes à myrtilles étaient faciles à entretenir à la main. Les anciens utilisaient autrefois un râteau pour nettoyer les plants de myrtilles après arrachage des plantes indésirables (Fig. 37).

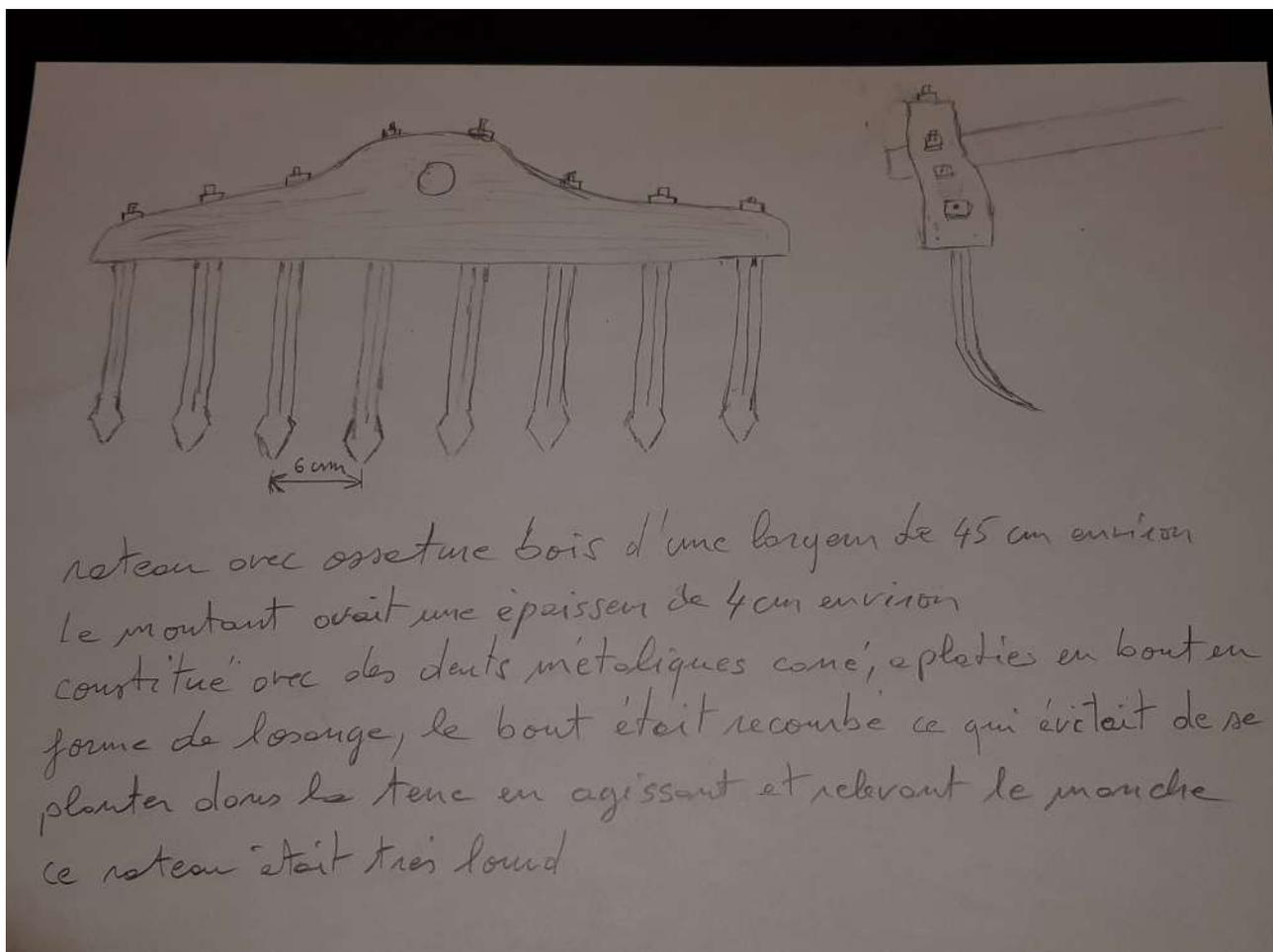


Figure 37- Dessin du râteau servant à nettoyer les landes après arrachage des indésirables

Une version plus récente existait en fer, avec des dents rondes et aplaties au bout.

PNR Millevaches en Limousin :

Jusqu'à la fin XIX^{ème}, début XX^{ème}, la lande recouvrait 70 % de l'espace du Massif des Monédières, il n'en reste aujourd'hui quasiment plus aucune trace. Cette lande était notamment en lien avec les biens de sections et les communaux. Un pâturage de village était réalisé. Chaque foyer était « ayant droit » sur sa commune et disposait du droit de faire pacager ses moutons sur les biens de sections. Il y avait quelques vaches laitières mais c'était principalement de l'élevage de moutons lainier sur le territoire. Les ayants droits étaient propriétaires d'une borie (de la racine *bòri* dont a dérivé le terme « buron » en Auvergne), une ferme ou un domaine agricole.

Depuis le Moyen-Age on réalisait une pratique de culture temporaire sur les « uscladses » ou « brûladis » où se succédaient sur trois années seigle, sarrasin et raves : la « ronde des céréales ». Les bruyères et les myrtilles, entre autres, étaient arrachées puis brûlées. L'écobuage était suivie de mises en culture et d'amendements : la cendre apportait de la potasse au sol et on y plantait ensuite les graminées. Puis la parcelle abandonnée retournait à la lande. La callune et la myrtille finissaient par se ré-implanter naturellement après plusieurs années. En effet, cinq ans après l'abandon de la culture, la callune et la myrtilles reconquièrent l'espace et tendent à éliminer les graminées (Dumas 1995).

PNR du Pilat :

Dans le Pilat, les landes étaient des pâtures d'estives bovines. Il y avait un droit de pacage. Un brûlage à feu courant ou écobuage était également réalisé. Malheureusement, les données sur le passé agro-pastorale de ce territoire restent à compléter.

Pour conclure ce chapitre, après avoir dressé le portrait des pratiques pastorales dans la lande et établi le lien avec le développement de la myrtille sauvage, nous allons maintenant nous intéresser aux mutations socio-économiques ayant eu cours au siècle dernier.

Chapitre 7 : Les mutations récentes

Tout d'abord il y a le constat que les pratiques se sont fortement modifiées ces cent dernières années, ce qui a dès lors entraîné une transformation des paysages ainsi que de la lande à myrtilles. La modernisation de l'agriculture dans les années 1960-1970 a transformé les paysages ruraux, dont la lande. Depuis, la plupart des régions françaises de moyenne montagne connaissent une forte déprise agricole et une extension forestière importante (Dérizoz, 1994 ; Ceramac 2000). La déprise agricole entraîne une diminution du nombre d'agriculteurs et une augmentation de la taille des exploitations ainsi qu'un fort embroussaillage des zones de pâturages.

La fermeture des paysages : enfrichement et reboisement

Dès le XIX^{ème} siècle, le courant romantique pré-écologique, héritier de la *wilderness*, soulignant le caractère « sauvage » de la nature, voit dans la forêt une harmonie à préserver, à une époque où l'ensemble du territoire français marque un « minimum forestier ». Effectivement, le XIX^{ème} siècle se caractérise par la surexploitation de l'espace montagnard : « *La pression sociale croissante qui s'exerce sur ces terres [les landes] apparemment "disponibles" laisse d'ailleurs peu de place aux évolutions « naturelles »* » (Dérizoz 1994 : 39).

Ce courant a été mis en œuvre à travers la création de l'École des eaux et forêts à Nancy en 1824 puis du Code forestier en 1827. Face à la dégradation des forêts et aux problèmes croissants d'érosion, de glissement de terrains et d'inondations pluviales, l'administration des Eaux et Forêts mit en œuvre dès les années 1860 les lois sur le reboisement et le gazonnement des montagnes. Dès lors, la lande est perçue comme un lieu de désolation, de pauvreté ; un désert. Elles sont qualifiées [les landes] de « *tellement dégénérées qu'elles n'offrent qu'un mauvais pâturage aux bêtes à laine* » (Compte de Montlosier, homme politique retiré sur ses terres). Le Grand Larousse Universel reflète cette vision péjorative de la lande :

« Les landes artificielles, apparues à la suite des interventions destructrices des hommes et de leurs troupeaux, représentent une forme de dégradation irréversible. Seul l'homme peut réorienter la végétation en plantant des espèces capables de former un humus légèrement moins acide... L'étape ultérieure sera la reconstruction de la forêt de chênes et de hêtres ».

Ainsi il fallait y planter des arbres, en dépit des plaintes émises par les populations locales. Parallèlement, les sociétés pastorales sont fortement critiquées. L'« imprévoyance » et l'« irrespect » des bergers pour les équilibres naturels sont présentés comme des causes de dégradation du milieu. Martel soulignait l'effet négatif des troupeaux qui empêchaient la reconstitution d'une végétation forestière:

« Il y a un remède, le reboisement, mais le troupeau s'y oppose; car la lande couverte d'un court et maigre gazon est devenue pâture [...]. Aussi, le déboisement a fait le désert des Causses et les troupeaux, qui ont remplacé les cultures, s'opposent à la restauration des forêts » (Martel 1889: 84-85).

Après la seconde guerre mondiale, on lance une grande campagne de financement pour faire des plantations de conifères, pour la reconstruction et la pâte à papier. Ainsi les lois d'orientation forestière de 1946 et 1963 favorisent l'extension des espaces forestiers. La dynamique se poursuit avec la loi d'orientation agricole de 1962, qui tout en modernisant l'agriculture, provoque un redéploiement et une intensification des activités agricoles sur les espaces les plus productifs: c'est la révolution verte. Les terres les moins rentables sont abandonnées ou boisées. La progression de la forêt au détriment des milieux ouverts est la manifestation de l'obsolescence des fonctions traditionnelles du sectionnal (Couturier 2000)²⁴ suite à une dévalorisation du collectif: les valeurs communautaires sont dissoutes dans une économie où la valeur marchande prime sur la valeur d'usage (Couturier 2000). En effet, les sectionaux d'altitude sont délaissés et deviennent des surfaces improductives.

