



BUISSON DE FRUITS ROUGES
DE VACCINIUM OXYCOCCOS 'MACROCARPON' © RIBANJOU

Histoire de Plantes

LES VACCINIUM OU "MYRTILLES" DANS LE MONDE

Par Bernard Lantin

Le genre *Vaccinium* est divisé en 2 sous-genres (*Oxycoccus* et *Vaccinium*) et 22 sections. Il renferme environ 450 espèces réparties sur l'ensemble de l'hémisphère nord avec une forte concentration en Amérique du Nord, de l'Alaska à la Floride. Quatre espèces ont aussi été décrites, vers 1920, par H. Perrier de la Bathie, à Madagascar, dont 3 à gros fruits et de bonne qualité, selon lui (*V. littorale*, *V. emirnense* et *V. andringitrense*). Dans l'océan atlantique, une espèce pousse à flanc de volcan sur l'île de Madère (*V. padifolium*), une autre est endémique des Açores (*V. cylindraceum*). La Chine, la Corée, le Japon, mais aussi le Tibet, l'Iran, la Turquie ont des "myrtilles" sur leur territoire.

En Europe, la myrtille commune encore appelée brimbelle (*V. myrtillus*) a largement colonisé tous les massifs hercyniens et alpins, les friches et forêts acides jusqu'à permettre localement le développement d'une économie de cueillette, très importante en Pologne, plus modeste et aléatoire en France, en Ardèche ou dans les Vosges.

En altitude et en milieu humide, se cantonne l'airelle des marais (*V. uliginosum*) peu recherchée du fait de la qualité médiocre de ses baies bleues à chair blanche.

L'airelle rouge (*V. vitis-idaea*) a des besoins en froid importants et se rencontre surtout dans les pays scandinaves ou en montagne, au-delà de 1000 mètres. Elle a fait l'objet d'une modeste sélection variétale pour améliorer ses performances en culture et aussi permettre une adaptation climatique plus large vers le sud.

Enfin, la petite canneberge (*V. oxycoccos*), diploïde, survit difficilement dans les dernières tourbières acides menacées de disparition suite à l'assèchement continu des zones humides. Neuf régions françaises lui ont attribué un statut de protection qui interdit l'arrachage des plants et la récolte des baies.

— L'AMÉRIQUE, PREMIER PRODUCTEUR MONDIAL —

En Amérique du nord, la situation est bien différente compte tenu de la diversité des espèces, des surfaces couvertes et de l'usage ancestral des populations locales.

Bien avant l'arrivée des conquistadores au XVII^e siècle, les Amérindiens connaissaient et cueillaient la canneberge (*V. oxycoccos*) qu'ils nommaient "sassamenesh" ou "ibi-mi". C'était pour eux une plante médicinale de première importance qu'ils consommaient abondamment et utilisaient aussi pour teindre leurs vêtements. Rapidement, les marins espagnols adoptèrent ce fruit, d'autant plus facilement qu'il se conserve longtemps, sans précaution particulière, et l'utilisèrent pour lutter contre le scorbut durant les longues traversées de l'Atlantique à la voile. Ils l'ont aussi rapporté et fait connaître en Europe sans toutefois en importer la culture, sans doute trop contraignante. En 1815 les premières cultures apparaissent au Wisconsin puis au Massachusetts. Les Canadiens attendent plus d'un siècle et se lancent seulement en 1939.

Aujourd'hui 98 % de la production mondiale, qui se situe aux alentours de 400 000 tonnes/an, provient toujours d'Amérique du nord. L'exploitation de cette espèce requiert des conditions particulières, de grands espaces de tourbe



FRUITS DE *VACCINIUM CORYMBOSUM* 'ESTIVE' — FRUITS DE *VACCINIUM MYRTILLUS*
© RIBANJOU

ou de sable grossier acide (pH voisin de 4,5), un climat frais et humide avec 150 jours hors gel et beaucoup d'eau pour l'irrigation et la protection hivernale contre le froid. Lorsque le sol est gelé, le feuillage persistant exige une protection efficace pour éviter qu'il ne se déshydrate. Celle-ci est apportée soit par submersion totale soit par épandage de sable sur les plantations sèches.

