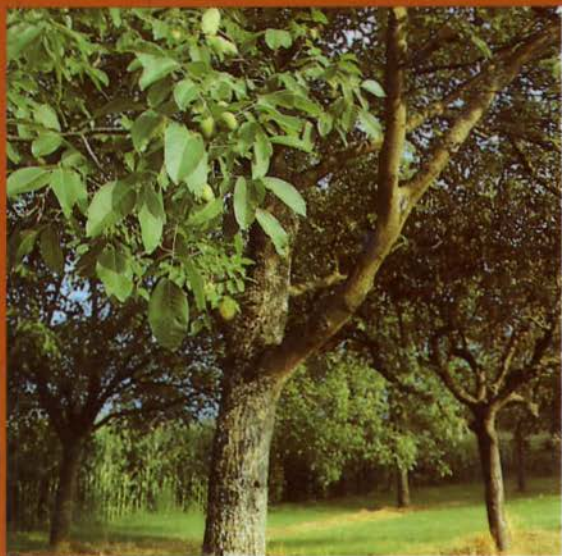


Le Noyer & la Noix



J.Y Catherin/J.J de Corcelles/R.Mazin Édisud

Parus dans la même collection

- Jean-Noël MARCHANDEAU
L'Outillage agricole de la Provence d'autrefois (épuisé)
- Marie-Claire AMOURETTI et Georges COMET
Le Livre de l'olivier
- Christiane MEUNIER
Lavandes et lavandins

Jean-Jacques DE CORCELLES – Robert MAZIN
Photographies de Jean-Yves CATHERIN

LE NOYER & LA NOIX

Remerciements

Les auteurs remercient pour l'aide qu'ils leur ont apportée :

Messieurs

J.-P. Bonin, ébéniste

Bret, du C.I.N.G., à Chatte

J. Carlin, pharmacien

C. Ceyrac, maire de Colonge-la-Rouge

P. Desbrus, pépiniériste

Y. Garavel, agriculteur

J. Médus, laboratoire de paléobotanique, Université Saint-Jérôme,
Marseille

Madame le professeur J. Alary, U.F.R. de pharmacie, Grenoble

Les conseillers techniques des Chambres d'agriculture

A.V.I.P.A.R. (Association pour la valorisation et l'illustration du
patrimoine architectural régional)

Le personnel

du Centre français du commerce extérieur

des services des archives départementales et communales

du Centre interprofessionnel des fruits et légumes

des bibliothèques

de l'Institut de l'information scientifique et technique du C.N.R.S.

des ambassades consultées

de la F.R.I.N.O.P.

du C.I.N.G.

de l'Union des industries chimiques

du Groupement des industries aéronautiques et spatiales

de l'Institut pour le développement forestier

du Syndicat national des industries de la boulangerie-pâtisserie

et les participants du Forum de la Noix, à Terrasson, en Dordogne,
qui ont eu l'amabilité de leur communiquer de la documentation.

Avant-propos

Nous aurions pu sous-titrer ce livre "Le noyer : de la Chine à la Californie", tant, nous le verrons au cours du premier chapitre, le noyer est cultivé sur toute cette longue bande qui ceinture le globe, car il ne faut pas omettre, pour boucler cette ceinture, de citer le Japon. Et c'est bien d'une bande, d'une ceinture dont il s'agit, car la culture du noyer est circonscrite dans de strictes limites au nord et au sud qui ne tolèrent que de très exceptionnelles évasions. Une fois posées les limites géographiques de la culture, ou simplement de l'existence du noyer nous avons voulu en retracer toute, ou presque, la vie.

La littérature, peu nombreuse, que nous avons recherchée, collectée puis consultée, se répartit en deux grandes catégories : celle des folkloristes et des ethnologues, et celle des spécialistes de la culture du noyer et du commerce.

La deuxième catégorie est la plus dense, encore que le nombre d'articles consacrés au noyer depuis un siècle demeure limité à l'extrême. Les articles très spécialisés sont plus nombreux, sans l'être à l'excès, et traitent d'une diversité importante de sujets allant de la nature des terrains à l'intérêt alimentaire du tourteau de cerneaux de noix.

La première catégorie, celle couvrant le plus d'intimité avec l'Homme, est pauvre : là, point de livre, quelques phrases dans les ouvrages appartenant à la catégorie précédente, et quelques très rares articles.

Est-ce à dire que le noyer et la noix n'auraient pas d'histoire ? Ni d'existence en dehors de celle commune de cette noix que

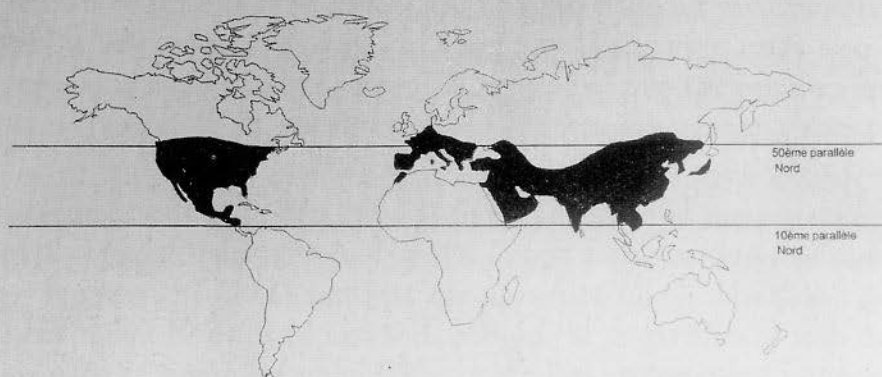
l'on mange ? Le sujet nous a intrigué, car de la noix et du noyer on parle souvent, plus souvent que de tout autre arbre et fruit. Elles sont pléthores les expressions qui utilisent le mot noix : la noix de veau, la noix de gigot, une fermeture à noix... par analogie à la forme. Que dire du nombre d'usages, plutôt péjoratifs d'ailleurs, qui en est fait par chacun : une histoire à la noix, une vieille noix... ou par de célèbres écrivains, tel Roland Dorgelès dans les *Croix de bois* : « Ah ! ne nous en faites pas un plat avec 70. Tu parles d'une guerre à la noix ! » ; ou encore Céline : « Un soir enfin qu'elles m'avaient mis bien à bout avec leurs salades, j'ai fini par lui balancer d'un coup à la mère tout ce que je pensais d'elle : "Vous n'êtes qu'une vieille noix, que je lui ai dit"... ».

Il semble que le noyer et son fruit soient mal aimés au regard des usages linguistiques qui en sont faits, ou à cause des maux dont on les rend responsables. De fait, certains auteurs n'hésitent pas à décliner son nom du mot latin qui signifie nuire. Les légendes et les histoires colportées à propos du noyer le font apparaître comme un arbre maléfique à l'ombre duquel il serait dangereux de se reposer. Il fut jusqu'à Olivier de Serres qui le critiqua dans son *Théâtre de l'agriculture* : « [...] Lesquelles commodités compensent aucunement les nuisances de cet arbre, dont il tire le nom [...] mais d'autant selon l'étymologie de son nom, le noyer nuit principalement aux bons labourages, ses racines occupent importunément le fond, et ses rameaux par grands ombrages, l'air, au détriment de toute sorte de graines [...] ». Malgré tout, ou à cause de cette réputation, le noyer a fait l'objet de quelques cultes. Dès lors, nous ouvrons la porte du paradoxe. Si les sorcières dansaient le sabbat sous un noyer, bien avant elles, les Grecs avaient placé le noyer au panthéon des dieux en désignant la fille de Déméter, déesse de la terre féconde, d'un nom voisin de celui de la noix, ou en transformant une amante de Dionysos en noyer, arbre dont on reconnaissait et vantait l'extrême fécondité. Le paradoxe va jusqu'à s'immiscer dans

les écrits d'Olivier de Serres dont on a vu le mal qu'il pouvait écrire à propos du noyer, mais qui écrivait aussi : « Le noyer est fort utile au ménage, le fournissant pour toute l'année, de noix et d'huile, tant pour manger en la grosserie de la famille (et en certains lieux auxquels celui d'olive défaut pour la table du maître, à cela étant approprié) que pour brûler à la lampe outre autres infinis services, que huile et noix font à la médecine, à la peinture, aux ciments. étant, en outre la confiture de la noix faite au sucre, des plus prisées, et au miel, de passable bonté ».

Finalement, le noyer ne serait-il pas l'arbre à qui on demande tout, et à qui on refuse tout ? Alors, le noyer valait bien un livre où l'on parlât de lui sous tous ses aspects : là où il vit, comment on doit le cultiver et le soigner, dire son histoire. Il fallait aussi raconter ses rapports intimes avec l'homme comment il entre en médecine et dans la cuisine, comment il participe aux fêtes... Ce livre, nous l'avons voulu court et aéré, devant permettre au plus grand nombre d'être informé à propos du noyer et de la noix, d'être informé le plus complètement possible à propos d'un arbre et d'un fruit si communs et si méconnus. Nous avons refusé que ce livre présentât un quelconque hermétisme jargonant ; il n'est donc pas un ouvrage de haute scientificité. Pour ce faire, d'ailleurs, il eût fallu qu'il comprisse des pages bien plus nombreuses. Une bibliographie sommaire, renvoyant à d'autres, plus riches et plus précises, permettra à ceux qui voudraient se constituer un savoir savant et affiné sur ce sujet, de satisfaire leur soif de connaissance. Ce livre se voudrait être une vulgate, à la fois recueil et traduction en langage simple de textes scientifiques. Cela le rend incomplet, certes, dans bien des domaines, comme celui de la culture, par exemple, mais aucun d'entre eux n'a été oublié. C'est avec plaisir que les auteurs accueilleront critiques et compléments d'information.

LE NOYER DANS LE MONDE

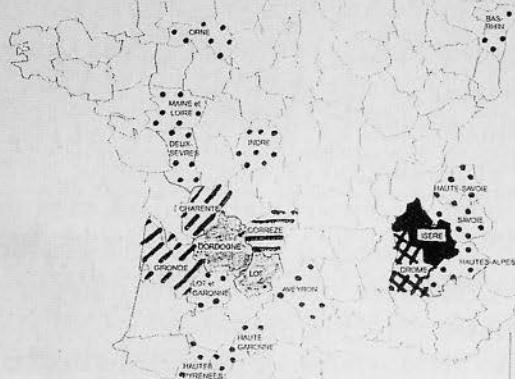


Un anneau de noyeraies ceinture le globe entre le 10ème et le 50ème parallèles Nord
(Source : Noix et Noyers, 1968)

LE NOYER EN FRANCE

Tonnage
AGRESTE 1992

	6 500
	4 000
	3 000
	800
	2 à 400
	< 50
	faible à nul

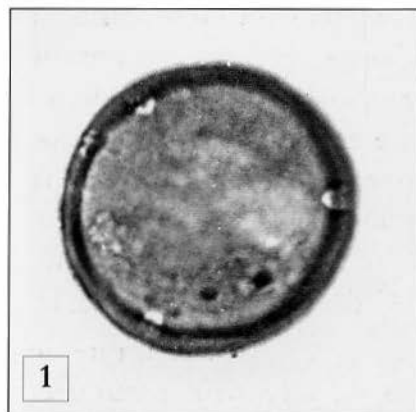


Géographie de la noix

« **L**A plupart des végétaux aujourd'hui cultivés dans les régions tempérées du globe à des fins nourricières, pour l'homme comme pour le bétail dont nous consommons la viande, sont originaires de l'Asie antérieure : céréales, légumes secs, fruits comme la pomme, la noix... », écrivent L. Guyot et P. Gibassier dans *Le Nom des plantes*. Ces propos connaissent une pertinence toute particulière lorsqu'il s'agit de la noix, car l'Asie antérieure de ces auteurs est essentiellement représentée par l'antique Perse. D'autres, dans des récits plus ou moins proches de la légende, font naître la noix en Chine.

Vraisemblablement, ni les uns ni les autres n'ont totalement raison ou tort, et quelques éléments succincts de paléobotanique vont nous montrer où ces hypothèses peuvent se rejoindre, afin de marquer sur un planisphère le lieu où naquit la mystérieuse noix.