L'administration forestière met en place un vaste programme de reboisement, financé par le Fonds forestier national (FFN). En Corrèze, la catégorie « sectionaux à vocation forestières » débouche sur une augmentation des surfaces forestières. Le pin sylvestre est très utilisé de 1930 à 1950 en raison des préconisations de Marius Vazeilles (1ère moitié du XX^{ème} siècle), suivi par les plantations d'épicéas de 1950 à 1960. C'est à partir de 1970 que le douglas d'Amérique du Nord, pilier de

24 Le sectionnal est une « particularité des Hautes Terres du Massif Central, leg du régime seigneurial, consacré par la Révolution sous forme de l'appropriation collective par les communautés agraires d'une partie de leur finage et d'édifices à usage commun »(Couturier, 2000). Ce patrimoine foncier est reconnu par le droit moderne qui l'intègre dans la catégorie des biens sectionaux ou biens de section; il relève aussi bien de la coutume que du droit positif. Les communaux quant à eux succèdent aux sectionaux, il s'agit d'une reconnaissance infra-communal des droits qu'exercent les habitants sur le patrimoine commun. Néanmoins, le sectionnal l'emporte sur le communal dans nombre de communes du Massif Central. Ce dernier compte 300 000 hectares de terres collectives.

l'industrie française du bois, est introduit en Limousin. Ils sont partout, plantés en ligne droite, rendant le sol trop acide pour que quoi que ce soit y pousse, même les myrtilles. Dans certaines zones du plateau ardéchois (communes d'Usclades et Rieutord, Sagnes et Goudoulet, Cros de Géorand ou encore le Béage), des plantations de conifères ont été effectuées dans les années 70. Dans le Massif du Pilat, les forêts ont été multipliées par 2,5 en un peu plus de 150 ans. : on est passé de 14 000 hectares de forêts anciennes en 1834 à 35 000 hectares de forêt en 2014. En France, entre 1950 et 2000, la superficie agricole utilisée diminue de 34 à 29 millions d'hectares quand la forêt progresse de 11 à 15 millions d'hectares (Agreste 2001).²⁵

En 1978, à l'étape avancée de la décomposition socio-économique existante, on constate la réduction progressive des surfaces brûlées et un affaiblissement de l'emprise de l'éleveur sur l'estive. De 1920 à 1970, suite à la déprise agricole, il y a eu un fort développement de la myrtille qui souffrait de pâturage et de brûlis trop intensifs dans le Massif des Monédières. Partout dans le Massif Central, la forte diminution du brûlis et du pâturage stabilise la lande vers son optimum : la lande à myrtilles, à genêts, à callune atteint le stade paraclimaxique. C'est la période faste de la myrtille.

Aujourd'hui, les pelouses et les landes diminuent fortement suite à la régression des espaces agropastoraux (Lepart, Debussche, 1992; Lepart et al., 1996; Debussche, Lepart, 1999). Ainsi, enrésinement volontaire et enfrichement spontané se disputent un territoire anciennement voué à la lande. Symbole de la déprise, la friche symbolise l'abandon : « *une terre jadis défrichée, mais abandonnée depuis un certain temps* » (Ceramac 2000). En effet, le droit de pacage sur les sectionaux a été interdit sur le territoire du Massif des Monédières dans les années 90. Dans les Monts du Forez, les jasseries sont sous-utilisées et les fumées (ou fumades) ne sont plus fertilisées et ne sont que parfois fauchées. Dès lors, les landes abandonnées par les hommes et les animaux sont progressivement envahies de ligneux, tandis que la forêt progresse ; les pins et les feuillus prennent de plus en plus d'altitude. On assiste donc à une fermeture des paysages (Le Floch et Devanne 2003). Celle-ci affecte non seulement les paysages, mais également la biodiversité qui y est associée.

Cette transformation des paysages est souvent considérée comme une dégradation par les ramasseurs. En premier lieu, l'enfrichement des landes et pelouses d'altitude par les ligneux : cet

25 En Ardèche, la forêt a gagné cent mille hectares

« excès de nature » inquiète. La végétation est trop touffue, les arbres poussent trop vite, particulièrement en Ardèche :

« Là on le voit bien en ce moment parce que c'est... ça saute aux yeux, cette vallée va se fermer bientôt... y aura qu'une forêt... donc il va faire encore plus froid... le temps il fait de plus en plus froid depuis 40 ans, ça se refroidi, y a le réchauffement peut-être mais... en même temps là heu dès que le soleil disparaît, il fait froid... » (Gérard, Ardèche)

Ensuite concernant les boisements artificiels, certains pointent du doigt le caractère anarchique et l'aspect décousu du paysage qui en résulte :

« J'adore la montagne faut dire... alors c'est pour ça que je vous disais v'voyez au début, que je trouvais un petit peu dommage...[...] de regarder toute la montagne et que ça fait ces tâches vertes, d'un vert différent, au milieu... on dirait un pantalon raccommodé, cette montagne [rires] [...] Oui ça fait vous savez, on dirait un patchwork [rires] » (Claire, Monts du Forez)

La forêt se développe sur des espaces de culture et de parcours de moins en moins pâturés, entraînant des risques d'incendies, notamment dans la partie méridionale du Massif. En effet, l'abandon des terres a accru la biomasse combustible et fait disparaître les coupe-feux naturels, dont la lande à myrtilles. Dès lors le brûlis a été restreint, réglementé, sur tous les territoires à coups d'arrêtés préfectoraux, afin de limiter les risques d'incendies qui étaient dès lors beaucoup plus importants. Ainsi, on est passé de brûlages nombreux, sur de petites surfaces et répartis sur l'ensemble de la montagne, à des feux plus espacés, très vastes et concentrés sur les mêmes secteurs (Métailié 1978). D'une pratique collective mobilisant l'ensemble de la population rurale, les mises à feu deviennent des actes individuels, spontanés, désorganisés (Faerber 1996).

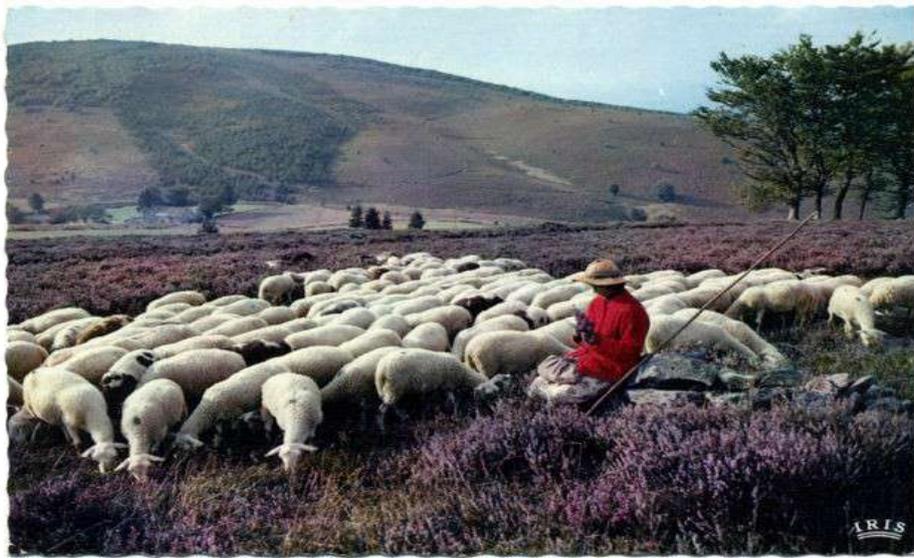


Figure 38 - Photographie de Roland Manoury, emblématique du Massif des Monédières (Corrèze)

Cette photographie, ci-avant (Fig. 38), a été prise dans les années 50. Elle est emblématique du Massif Monédières, avec la lande à bruyères, les moutons, la bergère avec sa capeline en train de filer la laine. En 1910, lorsque la cette lande à sectionaux était encore en usage, la pression sur la ressource était telle qu'il y avait « quatre touffes d'herbes et quatre touffes de bruyère » (Cédric, Corrèze). Ici, c'est une mise en scène, une « mythologie », car au moment où elle a été prise, c'était déjà la fin de cet espace, cet univers n'existait plus sur le territoire. On le constate en voyant la bruyère, elle n'était pas aussi haute auparavant. Aujourd'hui, les espaces que l'on aperçoit en fond ne sont plus à nus, ils sont recouverts de douglas.

L'intensification des pratiques agricoles

Dans les Monts du Forez (côté Forez, non Livradois), on peut observer un problème de surpâturage. C'est également le cas dans Massif des Monédières, où surpâturage cohabite avec reboisements. Ce surpâturage reflète l'intensification des activités agricoles sur les espaces encore utilisés par l'agriculture (labours, semis de prairies temporaires avec espèces non présentes localement, apport parfois importants d'engrais organiques mais aussi minéraux et surpâturage) dans le souci d'améliorer la valeur pastorale. Partant du postulat que les pâturages étaient mal exploités et qu'il était possible et rentable d'intensifier leur usage (Métailié 1986), les ingénieurs des

Eaux et Forêts introduisirent de nouveaux modes d'exploitation. Cette intensification des systèmes d'élevage ovin-lait notamment, au cours des années 1970 aboutit à une utilisation toujours plus marginale des parcours. Par ailleurs, dans les années 80-90, après des périodes de sécheresse où certaines landes et pelouses de montagnes ont été transformées en prairies artificielles afin d'augmenter les ressources fourragères disponibles sur le secteur. La montagne des Monts du Forez a été labouré et ensemencé sur des milliers d'hectares.