— LE "BLEUET NAIN", UNE MANNE ABONDANTE —

À la frontière sud entre Canada et Etats-Unis, de vastes surfaces de landes et de forêts éparées sont couvertes d'une population de *Vaccinium* nains diploïdes ou tétraploïdes à fruits bleus ou noirs, dont la majorité se réfère à *V. angustifolium* dénommé "bleuet nain" au Canada, lowbush blueberry aux USA et exporté en Europe sous le nom de "myrtille sauvage"... Aujourd'hui, cette manne abondante est exploitée de façon rationnelle, les parcelles les plus accessibles sont aménagées en bleuetières où l'on accroît la production grâce à des régénérations périodiques par la taille ou le feu. La chair du fruit est blanche ce qui permet de distinguer le fruit de celui de *V. myrtillus* dont la chair est fortement colorée. Autre caractère distinctif, les fruits



FRUITS DE *VACCINIUM CORYMBOSUM* 'BRIGITTA'
© RIBANJOU

SITUATION DANS LA CLASSIFICATION DÉFINIE PAR APG III (2009)

Angiosperme

Dicotylédones vraies

Eu-dicotylédones supérieures

Clade des Astéridées

Ordre des Ericales

Famille des *Ericaceae* formule florale : (4-5) S + (4-5) P + (4-10) E+ (2-10) C

Sous-famille des *Vaccinoioideae*

Tribu des *Vaccinieae* (ovaire infère et baies)

Genre *Vaccinium* L.



FRUITS DE *VACCINIUM VITIS 'IDAEA'* — BUISSON DE FRUITS ROUGES DE *VACCINIUM OXYCOCCOS 'MACROCARPON'* © RIBANJOU

LES AMÉRICAINS CLASSENT LES *VACCINIUM* BUISSONNANTS EN 3 CATÉGORIES

1- High-chill highbush blueberry. Les variétés de ce premier groupe sont adaptées aux régions à hivers froids, Canada, nord des USA, Europe centrale et tempérée...Elles sont issues de *V. corymbosum* hybridé parfois avec *V. angustifolium*.

2- Low-chill highbush blueberry. Ce groupe se caractérise par de faibles besoins de froid hivernal. Il est adapté au sud des USA et de l'Europe. En Anjou les variétés comme Sharpblue ou O'Neal sont capables de fleurir dès janvier/février ce qui présente de gros risques.

3- Rabbiteye blueberry. Issues de *V. ashei* hexaploïde. Ces myrtilles ont été sélectionnées dans les états du sud-est, Caroline du nord, Caroline du sud et Floride. Elles ont peu de besoins en froid mais des besoins en chaleur importants qui dans nos conditions tempérées freinent leur développement. La variété Powderblue mûrit en Floride à la mi-juin et en Anjou seulement en septembre/octobre.

du bleuets nain sont groupés en grappes terminales dressées et denses alors que ceux de notre myrtille sont isolés à l'aisselle des feuilles. La production unitaire est 5 à 10 fois supérieure.

— UNE GRANDE DIVERSITÉ AUX USA —

Sur le vaste territoire des USA, la flore sauvage renferme une grande diversité de *Vaccinium* buissonnants ou arbus-

tifs (1,5 à 6 m). Ces derniers ont en commun une abondante production de baies bleues, de qualité variable, mais toutes comestibles. On les appelle "highbush blueberries". Ce n'est que vers 1910 que les premiers chercheurs s'intéressent à ce fruit. Ils commencent à prélever des individus remarquables dans la nature, puis définissent des critères de sélection rigoureux pour obtenir par hybridation, souvent interspécifique, des variétés performantes, productives, de bonne qualité et exploitables au moindre coût. Ce dernier point impliquant un bon comportement en récolte mécanique. On parle de 24 espèces diploïdes, tétraploïdes ou hexaploïdes, impliquées dans les différents croisements pour aboutir, à ce jour, à quelques centaines de variétés répondant à un maximum d'exigences et de situations.

— DES SÉLECTIONS LOCALES —

Aux variétés américaines, s'ajoutent, pour être exhaustif, un certain nombre de sélections locales réalisées dans plusieurs pays dès l'installation des premiers vergers. C'est le cas des Pays-Bas, de l'Allemagne, de l'Australie et même de la France où l'on propose 2 variétés originales "Estive" très précoce à petits fruits tanniques et très colorés et "Darkeley" (Darrow X Berkeley) tardive à gros fruits.

Près de 95% de la production mondiale provient encore d'Amérique du nord bien que la culture ait essaimé rapidement dans un grand nombre de pays, Chili, Argentine, Afrique du sud, Australie, Nouvelle Zélande, Japon, Chine, sans oublier l'Europe (Allemagne, France, Italie, Portugal...).

— DES VOSGES AUX LANDES —

En France, les premiers vergers ont été plantés dans les Vosges après 1970. Dix ans plus tard, ils se sont étendus à l'Anjou, les Landes, la Corrèze, les Pyrénées-Atlantiques, la Sologne, toutes régions possédant des sols drainants, humifères, suffisamment acides (pH 4,5). Partout les problèmes techniques ont été bien résolus. Reste le problème économique. Le fruit récolté à la main revient cher, trop cher pour un usage industriel. 80 % de notre production (environ 10 000 tonnes) sont destinés à l'exportation. Quelques rares exploitations proposent une "self cueillette". La myrtille américaine, à gros fruit, est largement méconnue du grand public. Il est regrettable qu'on n'en fasse pas plus de publicité et qu'on n'en trouve jamais sur les marchés de proximité.