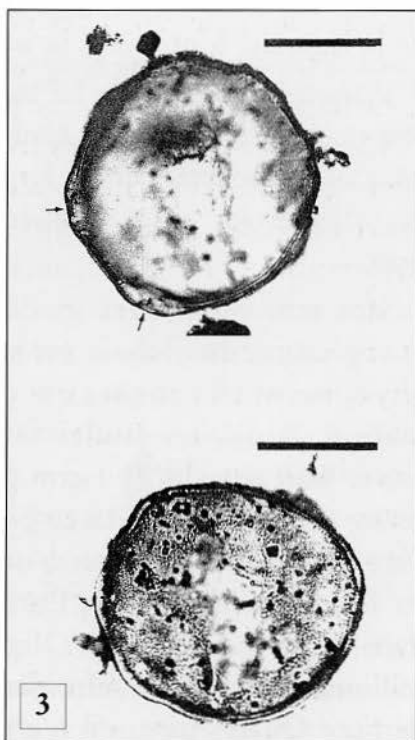
Sans trop entrer dans les détails scientifiques, chacun sait que la végétation du globe a évolué en fonction des variations géophysiques et climatiques qui ont marqué la Terre durant sa formation. Ainsi, les études les plus poussées montrent que le noyer était présent de façon particulièrement dense dans ce qui serait aujourd'hui un large pourtour méditerranéen, à la fin de l'ère Tertiaire. Notamment, on a pu repérer des traces de noyer en Europe centrale et en Europe orientale (jusqu'en Roumanie) dans la période appelée Oligocène, c'est-à-dire il y a 30 à 25 millions d'années. Le refroidissement général du climat au début de l'ère Quaternaire, s'il n'a pas modifié de façon remarquable



1. *Pollen fossile de Juglans*
(Santonien, environ 75 millions d'années)
Ce pollen fossile a été prélevé dans des formations des sables à lignites de la Drôme.

2. *Pollen fossile de Juglans*
(Oligocène supérieur, environ 30 millions d'années)
Ce pollen fossile a été prélevé dans des grès du chaînon de Galamus, dans les Pyrénées-Orientales.

3. *Pollen fossile de Juglans regia*
(Pléistocène, environ 40 000 ans)
Pollen fossile témoignant de la présence du *J. regia* au cours de la dernière glaciation, à une altitude d'environ 1 020 m, sur un haut plateau des monts Bétiques, au sud-est de l'Espagne.



la nature des espèces végétales, en a déplacé les aires d'implantation. Bien qu'il ait été retrouvé des feuillages fossiles de noyer dans les tufs du début du Quaternaire en Provence, et des fossiles de noix dans certains terrains crétacés du Groenland, il semblerait que le noyer, ainsi que d'autres espèces, ait durant une période presque totalement disparu du nord de la Méditerranée, ne subsistant que dans une petite zone au sud, pour réapparaître dans certaines régions d'Europe orientale au cours de la période interglaciaire entre 150 000 et 80 000 ans avant notre ère. De la même façon, on pourrait expliquer la présence abondante de noyer dans certaines régions de la Chine ou dans le Caucase.

Ajoutons à ces explications, liées à l'évolution climatique de la Terre, des notions rudimentaires de sélection naturelle, laquelle intervient une fois le climat stabilisé. Ainsi, certaines régions se constituent comme particulièrement favorables à la conservation de variétés végétales avant d'être des centres de différenciation de nouvelles espèces. Ceci peut expliquer la présence d'aires spécifiques sur lesquelles aurait prospéré le noyer. Cette hypothèse est renforcée par l'existence, en certains endroits, de véritables forêts d'arbres fruitiers, comme c'est le cas dans les montagnes d'Asie occidentale ; c'est ce qui permet à Haudricourt et Hédin (*L'Homme et les plantes cultivées*) d'écrire : « Au nord de l'Hindou Kouch, au Tien Chan, s'étend le domaine des arbres fruitiers... ». Lorsqu'on sait les relations qui liaient les populations de ces régions avec celles de Chine, à travers le Turkestan, on peut envisager que la noix ait pénétré le vaste Empire du Ciel, si toutefois elle en avait disparu, car il faut noter l'analogie climatique et géologique entre le nord des montagnes de l'Hindou Kouch et le nord-est de la Chine où prospéraient de véritables forêts de noyers. Mais l'intervention humaine va briser l'unité de la gémellité de ces zones et séparer ces deux régions.

L'intervention humaine eut pour effet la domestication des arbres fruitiers par une mise en culture qui correspond à la

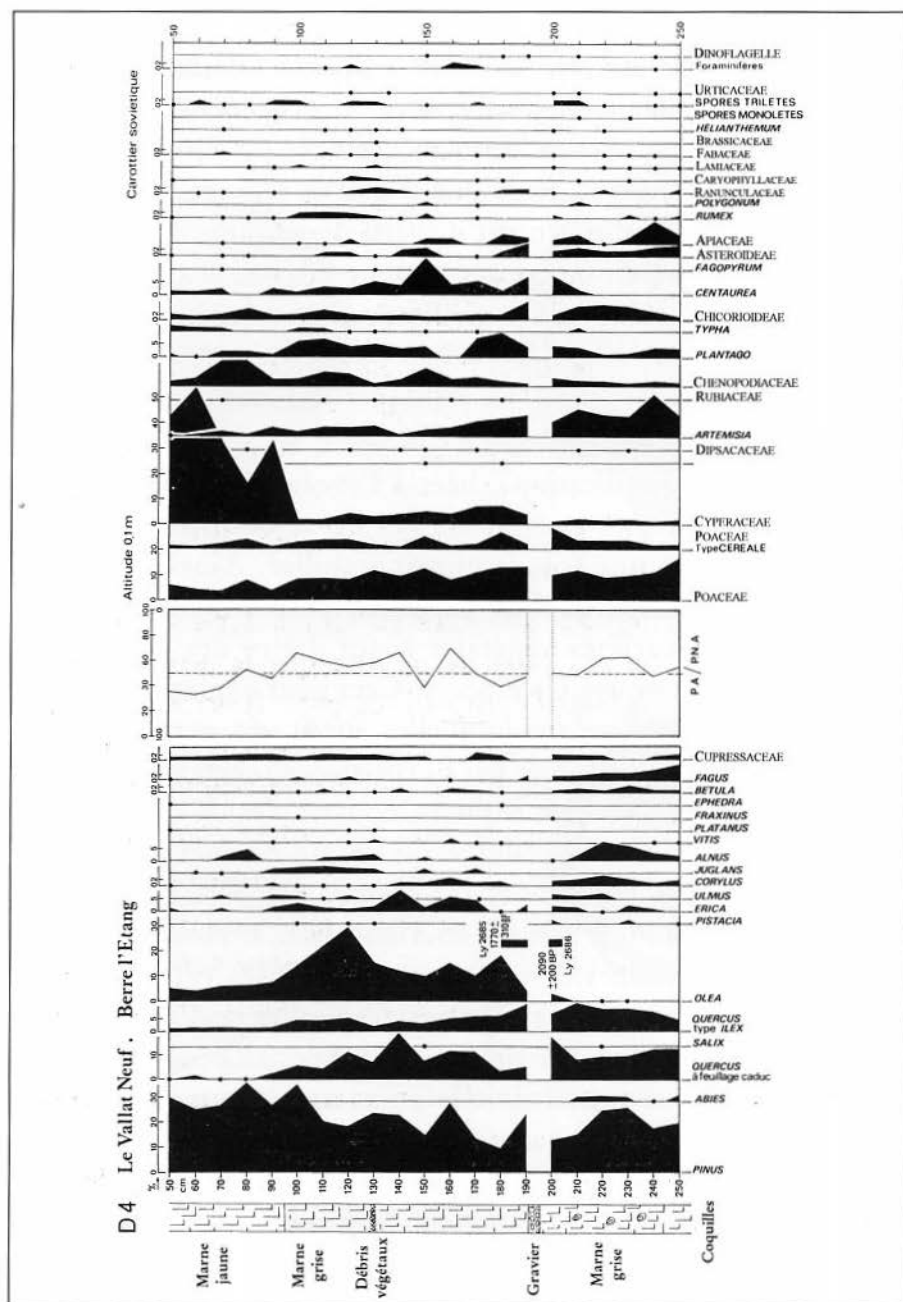


Diagramme pollinique, Vallat Neuf, Berre-l'Étang (Bouches-du-Rhône)

Reflet de l'évolution du couvert végétal, ce diagramme pollinique témoigne par sa *Juglans*-line de la présence du *Juglans* en Provence occidentale vers 2 900 BP.

transplantation de plantes de cueillette des régions de montagnes vers les plaines. Or, la Chine a organisé depuis les temps les plus anciens une agriculture efficace, qui fait écrire à Haudricourt et Hédin : « Mais à l'origine, les Chinois nous apparaissent comme le peuple qui a domestiqué le plus grand nombre de plantes. Nous donnerons de ce fait quelques explications, tirées, non seulement de considérations botaniques, mais aussi de la nature particulière de la civilisation chinoise [...] ».

Sur le plan de la paléobotanique, la période glaciaire a sans doute moins modifié le climat en Chine du Nord qu'en Occident, et le relief particulier a permis aux plantes de reconquérir des aires de développement typiques. La civilisation, quant à elle, explique la domestication précoce des plantes de cueillette et leurs utilisations variées et diverses.

Les progrès techniques effectués en Chine depuis des millénaires portent en eux la capacité de dire que la noix, issue du *Juglans Sieboldiana*, fut très tôt utilisée pour fournir la matière grasse dans ces régions où l'élevage était particulièrement restreint, même si, dès le Néolithique, le porc a été domestiqué en Chine.

Ainsi, aujourd'hui, la Chine produit encore beaucoup de plantes oléagineuses pour compenser l'absence de graisses animales.

On trouve la plus grosse production de noix dans le sud de l'ancienne Mandchourie : le Hebeï, et dans le Shandong qui vivent sous un climat tempéré continental, à des latitudes comprises entre le 40° et le 45° parallèle.

C'est à cette latitude que se situe la "ceinture" du noyer ; cependant on en trouve, à l'état plus ou moins sauvage, dans une zone très large qui s'étend entre les 10° et 50° parallèles de latitude Nord.

Il est très difficile de savoir par quels processus naturels ou humains le noyer a reconquis des zones qu'il occupait dans des temps immémoriaux. Le jeu des sélections naturelles est sans doute à retenir lorsqu'on sait que des pollens peuvent parcourir,

dans un vent porteur, plusieurs centaines de milliers de kilomètres. Quant à l'intervention humaine, on peut, sans trop de risque de se tromper, avancer les migrations, le commerce et les conquêtes, finalement toute l'activité humaine entre les peuples. L'histoire, que nous verrons au chapitre suivant, nous donnera à penser en cette matière et nous aidera à nous forger, sinon des convictions – mais rien n'est jamais définitivement acquis en matière de sciences humaines – du moins de solides hypothèses.

Il convient, nous l'avons vu, de distinguer deux grandes aires en matière de noyer : celle où pousse le noyer de façon spontanée, et celle où on le cultive de façon raisonnée et intensive.

Dans la première, par exemple, nous pourrions inclure les noyers de l'Atlas, en Afrique du Nord, représentés par des essences archaïques ; souvent, les arbres de ces zones sont exploités essentiellement pour le bois.

Dans la seconde zone, il faut mettre les pays producteurs de noix, qui sont très nombreux, même si tous ne pratiquent pas une culture raisonnée, au sens moderne du mot. Dans beaucoup de ces pays, la culture du noyer se satisfait d'un entretien minimum des abords de l'arbre. On peut mesurer ces différences en comparant, suivant une enquête de la F.A.O. en 1992, le chiffre de la production mondiale de noix à celui du tonnage faisant l'objet de commercialisation, c'est-à-dire respectivement 918 000 tonnes et 150 000 tonnes.

Les principaux pays producteurs de noix sont les États-Unis d'Amérique, la République populaire de Chine, l'ex-URSS, la Turquie, la Roumanie et la France.

Or, l'essentiel du commerce de la noix se fait à partir des États-Unis, de la Chine, de la France, de l'Inde, de la Turquie et de l'Italie qui sont principalement ou exclusivement exportateurs. La France et l'Italie importent également, alors que l'Espagne, la Grèce, le Japon, le Mexique, l'Allemagne, les Pays-Bas, le Canada, l'Australie, le Royaume-Uni sont exclusivement importateurs.

Et, schématiquement, les autres pays où pousse le noyer absorbent leur production locale.

Il faut remarquer que même si elle est d'un excellent rapport économique, la noix ne fait pas l'objet d'un important marché au niveau mondial. La plus grande partie des échanges a lieu au niveau des pays de la communauté européenne, lesquels présentent une production largement déficitaire par rapport à leur demande de consommation. D'où leur absorption de 75 % des importations de noix en coque et de 40 % de celles en cerneaux. L'approvisionnement se faisant majoritairement sur le marché américain, puisque les États-Unis fournissent 80 % des produits importés par la communauté européenne.

La culture du noyer en France

En France, le noyer, un peu à l'image du monde, se trouve disséminé sur l'ensemble du territoire métropolitain. Ainsi, au *XVII^e* siècle, les notes d'André Landais, aumônier de l'hôpital de Toussaint de Nantes nous indiquaient que cet arbre pouvait pousser en Bretagne : « Il y a aussi une quantité de fruits, comme pommes, poires, cerises, cerises, noix, châtaignes, mais pas beaucoup de prunes ». Cependant, les deux grandes régions de culture du noyer et de production de la noix sont le Sud-Est, avec la région de Grenoble, en Isère, et le Diois, dans la Drôme, et le Sud-Ouest, avec le Périgord.