On assiste à l'apparition de nouveaux modes d'estivage, notamment l'apparition de grands troupeaux collectifs, en stabulation nuit et jours au sein de parcelles clôturées. Dès lors, des parcs ont été construits dès les années 70 sur les Hautes-Chaumes. Le chargement y est trop important pour laisser place à la myrtille : « *dans un parc à ovins, en deux ans la myrtille disparaît* » (Claire, Monts du Forez). En effet, dans les discours, précisément là où il y a des animaux, il n'y a pas de myrtilles :

« Ben... Oh je trouve que maintenant c'est tout parqué sur la montagne et quand y a des animaux... c'est les animaux quoi qui la piétinent... alors bon, elle reste quand même mais... les plantes de myrtilles ne se perdent pas si y a des animaux mais elles ont pas de myrtille... » (Claire, Monts du Forez).

Dès lors, les espèces de végétations spontanées disparaissent, on assiste à une homogénéisation des espèces végétales. En effet le surpâturage stabilise la végétation en pelouse, il n'y a que des espèces herbagères. À Sauvain dans les Monts du Forez, il faut monter à 1300 d'altitude, là où les bêtes n'ont pas accès pour enfin trouver de la myrtille. On la retrouve à la lisière des landes ou sur de fortes zones de pentes ou zones rocheuses : zones les moins soumises à l'intensification des pratiques agricoles.

Les nouvelles problématiques : *Drosophila Suzukii* et réchauffement climatique

La *Drosophila suzukii* (le moucheron asiatique) a été introduit en Europe en 2008. Elle s'attaque à tous les fruits à chair tendre (baies, cerises, prunes, raisins) et à de nombreuses plantes sauvages à baies dont la myrtille. Elle est très présente sur le territoire Ardéchois depuis quelques années. C'est également un problème en devenir dans le Pilat et dans le Livradois-Forez (côté Loire). Elle semble encore épargnée sur Millevaches-en-Limousin. Elle pond ses larves dans le fruit lorsqu'il est à

maturité. Une fois touchée par la drosophile, la myrtille pourrit et n'est donc plus commercialisable. En effet, celle-ci ne peut plus être triée car le fruit est trop endommagé. Cela contraint les ramasseurs à cueillir les fruits un peu plus tôt, quand ils ne sont pas tout à fait à maturité et jusqu'à fin juillet seulement, avant que le fruit ne soit abîmé (Ardèche). La récolte se fait sur quinze jours maximum en Ardèche, tandis qu'elle pouvait se réaliser autrefois sur deux mois selon les conditions climatiques. La production en est donc diminuée : 100 kilos de myrtilles au lieu de 500 sont ramassés par jours.

Cette drosophile apprécierait particulièrement les zones humides et tempérés, tandis que les conditions sèches et chaudes lui sont moins favorables. Elle aurait été moins présente l'an dernier sur certaines zones parce qu'il y aurait eu de grosses chaleurs (au dessus de 30°C) pendant plus de 5 jours, ce qui aurait rendu stérile les mâles C'est pourquoi les ramasseurs ardéchois nettoieraient davantage les parcelles, toujours manuellement, afin d'obtenir des zones clairsemées, moins ombragées. Cependant, les agriculteurs manquent de recul sur le phénomène étant donné son apparition récente et se sentent démunis. Le délai avant récolte ne permet pas de traiter chimiquement les parcelles. Quand bien même cela serait possible, la plupart des ramasseurs se refuseraient à apporter une solution chimique au problème. La mise sous filet anti-insectes pourrait s'avérer efficace, mais au vu des surfaces concernées ce moyen de mise en œuvre ne semble pas réalisable. L'introduction du *Trichopria*, le prédateur naturelle de la drosophile pourrait être envisagé.

On observe également des fortes chaleurs en été, depuis le début des années 2000, qui rendent la floraison plus précoce dans la saison et donc plus facilement vulnérable aux gelées de printemps. Pour certains, il y aurait eu un basculement en 2003, lors de la canicule:

« Ça, ça on est... de toute façon moi je sais pas mais... comment ça va faire c't'année... depuis... oui trois... trois, quatre... trois ans... mais même, même avant on a, on avait... 2003 c'était... Le climat c'est...[...] On en a jamais ramassé comme avant ».

De plus, le manque de neige ne concourent plus à créer une couche protectrice pour les myrtilles. Si la production a toujours été aléatoire en raison des variations climatiques d'une année sur l'autre, la succession d'« accidents climatiques » devient plus fréquente depuis une vingtaine d'années. Si l'épisode de gel est suivie de pluies, les ramasseurs arrivent à en tirer quelques myrtilles.

Cependant, les étés secs deviennent plus courants : un épisode de gel tardif suivi par une sécheresse prolongée vient « brûler » les myrtilles et réduit parfois la production à néant. Par ailleurs, le manque d'eau empêche la baie de grossir, elle reste petite au grand mécontentement des ramasseurs et des pâtissiers. Puisque la baie manque d'eau, elle puise dans ses feuilles qui deviennent rouges.

Le réchauffement climatique et l'évolution du milieu qui en découle, pose la question de résilience de la ressource. Puisque la myrtille pousse dans une terre de bruyère, qui ne se forme que lorsque le climat est humide et froid, la myrtille sauvage du Massif Central sera t-elle encore adaptée au climat dans cinquante ans, cent ans ? Certains ramasseurs-commerçants-expéditeurs se questionnent sur une certaine fatalité de la myrtille à disparaître dans le Massif Central, bien qu'elle semble présenter une capacité de résilience hors norme.

Pour conclure ce chapitre, depuis la déprise agricole et l'évolution des pratiques agro-pastorales (abandon des estives et brûlage à feu courant, pâturage extensif, reboisement...), on assiste à une évolution du faciès des landes. Cette évolution a un impact sur la productivité de la lande à myrtilles et elle suit ce schéma : à partir de 1920-1950, faute de pression pastorale sur les landes à myrtilles, qui visaient autrefois à l'éliminer, la myrtille s'est fortement développée sur les territoires n'ayant pas encore fait l'objet d'un reboisement. Cette période de décomposition socio-économique correspond également à l'avènement du commerce de la myrtille, que l'on trouve dès lors en abondance. Depuis les années 80, on assiste à une enrichissement des landes à myrtilles car celle-ci ne sont plus ni brûlés ni pâturées. En parallèle, on assiste à un phénomène de surpâturage sur les landes, car le taux de chargement des troupeaux y est trop important.

IV. La gestion de la lande à myrtilles

Chapitre 8 : Recommandations pour une gestion pastorale de la lande

Lors de la modernisation de l'agriculture, le pastoralisme a été considéré comme un frein à la modernisation. Il fait partie des pratiques dont la valeur économique est remise en question car celui-ci ne répond pas à impératifs de rentabilité. L'utilisation de parcours est considéré comme une ressource trop aléatoire dans le contexte technique de l'intensification de l'agriculture et de l'élevage. Là où il subsiste, il est marginalisée. Dès le début des années 70, on assiste cependant à un regain d'intérêt pour les territoires pastoraux. La loi pastorale de 1972 est la première loi relative à la mise en valeur pastorale des régions d'économie montagnarde, on peut y lire :

« Dans les régions d'économie montagnarde où le maintien d'activités agricoles à prédominance pastorale est, en raison de la vocation générale du terroir, de nature à contribuer à la protection du milieu naturel et des sols ainsi qu'à la sauvegarde de la vie sociale, des dispositions adaptées aux conditions particulières de ces régions seront prises pour assurer ce maintien. » (art. 1^{er}).

Dès lors, les paysages ouverts représentent un patrimoine naturel et identitaire de grande valeur et ayant un intérêt écologique (Lepart, Marty 2001). Les pelouses et les landes d'altitude constituent une ressource intéressante pour les éleveurs et leurs troupeaux, bien qu'elles soient toujours considérées comme ayant un intérêt fourrager moindre. Depuis les années 90, on assiste à un renversement conceptuel : on pointe du doigt la menace que représente la fermeture des milieux pour les espèces remarquables. L'accent est mis sur le rôle que joue le pâturage extensif et le brûlage à feu courant dans le maintien du paysage ouvert et de la biodiversité (PNR Grand Causses, 1998).

Néanmoins les savoirs comme les pratiques ont changé: la diminution du nombre des éleveurs s'est traduite par une disparition des pratiques collectives et des savoirs sur l'espace pastoral. Fondé sur une relation étroite avec le vivant, animal et végétal, le pastoralisme fait appel à des savoirs

propres. Il repose sur des apprentissages longs, complexes, transmis par des prédécesseurs, faits d'observations, d'intuitions, de sensations, d'interactions (Dupré et *al.* 2004). Ces savoirs renvoient aux Traditionnal Ecological Knowledge (TEK) (Berkes 2007), aux « savoirs naturalistes locaux » (Bérard et *al.* 2005) ou encore aux savoirs paysans (Dupré 1991). La prise en compte de ces savoirs semble être fondamentale à la reconquête des landes à myrtilles. Cependant, il s'agit d'introduire les pratiques traditionnelles héritées dans les pratiques de restauration des landes à myrtilles, tout en les adaptant aux savoirs et aux enjeux actuels d'aménagement (touristiques, forestiers, cynégétiques, écologiques, patrimoniaux, etc.).

