

LA CUEILLETTE

ENCYCLOPÉDIE VIVANTE
DES TECHNIQUES ET MÉTIERS
DU LIVRADOIS-FOREZ

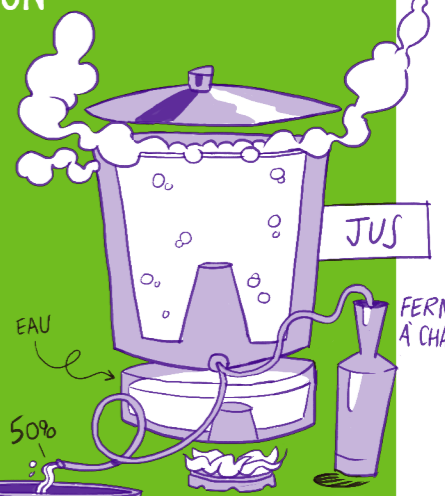
LES TRANSFORMATIONS

LA Myrtille

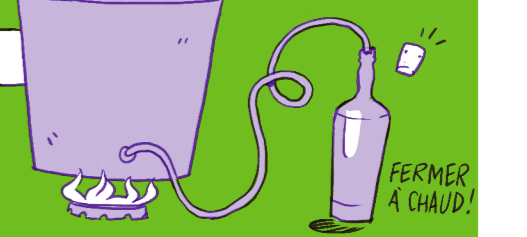
LE TRI

MYRTILLES TRIÉES

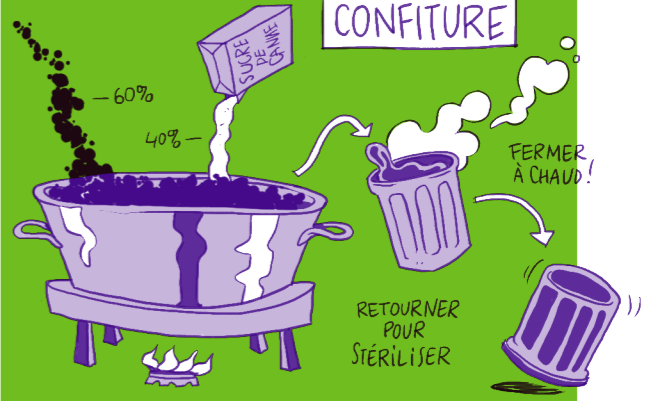
EXTRACTION
DU JUS
PAR
VAPEUR



SIROP

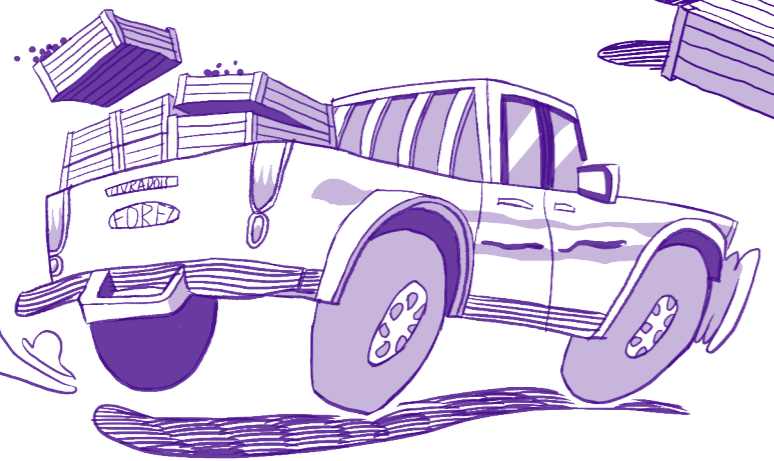
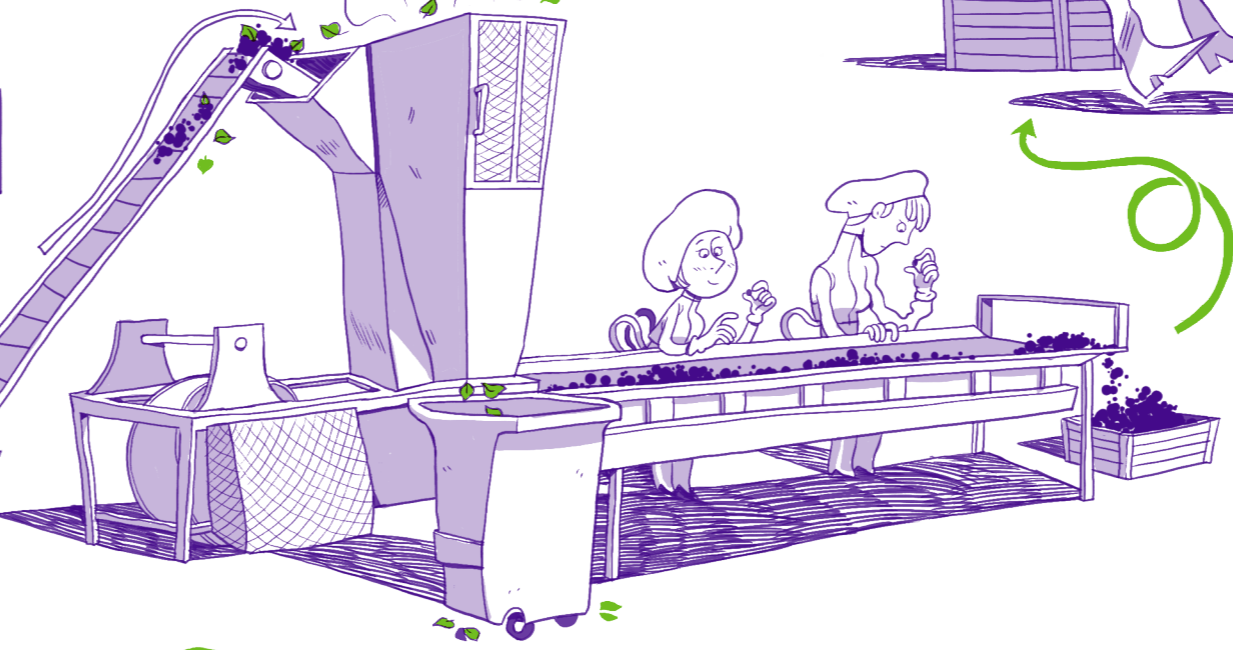
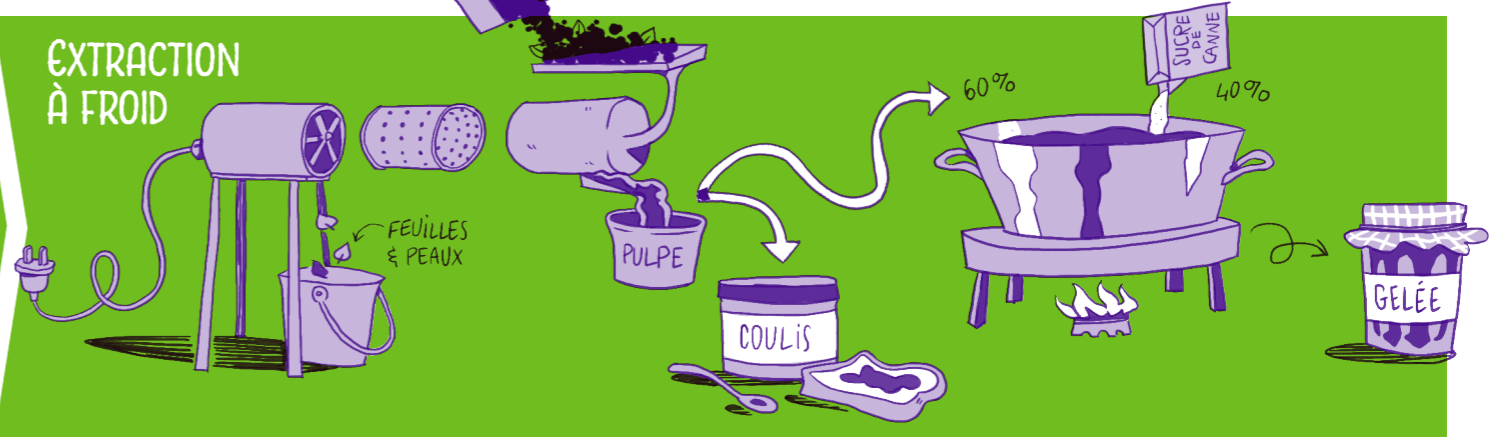


CONFITURE



MYRTILLES
NON
TRIÉES

EXTRACTION
À FROID





L'ENCYCLOPÉDIE DU XXI^e SIÈCLE EN LIVRADOIS-FOREZ : UNE ŒUVRE COMMUNE

L'objectif de *L'Encyclopédie vivante des techniques et métiers* est de rendre visible notre environnement naturel, culturel, économique... ce qui constitue l'identité du territoire d'Ambert Livradois Forez. Cela peut prendre différentes formes : animations, visites, chantiers, expositions, sentiers à thème, édition d'ouvrages... ou la réalisation d'une Encyclopédie !

Comme l'ont mis en évidence Diderot et d'Alembert, les auteurs de *L'Encyclopédie*, la science, les techniques et les métiers évoluent grâce à la symbiose de l'intelligence de la main et de l'amour du travail bien fait. L'ingéniosité développée pendant des siècles fait du Livradois Forez un territoire reconnu pour la diversité de ses savoir-faire et leur technicité.

Ces planches illustrées permettent de visualiser les multiples activités du territoire dans les domaines agricoles, artisanaux et industriels. Largement diffusées, elles servent de support pédagogique, de base de données pour comprendre l'évolution de ces savoir-faire ou leur apparition dans l'histoire. Elles vulgarisent les connaissances et les processus des activités actuelles.