La culture de la noix, en France, peut être caractérisée par une faible pénétration des techniques modernes de culture, une mécanisation réduite, un traitement post-ramassage toujours à la charge du récoltant, une présence majoritaire de la variété *Franquette*, et, dans le Sud-Ouest, la persistance d'une proportion élevée de variétés régionales.

La production moyenne de la noyeraie française est de 25 000 tonnes, dont 4 000 (c'est-à-dire un équivalent coque de 10 000 tonnes) sous forme de cerneaux. Cette production est le fait des départements de la Drôme et de l'Isère, qui ont une

production stable, de la Dordogne et du Périgord, qui augmentent fortement leur production du fait de l'accroissement des plantations, et enfin des départements de Corrèze, Gironde, Charente et Lot-et-Garonne, où la production est en chute. Toutefois, depuis 1992, ces données ont tendance, pour certaines, à s'inverser. La production du Sud-Est dépasse désormais celle de l'ensemble du Sud-Ouest, et, compte tenu des superficies qui vont arriver en production dans les prochaines années, l'écart devrait s'accroître.

L'analyse du commerce extérieur de la France montre une stabilité certaine en ce qui concerne la noix en coque, alors que les échanges de cerneaux augmentent considérablement.

La France importe environ 10 %, soit 2 500 tonnes des noix en coque, beaucoup plus en ce qui concerne les cerneaux. Ceux-ci proviennent de pays dont la main-d'œuvre est à faible coût : la Chine (35 %), l'Inde (27 %), la Hongrie (15 %), la Turquie (9 %), etc. mais si la production autochtone ne peut pas concurrencer ces pays au niveau des coûts, elle le peut, en revanche, au niveau de la qualité.

Toutefois, il faut noter que les cerneaux chinois et indiens, notamment, qui sont de très faible qualité, et donc impropres à la préparation de produits à grignoter et à la décoration, sont très appréciés en pâtisserie sous forme de brisures.

Les exportations concernent environ un cinquième de la production nationale de noix en coque, soit 4 000 tonnes destinées à 34 % à l'Allemagne, à 31 % au Portugal. Les exportations de cerneaux sont en très forte progression : 1 900 tonnes en 1985, 2 700 tonnes en 1989, et 4 000 tonnes en 1992 (c'est-à-dire plus que doublées en 7 ans), qui sont accaparées à 47 % par l'Allemagne et par la Suisse.

Les échanges sur le marché intérieur concernent 23 500 tonnes d'équivalent coque, dont le prix à la production variait, en 1992, entre 12 et 14,50 F le kg (noix de calibre entre 28 et 32 mm) et

atteignait entre 20 et 27 F le kg à la consommation. Une consommation moyenne de 8,2 kg par ménage, dont 2,7 kg étaient offerts. La consommation se fait surtout en hiver compte tenu de ce que les noix fraîches, avec 20 % d'humidité, se gardent quinze jours à 6-8°C, et qu'elles ne sont vendues qu'entre le 25 septembre et fin novembre. La noix sèche, avec 12 % d'humidité, peut se garder 12 à 14 mois à moins de 4°C, et plusieurs mois à température ambiante ; elle est commercialisée à partir du 20 octobre.

Les achats de noix en coque sont effectués pour 30 % sur les marchés, 15 % en vente directe, 35 % en grande distribution. Elles représentent un produit d'appel. C'est dans la grande distribution que la très grande majorité des cerneaux est achetée.

Dans cette description, le Sud-Est de la France présente une image particulière, car il se divise en deux zones : celle de la noix dite "Noix de Grenoble" et celle n'entrant pas dans cette définition.

La zone de la noix dite "Noix de Grenoble", ou d'appellation d'origine contrôlée, concerne 15 cantons (dont un partiellement) du département de l'Isère, 2 cantons du sud de la Savoie, et 4 cantons (dont un partiellement) du nord de la Drôme.

Sur cette aire géographique, l'utilisation du label "AOC-Noix de Grenoble" s'effectue suivant un mode contractuel entre les producteurs et le Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble, qui est garant des critères définis dans le décret d'appellation contrôlée, dont nous parlerons ultérieurement.

Signalons d'ores et déjà que la "Noix de Grenoble" est un des trois fruits à bénéficier d'une appellation contrôlée, avec le "Raisin Chasselas de Moissac" et l'"Olive noire de Nyons".

La Noix de Grenoble représente 83 % des noix produites en région Rhône-Alpes. Globalement, cette proportion diminue en défaveur de la Noix de Grenoble pour ce qui est des noix en coque, mais la proposition de cerneaux augmente.

La zone non-AOC est essentiellement représentée par le Diois, au nord-est de la Drôme.

Une étude, très combattue, envisage une extension de la zone d'appellation qui engloberait le Diois. Les oppositions sont si vives qu'il semble, pour l'instant, que cette extension ne verra peut-être jamais le jour. La plupart des opposants avancent des raisons économiques ; mais peut-être est-ce du côté de la nature du terrain qu'il faut regarder ?

Jean-François Dobremez, professeur à l'université de Savoie, à Chambéry, a réalisé une remarquable étude, intitulée : "La Noix de Grenoble et son terroir", qui prend comme point de départ la définition donnée par la réglementation de la C.E.E. : « Constitue une appellation d'origine la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains ».

C'est à l'étude des facteurs naturels de cette zone que se consacre ce travail, qui analyse les unités morphopédoclimatiques qui la composent. Cependant, les noyeraies occupent moins de 6 % de la superficie de cette zone, tant les exigences du noyer en matière de sol et de climat sont strictes. L'auteur souligne l'importance du facteur humain marqué par une tradition déjà ancienne de qualité du produit qui a réservé à la culture du noyer des parcelles aux caractéristiques tout à fait particulières.

Ces situations particulières peuvent se caractériser schématiquement par :

- une température moyenne annuelle de 10,5°C ;
- une pluviosité moyenne annuelle comprise entre 800 et 1 000 mm ;
- une vernalisation parfaite des arbres, assurée par le froid de l'hiver ;
- l'hiver est toujours la saison la moins arrosée ;
- une forte amplitude thermique ;

- la température croît de 10°C en deux mois à partir de mars ;
- à ce moment, la pluviosité élevée assure une bonne alimentation en eau des noyers ;
- la quantité d'eau reçue diminue en juillet et en août ;
- malgré l'enracinement profond des noyers, l'approvisionnement en eau devient difficile ;
- à partir d'août, la température chute de 12°C en deux mois ;
- la brusque chute des températures liée à la photopériode et à une augmentation de l'humidité atmosphérique provoque un éclatement des coques ;
- l'automne est toujours la saison la plus pluvieuse et octobre en moyenne le mois le plus arrosé.

Chacune de ces caractéristiques détermine une action précise sur le noyer et la noix qui prédispose le fruit à une qualité particulière qui fait de la "Noix de Grenoble" un fruit aux qualités inégalables.

L'auteur conclut : « Le terroir de la Noix de Grenoble est bien exceptionnel tant par ses sols que par son climat, et ceci, tout au long des saisons, et aucun autre dans le monde ne convient aussi bien à la production de fruits de qualité supérieure ».

Si la région de Grenoble bénéficie d'un climat et d'un terroir particuliers qui permettent de confirmer le bien-fondé de l'appellation contrôlée, cette région française n'est pas la seule à produire, en quantité, des noix. Déjà, comme nous l'indiquons plus haut, la région Rhône-Alpes englobe la zone de la noix de Grenoble qui n'en représente que 83 % de la production. En dehors de cette région nous pouvons décrire deux autres zones artificielles de production : le Sud-Ouest et, permettez-nous l'approximation, "le reste de la France".

Le Sud-Ouest produit des noix connues sous le nom de noix du Périgord, mais en fait cette zone nucicole dépasse largement les limites du Périgord puisqu'y sont inscrits les départements de la Dordogne, du Lot, de la Corrèze, de la Gironde, de la Charente et du Lot-et-Garonne.

Stéphane Arnaud, dans son mémoire (cf. bibliographie), indique que « dans le Sud-Ouest, on notera la forte progression :

- des surfaces en Dordogne grâce à de nombreuses plantations ;
 - de la productivité dans le Lot grâce à une mise en production des noyeraies (ndlr : + 108 % entre 1988 et 1992) ;
- par contre, le département du Lot-et-Garonne, ainsi que ceux de la Corrèze et de la Gironde dans une moindre mesure, voient leur production chuter.

Alors qu'en 1988, la production du Sud-Ouest était la plus importante, la tendance s'inverse pour 1992 et compte tenu des superficies non encore en production dans le Sud-Est, cet écart se creusera davantage ».

Ce Sud-Ouest nucicole est donc essentiellement représenté par la Dordogne, le Lot et la Corrèze. Les zones de production sont décrites par Yves Bergougnoux en ces termes : « Bien que nous trouvions des noyers dans toutes les zones géographiques de nos trois départements du Sud-Ouest, les plantations récentes ont concentré la production dans des zones précises :

A. la Dordogne

- la vallée de la Dordogne et ses zones périphériques dont la capitale historique est Sarlat ;
- la grande région de Terrasson-Hautefort ;
- plateaux et petites vallées les accompagnant.

B. le Lot

- la vallée de la Dordogne et ses plateaux environnants depuis Souillac, Martel, Vayrac, Bretenoux, Saint-Céré ;
- le Grand Gourdonnais ;
- et une zone plutôt modeste, en vallée du Lot, Ceyrac, Luzerche.

C. la Corrèze

- le bas pays de Brive et la vallée de la Dordogne : Beaulieu, Beynat, Argentat ;
- et quelques zones excentrées : Agen, Tulle ».

Huit départements constituent le "reste de la France" : le Bas-Rhin, le Maine-et-Loire, les Deux-Sèvres, l'Indre, la Haute-Garonne et les Hautes-Pyrénées, qui produisent chacun moins de 50 tonnes par an, et l'Aveyron dont la production annuelle avoisine les 100 tonnes. Le département de l'Orne recensé par l'enquête AGRESTE 92 et cité par Arnaud, ne produit pas de noix si nous nous référons aux renseignements fournis par la Chambre d'agriculture de ce département.

Nous pouvons ajouter à cette liste, non recensé par AGRESTE 92, le département des Hautes-Alpes qui produit environ 50 tonnes par an dans des vergers du canton de Rosans, proche du Diois.

Enfin, dans bien d'autres départements, le Cher, le Loir-et-Cher, on trouve quelques noyers épars, vestiges d'anciennes plantations en ligne en bordure des champs ou à l'extrémité des vignes.

ARCHÉOLOGIE DE LA NOIX

UN certain nombre de découvertes réalisées ces quinze dernières années permettent de suivre les traces de l'implantation du noyer au cours des ans et suivant les zones géographiques.

En Auvergne ont été découvertes quelques coquilles fossilisées datant du Magdalénien (10 000 ans avant notre ère).

À Charavines, en Isère, la découverte et les fouilles du village néolithique ont permis de trouver des noix parmi les vestiges de nourriture consommée par les habitants vers - 2 500 ans avant Jésus-Christ.

Par ailleurs, un article de Hervé Morin, paru le 11 février 1995 dans le journal Le Monde rappelle celui publié par Science (20 janvier 1995) qui rapporte qu'en sectionnant une noix provenant d'un angiosperme, Andrew Rozefelds, de l'herbarium de Tasmanie, s'est souvenu d'une lithographie représentant une noix fossilisée vieille de 60 millions d'années, aperçue dans un album publié en 1870. Ces deux fruits, l'actuel et le fossile, étaient identiques.

Cette noix avait été découverte en Australie, en décembre 1994, par l'Américain Andrew Douglas sur les pentes du mont Bartle Frère, dans le nord-est du pays. Le noyer, d'un type particulier, est probablement un des descendants d'une espèce apparue au Crétacé il y a 110 millions d'années.

Le noyer, la noix et les hommes

LE passage d'une société de cueillette à une société agraire marque la domestication des plantes sauvages. Le noyer n'a pas échappé à ce processus, d'autant que son fruit présente de nombreux avantages : il se conserve bien et longtemps ; il produit une huile de grande qualité ; il peut intervenir dans de nombreuses préparations culinaires.

Pour les raisons de climat et de nature de terrain que nous avons évoquées dans le chapitre précédent, il apparaît comme évident que cet arbre prospéra, à l'état sauvage, en Chine et en Perse. Il n'est pas plus surprenant que ce soit là qu'on l'ait domestiqué puisque ce sont ces régions qui accueillirent les premiers développements de l'humanité organisée. Au Néolithique, les civilisations les plus importantes s'organisèrent autour des grands fleuves : l'Indus, le Fleuve jaune, et dans le "Croissant fertile", c'est-à-dire dans une vaste zone qui comprend les vallées du Tigre et de l'Euphrate, et qui dessine une aire en forme de croissant.

Très vite, ces civilisations qui abandonnaient le nomadisme, donc la cueillette, au profit de la sédentarisation et de l'agriculture, se sont constituées en sociétés organisées, "étatisées".