Les savoirs agro-pastoraux relatifs au maintien de la lande à myrtilles pourraient être documentés. La production de cette connaissance pourrait être mise en oeuvre dans le cadre de programmes de réouverture des milieux en zone montagnarde et de gestion des landes à myrtilles. Ainsi, afin de participer à l'ouverture et au maintien des landes à myrtilles, deux propositions peuvent être étayées :

- La mise en place de programmes de brûlage dirigé pour lutter contre l'embroussaillage des landes et régénérer les plants de myrtilles.
- La mise en place de pratiques de pâturage extensif, afin de réduire la concurrence avec les espèces herbagères et dans une moindre mesure de tailler les plants de myrtilles, tout en évitant le phénomène de surpâturage ne permettant pas le développement de la myrtille.

Toutefois, une gestion pastorale semblerait difficile à mettre en oeuvre sur le territoire des Monts d'Ardèche, car comme nous l'avons vu il s'agit de parcelles privées faisant l'objet d'un entretien manuel. Or cette volonté de « faire propre », cette manière de consacrer un soin particulier aux parcelles vouées uniquement à la myrtille relève d'une particularité locale (*cf. entre lande gérée et lande sauvage*). Mon étude quant à elle propose un regard à l'échelle du Massif Central. Ailleurs dans le Massif Central, dans la majorité des cas, la myrtille est considérée comme « naturelle » et sa présence n'est pas perçue comme dépendante de l'action de l'homme. Elle ne fait donc pas l'objet d'une « production », c'est à dire d'une gestion de la part des ramasseurs ou collecteurs ; les plantes concurrentes ne sont pas arrachées et les parcelles ne sont pas homogènes en myrtilles comme dans

une culture. Si en Ardèche l'homme a su se substituer à la présence de l'animal dans la lande à myrtilles depuis le XIX^{ème} siècle, un arrachage manuel des plantes concurrentes ne pourrait être proposé à l'échelle du massif central. Une gestion pastorale semblerait pertinente dans les Monts du Forez ou dans le Pilat par exemple, où les myrtilles sont majoritairement ramassées sur des espaces collectifs. Sur ces territoires, le maintien de la myrtille relève de la présence des troupeaux : espaces où la pression pastorale est trop importante et espaces où la myrtille est présente mais où le phénomène d'embroussaillage semble en devenir ; un ralentissement de la fermeture du paysage par les troupeaux semble donc nécessaire. Par conséquent, sur ces territoires, le seul entretien de la lande semble pouvoir se faire uniquement par l'intermédiaire de l'éleveur. Quand bien même la lande serait gérée et ferait l'objet d'un soin particulier, hors de l'Ardèche, comme chez les DeGuillaume par exemple (Corrèze), c'est encore une fois par l'intermédiaire du troupeau que ce soin va s'opérer : « *on va faire une zone on brûle, une zone on broie... et une zone on pâture pas... et une zone on pâture...* » (Cédric, Corrèze). Si mon propos traite la lande à myrtilles comme d'une ressource pastorale, c'est précisément parce que ma réflexion lie l'activité d'élevage à la myrtille, où l'on retrouve une conception de la lande comme un espace réussissant ressources fourragères et myrtilles. Nous nous placerons donc du point de vue de l'éleveur tout au long de cette réflexion.

La recommandation d'un brûlis ou d'une taille d'une manière ponctuelle s'applique pour l'ensemble des territoires et des modes de gestions, afin de reproduire les perturbations qui semblent nécessaires à la myrtille.

La prochaine partie sera consacrée à une discussion autour de ces propositions. Une première partie théorique intitulée *entre développement naturel et intervention* viendra introduire la discussion de ces recommandations.

Chapitre 9: « Discussion »

Entre développement naturel et intervention humaine

Deux conceptions des espaces naturels se côtoient : le monde des éleveurs, garants de paysages « ouverts » et le monde des forestiers, ceux des paysages « fermés ». Ces deux mondes se rencontrent, créant rapports de force, tensions, exclusions. En effet, de tous temps, forestiers et

éleveurs se sont affrontés à propos de la forêt, les derniers étant accusés de vouloir la faire disparaître au profit du pâturage (Métailié 1978). Face au phénomène de déforestation massive, l'intensification des pratiques agricoles et la forte urbanisation, la déforestation semble avoir aujourd'hui une connotation négative et ce malgré l'inexistence du phénomène sur le territoire français. En effet, la surface forestière n'a jamais été aussi importante en France depuis la fin du XIX^{ème} siècle.

En outre, l'aire industrielle s'accompagne d'une forte maîtrise du milieu. Dans la vision cartésienne, les éléments de la nature sont considérés comme simple matière instrumentale servant nos ambitions. Il s'agit de l'éthique anthropocentrique, où la nature est vue comme un ensemble de ressources et la dignité morale reconnue uniquement aux êtres humains. En opposition à cela, les valeurs intrinsèques de la nature ont été proclamées. L'idée de reconnaître à la nature des droits a émergé dès 1972, l'année du premier sommet de la Terre, lorsque l'on commençait à s'inquiéter de la dégradation des écosystèmes. J. Baird Callicott nous explique ainsi que la théorie de la valeur intrinsèque (*intrinsic value*) permet d'échapper à l'utilitarisme économique et aux « *analyses en termes de coûts et de bénéfices dans lesquelles la valeur naturelle des expériences esthétiques, religieuses ou épistémiques, parce qu'elle ne possède aucun prix, ne représente pratiquement rien au regard des bénéfices économiques matériels considérables que procurent le développement et l'exploitation* ».

La nature est ainsi défendue par elle-même, non pour les bénéfices que l'on peut tirer de sa transformation. Elle a sa valeur en soi et est irremplaçable. Dès lors, on reconnaît aux entités naturelles une dignité morale. On rentre ainsi dans l'éthique biocentrique (Taylor 1986 ; Roston 1987) qui opère un décentrement de l'humain. Il y aurait une pluralité de centres de vie et donc une égalité entre l'homme et les autres êtres vivants peuplant la planète.

Plusieurs ramasseurs ardéchois me confiaient la nécessité de défricher, nettoyer, couper les arbres pour entretenir les terrasses et les parcelles à myrtilles. L'un d'eux me montrait les myrtilleraies englouties sous la végétation et à cela il ajoutait : « *Aujourd'hui, si on coupe un arbre, les écologistes vous savez...* ». Et pourtant, si la nature n'est pas une « matière instrumentale offerte à nos ambitions », si cette dernière doit « reprendre ses droits », comment faire entendre la nécessité d'entretenir nos paysages²⁶, de freiner certaines dynamiques naturelles de reforestation ? Selon la

26 Le terme paysage est pris ici dans son acception la plus large, étant donné la pluralité de définition que l'on peut lui donner : « *Étendue spatiale, naturelle ou transformée par l'homme, qui présente une certaine identité visuelle ou*

définition du Larousse, *entretenir* c'est « L'action de tenir, de conserver en bon état ». Cependant, longtemps, les politiques modernes de conservation de la nature ont préconisés sa mise sous cloche. La création de Parcs naturels et aires protégées reflètent cette prise de position : la « conservation forteresse » (Hutton et al. 2005) ou les « *fences and fines approach* » (Wells et Brandon 1992) est l'approche traditionnelle de conservation. Ainsi pour certains, la seule manière de « conserver en bon état » serait de ne pas faire usage de la nature . Bien que des approches de « conservation communautaire » prônant une utilisation durable soient mis en avant par les opérateurs du développement durable depuis les années 90 (Campbell 2002), l'approche protectionniste stricte est encore largement acceptée et considérée comme essentielle au succès de la conservation (Wilshusen et al. 2002).

Ainsi on est tombé dans l'éthique moderne de la « non intervention ». C'est l'idée d'une *natura naturans* (selon Spinoza): la nature existe par elle-même et entretient son mouvement à elle seule.²⁷Ce non-interventionisme a pris le « respect de la nature » comme principe. Il s'agit donc de faire le procès de la technique au nom de l'humanité (Larrère 1997). En effet, ce « laisser-faire » s'inscrit dans l'idée que toute interférence humaine dans les écosystèmes conduit nécessairement à une diminution de la biodiversité. Elle proclame que les problèmes environnementaux ont commencé avec l'invention de l'agriculture, que le déclin écologique a démarré avec le début de la civilisation humaine. L'idée de l'homme comme élément perturbateur nourrit les discours écologistes militants et les politiques de gestion des aires protégées. On peut notamment y ranger le courant moderne de la *deep ecology* d'Arne Naess ou le mouvement écologiste *Earth First*. Pour certains, il s'agirait même de redevenir chasseur-cueilleur ou de nous supprimer avec le *bigoutside* (Foreman 1989), bien que ces courants extrêmes soient le plus souvent assimilés à un écofascisme. Plus récemment, l'émergence de l'anti-spécisme réifie la « non intervention » et préconise une série d'interdits (chasse, pêche, cueillette, élevage).

Ces approches sont révélatrices d'une ontologie propre à l'Occident, daté des Lumières, dans laquelle l'homme est opposé à la nature (Descola 2005). Pourtant, la nature est aussi une technonature : elle comprend nos œuvres, c'est-à-dire un ensemble d'objets hybrides à la fois « naturels » et « culturels » (Latour 1991) dont la lande fait partie.

fonctionnelle » (Dictionnaire Larousse)

27 Le contraire de la *natura naturans*, une « nature naturée » par l'action de l'homme, selon Spinoza.

La capacité des populations locales et de la paysannerie européenne à conserver voire à améliorer la diversité biologique a disparu depuis la mécanisation de l'agriculture et non avec l'invention de l'élevage et de l'agriculture. En outre, il ne s'agit pas de choisir entre une « nature vierge intacte » ou une « exploitation destructrice de l'homme » : le véritable choix réside entre pâturage de bétail et agriculture industrielle (Wilshusen *et al.* 2002 : 27). L'homme peut par son usage de la nature améliorer la diversité biologique, : « *magnifier la nature et la maintenir, la technique achever ou accomplir la nature* » (Larrère 1997). En outre, l'opposition valeur intrinsèque/valeur instrumentale semble trop rigide. La lande, dont le maintien relève d'une origine anthropique en est l'exemple même : la faune et la flore spécifiques que l'on trouve dans la lande présentent de forts intérêts écologiques, renforcés par la mosaïque formée avec divers boisements. (Lepart, Marty 2001). En effet, ces milieux ouverts sont riches et d'un intérêt reconnu au niveau Européen (cf. directive « habitats » 92/43/CEE). Leur perte conduit à une diminution de la richesse et de la diversité spécifique : la fermeture des milieux fait disparaître non seulement les espèces inféodées aux zones ouvertes, mais aussi celles qui ont besoin de milieux variés pour leur reproduction et leur alimentation, par exemple la Perdrix grise (Blanc 2001 ; Novoa 1998 ; Dumas *et al.* 1995).