Cette Encyclopédie vivante met en avant les atouts qui font la fierté et la renommée de notre territoire. Aussi chacun, chacune, institution, artisan, particulier, entreprise... est invité à être acteur dans cette réalisation collective.

À terme, un ouvrage présentera les planches de l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert avec les métiers présents à l'époque sur notre territoire et celles plus contemporaines de *L'Encyclopédie vivante des techniques et métiers du Livradois-Forez*.

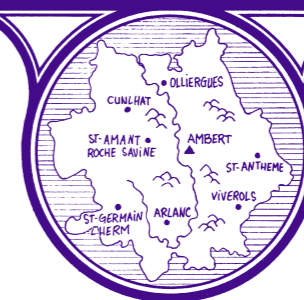
- Édition des planches de 2020 à 2025 -

La tresse	Le vitrail méthode Tiffany
Granulés bois	Moulins à papier
Du papier recyclé au carton ondulé	La fourme
Scierie artisanale et scierie industrielle	Le chapelet
Le vitrail au plomb	La dentelle
	Le pisé
	La myrtille

Communauté de communes Ambert Livradois Forez
Service culture et patrimoine
Christel GAY
christel.gay@ambertlivradoisforez.fr
Téléphone : 04 73 72 71 40
Ligne directe : 04 73 82 59 56



ENCYCLOPÉDIE VIVANTE DES TECHNIQUES ET MÉTIERS DU LIVRADOIS-FOREZ



LA MYRTILLE

Cette petite baie, *vaccinium myrtillus*, de la famille des éricacées est très présente sur le massif granitique côté Livradois comme Forez. Poussant en zone montagnarde, à partir de 750 m d'altitude, les myrtilles sauvages apprécient les espaces jardinés, en sous-bois ouverts, avec des pins sylvestres et de l'élevage extensif. Elle est appelée à tort « airelle », alors que l'airelle des marais ou l'airelle rouge est présente en moindre quantité et n'a pas les mêmes qualités. Le développement de la myrtille est favorisé par le passage du bétail, s'il n'est pas trop fréquent, et la pratique du brûlis, apportant des éléments fertilisants (potasse liée à la combustion de la callune). La plante étant fragile, les cueillettes sont très variables d'une année sur l'autre. Les myrtilles sont récoltées en juillet, août et jusqu'aux premières gelées, pour la consommation familiale, crues, en tarte ou conservées dans du miel ou séchées.

C'est à partir de 1930 que s'organise le commerce de la myrtille, avec l'installation à Courpière, de Iva Vittorino, un jeune Italien, qui développe le négoce de fruits avec les marchés européens. Des cueilleurs ramassent les fruits en évitant au maximum les feuilles et les portent aux points de collecte le jour même. La myrtille est un produit délicat qui doit être expédié rapidement. La société Victor Iva travaille avec des grossistes : 18 en Suisse, 17 en Allemagne, 1 en Angleterre et 83 en France. Localement, la concurrence est rude avec Mallaret et surtout Ménadier à Courpière jusqu'en 1969, dernière année de la société Iva.

Les fruits sont utilisés dans l'alimentation mais aussi en pharmacie pour leurs propriétés médicinales, reconnue pour leurs bienfaits sur l'estomac, les yeux et la vision.

Vers 1980, les circuits de vente s'organisent avec d'une part les grossistes qui embauchent des équipes de ramasseurs, et d'autre part de nombreux particuliers et saisonniers, parfois venus de loin, qui vendent ensuite à des courtiers ou aux grossistes-expéditeurs d'Ambert ou de Courpière. La vente des myrtilles apporte un revenu complémentaire conséquent, ce qui peut créer des difficultés entre cueilleurs. Aussi, afin de limiter les abus, la date de début de cueillette est fixée chaque année par les Préfectures.

Certains cueilleurs se lancent dans le triage pour la vente directe et dans la transformation, ils écoulent et valorisent leurs produits en fixant leurs prix. Les produits transformés de la « belle bleue » sont du jus, du sirop, du coulis, de la confiture, de la gelée, myrtilles au sirop ou plus rarement des myrtilles séchées.

Entre 1970 et 2000, ce sont des milliers de tonnes de myrtilles qui sont cueillis chaque année. A ce jour, les récoltes proviennent exclusivement des Hautes Chaumes du Forez. Les pratiques agricoles et la gestion forestière intensive et mécanisée ont fait disparaître de grandes étendues de myrtilles, notamment à basse altitude. Avec le changement climatique, le manque de neige et l'essor de la forêt, les quantités ont largement chuté allant de quelques centaines à quelques dizaines de tonnes en 2024.

Les professionnels de la filière myrtille ont constaté l'arrivée d'un parasite (la drosophile *suzukii*) en 2024. Ils espèrent des hivers rigoureux pour enrayer ce fléau.

Que cet « or bleu » continue de sublimer nos desserts, montrant la richesse authentique de ces hautes terres.