Très vite aussi, celles du Moyen-Orient, parce qu'installées sur les voies de communication que constituent les grandes vallées, sont devenues le carrefour obligé des migrations et du commerce entre le Golfe Persique et l'Asie Mineure, la vallée de l'Indus et la Méditerranée. Ainsi, dans le Cantique des Cantiques, Salomon, en 935 avant J.-C. écrit : « [...] je descendais dans mon verger de noyers [...] »

Une étude minutieuse de l'histoire de ces civilisations de l'Orient ancien nous montrerait comment, au fil des conquêtes et des expansions de royaumes, les espaces se sont peu à peu ouverts les uns vers les autres, facilitant, voire obligeant, l'exercice d'un commerce efficace. Il suffit, pour en construire une image synthétique, de se reporter à quelques cartes : celle de l'implantation des populations à la fin du Néolithique, celle de l'Empire perse de Darius à son apogée, et celle de l'Empire des Han.

Il faut sur cette dernière carte repérer, comme essentielle pour notre sujet, la route dite "Route de la Soie". Cet itinéraire, ainsi nommé par les historiens et les archéologues, qui reliait Chang'an à Antioche dès le 1^{er} siècle de notre ère, ne servait pas uniquement au commerce de la soie ; il était aussi une voie d'échanges commerciaux et culturels entre l'Orient et l'Occident. C'est ainsi qu'une multitude de personnes, mais aussi de produits et d'objets, ont emprunté cette route souvent agitée par les désordres politiques qui animaient les pays traversés. C'était, par exemple, l'Empire parthe qui, craignant une alliance entre Rome et la Chine, perturbait le cours des échanges le long de cette route ; ce qui n'empêchait pas le commerce de se poursuivre par la voie maritime.

Nous pourrions, à ce survol cartographique et historique, ajouter une étude plus approfondie des développements commerciaux menés par les Phéniciens et les Grecs, mais cela n'ajouterait rien, ou presque, à l'hypothèse qui consiste à dire que la noix, disparue à la fin de l'ère Quaternaire, aurait été réimplantée dans l'Europe occidentale à la suite des migrations diverses et des échanges commerciaux. On voit aisément comment les caravanes ont pu amener dans leurs bagages les noix de l'Hindou Kouch à l'extrême est de l'Empire perse de Darius, vers les confins de la mer Egée. Nous pourrions bâtir d'autres hypothèses du même type, tout à fait raisonnables et plausibles ; cela, bien entendu, en l'absence de preuves archéologiques ou archivistiques, sauf

quelques textes épars et peu précis qui nous enseignent que les Grecs pensaient que « les rois avaient apporté avec eux le noyer », d'où le nom donné aux noix en grec : καρφα περσικε, *karya persiké* ou noix de Perse, καρφα βασιλικα, *karya basilica* ou noix royale. Cependant, comme l'indique Jacques Brosse, il est raisonnable de penser que ne furent introduites de Perse en Grèce que des races améliorées par la culture, et que les Grecs greffèrent sur des noyers sauvages.

Le plus important dans l'histoire de la noix et du noyer réside dans le développement que sa culture a connu en Occident, notamment en France, avec l'extraordinaire développement au XIX^e siècle, et aux États-Unis depuis la première décennie du XX^e siècle. Mais ça, c'est déjà une autre histoire. Pour l'instant, revenons à ce qui est connu de l'arrivée et de l'implantation de la noix dans les temps antiques.

Il est difficile de savoir quand les transferts d'une région à l'autre se sont faits. Il y en eut beaucoup certainement. On peut toutefois penser que lorsqu'Alexandre le Grand vainquit définitivement les Perses à la bataille d'Arbellas, en 331 avant J.-C., le noyer fit partie des transactions et des échanges avec la Macédoine et la Grèce. Alexandre le Grand, durant son règne, entreprit une rénovation très importante de l'Empire perse, tant du point de vue agricole, économique que des voies de communication. Mais là, nous demeurons dans le domaine des hypothèses ; plus probants sont les textes antiques qui vont nous permettre de suivre l'évolution de la propagation, de l'implantation et de la prospérité du noyer.

Théophraste, philosophe grec (372-287 avant J.-C.) précise que le noyer se trouve dans les montagnes de la Grèce et dans celles du Banat, une région qui sera partagée en 1919 entre la Yougoslavie, la Hongrie et la Roumanie. Il indique également que la zone de diffusion du noyer s'étend sur des régions qui recouvriraient aujourd'hui les pays de l'Europe tempérée occidentale

jusqu'au Japon, sans qu'il dise en connaître l'origine. D'après ces écrits, on peut également situer le noyer dans toute l'Asie tempérée, au nord du Céleste Empire, ainsi que sur les territoires russes actuels de Vladivostok et de Kabarosk.

Nous devons, pour justifier chronologiquement le mélange des références grecques et romaines sur le noyer et la noix, rappeler que Rome réduisit la Grèce en province romaine, en 146 avant J.-C., sous le nom d'Achaïe. Il ne faut pas manquer, là encore, de penser aux possibilités d'échanges et de transferts de la Grèce vers Rome, et ensuite, de Rome vers les provinces de l'Empire. Des recherches archéologiques récentes nous montrent, par exemple pour un produit tel que le vin, que ce fut alors un immense courant d'échanges commerciaux, auquel il faut ajouter tous les mouvements et migrations des peuples.

Quoiqu'il en soit de ces digressions démographiques, il nous faut revenir aux textes, tel celui de Caton l'Ancien.

Célèbre agronome latin (232-147 avant J.-C.), Marcus Porcius Cato, dit Cato Major, parle des noyers et des noix. Dans son *De Re Rustica*, qui est un véritable exposé sur l'économie rurale, il mentionne surtout l'olivier, bien sûr, mais aussi le noyer et les noix. Il précise : « Abattez les troncs d'ormes, de pins, de noyers et autres espèces au dernier quartier de la lune après midi lorsque le vent du sud ne souffle plus ». Au chapitre CXLIII, il indique parmi les travaux de la servante : « À l'arrivée des calendes, des ides et des jours de fête [...] que toujours elle ait des aliments préparés pour son maître et pour les gens [...] qu'elle tienne également sous la terre des noix fraîches de Praeneste dans des pots de terre [...] ». Les noix Praeneste semblent être récoltées dans le Latium de l'Italie antique, à une trentaine de kilomètres de Rome et au sud du Tibur sur le Vulturne.

Certains auteurs affirment que le Grand Pompée, après sa victoire sur Mithridate VI, en 71 avant J.-C., découvrit dans les archives de celui-ci une recette d'antidote. La rumeur, venue jusqu'à nous, raconte que Mithridate, en butte aux conspira-

tions les plus cruelles, avait étudié tout jeune les plantes vénéneuses et s'était familiarisé avec les poisons. Il aurait élaboré un antidote dont Pompée nous livre la recette :

« Prendre deux noix sèches, deux figues, vingt feuilles de Ruë, ajouter un gros de sel, réduire en poudre et triturer ; prendre ce mélange à jeun pour se préserver des poisons durant une complète journée. »

Avançant dans le temps, nous nous devons de signaler un fait historique rapporté par Tite Live (59 avant J.-C. - 19 après J.-C.). Dans son *Histoire romaine*, il parle des noix Praeneste à propos du siège de Casilonum, petite place forte proche de Praeneste, aujourd'hui Palestrina, par Hannibal. Les Romains, campés sur une des rives du Vulturne, tentèrent de ravitailler les assiégés. Tout d'abord, des tonneaux pleins de farine furent lancés dans le courant du fleuve. Une crue importante les emporta dans les bois touffus de saules de la rive, ce qui fit le bonheur des assiégeants carthaginois. Les Romains arrêtaient ce mode de ravitaillement, mais ils compensèrent en jetant de très grandes quantités de noix de Praeneste dans le Vulturne. Cette fois, les assiégés, très affamés, à l'aide de claies de roseaux, purent arrêter et recueillir ce précieux et providentiel ravitaillement.

Tersentius Varron (116-27 avant J.-C.), "le plus savant des Romains", d'après le jugement de Salomon, et auteur de nombreux ouvrages, dont *Rerum Rusticurarum Agricultura*, parle très peu du noyer et de la noix, les considérant de peu d'importance. Il mentionne, au chapitre XVI, livre I, ce que toujours on a dit et dit encore : « Comme le chêne, les noyers grands et durs dans leur voisinage rendent stérile le fond de terre ». Nous devons sans doute expliciter les propos de Varron en faisant ressortir qu'effectivement, l'ombre du noyer ne permet pas d'avoir d'autre récolte sur fond de terre au surplomb et à l'aplomb de ses branches, cependant il est important de signaler que de nos jours, dans la région du Vésuve, la culture à trois étages se pratique même sous les noyers, avec, par exemple, au sol du maïs,

de la vigne ou des citronniers et des noyers de 15 à 20 mètres. Varron n'oublie pas de parler de la noix, même si c'est brièvement, au chapitre XVII : « Il ne faut pas conserver les noix, les dattes, les figues, elles n'en sont que plus savoureuses. Si la garde se prolonge, les noix se dessèchent... ».

Il est acquis que depuis longtemps les noix sont un aliment naturel donné à l'homme qui ne s'est jamais embarrassé de questions superflues à son sujet.

Reprenant notre voyage parmi les auteurs latins et grecs, nous trouvons de nombreux témoignages au dernier siècle avant Jésus-Christ et dans le premier de notre ère qui confirment les propos précédents.

Et avant tous, le premier, Publius Ovidius Naso, plus connu sous le nom d'Ovide, qui tira, grâce à sa très grande érudition, d'une épigramme grecque en trois distiques la substance de 91 distiques élégiaques dans lesquels il retrace la vie du noyer :

« C'est moi le Noyer du bord de la grand'route.
 « J'ai toujours vécu d'une façon irréprochable,
 « Pourtant les passants me lapident :
 « Heureux le sujet qui a poussé dans un enclos :
 « Il peut ainsi ne payer redevance qu'à son propriétaire !
 « Il n'entend ni le tapage des hommes ni le crissement des roues
 « et ne connaît pas la poussière de la grand'route voisine.
 « Il peut à son maître faire hommage de toute sa production
 « et lui rendre des comptes exacts [...] »
 « Par contre, si vous n'avez aucun motif pour me brûler ou
 m'abattre,
 « prenez-moi à merci et, sans muser davantage, continuez votre
 voyage [...] »

Horace, autre grand poète latin, indique que la noix figurait, entre le raisin et la figue, dans les desserts, servant souvent de décoration.

Virgile appelle le noyer *Nux*, du même nom que ses fruits, comme le firent tous les auteurs du siècle d'Auguste qui, dans

leurs écrits, ne distinguent pas le fruit de l'arbre. Dans *les Géorgiques* (travaux de la terre), au vers 69 du chant I, il indique que c'est par la production de noix que se reconnaît cet arbrisseau sauvage. Virgile parle d'un arbrisseau sauvage alors que chacun sait que le noyer est un bel et grand arbre. Était-ce une variété particulière ou s'agissait-il d'un taillis dense de plants de noyers ? Quoiqu'il en soit, nous retiendrons des écrits de Virgile que le noyer ne présentait alors qu'un intérêt secondaire, bien que cet arbre distribuait déjà une nourriture abondante sans que l'homme ait d'efforts à faire pour le soigner. Pourtant, déjà du temps d'Ovide, on parlait de "gaulage" pour abattre les noix.

Martial, écrivain latin, se penche sur la conservation des noix vertes et fraîches durant une année : « Il faut les décortiquer et les mettre dans du miel. Cette macération sera devenue un véritable médicament. Il servira à adoucir les conduits et les artères de la gorge ». Martial, gastronome réputé, conseille d'en farcir les viandes et d'utiliser la noix à rendre les sauces excellentes.

Caius Plinius Secundus, dit Pline l'Ancien, ou le Naturaliste, auteur célèbre d'une *Histoire naturelle* en 37 volumes, cite l'étymologie de la noix et parle de la pesanteur qu'elle produit, ainsi que des émanations léthargiques de l'arbre. Il est le premier à parler de son suc huileux dénommé Carinyon.

Nous voilà dans la Rome des Césars, qui domine une importante partie du monde de l'époque. Des auteurs, tel Columelle, agronome du 1^{er} siècle, ont beaucoup écrit sur la noix et le noyer.

Æmilianus Palladius, qui vécut au v^e siècle, a fait un traité d'agriculture où il cite fréquemment Columelle et donne des conseils techniques sur les façons de semer les noix en janvier ou février, comme pour les amandes. Quand on les sème en novembre, il faut, dit-il, les faire sécher afin qu'il n'y ait plus d'humidité qui les ferait moisir. Les noix doivent être placées en terre avec la carène de leur coquille couchée la pointe vers le nord. Cet auteur indique que le noyer transplanté devient plus beau,

mais il ne faut pas couper les racines. L'arbre doit se planter à deux ans dans une fosse permettant de laisser les pivots qu'on aura eu soin de conserver. Il fait mention de l'existence de pépinières, ainsi que du greffage sur des arbousiers, alors que d'autres auteurs préféreraient greffer sur le prunier. Il faut noter que, bien que cités par cet éminent agronome, les greffages n'ont pas été très vulgarisés. Ce fut surtout la sélection des arbres produisant de beaux fruits qui fut pratiquée ; ceux-ci furent à l'origine de ceux que nous pouvons rencontrer de nos jours. Nous aurons, plus avant dans cet ouvrage, l'occasion d'en décrire quelques-uns.