Dès lors que l'on opère cette séparation, la relation interdépendante entre l'homme, l'animal et le milieu, qui a débuté avec la domestication des herbivores tend à se fissurer d'un côté là où la nature reprend ses droits (la *natura naturata*), d'un autre côté, l'aspiration à une domestication sur le monde végétal et animal se veut totale (la *natura naturans*). Ces deux dynamiques modernes conduisent naturellement à un phénomène de déclin de la lande, dont le maintien relève d'un pacte entre l'homme, l'animal et le milieu : l'agro-pastoralisme. Dès lors, on assiste à un abandon de la lande, ou au contraire à une intensification de son utilisation qui ne permet pas le développement de la myrtille. En outre, on a de la forêt naturelle d'un côté et de grands espaces de forêts artificielles, d'agriculture et de pâturage intensif d'un autre. La lande, espace intermédiaire à ces deux dynamiques : zone de transition entre zones exploitées et forêts, dont le maintien découle d'un partage relativement équilibré entre l'action de l'homme et celle de la nature, ne semble pas trouver sa place dans notre société moderne ; et ce malgré le consensus scientifique autour de la nécessité de maintenir les milieux ouverts (Lepart, Marty 2001).²⁸

28 Parallèlement, certains scientifiques invitent à cesser de lutter systématiquement contre la fermeture des milieux, la tendance inverse, et demandent que l'on laisse en paix friches, broussailles et forêts spontanées. Le « nettoyage complet » ne serait pas synonyme d'un bon état de conservation du milieu. (Schnitzler, Génot 2012).

Ainsi, la lande est le résultat d'une déforestation. Si la myrtille pré-existait déjà à la lande, cette dernière l'a fortement favorisée. En outre, toute déforestation n'est pas destructrice et synonyme d'appauvrissement du milieu. Dans la lande à myrtilles, la dynamique naturelle n'est pas interrompue, les actants poursuivent leur dynamique de développement. À l'inverse du modèle dominant, on introduit une forme de contrôle (défrichage, brûlis, pâturage extensif), tout en laissant une place au déterminisme du vivant. Ces usages de la nature laissent ainsi le milieu suffisamment ouvert pour permettre à la ressource de s'épanouir, sans la faire souffrir d'un surpâturage trop important, comme cela est mis en œuvre depuis l'intensification des pratiques agricoles. Ainsi le choix n'est pas à faire entre pâturages et myrtilles : « *là où il y a les troupeaux, il n'y a pas de myrtilles* », c'est la pression de pâturage qui doit être ajusté.

Puisque le maintien de la lande relève d'une question d'équilibre, celui-ci serait à trouver entre développement naturel et intervention, « dynamique naturelle » et « action humaine » : les pratiques agro-pastorales semblent répondre à ces exigences. Au regard des pratiques agro-pastorales pré-modernes, il semblerait que l'usage de pratiques de brûlage à feu courant et un pâturage extensif participent à la création et au maintien de cet espace. Pourtant, le phénomène de fermeture des milieux est invisibilisé par les médias, le feu criminalisé.

Le brûlage à feu courant

Il s'opérait autrefois une maîtrise locale forte du feu, intégré dans les savoirs locaux depuis les origines du pastoralisme. Les pâturages sont très majoritairement situés sur des landes sectionales/communales, ayant fait l'objet d'un brûlis, où l'herbe n'est qu'un sous produit (Métailié 1978) .

Tout au long du XIX^{ème} siècle, pèse sur les forêts toutes nouvelles la menace des « incinérations mal dirigées », marque de la rencontre de deux mondes et de deux attitudes par rapport au feu : celui des éleveurs et celui des forestiers. Lorsque l'on se penche sur les archives forestières, le feu y apparaît comme criminalisé. Parallèlement, la déprise agricole a entraînée une perte de la tradition autour du brûlage à feu courant. Ce « moyen élémentaire d'action sur la matière » (Leroi-Gourhan

1964) a dès lors été considéré comme un archaïsme et un ennemi. Cette pratique désuète serait préjudiciable à l'environnement : c'est l'aire de la « pyrophobie » (Ribet 2007). Un combat contre le feu est mené aujourd'hui pour la sauvegarde des forêts, car ce dernier est un facteur détruisant ressources ligneuses, bois d'œuvre, désertification des espèces, etc., lorsque la masse combustible est trop importante. Il tend à disparaître pour de nombreuses raisons : risques d'incendies non contrôlés, pollution atmosphérique, dégradation des sols, bilan carbone, etc. On le condamne très vite et d'autant plus en ces périodes de sécheresse qui accentuent les incendies en Méditerranée. Cependant, il s'est opéré un renversement conceptuel depuis les années 70 à la suite de nombreuses recherches qui ont été menées sur le sujet. Auparavant, l'on privilégiait le facteur « impact » du feu, en négligeant l'aspect de l'écologie du feu sur la longue durée. Dès lors, on commence à penser le feu comme un élément constitutif des écosystèmes et des sociétés humaines. En effet, ces recherches ont prouvé que le feu n'a pas nécessairement un impact négatif sur les milieux. Il permet le maintien des zones ouvertes et conduit à un « gel des paysages » (Farber 1996) : on brûle pour débroussailler les friches, entretenir les talus et renouveler la fertilité des pâturages. Il apporte ainsi des améliorations au niveau pastoral et participe à la production et au maintien de la diversité floristique et faunistique (Dumez 2009). En créant une mosaïque de peuplements d'âges différents, les feux augmentent la diversité des paysages : il sont en lien avec la mosaïque paysagère. Ainsi son impact est jugé positif tant au niveau pastoral, qu'au niveau paysager : les patrimoines paysagers représentant une des principales ressources pour le tourisme. Par conséquent, les pratiques de conservation de la biodiversité apparaissent insuffisantes à elles seules et le feu apparaît comme un « outil de gestion » pyro-écologique (Ribet 2007). Dans les années 80-90, on assiste à un retour de l'utilisation du feu, avec l'apparition du « brûlage dirigé »²⁹.

Pour rappel, dans le cas de la lande à myrtilles, le feu visait autrefois à favoriser les espèces herbagères. Ce faisant, il participait à la régénération des plants de myrtilles, bien qu'il ne s'agissait pas de l'objectif premier. En effet, les plants myrtilles nécessitent d'être brûlés ou taillés presque à la racine environ tous les quinze ans, au risque de produire moins : «*Elle aime le chaos*», (Nathanaël, *Monts du Forez*) de manière ponctuelle. Une action directe sur la myrtille semble donc nécessaire. Après un brûlis, les plants produiraient de la myrtille en grande quantité, à partir de la troisième année de repousse au minimum.

29 L'usage du terme « brûlage dirigé » est confirmé dans l'article L. 321-12 du Chapitre III « dispositions relatives à la prévention des incendies de forêt », de la loi d'orientation sur la forêt (Loi n°2001-602 du 9 juillet 2001).

En Amérique du Nord, on réalise un *blueberry field* sur les bleuets sauvages. Les myrtilles sont brûlées régulièrement et on tente de réduire ensuite la concurrence avec les herbacés. En France, ces dernières années, seuls quelques cas de brûlage dirigé sont mentionnés dans le Massif Central. S'il est pratiqué, ce n'est pas pour la myrtille. Son utilisation sur la lande à myrtilles peut instaurer des doutes car ses effets vont s'installer sur la durée. En effet, comme nous l'avons vu, il faut *a minima* trois ans à un jeune plant de myrtille pour devenir productif. Le seuil de rentabilité peut donc se trouver au point mort pendant quelques années. Comme la taille des plants, il est souvent considéré par les ramasseurs comme une technique de reconquête et non une technique d'entretien, de régénération: « *Non personne ne fait ça... la myrtille est trop fragile pour être brûlée [...] ça détruit tout* » (Annabelle, Ardèche).

Toutefois, cet impact négatif a une durée très limitée. À court terme, les landes incendiées se transforment en surfaces noires, perçues comme une image de désolation. Néanmoins les recherches sur les conséquences à moyen et long termes ont montré que le feu n'avait pratiquement aucun effet sur la végétation : les mêmes espèces sont là avant et après, seules les proportions changent (Métaillé 1996). En effet, des relevés effectués sur des parcelles expérimentales (8 ans de suivi pour les plus anciennes) montrent que le feu n'entraîne pas de modification dans la composition spécifique des landes, il n'y a donc pas de perte de la diversité floristique, d'homogénéisation ou de banalisation du couvert végétal (Faerber, 1996, 1998 et 2000). La régénération se fait à partir du cortège floristique préexistant. Les quelques disparitions enregistrées sur certaines parcelles expérimentales concernent uniquement des espèces qui n'étaient présentes à l'état initial que sous forme d'un ou deux individus, en général, ces espèces persistent à proximité de la surface relevée (Faerber 1996). Il n'y a pas non plus de tendance à l'enrichissement : on assiste à une relative stabilité floristique (Faerber 1996). En outre le feu entraîne peu de variations de la composition floristique, bien qu'il puisse parfois, mais rarement, entraîner des variations considérables de l'abondance et de la dominance de certaines espèces. Toutefois, les fortes progressions spécifiques restent limitées dans le temps: quatre années après le feu, les fréquences spécifiques se rapprochent des valeurs initiales (Faerber 1996).

