

**NATURE** ■ Entre fin juillet et début septembre, l'Auvergne du soleil levant enfle son manteau tacheté de bleu

## La myrtille, l'or bleu des Monts du Forez

**La cueillette des myrtilles sauvages est une vraie tradition locale sur les pentes du Livradois-Forez. L'entreprise ambrtoise de William Trapon est au bout de la chaîne.**

Rémi Pironin  
ambert@centrefrance.com

**S**amedi 1<sup>er</sup> août à 7 heures. La cueillette des myrtilles sauvages dans le Puy-de-Dôme est officiellement ouverte. Pendant quelques semaines, plusieurs dizaines de tonnes de ce petit fruit rouge sortent du bois pour affoler les papilles des gourmands.

Les cueilleurs de myrtilles sauvages, plus petites que la myrtille des producteurs, sont encore nombreux dans les monts du Forez et du Livradois mais leur nombre décroît.

### « Une tradition qui se perd peu à peu »

L'entreprise Trapon Champignons achète la myrtille sauvage brute à des particuliers ou ayants droit de la région.

« Les cueilleurs sont difficiles à quantifier, mais on a entre 100 et 150 locaux qui viennent nous revendre ce qu'ils ont ramassé manuellement aux peignes. Le gros boom se situe entre la dernière semaine de juillet



**PROCESSUS.** Les tonnes de myrtilles brutes sont ventilées puis conditionnées pour être revendues aux commerçants.

et la 3<sup>e</sup> d'août. Le premier jour de l'ouverture, ont nous a amené entre 4 et 5 tonnes », explique William Trapon, le gérant.

L'entreprise se charge ensuite de les souffler de manière semi-automatique, puis de les conditionner afin de les revendre aux

confituriers, pâtisseries et grandes surfaces de la région.

Avec plusieurs dizaines de tonnes à l'année, la myrtille sauvage représente 5 à 10 % du chiffre d'affaires de l'entreprise selon les années. Mais, l'activité est en baisse.

« Il y a 40 ans mes parents recevaient entre 15 et 20 tonnes le jour de l'ouverture. Ce qu'on fait en une année, ils le faisaient en 8 jours. C'est une activité pénible et il n'y a plus beaucoup de jeunes. Ce sont le plus sou-

vent des personnes à la retraite qui ont l'habitude. C'est une tradition qui se perd peu à peu », poursuit l'Ambrtois.

La faute aussi à l'entretien des espaces où vivent les myrtilles. « Ces espaces sont moins entretenus, les plants poussent plus haut et la densité des myrtilles est moindre. La désertification du territoire est une des causes également. Car, même s'il y a beaucoup d'activité l'été, ce sont pas les touristes qui vont aller cueillir les myrtilles ! Donc on n'est pas très serein pour le futur, vraisemblablement, ça va continuer de baisser », indique William Trapon.

### Moins de myrtilles mais plus sucrées

Cette année les quantités sont aussi en baisse à cause du temps sec des dernières semaines. Mais le soleil a un avantage, il rend les fruits plus sucrés.

Une aubaine pour les habitants et les touristes de passage dans ce territoire où la myrtille est reine de l'été. D'ailleurs, sa robe bleutée aujourd'hui au col du Béal (voir ci-dessous).

« Cette fête est un excellent moyen de faire parler de la myrtille, ce produit local que nous partageons tous. Si seulement ça pouvait faire naître des vocations chez les jeunes ! », conclut William Trapon en souriant.

## Pour le 15 août, la myrtille sort du bois pour prendre l'air du Béal

Comme chaque année au 15 août, la myrtille est la reine de la fête au col du Béal. Entre concours de cuisine, tarte humaine géante et marché de producteurs et d'artisans locaux, le programme s'annonce chargé.

« Cette année nous avons 31 producteurs et artisans sur la fête », commence Bruno Houbron, président de l'association organisatrice. « Et pan, en avant ! ».

### Entre dégustations et animations

Myrtilles fraîches, tartelettes, confitures... les visiteurs n'auront que l'embarras du choix pour savourer cette petite perle bleue tapissant les monts du Forez. Mais au-delà de la dégustation, la Fête de la myrtille est surtout un moment convivial de partage et de rencontres. Sur place, les animations seront nombreuses avec comme prin-



**LA MYRTILLE.** Le petit fruit rouge sera à l'honneur sous toutes ses formes.

culinaire organisé par la Confrérie de la myrtille forézienne et une tarte humaine géante.

« Le but de ce concours, ras-

sembler, est de fabriquer un produit à partir de la myrtille. Cela peut être une entrée, un plat ou un dessert. Les membres de la

qui élira les meilleures réalisations », explique Alain Denis, président de la Confrérie avant de détailler le fameux jeu de la famille myrtille. « À chaque fois qu'un visiteur achètera un produit sur un stand, il recevra une carte de sorte qu'il puisse ensuite l'échanger avec d'autres personnes afin de reconstituer la famille Myrtille. C'est vraiment un moment de convivialité créé pour que les gens se rencontrent ».

### « Une tarte humaine géante »

Le second événement de cette nouvelle Fête de la myrtille sera la réalisation d'une tarte aux myrtilles humaine géante.

« Nous donnerons des cartons de deux couleurs aux visiteurs

croûte alors que le second mauve, symbolisera la myrtille », explique Bruno Houbron. Là aussi l'objectif est de créer un événement fédérateur amusant autour d'un produit que tout le monde connaît et aime déguster.

Pour la première fois, un foirail à bois mobile se baladera sur la fête « pour que chacun puisse fabriquer et faire cuire sa propre tartelette », poursuit l'organisateur. Le tout sera ponctué de musique, de randonnées, de manèges et de démonstrations de cerfs-volants de diverses démonstrations.

Des myrtilles de qualité, des producteurs et artisans compétents, des animations originales et conviviales, tous les ingrédients sont réunis pour que la Fête de la myrtille soit une réussite. Il n'y a plus qu'à espérer que les nuages ne resteront pas accrochés au sommet du ni-