Tibullus Albius, poète élégiaque, a écrit que les "beautés romaines" utilisaient du brou de noix pour réparer l'outrage des ans. D'autres auteurs furent plus bucoliques, comme Juvenal qui, s'adressant crânement dans un de ses ouvrages à un homosexuel, déclarait : « Vous n'avez pas toujours dédaigné ces fruits et en particulier les noix qui vous étaient offertes ».

Plutarque, en voyage en Perse, en Asie Mineure et en Égypte, parle du noyer et explique l'étymologie du mot, qu'il fait venir du grec, signifiant léthargie, du fait de l'odeur soporifique des feuilles et du profond sommeil qui peut advenir au promeneur qui se reposerait à l'ombre d'un noyer.

Après les agronomes et les poètes, voici les médecins, en la personne de Galien, qui parle du noyer en disant que les noix cueillies en juin, avant la lignification, puis confites dans du sucre ou du miel sont bénéfiques à l'estomac. Selon lui, les noix aident « au mois des femmes ». Il parle également des chatons, des germes et des feuilles qui ont, selon lui, une vertu astringente. Parlant de l'huile de noix, en Lombardie, il indique que les menuisiers et les charpentiers s'en servent pour brûler et lubrifier le bois afin de lui donner du lustre.

Ces citations d'auteurs antiques permettent d'éclairer un peu notre connaissance sur l'existence et les usages du noyer et de la noix depuis les temps préhistoriques jusqu'aux premiers siècles de notre ère. L'époque protohistorique fut malheureusement

moins prolix, et de ce fait, les textes relatifs à la noix sont rarissimes. Toutefois, le gouverneur des Gaules Théodorus Macrobius, en 400, écrit : « On l'appelait *Juglans* mais le mot plus noble est *Diujuglans* ou *Jovis Glans* (gland de Jupiter) ».

Voyons maintenant comment le noyer se propagea en Occident à partir de cette époque.

Il est certain que, pour l'Occident, l'empereur Charlemagne fut le propagateur de nombreuses réalisations tant législatives que techniques et économiques. De nombreux auteurs le citent pour de multiples créations. Rappelons, en plus, l'étendue de son empire, et, qu'en outre, son influence dépassa largement les frontières de celui-ci quand, notamment, il arrêta définitivement l'invasion des Avars en 790. Or, les Avars étaient un peuple ouralo-altaïque donc d'Asie centrale où le noyer était connu. N'oublions pas, non plus, que Charlemagne eut comme allié le calife de Bagdad, Haroun el-Rachid, et qu'il établit le premier protectorat franc en Terre Sainte en 797 ; or cette région, entre la Perse et l'Asie mineure était déjà terre d'élection pour le noyer. On peut supposer, dès lors, comment le noyer put se propager jusque dans nos régions.

Les différents auteurs du Moyen Âge donnent des appréciations très diverses sur le noyer, les noix et les différents usages. On a surtout beaucoup écrit, à cette époque, sur le brou et sur le "mal de la noix". Les médecins de l'école de Salerne qui faisaient autorité indiquaient que la noix est le contre-poison par excellence, et ceci en se référant à Serenus Sammonicus qui, vers l'an 200, en faisait l'éloge.

Nous avons souvent trouvé dans les notes éparses consultées qu'il ne fallait pas manger plus d'une noix sinon cela pouvait être dangereux. Quel mystère se cache derrière cette péremptoire recommandation ? Quelques auteurs ont donné des explications qui nous permettent d'écrire de façon synthétique qu'il s'agissait de parer à une confusion. Effectivement, jadis, le mot noix servait à désigner toute grosseur de l'apparence d'une noix,

telle la noix de gale qui est une excroissance globuleuse produite sur une feuille d'arbre par une piqûre d'insecte. On mesure alors l'ampleur de la confusion qui pouvait se produire et qui entraîna au paradoxe suivant lequel la noix était à la fois un poison et un contre-poison.

Ainsi, depuis la nuit des temps, puis la *Pax Romana*, et à travers tout le haut Moyen Âge, le noyer s'est répandu, depuis l'Asie, à travers l'Afrique et surtout l'Occident, permettant ainsi à quelques auteurs dont nous n'avons cité que les principaux d'écrire sur les dangers ou les vertus des noyers et de la noix.

Partant, les historiens eurent matière à étude, à l'instar de Letonnellier, archiviste départemental de l'Isère, qui écrivit :

« Les textes de toute nature sont en accord pour prouver que la province du Dauphiné (*Patria Delphinatus*) a été à toutes époques grande productrice de noix ».

Effectivement, de très anciens documents d'archives, notamment le cartulaire de Domène (en Isère) et celui de Saint-Hugues, qui sont du XI^e siècle, parlent déjà de redevances qui étaient payées en setiers de noix. À cette même époque, sainte Hildegarde, abbesse de Disibodenberg, disait qu'en consommant des noix on doit engraisser et devenir joyeux.

Les comptes des châtelains des XIV^e et XV^e siècles mentionneront très souvent des récoltes abondantes de noix qu'ils font figurer dans leurs recettes.

En Périgord, dès le XIII^e siècle, des documents d'archives indiquent que des baux étaient payés en huile de noix. Cependant, il faut attendre le XVII^e siècle pour rencontrer suffisamment de documents qui permettent de prendre la mesure de ce que pouvait être la culture du noyer dans ce secteur géographique : celle-ci était vivrière, et permettait essentiellement de produire de l'huile. Au siècle suivant, en 1730, l'intendant de Guyenne mentionnait que « les noyers produisent l'engrais du pot de la plupart des paysans et leur lumière ». Malgré une production vraisemblable-

ment importante, on peut supposer que le commerce concernait bien plus l'huile que le fruit, comme le laisse entendre un texte (Verdier, 1657) indiquant que « les noyers abondent en bas Périgord, de sorte que le trafic des huiles de noix est grand à Sarlat, qui en est la ville capitale ».

Ayant précédé Letonnelier, déjà cité, nous devons parler de Nicolas Chorier qui, dans son *Histoire du Dauphiné* rédigée en 1660, écrit : « Les arbres nécessaires sont une chose commune dans le Dauphiné. On y voit des noyers et des châtaigniers en grand nombre ». De la même façon, les mémoires généraux de l'intendant Fontanieu précisent en 1730 : « La quotité de cette production (huile de noix) estimée à 10 808 quintaux fait connaître la quantité de noyers dont la province est couverte. Il n'est point en effet d'arbre plus commun et les plantations augmentent de jour en jour ».

À la même époque, en 1728, l'inspecteur Boutillier indiquait, après avoir parcouru le Dauphiné, que la campagne était couverte de noyers. Et, s'il fallait encore nous convaincre de l'importance du noyer en Dauphiné, nous pourrions nous plonger dans la lecture des documents de la révision des feux effectuée entre 1696 et 1702 qui montrent combien le noyer était répandu et souvent déjà planté en verger : la noyeraie.

Une fois encore nous voilà au cœur d'un paradoxe : en Dauphiné et dans le Sud-Ouest de la France, la culture du noyer existait aux XVII^e et XVIII^e siècles comme pouvait exister celle d'autres arbres fruitiers. Or, les textes porteurs des rapports des enquêteurs envoyés dans ces provinces indiquent tous que les noyers, pour nombreux qu'ils fussent, étaient plantés en bordure des chemins, mais pas en verger. C'est bien là que se situe le paradoxe, car nombreux sont les relevés de taille, ou les parcelles, ou encore les relevés des dégâts provoqués par la grêle qui mentionnent l'existence de noyeraie, c'est-à-dire de vergers de noyers. Dans les parcelles de la petite ville de Tullins, proche de Grenoble, on peut lire qu'en 1560 il y avait 5 noyeraies, en

1788 elles étaient 78. Malgré tout, le dictionnaire de l'Académie française n'accepte pas le mot noyeraie, seul celui de noiseraie est admis. Mais peut être "noyeraie" est-il un mot local correspondant à une caractéristique locale de la culture du noyer ?

Et le paradoxe augmente, sur un autre registre, lorsqu'on regarde les documents relatifs au commerce de la noix. Par exemple, on peut lire dans l'enquête de 1812 sur les plantes oléagineuses, réalisée à Tullins, que cette ville exportait un excédent de noix vers les Hautes-Alpes et vers le grand marché de la Côte-Saint-André, et pourtant la noix n'apparaît jamais dans les mercuriales (relevés des prix pratiqués sur les marchés). Peut-on dès lors en déduire que la noix n'intéressait que pour l'huile ?

Sans doute, car dans un département comme l'Isère, aujourd'hui très gros producteur de noix, ce ne fut qu'à la fin du XIX^e siècle qu'apparut une culture "raisonnée" et intensive de la noix.

La région de la "Noix de Grenoble" que nous avons particulièrement étudiée nous servira d'analyseur pour envisager l'évolution de la culture de la noix.

Dans l'enquête de l'inspecteur Boutillier en 1728 nous lisons : « À Tullins la vigne est assez abondante [...] on trouve dans les campagnes des noyers et des mûriers » ; de la même façon, l'enquête sur la situation de la communauté de Tullins à la veille de la Révolution indique : « Le vin est la production principale [...] il y a aussi beaucoup de mûriers ».

Ainsi, et ces textes ne font que confirmer ce que l'on sait de l'agriculture en France à ces époques, les cultures principales, parce qu'essentiels, étaient les céréales et la vigne, et plus accessoirement en raison de l'apport économique, en Dauphiné, le mûrier.

Les archives départementales de la Corrèze conservent la trace laissée par la Révolution sur le noyer, dans la *Description topographique et statistique* (1809) : « Les environs des villes de Tullés, Meyssac, Collonges, Curemonte, Argentat présentent un

ACADÉMIE FRANÇAISE

21, QUAI DE CONTI, VI^e

Service du Dictionnaire

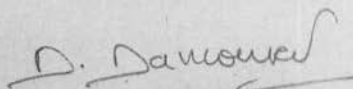
Paris, le 27 février 1992

Monsieur,

En réponse à votre lettre du 14 février dernier, je vous signale que dans l'usage actuel, seul existe le mot noiseraie, dérivé du mot noix, avec la finale que l'on retrouve dans noisette.

Il existait cependant, ainsi qu'en témoigne l'extrait du *Dictionnaire de l'Ancien français* de Godefroy que je vous joins, une série de mots, avec des graphies variées, appartenant au fonds ancien de la langue et correspondant au noyeraie que vous avez vous-même relevé. Mais, comme ce mot n'a jamais figuré dans le Dictionnaire de l'Académie, qu'il est absent de la plupart des dictionnaires même les plus ouverts à un certain archaïsme comme le Littré, et qu'il ne survit vraisemblablement que dans les dialectes, il semble difficile de le substituer à noiseraie.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.



Danièle DANCOURT

Monsieur Jean-Jacques LATOUILLE
Les Corcelles
38210 TULLINS

très grand nombre de noyers. Le commerce de noix y est très important, mais la Révolution a rendu nécessaires de grandes coupes dans les noyeraies pour fabriquer des armes. L'huile de noix est utilisée par les Corréziens les plus pauvres pour remplacer les matières grasses, afin de s'éclairer ou se nourrir. »

Il faut attendre la deuxième moitié du XIX^e siècle pour voir la noix prendre la place qu'on lui connaît aujourd'hui, en remplacement de la vigne et du mûrier.

En 1866, l'enquête statistique des cantons de Pont-en-Royans, Saint-Marcellin et Vinay indique : « Le noyer seul existe en assez grande abondance et constitue spécialement dans quelques communes sur les rives de l'Isère, le produit principal depuis la maladie du ver à soie ». Ainsi, c'est bien la disparition d'une culture non-essentielle qui oblige à son remplacement pour que soit maintenu l'équilibre économique de la ferme : il faut compenser la baisse des revenus. C'est dans cet esprit que Jean Deschamp, pépiniériste à Chasselay, écrit en 1877 dans le *Sud-Est Agricole* : « Depuis longtemps, les vers à soie ne réussissent que bien médiocrement dans nos contrées. Ce beau produit, qui faisait la richesse des propriétaires qui s'adonnaient à cette éducation, est sur le point d'être abandonné par suite des terribles maladies qui sévissent annuellement sur le vers.

Il y a un moyen de remplacer cette industrie, autrefois si florissante, par la culture du noyer, car le climat du Dauphiné et des pays circonvoisins lui convient tout particulièrement.

Le noyer est un des arbres qui occupent le premier rang parmi nos végétaux économiques ».

