

La petite baie qui monte...



Catherine Baroffio et André Ançay
Agroscope ACW

La production de myrtilles est en pleine extension en Suisse. Actuellement, on dénombre près de 45 hectares. Les myrtilliers cultivés sont essentiellement des espèces d'origine américaine (*Vaccinium corymbosum*). L'espèce sauvage indigène (*Vaccinium myrtillus*), caractérisée par une taille modeste et des baies de petit calibre, n'est pas utilisée pour la production commerciale. La myrtille regorge de qualités nutritionnelles: son exceptionnelle richesse en vitamines, ses fibres et ses polyphénols lui confèrent des propriétés «santé» reconnues. Les myrtilles comptent parmi les fruits qui contiennent le plus d'anthocyanes; selon les variétés, la teneur varie entre 80 et 400 mg pour 100 g de fruits.

La demande pour ces petites baies bleues est en forte augmentation. Mais leur culture en Suisse se confronte à des problèmes techniques: le myrtillier, et en particulier les espèces américaines, exige des conditions de sol très particulières qui freinent le développement de la production commerciale en Suisse. Il a besoin de sols fortement acides. Dans notre pays, les sols naturellement adaptés aux exigences spécifiques de cette espèce sont très rares et presque uniquement limités au Tessin. Dans toutes les autres situations, la culture doit être installée sur un sol avec un amendement organique acide ou en container.

La recherche a permis de proposer des solutions novatrices pour la culture de la myrtille (voir l'article de Ançay *et al.* au centre du journal) qui ont favorisé le développement de la production en améliorant:

- les techniques de culture en pots ou sur amendement organique, qui ont permis de s'affranchir de la contrainte du pH du sol, en adaptant la fumure et l'irrigation;
- les comparaisons de variétés pour permettre d'étaler la production de fin juin à fin août;
- la protection phytosanitaire, en déterminant les maladies et ravageurs qui sont apparus au fur et à mesure de l'extension des surfaces de culture, en proposant des méthodes de lutte et en travaillant sur l'homologation de produits phytosanitaires.

Pour les producteurs, la myrtille est une bonne occasion de diversifier l'offre en petits fruits, ce qui est particulièrement intéressant pour les producteurs qui commercialisent directement leur production. De plus, cette culture s'intègre de manière complémentaire dans la gestion de la main-d'œuvre.

Pour toutes les baies en général, la recherche d'ACW se focalise sur les nouvelles variétés ou espèces adaptées aux conditions suisses, l'amélioration des techniques de production, l'étalement de la période de récolte, la protection des plantes avec une priorité pour la lutte biologique et le maintien de la qualité après récolte, pour répondre aux demandes des producteurs et des consommateurs exprimées par le biais du Forum et selon notre programme de recherche.