En général les herbacés sont favorisés dans un premier temps, tandis que les ligneux mettent plus de temps à se régénérer. La lande est remplacée par une pelouse, puis par une lande-pelouse. Cependant, il est constaté qu'après le feu, les espèces vivaces par rhizomes, dont la myrtille fait partie, sont visiblement favorisées par le brûlage. Les réserves importantes contenues dans ses rhizomes lui permettent un redémarrage aisé. Ce n'est pas le cas, par exemple de la callune

(*Calluna vulgaris*) qui ne possède pas de rhizomes. Cette dernière semble bien régresser à la suite d'un incendie, au profit de la myrtille (McFerran *et al.*, 1995).

Néanmoins, les modifications entraînées par le feu restent temporaires, quelques années après les peuplements retrouvent leur aspect initial. C'est pourquoi la dynamique interne de la lande dépend de la fréquence des feux : des brûlages réguliers ou même occasionnels maintiennent l'espace ouvert, en ralentissant l'installation des ligneux hauts et en stabilisant à long terme les peuplements végétaux des landes.

Toutefois, aujourd'hui, le système feu n'est plus le même : ce ne sont plus les mêmes acteurs, les mêmes répertoires de savoirs, les mêmes enjeux de gestion, les mêmes échelles de territoires, ni les mêmes représentations de l'espaces naturels (Ribet 2007). Cette pratique institutionnelle du feu n'est plus uniquement portée par des éleveurs, mais l'est également par des spécialistes : forestiers (ONF, DFCI), des sapeurs pompiers, des chercheurs et des administratifs agricoles. Les seuls éleveurs ne sont plus en mesure d'imposer leurs choix. Malgré sa restauration, cette pratique reste encore largement marginale. Pour de nombreux agriculteurs, l'image commune du feu reste celle d'une catastrophe écologique par analogie avec les feux de forêts méditerranéens (Ribet 2007). Pour les quelques éleveurs et bergers qui le pratique, il est vu comme invisible et au bord de la clandestinité. (Ribet 2007) Le sort que lui réservent les médias généralistes et le silence significatif de la presse agricole ne corrigent en rien cette tendance. La montée en puissance de la conscience environnementaliste ne fait qu'accroître le problème. À une pratique régulière « quand il faut », rendue possible par une grande disponibilité de l'éleveur et une présence constante sur les pâturages, a succédé le feu mis « quand on peut » (Métailié, Faerber 1996). Les feux sont allumés en fonction de l'accessibilité des pâturages en voiture ou de la disponibilité des locaux non-agriculteurs pour donner un coup de main. Par conséquent, on observe de plus en plus de feux dans des conditions sèches et lorsqu'il y a du vent, rendant le contrôle des brûlages difficiles voir impossibles et provoquant des débordements dans les forêts. Ainsi l'art de réaliser un feu dans des conditions de contrôle satisfaisantes s'est perdu dans la plupart des vallées.

Concernant les impacts sur la lande, les travaux effectués sur l'impact des feux courants sur le sol d'une lande pastorale par Brunel (1994) montrent que la mésofaune d'une lande incendiée par un feu peu puissant (200-300°, propagation du feu rapide) n'a quasiment pas subi de pertes, tandis que le brûlage d'une lande vagabonde, entraînant un feu beaucoup plus puissant (500-700°) a fortement

endommagé la mésofaune. Toutefois, il est à noter que ces types de feu sont rares dans la lande et les modifications de la pédofaune de ce fait en général faibles voire absentes (Faerber 1996). En outre, le brûlis sur la lande à myrtille doit être peu puissant, pour cela il doit être réalisé au bon moment de l'année.

Comme nous l'avons vu précédemment, le feu était couramment pratiqué en hiver et parfois au début du printemps. Le feu hivernal, en saison de repos végétatif, explique la faiblesse des impacts négatifs. Puisque les sols sont humides ou gelés, l'impact thermique des feux courants reste faible. Ce n'est que lorsque les feux sont réalisés au mauvais moment (fin de l'hiver par exemple) qu'ils peuvent devenir incontrôlés et entraîner des incendies de forêts. En la présence de feux répétés, réalisés au mauvais moment, entraînant des débordement en sous-bois, le feu conduit à une homogénéisation des formations végétales et donc à une perte de la diversité biologique (Métailié, Faerber 2003). Par conséquent, il est nécessaire de le réaliser au moment opportun : en hiver lorsque la biomasse n'est pas trop importante. Il est nécessaire de prendre en compte la sécheresse de la végétation pour une bonne combustion, l'humidité générale du milieu pour une meilleure sécurité (sol gelé, résidus neigeux), météo, vents, etc. La préparation des brûlages donne lieu à une série de repérages « tant spatiaux que mémoriaux » (Ribet 2007 : 179). L'état de la végétation et les risques alentours sont également pris en compte. La régularité du brûlage de landes, assure une sécurité puisque les limites d'un espace « propre », « nettoyé » par le feu, diminue sa propre inflammabilité lors du brûlage suivant et fait office de barrière aux parcelles contiguës (Faerber 2000).

Par ailleurs, certains travaux incrimine la pratique en pointant du doigt le carbone qui est relâché dans l'atmosphère et qui participe à l'augmentation des gaz à effet de serre. Cependant, d'autres travaux ont cherché à estimer l'intérêt du brûlage dirigé pour diminuer les émissions de GES dues aux incendies, en créant des coupe-feux naturels (Bradstock & Williams, 2009 ; Wiedinmyer & Hurteau, 2010 ; Défossé et *al.*, 2010). Les incendies évités grâce à ces coupe-feux permettent une atténuation supplémentaire de 78 % de GES du fait du stockage de carbone lié à la croissance de la biomasse préservée. En 2009, le manifeste de l'Association pour l'écologie du feu (AFE) rappelle le rôle du feu pour gérer les stocks de carbone à long terme. ³⁰

Par ailleurs, l'entretien de la lande à myrtilles doit correspondre à certains critères : être bon marché, être possible partout avec le maximum de facilité, être rapide, efficace. Les moyens

30 Sur ces questions, se référer à l'état de l'art de Grossiord (2000) sur la gestion des fumées dans les opérations de brûlage dirigé.

chimiques quant à eux sont onéreux et inefficaces, les moyens mécaniques (coupes, gyrobroyages) sont très coûteux et pas plus efficaces que le feu (Métailié 1978 : 522). Par ailleurs, ils sont limités dans leur ampleur spatiale par les coûts de mise en œuvre. Les interventions mécaniques exigent une accessibilité par un tracteur, ce qui n'est pas le cas sur les parcelles à myrtilles, puisqu'elles se trouvent très souvent sur de fortes pentes avec la présence de rochers pouvant rendre difficile le passage du gyrobroyeur. Le brûlis permet de faire repartir la végétation directement du pied. De plus, les pratiques de brûlage ne requièrent aucun outil autre qu'une branche de genêt, une pelle pour « taper » le feu, et un briquet pour l'allumer. Elles sont relativement pauvres en objets matériels, ce qui en fait une pratique véritablement réductrice de dépenses (Ribet 2007). Bien que la pratique soit plus performante sur de grandes surfaces et dans les zones ouvertes, elle s'avère plus difficile à réaliser (et donc plus coûteuse) dans les zones fortement enfrichées et situées à proximité de secteurs à risque (bâtiments, forêts) (Fareber 1996). Par ailleurs, contrairement au broyage, il n'y a pas de mulch (paillage) qui pourrait empêcher les repousses de myrtilles d'accéder à la lumière.

Le brûlis pourrait être complété par un pâturage ou un arrachage manuel pour les éliminer les herbacés. En effet, la maîtrise de l'évolution de la strate fourragère et ligneuse semble nécessaire pour favoriser la myrtille. L'utilisation de l'espace par les troupeaux après un brûlis joue donc un rôle. Puisque l'évolution de la strate ligneuse-fourragère varie en fonction du type d'utilisation de la lande, convient dès lors d'opérer un tour de force en ajustant la pression pastorale après brûlage (fréquence, taux de chargement, moment dans l'année où l'on met les troupeaux, etc.), en fonction du faciès de la lande, cela afin favoriser la myrtille au détriment des espèces herbagères.

Le pâturage extensif dans la lande

De nombreux ramasseurs semblent mécontents lorsque des zones de récolte sont remises en pâturage, car la myrtille régresse par la suite. La présence des troupeaux est notamment associée à un surpâturage. Comme nous l'avons vu, s'il s'agit d'un pâturage léger et réalisé au bon moment de l'année, il participerait à réduire la concurrence avec les indésirables, sans épointer les plants de myrtilles ou lui faire subir un piétinement trop important. Toutefois, une coupe à la racine ou un brûlis semble nécessaire de manière cyclique (entre 3 et 10 ans) afin de régénérer les plants et

stabiliser la végétation de la lande. Ensuite, dans les discours, le piétinement par les troupeaux et les randonneurs casseraient les plants. Cependant, les discours divergent sur le sujet. Pour d'autres, le piétinement par les promeneurs du dimanche, en réalité, n'abîmerait pas les plants :

« *Parce que bon si c'est que des personnes qui se baladent, qui passent à travers, ça fait absolument rien aux myrtilles, y en a qui disent faut pas piétiner, mais c'est, non, la promenade à pied ça n'abîme pas la myrtille du tout [rires]...* » (Claire, Monts du Forez, Loire).