L'importance du noyer fut renforcée, après la nécessité de suppléer aux pertes dues à la disparition du mûrier, du fait des épidémies de phylloxéra qui décimèrent la vigne. Les principales sévirent en Dauphiné en 1875 et en 1924. Le tableau suivant nous montre comment la noix remplaça le raisin.

L'épidémie de 1924 finira, si le terme nous est permis, d'achever la vigne et consacrera la suprématie de la noix.

	VIGNE (ha)	NOYER (ha)		VIGNE (ha)	NOYER (ha)
1852	392	10	1882	1297	428
1873	1554	476	1889	616	430

Dans le Sud-Ouest aussi, la disparition des vignes à cause du phylloxéra constitue une catastrophe. Le noyer, tout au moins là où il a survécu aux froids exceptionnels de 1870, prend alors une place de premier plan, place que seuls les agriculteurs les mieux nantis pourront lui accorder, les autres se repliant vers la polyculture.

PRODUITS DES PLANTES ET FRUITS OLÉAGINEUX EN CORRÈZE EN 1812

Quantité de noix produites : 22 900 hl
 Prix moyen de l'hectolitre : 96 F
 Prix de la fabrication de l'huile : 8 F
 (ces derniers payés sous forme de marc d'huile)

L'excédent est vendu aux départements suivants : Creuse, Haute-Vienne, Puy-de-Dôme, Loire, Haute-Garonne et Bouches-du-Rhône.

Moulins

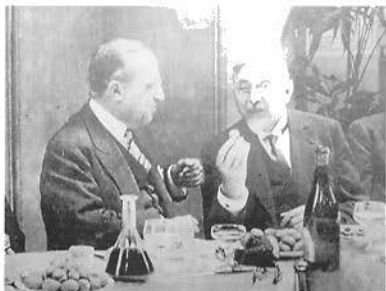
Tulle	13 pressoirs	2200 hl
Argentat	4 pressoirs	700 hl
Uzerche	1 pressoir	120 hl
Gimel	1 pressoir	8 hl
Corrèze	3 pressoirs	100 hl

Cependant on s'interrogera sur la raison profonde qui a fait choisir la noix plutôt qu'une autre culture. À cela deux explications peuvent être apportées, pour le Sud-Est. La première est d'ordre technique. Le mûrier disparaît, il faut le remplacer. La vigne pouvait faire l'affaire en augmentant sensiblement les surfaces plantées, à ceci près que le vin produit était dans ces régions de très mauvaise qualité et donc d'un faible rendement marchand. Ensuite, cet aspect économique est renforcé par un caractère très technique : il fallait 220 journées de travail pour cultiver un hectare de vigne qui rapportait peu, alors que 61 journées suffisaient pour un hectare de noyers d'un meilleur rapport.

Là, le lecteur curieux posera la question qui consiste à savoir pourquoi la noix possédait une meilleure valeur marchande à cette époque, fin du XIX^e siècle, alors que ce n'était pas le cas ne serait-ce que quelques années avant. La raison principale nous semble devoir être recherchée du côté de l'arrivée de la "gastronomie régionale".

À la fin du XIX^e siècle, en même temps que se développaient les moyens de transports – le train et surtout l'automobile – naissait le tourisme. Une des conséquences de ce dernier, et pas des moindres, fut l'apparition de la gastronomie régionale. Les journalistes parisiens, critiques culinaires baptisés les "gastros", quittèrent de plus en plus souvent la capitale pour aller à la découverte des régions de France et à la rencontre des bonnes tables de provinces qu'ils devaient faire découvrir à leurs lecteurs. Ce fut l'époque de la "mise en livre" de toutes ces recettes cam-

pagnardes et familiales qui font l'originalité de ce que l'on appelle la cuisine française traditionnelle.



*M. le Préfet et M. X.
en séance de dégustation
(La Vie lyonnaise)*

Mais en plus, ils s'ingénierent à découvrir, ou à inventer, un produit spécifique à chacune des régions : à Grenoble ce fut la noix.

C'est là sans doute que nous pouvons trouver l'origine de cette extraordinaire promotion que connut la noix sur les marchés. En corollaire du développement de la "Noix de Grenoble", toutes les productions de noix augmentèrent, tant dans le Sud-Ouest de la France que dans d'autres régions, ainsi que dans d'autres pays comme la Roumanie et l'Italie, où les négociants allaient s'approvisionner.

Pareillement, la production américaine augmenta – on sait combien les Américains ne délaissent jamais un marché en progression.

Le développement du marché de la noix provoqua, on s'en doute, d'une part, l'apparition de quelques malveillances et, d'autre part, le besoin de se protéger contre les importations : ce fut l'origine de la naissance des syndicats de producteurs et des comités de négoce, ainsi que de la bataille pour l'obtention d'une appellation d'origine contrôlée.

Cette histoire-là occupera un prochain chapitre.

Revenons au noyer et à la noix. S'il est assez facile d'en conter l'histoire en Dauphiné, la rareté des sources livresques rend l'exercice plus ardu pour les autres provinces ou régions. Cependant le chapitre "Noix" du livre de Charles Baltet (*Les Fruits populaires*, 1889) nous donnera une assez bonne image de ce que fut, jadis, la culture du noyer en France.

« Nous sommes en présence d'un fruit qui supporte les fatigues de l'emballage et des voyages sans en porter de traces. L'arbre ne nécessite aucune opération de culture ; il redoute seulement les situations froides, humides ou exposées aux gelées printanières. Les hivers terribles de 1709, de 1829, de 1871 et de 1879 ont anéanti un nombre considérable de noyers. Et cependant, la statistique officielle de 1885 fixe la récolte des noix, en France, à 1 590 182 quintaux évalués à 26 028 462 francs. [...]

« Partout la noix de l'Isère fait prime sur le marché. En 1885, sa production atteignait 84 688 quintaux. [...]

« La Dordogne approche de ce chiffre, à 10 000 quintaux près. En effet, le Salardais exploite le noyer sur les plateaux abrités, les croupes des collines, les vallées et la rive des chemins ruraux. Le canton de Thenon est celui qui, relativement à son étendue, possède le plus grand nombre de noyers. Un agriculteur d'Excideuil nous affirme que, dans son canton, les noyers produisent facilement 4 à 5 hectolitres.

« Les chiffres officiels de la récolte accusent encore 235 613 quintaux dans la Corrèze, 71 500 dans la Drôme, et 146 355 dans le Lot.

« Dans le Lot, des arbres gigantesques ont rapporté jusqu'à 12 quintaux de noix ; ce département compte 3 000 hectares de noyers sur alluvions et calcaires, et plus de cent machines à huile de noix.

« Le Puy-de-Dôme, l'Ardèche, la Savoie, les Alpes et toute la région de la vigne comptent de nombreux représentants d'une espèce aussi précieuse au point de vue comestible ou industriel.

« En Corse, les noyers renommés de Santa-Lucia et Omessa rapportent, à quarante ans, jusqu'à trois hectolitres de fruits [...]

« [...] Cet arbre utile est justement considéré dans les contrées qui ne bénéficient pas de l'influence du climat cher au vignoble.

« La Brie, la Beauce, le Morvan et la région Est trouvent sous son ombrage plus ou moins salulaire de bonnes provisions de cerneaux en été, et de noix pour la consommation d'hiver et pour le marché. »

Voilà bien là le propre du noyer : cultivé à peu près partout en France, on le plantait en bordure des champs ou des vignobles. Sa production représentait un appoint qui, sans être considérable, était appréciable. C'est, par exemple, le cas du Maine-et-Loire, comme nous l'explique Gérard Ducarme, conseiller forestier à

la Chambre d'agriculture : « Le Maine-et-Loire et particulièrement le Baugeois (quart nord-est du département) a été jusqu'aux années 1960 une importante place commerciale de la noix pour l'ouest de la France. En effet, les sols argilo-calcaires du Noyantais et du Saumurois, les faibles gelées printanières en Anjou et l'existence de petites exploitations agricoles à la recherche de revenus complémentaires avaient favorisé le développement des noyeraies linéaires à la périphérie des cultures. Les bouleversements technico-économiques de l'agriculture ont provoqué la disparition du noyer ».

La mauvaise réputation. Mythologie et symbolisme

Dans *Le Rouge et le Noir*, Stendhal écrit : « Huit ou dix noyers magnifiques étaient au bout du verger ; leur feuillage immense s'élevait peut être à quatre-vingts pieds de hauteur. "Chacun de ces maudits noyers, disait monsieur de Rénal quand sa femme les admirait, me coûte la récolte d'un demi-arpent, le blé ne peut venir sous leur ombre" ». On a souvent prêté au noyer, à l'instar de monsieur de Rénal, des influences maléfiques selon lesquelles rien, ou presque, ne pousserait sous son ombrage ou à proximité de l'arbre. Ainsi, F. Peneveyre écrit : « On dit aussi que malgré les engrais apportés au pied des noyers, l'herbe n'y pousse pas fort ; nous croyons qu'il y a une influence des eaux de pluie qui, en tombant sur les feuilles, se chargent de tanin, ce qui empêcherait l'herbe de croître abondamment sous le noyer ». Certains ont aussi évoqué l'existence d'une substance toxique, le juglon, contenue dans les racines et les feuilles et qui serait à l'origine du dépérissement de toute plante voisine d'un noyer. Ceci expliquerait bien des croyances de jadis, notamment celle qui raconte que les racines de noyer qui pénètrent dans une étable y font périr les animaux.

Cette mauvaise réputation qui entache l'image du noyer est grandement augmentée et confortée par l'accusation selon laquelle le noyer provoquerait des maux de tête.

Pline, déjà, n'écrivait-t-il pas : « Son ombre appesantit et offense le cerveau des hommes et porte nuisance à tout ce qui est planté autour » ! De nos jours encore, on déconseille vivement aux promeneurs de se reposer, pis encore de s'assoupir à l'ombre d'un noyer. Peneveyre demeure sceptique : « À tort ou à raison, on attribue une influence funeste à son ombrage épais et frais ; nous croyons que les accidents ont atteint des imprudents qui, mouillés de sueur, ont séjourné trop longtemps sous l'ombrage et ont été saisis de frissons ; en tout cas, on peut y laisser les chevaux sans danger, surtout en été ; sous les noyers, plus de taon ».

Cette accusation serait-elle si inexacte que dans l'Antiquité on la colporta bien au-delà des écrits de Pline et bien avant lui ?

Certains auteurs latins expliquèrent que le nom grec de la noix, καρυν, karuon, aurait trouvé son origine dans le mot kara, kara, la tête. Là, on ne peut s'empêcher de voir l'analogie de conformation qui existe entre le cerneau de la noix et les hémisphères cérébraux.

Alors, analogie de conformation ou pouvoir maléfique ? Si la première explication séduit par sa rationalité apparente, la mythologie et la superstition obligent à prendre la seconde en considération.

D'après Jacques Brosse la mythologie pré-hellénique aurait consacré le noyer à Kar ou Ker, divinité de la mort. On retrouve cette idée de la mort dans la mythologie grecque avec Carya, jeune fille de Laconie qui fut changée en noyer.

Carya était fille du roi de Laconie, Dion, époux de Amphithéa. Ils avaient trois filles : Orphé, Lyco et Carya qui avaient reçu d'Apollon, fort bien accueilli par Amphithéa au cours d'un séjour en Laconie, le don de prophétie à la condition qu'elles ne trahissent jamais les dieux et qu'elles ne cherchent pas à savoir ce qui ne les concernait point. Un jour vint Dionysos qui aima Carya et en fut aimé. De retour de son voyage autour de la

Terre, il revint en Laconie poussé par son amour. Hélas, les sœurs de Carya espionnèrent les amants, malgré les avertissements nombreux et réitérés de Dionysos. Elles furent changées en rocher, à l'exception de Carya qui elle fut changée en noyer. Dès lors, on lui rendit un culte sous le nom d'Arthémis Caryatis.

Plus proche encore de la mort serait le mythe de la déesse des enfers, Perséphone, ou Proserpine en latin, fille de Zeus et de Déméter enlevée par Hadès alors qu'elle n'était encore qu'une très jeune fille que l'on désignait par le nom de Cora – nom d'essence pré-hellénique, selon J. Brosse qui fonde son analyse sur les analogies linguistiques existant entre Kar, Ker, et Cora ou Corée.

Au-delà des mythes vivent superstitions et rites de toutes sortes. Le noyer n'échappe pas à la règle ; ainsi en Italie les sorcières se réunissaient sous les noyers, comme sous celui céléberrime de Benevento. Ce noyer doit sa gloire à ce que les magiciennes et les sorcières de cette région du nord-est de Naples l'avait érigé en lieu de rendez-vous. Il devait bien posséder quelque pouvoir magique car il ne disparut qu'au XVII^e siècle, alors qu'on parlait déjà de lui au VII^e siècle quand Barbatius, l'évêque de la ville, voulant éliminer les pratiques païennes, l'avait fait arracher en exorcisant le diable qui apparut alors. Ce fut en vain, car un autre noyer repoussa en lieu et place du précédent après la mort de l'évêque.

