de recouvrement de l'espèce Vaccinium myrtillus (nom latin de la Myrtille).

Le Parc naturel régional de Millevaches en Limousin a effectué un état des lieux des landes à Myrtille sur son territoire. Pour chaque site visité, ce travail a consisté à noter le degré d'enfrichement, les pratiques de gestion (broyage récent, clôture pour le bétail...) et le taux

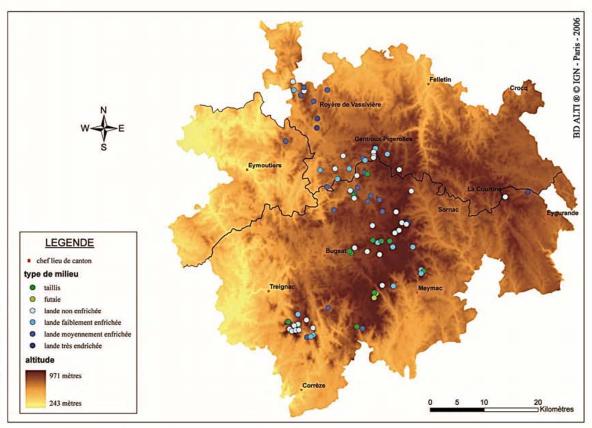
En 2002, le Conservatoire régional des espaces naturels du Limousin (le CREN) a réalisé un inventaire des landes de la Région.

En 2007, à partir de cette étude du CREN, le Parc naturel régional de Millevaches en Limousin a cartographié chaque lande à Myrtille d'après photos aériennes. Ce travail a permis de localiser les sites, de faire un bilan de leur état de conservation et d'estimer le potentiel de production global de myrtilles sur l'ensemble du territoire.

Etat des lieux

340 hectares où la Myrtille est présente de manière significative ont été visités. Parmi eux:

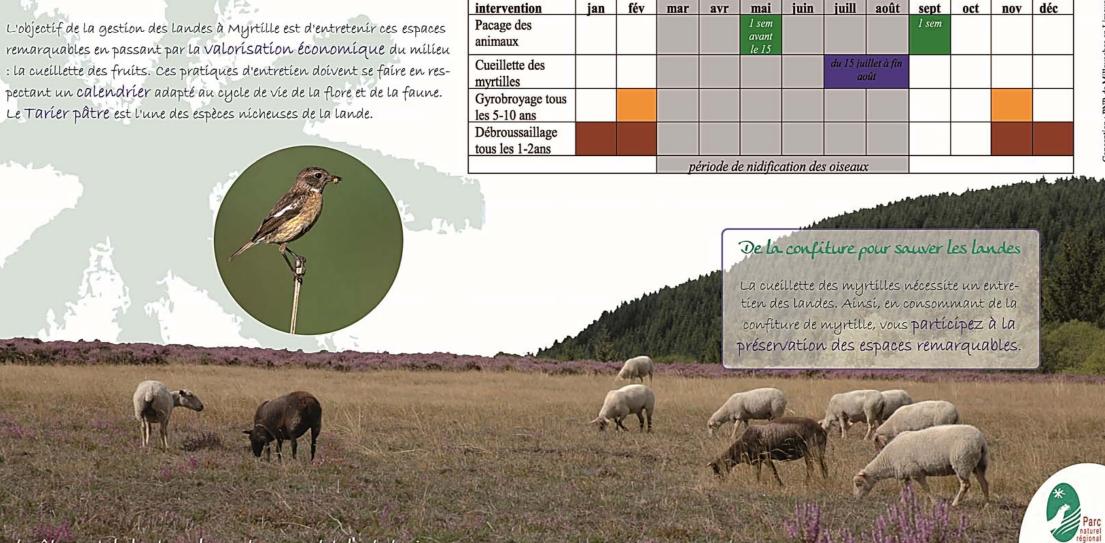
> 20 % sont en sous-bois 2 % sont en lande très enfrichée 10 % sont en lande moyennenment enfrichée 10 % sont en lande faiblement enfrichée 58 % sont en lande non enfrichée.



Des pistes d'entretien de la lande

Autrefois le pâturage ovin était très présent sur le territoire de la Montagne Limousine. Il permettait d'entretenir les landes qui pouvaient recouvrir jusqu'à 70 % de la surface de certaines communes. La cueillette de la myrtille était alors une activité traditionnelle dans la région. L'abandon du pastoralisme, la transformation de parcelles en prairies et le boisement intensif du Plateau de Millevaches en résineux sont à l'origine de la disparition de ces espaces ouverts.

Aujourd'hui, la cueillette au peigne de ce petit fruit sauvage se pratique encore. Les surfaces concernées nécessitent une gestion toute particulière.



Myrtille, qui es-tu?

Connue de tous pour les délicieuses tartes et confitures que l'on en fait, la myrtille est un petit fruit sauvage qui pousse en France, dans certaines régions montagneuses. Son nom latin est Vaccinium myrtillus. De la même famille que la Callune et la Bruyère, cette Ericacée a de nombreuses cousines dont le bleuet (Vaccinium x corymbosum), petit fruit que l'on cultive dans les vergers et jardins du Limousin.

Portrait de la petite sauvage

La Myrtílle (Vaccinium myrtillus) est un petit arbrisseau buíssonnant de 20 à 60 cm de hauteur qui pousse en zone de montagne, dès 700 m. On la retrouve aussi en plaine mais de manière disséminée.

Ses feuilles de moins de 2 cm de long sont caduques : elles tombent tous les automnes pour repousser au printemps en un vert-pomme qui s'assombrit au cours de l'été.

Elle fleurit d'avril à juin sous forme d'un petit grelot blanc-crème.

Au cours de l'été, les myrtilles mûrissent. Ce sont de petites baies bleu-noir de la taille d'un petit pois.

Elle affectionne les sols acides et peu profonds, pourvu qu'il y ait une bonne couche d'humus. Sensible à la chaleur, on la trouve à l'ombre d'un sous-bois clair ou sur les versants nord des reliefs d'altitude.



Plein la vue

La myrtille est riche en Vitamine C (20 mg pour 100 g de fruits frais). Elle contient aussi une quantité importante de provitamine A, ce qui a pour propriété d'augmenter l'acuité visuelle.

Ainsi, durant la seconde guerre mondiale, il était conseillé aux pilotes d'avions de manger des myrtilles pour améliorer leur vision nocturne.