Au regard des pratiques agro-pastorales anciennes (avant 1950), il semble que la myrtille supporterait relativement bien le piétinement par les troupeaux si la pression pastorale n'est pas trop importante. C'était particulièrement le cas en Ardèche, lorsque « *les nuits de fumature* » étaient réalisées ; les landes ne subissaient pas une pression pastorale trop importante, la myrtille avait ainsi la liberté de s'épanouir. En outre, le taux de chargement ne doit pas être trop élevé pour allier pâturage et développement de la myrtille : la pâturage extensif répond à ces exigences. Si les bêtes restent en stabulation, elles ne devraient pas y être plus de 8h pour éviter le surpâturage.

Façonnées par les pratiques agro-pastorales « traditionnelles », ces landes sont dépendantes du maintien des pratiques agricoles dites « douces », c'est-à-dire extensives : taille des troupeaux adaptés à la sensibilité des milieux en zones difficiles d'accès, fauches tardives, fertilisation absente ou limitée, etc. Cependant, les exigences de technicité et le scepticisme des éleveurs réduit le pastoralisme à un stade expérimental et les méthodes dites « lourdes » prévalent : débroussaillage mécanique (broyage) et chimique, travail du sol, fertilisation, semis. Les effets spectaculaires des interventions « lourdes » ou une pression pastorale trop importante n'ont pas toujours les prolongements attendus (Couturier 2000). Ces interventions s'accompagnent d'un développement des espèces héliophiles non fourragères telle que le « nard raide » (*Nadus stricta*), une graminée ; après quelques années, faute de pression pastorale, la végétation ligneuse dont la myrtille se réinstalle. Pourtant, la réutilisation des landes à myrtilles par le pâturage est très variable et semble encore peu étendue dans le Massif Central.

Pour les éleveurs l'essentiel de la ressource alimentaire du troupeau provient des cultures réalisées sur les terres mécanisables de l'exploitation ou bien d'achats de fourrages ou d'aliments. Le simple pâturage reste associé à une économie de cueillette : il n'y a pas de maîtrise sur la nature et

pas de recherche de productivité possible, donc pas ou peu de profits et donc pas d'insertion dans une économie marchande. La modernisation de l'élevage est qualifiée de « nécessaire révolution fourragère » (Chazal, Dumont 1954). Ces évolutions peuvent se traduire tant par l'intensification fourragère jusqu'au « zéro pâturage ». Dans cette logique d'optimisation, le pâturage n'est qu'un recours qu'en cas de mécanisation trop difficile. De plus, la surface de pâture est souvent trop petite par rapport aux besoins du troupeau, qui donne lieu à un surpâturage; surface qui joue le rôle d'un alibi symbolique (« *c'est pour les promener* ») plutôt que celui d'une véritable ressource alimentaire (Landais 1996 : 64).

Ces méthodes dites « douces » demandent une bonne maîtrise des techniques de conduite de pâturage. La présence du troupeau dans la lande à myrtilles, est à moduler en fonction de l'évolution du couvert végétal dont l'état doit faire l'objet d'un suivi rigoureux. Elles ne sont envisageables que si les charges foncières (impôts, fermage) sont limitées ce qui est le cas avec les sectionaux (Loiseau, 1988). Ainsi, la promotion d'un usage collectif des estives pourrait être faite par les acteurs institutionnels. Un programme de remise en valeur des sectionaux visant à renouer avec la tradition des troupeaux communs, dans l'intention d'occuper le maximum d'espaces collectifs, pourrait être mis en place. Pour cela il semble primordial d'allouer des subventions et une juste rétribution financière au groupement d'utilisateurs (Dupré et al. 2015)

Par ailleurs c'est dans la complémentarité que la rencontre doit se faire entre monde de l'élevage et monde forestier. Comme le disait un ramasseur âgé, pour lui l'écologie c'est : « *planter des arbres, nettoyer le pays et greffer des châtaigniers* » (Charles, Ardèche); ainsi le monde des éleveurs et des forestiers ne s'oppose pas nécessairement. L'un ne doit pas disparaître au détriment de l'autre. La synergie entre les « herbes » (herbacés, ligneux, graminées) et les arbres pourrait être pensée. Ainsi, des mécanismes naturels tel que l'ombrage ou des échanges chimiques au niveau racinaire pourraient être pensés afin de favoriser les ressources, en l'occurrence la myrtille, créant l'équilibre entre écosystèmes et systèmes agricoles (Dupré et al. 2015). Il semblerait par ailleurs que le couvert boisé atténuerait les conditions climatiques extrêmes. De plus, une lande diversifiée abriterait plus de biodiversité (insectes, araignées, oiseaux, etc.). Ainsi, il apparaît important de réfléchir à l'intérêt d'une mosaïque paysagère, associant de manière dynamique, cultures, landes, pelouses et forêts, qui pourrait remplir de manière efficace des objectifs de développement durable et de protection de la diversité animale, végétale et paysagère.

Pour conclure cette discussion, un brûlage à feu courant régulier sur la lande à myrtille semble être une perturbation nécessaire pour régénérer les plants et conduire à la relative stabilité de la lande. À celui-ci, il semblerait devoir succéder un pâturage ou un arrachage manuel afin de réduire la concurrence avec les herbacés et ligneux hauts. Le pâturage extensif paraît adapté pour laisser place à la dynamique naturelle de la lande, sans faire souffrir la myrtille d'un chargement trop important, tout en maîtrisant la mise en place des ligneux concurrents. Les facteurs pour favoriser la myrtille sont à déterminer et doivent faire l'objet d'un suivi rigoureux. Une gestion pastorale des landes à myrtilles sur sectionaux semble donc envisageable, à condition de soutenir financièrement les éleveurs.

Conclusion

Les évolutions socio-économique récentes ayant pour conséquence la déprise agricole et pastorale ont conduit à une abondance de myrtilles à partir des années 50-60, première conséquence de l'abandon de ce milieu instable, en constante évolution. Puisqu'elle n'est ni brûlée ni pâturée, la lande à myrtilles devient très productive pendant plusieurs années et se stabilise un temps à son stade paraclimaxique. La myrtille, pour la première fois dans l'histoire est valorisée. On en fait commerce, on se l'arrache : la concurrence entre collecteurs fait rage au sein du Massif Central. Plus tard, les landes, n'ayant pas fait objet d'un reboisement ou d'un pâturage sont abandonnées à la friche. Par conséquent, après plusieurs années sans présence de l'homme, ces landes se referment progressivement, tendent à redevenir forêt. Depuis les années 80, la concurrence avec les pays de l'Est, les aléas climatiques de plus en plus fréquents entraînent une très forte variabilité du revenu financier qui n'encourage pas à poursuivre le ramassage de la myrtille et son commerce. En Ardèche, là où les landes à myrtilles sont encore entretenues par arrachage manuel des plantes concurrentes, les plants sénescents, vieillissants, se tarissent. Dans les Monts du Forez ou les Monts du Pilat, là où elle est encore présente, en forte altitude, la concurrence avec les autres plantes se fait plus lente et les myrtilles recolonisent plus facilement le milieu. Et pourtant, la bruyère grandissante semble devenir un problème pour la myrtille. La fermeture du milieu sur ces landes semble moins visible, pourtant bien réelle.

Après avoir établi le lien entre les pratiques traditionnelles (avant 1950) et les mutations socio-économique récente, sur l'évolution de la lande (fermeture de la lande, baisse de productivité), il semblerait que les pratiques agro-pastorales, brûlis et pâturages des myrtilles aient bien joué un rôle dans la création de la lande à myrtille. La lande, ne semble trouver sa place dans la société moderne, où maîtrise forte du milieu (pâturage intensif) et « laisser faire » (enfrichement) sont les deux dynamiques dominantes. En effet, son maintien découle d'un bon équilibre entre dynamique naturelle et action humaine : les pratiques agro-pastorales semblent répondre à cette exigence. La mise en place d'une gestion pastorale par les éleveurs semble une proposition pertinente dans le maintien de la lande à myrtilles à l'échelle du Massif Central. Bien que ces pratiques aient été historiquement utilisées pour favoriser les plantes fourragères pour les troupeaux, la réalisation régulière d'un brûlage à feu courant, apparaît comme une nécessité pour éviter la fermeture du milieu, mais surtout pour maintenir la productivité de la myrtille dans le temps. Le troupeaux à lui seul (ou un arrachage manuel) ne saurait maintenir la forêt en croissance. Une action directe sur la

myrtille semble nécessaire. Bien que des techniques mécaniques de taille soient envisageables pour régénérer la lande, le brûlis, longtemps discriminé, apparaît comme la technique de choix pour la réouverture et la régénération de la lande. En effet, il est réalisable partout et à moindre coût. Son utilisation sur la lande par les éleveurs, dans les conditions adéquates, ne semblerait pas avoir d'impact sur la diversité floristique ou la mégafaune. La mise en place d'un pâturage après brûlis, ou arrachage manuel, semble essentiel pour compléter l'arrêt de la croissance des espèces concurrentes. Celui-ci doit être extensif pour ne pas faire souffrir la myrtille d'une pression pastorale trop élevée.

Il convient dès lors de déterminer la fréquence du brûlage dirigé et d'ajuster l'utilisation par le pâturage après brûlis, pour donner l'avantage à la myrtille: fréquence, taux de chargement, durée, moment dans l'évolution de la lande, dans la saison, etc. : facteurs à déterminer en fonction du faciès de la lande. C'est ce taux, cette fréquence qui va déterminer si l'on favorise la myrtille ou les espèces herbagères. Des études pourraient être conduites pour déterminer ces facteurs.