Heureusement, il existe au moins trois moyens pour l'homme de se protéger des "maléfices" de cet arbre. Le premier consiste à enlever un peu de l'écorce de l'arbre, le deuxième à casser une petite branche, et le troisième à lancer une pierre contre le tronc.

Mais il n'existe point d'être vivant, fût-il un arbre, totalement mauvais, aussi attribuait-on au noyer quelques vertus comme le laisse à penser la tradition selon laquelle il faut suspendre, pendant la nuit de la Saint-Jean, des branchettes de noyer au-dessus des portes, des fenêtres, et dans les étables. N'est-il pas aussi

l'Évangile des quenouilles qui nous enseigne que pour se faire aimer il faut placer dans le soulier gauche de l'être aimé une feuille de noyer cueillie la nuit de la Saint-Jean. Et enfin, les Romains n'appelaient-ils pas le noyer *Jovis Glans*, gland de Jupiter, car ils pensaient que le dieu leur avait offert cet arbre porteur de fruits si féconds.

On voit là se refermer le cercle mythologique autour de cet arbre mystérieux : *Carya* transformée, parce que punie, en noyer, et à qui on rend un culte à Artémis Caryatis. Il faudrait s'interroger sur le rapport qu'Artémis entretient avec la magie, et aussi sur le culte qui lui est rendu à Ephèse, où elle était assimilée à une déesse asiatique de la fécondité... Ne fait-on pas aussi parfois d'Artémis la fille de Déméter, déesse de la terre cultivée, de la terre féconde, dont la fille Cora ou Corée fut enlevée par Hadès ?

Jusqu'à certains « glossaires irlandais, dit le *Dictionnaire des symboles* de J. Chevalier et A. Gheerbrant, qui traduisent le nom d'Eithme, allégorie féminine de l'Irlande, par noix, assimilant l'antroponyme au substantif *eitne*. L'étymologie est purement analytique, sans valeur linguistique, mais elle fait penser à une conception analogue à celle de l'œuf cosmique : Irlande est en effet un macrocosme en réduction ».

Ainsi, si l'arbre est maléfique, le fruit est bénéfique. Il est signe de fécondité et d'abondance. On retrouve avec la noix toute la symbolique de la coquille, comme le rappelle G. Durand dans *Les Structures anthropologiques de l'imaginaire* : « Les images de la coquille de noix, si fréquentes dans nos contes ou dans les rêveries lilliputiennes, se ramènent plus ou moins à celle du germe enfermé, de l'œuf ».

À cet instant rappelons-nous que la coquille, symbole de la fécondité, est liée à la mort, car pour qu'il y ait la vie il faut détruire l'occupant primitif de la coquille. On pourrait aussi assimiler

la noix à la perle, fruit de la coquille, qui, comme l'amande, image d'une goutte de sperme ou de rosée, symbolise la force génératrice, d'où son rôle dans les rites de renaissances ou dans les funérailles. Cependant, il nous faut avouer que nous n'avons trouvé, à ce jour, aucun rite ni tradition funéraires utilisant la noix. À peine pourrait-on citer, et il s'agirait d'une mort symbolique, le fait que dans l'Antiquité les mignons abandonnés par leur maître qui se mariait, jetaient des noix pour montrer qu'ils quittaient l'enfance.

Dans la tradition antique, comme dans celle populaire plus récente, c'est au mariage que la noix apportait sa contribution.

Puisqu'elle est un fruit bien protégé, elle était un symbole religieux dans les noces, d'après Pline. C'est ainsi qu'on jetait des noix aux enfants le jour des noces, mettant ainsi l'union sous la protection de Jupiter. Les noix avaient alors deux missions importantes : leur craquement devaient cacher les cris de la jeune mariée, et, lorsque, tombant, elles rebondissaient, elles manifestaient, par leur pouvoir aphrodisiaque, un bon présage pour la nuit de noces. À la valeur propre à la noix s'associe celle du "lancé" qui possède un pouvoir prophylactique et fécondant.

On retrouve de façon éparse cet usage du lancé de noix dans le folklore européen, comme à Gaillac dans le Tarn, où l'assistance, au XIX^e siècle, arrosait copieusement les jeunes époux agenouillés d'une pluie de noix.

Dans les Hautes-Alpes, conte l'Annuaire de la Cour royale de Grenoble en 1841, c'était à une tout autre pratique qu'on soumettait les jeunes époux. On leur offrait deux noix confites et un verre de liqueur pour montrer qu'ils devaient être unis comme les deux coquilles d'une noix.

À Granzay, dans le Poitou, existait, dit-on, un noyer d'une taille impressionnante qui produisait des noix aussi grosses qu'un œuf d'oie. On l'avait baptisé le "noyer de la mariée", car la tradition voulait que, le jour des noces, les mariés et leurs invités

viennent danser autour, ce qui devait avoir comme conséquence que la jeune mariée soit riche en lait lorsqu'elle aurait un enfant.

La noix ne servait pas le seul jour du mariage, si cette expression nous est permise. Dans la Rome antique les enfants utilisaient des noix pour leurs jeux comme aujourd'hui les bambins utilisent des billes.

Van Gennep a décrit le jeu de "cagna" pratiqué en Dauphiné : les joueurs ont devant eux un petit tas de noix. À tour de rôle chacun d'eux en prend un certain nombre dans sa main ; pendant qu'il fait cela, les autres détournent la tête. Il présente ensuite son poing fermé à l'assemblée en disant : *davinà !* Chacun ayant prononcé un chiffre, il ouvre la main, compte les noix, celui qui a donné le bon chiffre a gagné et reçoit les noix. Ceux qui ont perdu donnent à celui qui faisait deviner autant de noix que l'écart. Il était interdit de présenter le poing vide.

Il n'aura échappé à personne que les énormes noix du "noyer de la mariée" de Granzay ne pouvaient pas laisser indifférents les enfants du lieu. Ces noix, ils les appelaient les "calàs à moulin" puisque c'était à cette utilisation qu'ils les destinaient. On faisait rougir un fer dans la cheminée pour s'en servir pour percer longitudinalement la noix. Avec quelque difficulté on extrayait le cerneau, et on installait un axe surmonté de deux planchettes. L'axe de ce moulin était animé par une ficelle passée par l'orifice latéral.

Mais la noix est avant tout un fruit pour la consommation du récoltant ou pour le commerce. D'elle on utilise essentiellement la graine, ou cerneau, qu'il faut séparer de la coquille. Cette extraction du cerneau donnait lieu à des soirées détendues, l'hiver, devant la cheminée : la mondée, en Dauphiné ; ailleurs, la mondaison, la noyerie ou les écales. Quelle que soit l'appellation, le protocole était toujours le même. On se rassemblait entre amis, autour d'un vin chaud et de pâtisseries. Un homme ou deux s'asseyaient à l'écart à côté d'un baquet contenant les noix, une planchette ou une tuile sur la cuisse, et avec un petit maillet ils

brisaient les noix en essayant de ne pas endommager le cerneau. Les noix à la coquille brisée rejoignaient un autre baquet dans lequel puisaient les autres convives qui séparaient coquilles et cerneaux. Les cerneaux étaient répartis suivant leur qualité : les plus beaux serviraient à la pâtisserie et à la confiserie, les autres iraient au moulin à huile.

Médecine populaire

Protégé par Jupiter, le noyer ne pouvait pas être absent de la pharmacopée ancienne et de la médecine populaire : les produits issus du noyer figuraient dans la pharmacopée de 1818, 1866 et 1884.

Mithridate recommandait l'usage de la noix contre les venins et les poisons. Son antidote se composait ainsi : 2 noix, 2 figes, 20 feuilles de rüe, 1 gros de sel triturés et réduits en poudre.

Pline mélangeait les noix avec de l'oignon, du sel ou du miel. Des noix, il disait « qu'elles produisent certaines effluves qui vont au cerveau. Les noix fraîches sont huileuses ne facilitant pas la digestion, elles peuvent provoquer des maux de tête ». Il ajoute « qu'elles risquent de faire tousser et vomir, mais que, mangées préalablement, elles pourraient servir de contre-poison ». Pline conseille de mélanger de la rüe à de l'huile de noix pour lutter contre les angines. Mélangées à du miel, elles constituent un excellent remède contre les inflammations des oreilles et des "mamelles", ainsi qu'un baume excellent pour guérir les luxations. Il recommande aussi de piler les coquilles de noix qui seront employées à la confection de ciment pour soigner les caries.

On voit déjà se dessiner toute l'étendue des bienfaits que peuvent apporter les noix et le noyer ; car tout fut utilisé : la feuille, le cerneau, la coquille, le brou et même l'écorce. La tradition prête à la noix des propriétés stomachiques, astringentes, dépuratives, vermifuges, antiseptiques, antiscrofuleuses, antirachitiques, toniques du cuir chevelu, antalgiques, voire antiépileptiques.

De Castaigne dans son *Paradis terrestre*, en 1615, indiquait : « Pour guérir ceux qui tombent du haut mal caduc par la vertu de l'arbre des noix, prenez cinq ou six poignées de feuilles de noix le jour et fête de la nativité de la Saint-Jean-Baptiste et autant de petites noix vertes du dit arbre qui seront pilées, et mettez tout dans une bouteille de verre avec deux quarts de bonne eau-de-vie et le matin à jeun donnez leur en à boire un demi-verre et sans faillir seront bientôt guéris ».

Le professeur Offner et le docteur Leclerc, vifs partisans de la "théorie de la signature", soignaient les maux de tête et les maladies mentales grâce à la noix dans laquelle ils voyaient une figure de la tête humaine : le brou représentant le cuir chevelu, la coquille les os du crâne, le cerneau étant le cerveau.

La Médecine et la Chirurgie du pauvre, livre publié au XVII^e siècle, indiquait un mélange d'huile de noix et de peau de crapaud pour soigner les dartres. L'huile y était recommandée, bue à jeun, comme vermifuge ; en massage du cuir chevelu pour empêcher la chute des cheveux ; en onction pour lutter contre la gale ; et enfin, une omelette à l'huile de noix posée sur le ventre devait guérir des coliques.

Dans des temps moins anciens, au XIX^e siècle, en Dauphiné, on utilisait les feuilles de noyer en application contre les hémorragies, les blessures et les coupures. On fabriquait aussi un dépuratif en faisant cuire des feuilles de noyer dans du vin rouge.

Aujourd'hui, la phytothérapie fait toujours appel au noyer et à la noix suivant les indications portées dans les tableaux présentés dans les pages suivantes.

On utilisait aussi les feuilles de noyer en médecine vétérinaire sous forme de décoction soit comme vermifuge, soit pour laver les chevaux afin de les protéger contre les taons.

En 1936, au Congrès de la "Noix de Grenoble", le professeur Offner, président du Comité des Alpes des Plantes médicinales et à essence, avançait qu'on utilisait en France environ 80 tonnes

USAGE INTERNE		
PARTIE UTILISÉE	MODE D'UTILISATION	MALADIES
feuille	infusion	engorgement des voies digestives vers intestinaux manque d'appétit anémie manque de tonus dépuratif jambes enflées manque d'appétit
brou	macération dans du vin rouge	manque d'appétit stimulation du système digestif antirachitique
écorce	infusion	ictère (jaunisse) rougeurs de la peau pustules

de feuilles de noyer par an. La plupart venaient du Massif Central, du Livradois, du Limousin et du Lyonnais. Le Dauphiné en fournissait peu, tandis qu'on voyait monter la concurrence de l'Italie où la main-d'œuvre était à bas prix.

L'analyse bibliographique disponible dans les principales bases de données depuis 1972 montre que très peu d'études pharmacologiques ont été consacrées aux produits de la noix et du noyer. Nous nous satisferons donc, à titre de conclusion provisoire, en citant le professeur Cœur, de la faculté de pharmacie de Grenoble, lors de son intervention au Colloque international de la noix à Grenoble en 1971 : « Les principes actifs responsables de ces diverses activités ont été soumis à de rares investigations. Il faut cependant signaler que Tanret – connu pour ses travaux sur l'ergot de seigle – a isolé de l'enveloppe verte de la noix et des feuilles un alcaloïde qu'il a nommé juglandine. Brisemort devait, de son côté, identifier un produit nouveau, la juglone, qui est une naphtoquinone aux propriétés purgatives ».

USAGE EXTERNE			
PARTIE UTILISÉE	MODE D'UTILISATION	USAGE	MALADIES
feuille	décoction	gargarisme injections vaginales bains lotion compresse	angines pertes blanches métrites vaginits engelures jambes enflées transpiration chute des cheveux ulcères leucorrhée inflammation des paupières impétigo panari teigne
bourgeon	onguent	applications massages	tonique du cuir chevelu antipelliculaire
brou	décoction	gargarisme injections vaginales lavement	angines pertes blanches métrites vaginits diarrhées
écorces de jeunes arbres	broyage	applications	cors verrues

RECETTES

Engelures

Se baigner les mains 2 à 3 fois par jour dans une décoction de 50 g de feuilles de noyer et 100 g d'écorce de chêne pour 1 litre d'eau.