La mise en œuvre de ces savoirs et pratiques dans le cadre du projet ne peut à elle seule constituer une solution clé en main. En effet, le réchauffement climatique entraînant des aléas climatiques de plus en plus réguliers, ainsi que les nouveaux ravageurs, posent de nouveaux défis auxquels je n'ai malheureusement pas pu apporter de réponse dans ce mémoire. La myrtille sauvage, étant non soumise au contrôle total de l'homme, la variabilité de sa production en fonction du climat et de la prédation, ne dépend pas de nous et semble pour le moment inévitable.

Le projet Massif Central

Dans le cadre du projet Massif Central, les acteurs gravitant autour de la myrtille sauvage pourraient se rencontrer au sein de « forums hybrides », qui s'inscrivent dans le cadre d'une démocratie *technique* (Callon et al. 2001). Ces forums sont hybrides parce qu'ils rassemblent des acteurs que l'on a peu l'habitude de voir dialoguer : ingénieurs, représentants d'association, fonctionnaires, chercheurs et industriels. Ils remettent en cause la démocratie délégative reposant sur une séparation entre « politiques et « mandataires, « savants et profanes ». Cette approche vise à la recherche d'un « monde commun », afin de décider quelles entités techniques nous voulons mais aussi « *de qui a intérêt à quoi, de qui a besoin de quoi, de qui peut parler au nom de qui* » (Gaudillière 2002 : 181-1993). En outre, ces débats viennent re-politiser les questions de sciences et de techniques.

Ainsi, pourrait venir se joindre au « groupe myrtilles » existant, composé de ramasseurs essentiellement, un large panel d'acteurs intéressés par l'objet technique concerné : non seulement par la myrtille sauvage et la filière, mais aussi par la lande et plus largement par la gestion du territoire. Un groupe serait composé pour chaque territoire, puisque comme nous l'avons vu, chaque territoire à son identité, son passé, son faciès, son occupation du sol. Des scientifiques de tous horizons se joindraient à nous : ingénieurs, biologistes, botanistes, écologues, pour étudier les relations flore-feu, flore-pâturages/arrachage au sein de la lande et déterminer la taux, la fréquence, la durée, le moment du brûlis et du pâturage. Des économistes et anthropologues pourraient enrichir le lien que j'ai tenté d'établir entre les pratiques agro-pastorales et le maintien de la lande. Des élus, des représentants d'associations (associations de protection de la nature et collectifs d'estives par exemples), mais aussi les services départementaux d'incendies, Chambre d'agriculture, ONF, etc., se joindraient au débat. Ils débattraient de la manière dont on peut réinvestir les espaces collectifs et dont il est possible de ré-intégrer dans notre système économique et social actuel, un ensemble de pratiques agropastorales héritées, au sein d'un processus de sauvegarde et de construction de la lande à myrtilles. Par exemple, il serait discuté la manière dont le brûlage dirigé pourrait être intégré dans une gestion globale de l'environnement et adapté aux nouveaux enjeux d'aménagement (touristiques, forestiers, écologistes, patrimoniaux, etc.). Il serait question de remodeler les réglementations, d'informer, de sensibiliser sur ces pratiques et de déterminer des zones à myrtilles pouvant faire l'objet d'une gestion pastorale. Mais puisque la démarche permet de recomposer les positionnements, de changer les acteurs, il convient d'inviter à la table les opposants, comme les

forestiers, pour penser une synergie entre forêt et lande, ou acteurs faisant subir à la lande un pâturage trop important. En outre, la démocratie technique c'est cela, un moment de discussion où les mondes se rencontrent et où toutes les oppositions cherchent à se résoudre.

Bibliographie

Bordessoule, Eric, 2001 *Les "montagnes" du Massif central: espaces pastoraux et transformation du milieu rural dans les Monts d'Auvergne*. Presses universitaires Blaise Pascal Clermont-Ferrand, Ceramac.

Bouverot-Rothacker, Anita, 1982 « Consommer l'espace sauvage », *Études rurales, La chasse et la cueillette aujourd'hui* 87-88 : 131-137

Bromberger C., Lenclud G., 1982 « La chasse et la cueillette aujourd'hui. Un champ de recherche anthropologique ? », *Études rurales, La chasse et la cueillette aujourd'hui* 87-88 : 7-35

Callon, M., Lascoumes, P., Barthe, Y., 2001 *Agir dans un monde incertain. Essai sur la démocratie technique*. Paris, Points.

Campbell, Lisa M., 2002 « Conservation Narratives in Costa Rica: Conflict and Co-existence », *Development and Change* 33 : 29-56

Ceremac, 2000 *Les friches dans le Massif central, Mythes et réalités*. Presses universitaires Blaise Pascal Clermont-Ferrand

Chazal P., Dumont R., 1954, « La nécessaire révolution fourragère et l'expérience lyonnaise », *Journal de la France agricole*, Paris

Coujard, Jean-Louis, 1982 « La cueillette, pratique économique et pratique symbolique » in *Études rurales, La chasse et la cueillette aujourd'hui* 87-88 : 261-266

Couturier, Pierre, 2000 « *Friches et sectionaux. Les friches dans le Massif central* », Presses universitaires Blaise Pascal

Couturier, Pierre, 2000 *Sections et biens sectionaux dans le Massif Central: héritage et aménagement de l'espace*. Presses universitaire Blaise Pascal Clermont-Ferrand, Ceramac.

De La Soudière, Martin, 1982 «Saisons» à vendre, «saisons» à consommer. Récits actuels des cueillettes de jadis en Margeride » *Études rurales, La chasse et la cueillette aujourd'hui* 87-88 : 175-187

Descola, Philippe, 2005 *Par-delà nature et culture*. Paris, Gallimard.

Dumez, Richard, 2009 *Le rôle des feux pastoraux dans un espace protégé*, Histoire des parcs nationaux, 150-170

Dupré, et al., 2015 « Faire pâturer, Faire société, durablement », *Techniques & Culture* 63 : 202-231

Dérior, Pierre, 1994 « Basses et moyennes montagnes entre déprise et reprise l'exemple du Haut-Languedoc occidental », *Economie rurale* 222 : 3

Espitalier, Jean, 1996 2010 « La myrtille (*Vaccinium myrtillus*) : Botanique, chimie et intérêts thérapeutiques », *Thèse*, Université Henry Poincare, Nancy 1

Faerber, Johanna, 1996 « Gestion par le feu et impact sur la diversité : le cas des friches sur anciennes terrasses de culture dans les Pyrénées centrales », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée, Numéro thématique : Biodiversité, friches et jachères* 38-1 : 273-293

Faerber, J., Métaillé, J-P., 2003 « Quinze années de gestion des feux pastoraux dans les Pyrénées : du blocage à la concertation », *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest Européen*, Numéro thématique : *Pastoralisme et environnement* 37-51 : 16

Faerber, Johanna, 2000 « De l'incendie destructeur à une gestion raisonnée de l'environnement : le rôle du feu dans les dynamiques paysagères dans les Pyrénées centrales françaises », *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest, Sud-Ouest Européen : L'environnement entre nature et paysage* 7 : 69-79

Fel, André, 1984 « Histoire d'un paysage pastoral : le Massif Central, *Revue de géographie alpine* 72 : 253-264

Gérnot, J-C., Schnitzler, A., 2012 *La France des friches. De la ruralité à la féralité*. Editions Quæ, Matière à débattre et décider.

Larrère, R. De la Soudière, M. 1982 « Des cueillettes, des conflits, des contrôles » in *Études rurales, La chasse et la cueillette aujourd'hui* 87-88 : 191-208

Landais, Etienne, 1996 « Typologies d'exploitations agricoles. Nouvelles questions, nouvelles méthodes », *Économie rurale* 236 : 3-15

Larrère, Catherine et Raphaël, 1997 *Du bon usage de la nature : Pour une philosophie de l'environnement*. Paris, Flammarion.

Latour, Bruno 1991 *Nous n'avons jamais été moderne*. Paris, La découverte.

Le Floch, Sophie, Devanne, Anne-Sophie, Deffontaines, Jean-Pierre, 2005 « La « fermeture du paysage » : au-delà du phénomène, petite chronique d'une construction sociale », *L'espace géographique* 34 : 49-64

Loiseau, P., Martin-Rosset, W., Merle, G. 1989 « Evolution à long terme d'une lande de montagne pâturée par des bovins ou des chevaux. II. Production fourragère », *Agronomie, EDP Sciences* 9 : 161-169

Marty, Pascal, Lepart, Jacques, 2001 « Forêts et milieux ouverts » : anciennes et nouvelles légitimités » (*Forests and open landscapes : old and new legitimacies*) in Bulletin de l'Association de géographes français, *Les forêts entre nature et société* 78: 177-189

Métailié, Jean-Paul, 1978 « Les incendies pastoraux dans les Pyrénées centrales », *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest, institut de géographie* 49 : 517-526

Métailié J-P., Faerber, J., 2003 « Quinze années de gestion des feux pastoraux dans les Pyrénées : du blocage à la concertation », *Sud-Ouest Européen, Pastoralisme et Environnement du Mirail, CNRS* 16 : 37-51

Nibel, E. et al., 2012-13, Entre myrtilles sauvages et champignons sur le plateau ardéchois, Licence professionnelle « Valorisation des Produits et Espaces Montagnards », Université Chambéry Annecy Savoie.

Rieutort, Laurent, 1995 *L'élevage ovin en France: espaces fragiles et dynamique des systèmes agricoles*. Université Blaise Pascal Clermont-Ferrand, Ceramac

Wilshusen, et al., 2002 « Reinventing a Square Wheel : Critique of a Resurgent Protection Paradigm” in *International Biodiversity Conservation* », *Society & Natural Resource* 15 : 17-40.

Financé par



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**AGENCE
NATIONALE
DE LA COHÉSION
DES TERRITOIRES**

Ce travail a été réalisé avec le concours financier de l'ANCT.