Après chaque bain se frictionner les mains à l'huile camphrée puis les masser avec de l'huile de foie de morue.

Jambes enflées

1. *Prendre des bains de jambes dans une décoction très chaude de feuilles de noyer : 450 g de feuilles dans 3 litres d'eau fraîche, porter à ébullition et maintenir celle-ci quelques minutes puis passer. Après ce bain, asperger les jambes d'eau fraîche.*

2. *Boire 10 jours par mois 3 tasses par jour au moment des 3 repas une infusion de 10 g d'écorce de bourdaine, 10 g de feuilles de noyer et 15 g de racine de chiendent ; faire infuser 10 minutes et passer.*

Transpiration excessive des pieds

Frictionner à sec avec du savon de Marseille puis tremper les pieds dans un bain d'eau tiède dans laquelle on a fait fondre une bonne poignée de sel marin, ou une poignée d'oseille, ou encore une poignée de menthe.

Au sortir de ce bain se frictionner les pieds avec une lotion composée de 100 g de décoction de feuilles de noyer, 50 g de glycérine et 50 g d'eau de rose.

Décoction : 20 g de feuilles de noyer pour 200 g d'eau froide, faire bouillir 10 minutes puis passer.

Après avoir bien frictionné les pieds, les poudrer ainsi que l'intérieur des chaussettes avec du talc ou un mélange de 50 g de talc et de 10 g de bismuth.

Transpiration des pieds et des aisselles

Laver avec une décoction de 25 g de feuilles de noyer, 25 g de fleur de lavande, 20 g d'écorce de bouleau et 20 g d'écorce de chêne dans deux litres d'eau. Faire bouillir 2 minutes.

Onguent pour le cuir chevelu

Mettre à bouillir 30 minutes une poignée de bourgeons de noyer dans 300 g de graisse de porc très fraîche. Placer le mélange dans un récipient puis triturer pour écraser les bourgeons et les incorporer à la graisse.

Ébénisterie

La fabrication des meubles est née de besoins strictement utilitaires, aussi n'allait-on pas chercher le bois très loin de chez soi, comme plus tard on le fera pour satisfaire des besoins plus "artistiques". Au Moyen Âge, les charpentiers, les huchiers, puis, dès 1371, les menuisiers utilisaient les bois indigènes comme le chêne, le tilleul et bien sûr le noyer. À partir du XVI^e siècle le meuble domestique acquit un statut d'objet décoratif, et de nombreuses structures en réhaussèrent l'aspect. Il fut de plus en plus décoré ; on y ajoutait des incrustations diverses, et les ébénistes, apparus au XVII^e siècle, utilisaient fréquemment la marqueterie.

Il semblerait que le noyer ait été moins employé à partir de la Renaissance, au profit du chêne. La chose n'est pas si simple que certains auteurs le disent. Le noyer ne disparaît pas de la fabrication des meubles, mais, bois dur, il se prête moins facilement à la sculpture que d'autres. En outre, si le noyer apparaît moins dans la fabrication des meubles de luxe au fil des siècles, c'est que d'autres bois arrivent en force à l'atelier, comme le sycomore, le frêne, le platane et de très nombreux bois exotiques. Enfin, le noyer a tendance à se colorer sous l'action de la chaleur et de l'humidité ; or, à certaines époques, notamment de la fin du XVIII^e siècle jusqu'au milieu du suivant, les goûts se portaient vers des bois très clairs. Cependant, dans leur manuel d'ébénisterie, Noshan et Maigne écrivent : « Après l'acajou, le bois de noyer est celui qui joue le plus grand rôle dans l'ébénisterie », et il est assez facile de montrer que le noyer, arbre géographiquement proche de l'utilisateur, fut toujours très répandu dans la fabrication des meubles paysans.

Quoiqu'il en soit des remarques de certains auteurs, le noyer ne disparut pas, à l'instar de la réplique de La Flèche, dans *l'Avare* de Molière (acte II, scène 1) : « Plus une grande table de bois de noyer, à douze colonnes ou piliers tournés, qui se tire par les deux bouts, et garnie par le dessous de ses six escabelles ».

Le noyer est un bois dur, brun roux, abondamment veiné, avec des plages de teintes différentes assez marquées. Son grain est fin. On utilise surtout le bois de cœur ou duramen qui prend bien le poli, et qui est peu susceptible de "travailler" et de se fendre.

Le bois blanc ou aubier pourrit très rapidement et les insectes l'infestent facilement. Il est majoritairement présent dans les jeunes arbres de 20 ou 30 ans ; la proportion s'inverse en même temps que l'arbre vieillit.

La nature du sol a aussi une influence sur la qualité du bois.

Les terrains secs et pierreux confèrent au bois de noyer un grain plus fin que les terrains humides.

Noshan et Maigne nous apportent une description élogieuse du bois de noyer : « Dans le commerce, on distingue deux sortes de noyer, le noyer blanc et le noyer noir. Le premier est le plus commun, mais le moins estimé ; c'est avec lui que se fabriquent les meubles ordinaires. Le second, qu'on appelle aussi noyer d'Auvergne, ne le cède à l'acajou que sous le rapport du brillant. Pour tout le reste, il lui est égal. Comme ce dernier, il est tantôt simplement veiné, tantôt ronceux, moucheté, flambé, moiré, chenillé, etc., etc. La teinte rosée qu'il prend en vieillissant ajoute encore à sa beauté ».

Le noyer est essentiellement utilisé en ébénisterie sous sa forme brute, mais les énormes loupes qui parfois se développent sur les troncs et les grosses branches, sont très recherchées à cause des magnifiques dessins qu'elles présentent.

Le travail du noyer commence bien avant l'atelier de l'ébéniste.

Une des caractéristiques du noyer est d'être arraché avec sa souche, jamais, ou presque, scié ou abattu à la hache. Les grumes, lors de leur arrivée à la scierie, sont réparties en trois catégories, en fonction de leur destination :

- le bois à tranchage ;
- le bois à sciage ;
- les surbilles et les branches.

La sélection des bois de tranchage est une opération délicate au regard du prix que peut valoir une feuille de plaquage. Une erreur d'estimation peut entraîner une perte considérable sur le rendement.

Le bois de sciage est destiné à l'ébénisterie. Les billes restantes servent à la fabrication de sièges, de sabots ou, rejoignent la tournerie.

Ne risque-t-on pas de voir disparaître le noyer en tant que bois d'usage ? C'était le cri d'alarme que lançait, en 1971, le Syndicat national des exploitants et scieurs de bois de noyer, craignant le faible renouvellement des plantations. Nous ne rentre-rons pas ici dans une discussion de spécialistes, dont nous retiendrons cependant que la production de noyer à bois n'est encouragée que depuis peu d'années, or, il faut soixante à soixante-dix ans avant d'obtenir un arbre de bonne qualité pour le sciage.

Ce même cri d'alarme, nous le retrouvons dans la brochure éditée par la F.R.I.N.O.P. à l'occasion du 1^{er} Forum de la Noix tenu en 1993 à Terrasson : « Le réservoir régional (Sud-Ouest) de bois à noyer serait tellement épuisé que certains estiment qu'il faudra attendre quarante à cinquante ans pour le reconstituer. Un délai inévitable malgré les efforts de replantation entrepris grâce aux nouvelles plantations dites à double fin : bois et fruits ».

Nous ne redirons pas ici les causes multiples et variées de la disparition du noyer. Ce qu'il convient surtout de retenir, c'est que là où de nouvelles plantations furent effectuées, elles intéressaient surtout des "noyers à fruits" à production rapide où le bois n'est que de piètre qualité. Pour faire face à la demande importante de bois de noyer, l'Institut de développement forestier a été conduit à développer la culture du "noyer à bois", animant un programme dont l'objectif de plantation est de 1 000 hectares par an.



Armoire en bois de noyer réalisée par "Noyer de France", à Thenon, en Dordogne

On peut donc considérer aujourd'hui que la culture du noyer à bois est distincte de la production fruitière, même si certaines régions restent attachées au "noyer à double fin".

L'exemple de la Gironde est démonstratif de cette évolution. Le remplacement des noyers haute tige par des noyers basse tige à la suite du gel de 1985 et des opérations de remembrement, pour satisfaire à une nécessité de production rapidement rémunératrice, a fait disparaître, ou presque, la filière traditionnelle du bois de noyer. On note cependant une relance de la culture du noyer à bois sur l'est de la Gironde : Entre-deux-Mers et Bazadais, vallées de Garonne, Dordogne, Ciron et Dropt.

En Maine-et-Loire, autre exemple, la replantation de noyer à bois s'exprimait ainsi pour 1993 :

Juglans Nigra 4,34 ha

Juglans regia 22,14 ha

Les grumes sur pieds se sont vendues (1994/95) au mètre cube dans une fourchette de prix allant de 1 100 francs et 6 125 francs, pour un volume moyen par tige de 0,8 mètre cube par unité. Il faut noter, ce qui valorise l'exemple, que le sud-ouest du département – le Choletais – constitue, avec le nord de la Vendée, la première région française pour la seconde transformation du bois, c'est-à-dire l'industrie du meuble. C'est dire que le noyer est aussi très sollicité par les entreprises de placage.

En outre, le Maine-et-Loire n'a pas attendu ces dernières années pour ce préoccuper du problème du noyer à bois, comme en témoigne Gérard Ducarme : « En matière de recherche et de développement, il convient de signaler qu'à la demande du ministère de l'Agriculture, confronté à l'importante pénurie de bois précieux après la Première Guerre mondiale, des expériences de production intensive ont été mises en place. C'est ainsi que l'agronome grenoblois, Louis Garavel, a eu l'occasion d'implanter sur les bords de la Loire, au sud d'Angers, un *Juglandatum* en 1927, aujourd'hui disparu. Il devait cependant récidiver, à la

demande du C.O.M.A.G.R.E.F. dans les années 60, en installant dans le Saumurois une collection unique en France de près de 500 espèces des genres *Juglans*, *Carya* et *Pterocarya* de toutes les parties du globe. Ce *Juglandatum* est actuellement visible en forêt domaniale de Milly (canton de Gennes). »

Usages divers

Rarement végétal aura autant donné à l'homme. Outre à la médecine populaire, à l'ébénisterie, à l'alimentation, le noyer offre à d'autres activités de multiples usages.

Le bois de noyer est très fréquemment utilisé pour décorer les habitations. Ainsi, de nombreuses maisons et châteaux possèdent des planchers et des plafonds en noyer : comme le Centre d'études nucléaires de Grenoble dont un des murs du hall d'entrée est entièrement recouvert de noyer massif, nombreux sont les châteaux et les maisons bourgeoises pour lesquels on fit appel au noyer brut ou en plaques pour décorer un ou plusieurs murs.

L'artisanat d'art, lui aussi, s'est emparé de ce bois merveilleusement veiné pour fabriquer, par exemple, des couverts à salade, des saladiers, des casses-noix, etc., ou encore des semelles de galoches et des sabots. En Aveyron on fabrique toujours des boules pour jeu de quilles à partir de culées de noyers.

Il est jusqu'à l'industrie de l'armement, notamment pendant la Première Guerre mondiale, qui recourait au noyer pour y tailler des crosses de fusil. On parle ainsi du lourd tribut payé de ce fait à la nation par le noyer du Périgord durant cette période : nombreux, dit-on furent les arbres abattus et transformés en crosses de fusils. Aujourd'hui encore, les tourneries du Sud-Ouest de la France fabriquent des ébauches de crosses de fusil de chasse. Jusqu'en 1984-85, 30 000 personnes environ vivaient de la fabrication de crosses de fusils en noyer, dont 400 dans la zone de Sarlat, Brive, Périgueux.



Marqueterie et crosses de fusils en noyer réalisés à La Bachellerie, en Dordogne



Fauteuil en bois de noyer

Dans les années 1990, seulement 230 personnes, pour la France entière, tournaient encore des crosses en noyer, alors que le marché annuel de fusils atteignait 300 000 pièces.

Avant d'utiliser le bois, on peut aussi, l'arbre étant bien vivant, se servir de ses feuilles pour lutter contre les fourmières, qu'on asperge d'une décoction de feuilles. Certains auteurs recommandaient de frotter les branches des pommiers avec des feuilles de noyer pour protéger le pommier contre les invasions de pucerons lanigères.

Plus connue de tous est l'utilisation de la teinture de brou de noix pour colorer les bois clairs.

Il en va jusqu'à la coquille vide, entière ou broyée, qui est utilisée. Broyée, elle sert dans la fabrication d'outils de forage, en aéronautique pour nettoyer les réacteurs, et dans la construction des fusées, comme isolant, car les coquilles de noix se carbonisent difficilement même à fortes températures, et surtout leur combustion est sans flamme.

Un certain nombre de brevets on été déposés, dans lesquels on préconisait l'utilisation de poudre de coquilles de noix : mélangée à d'autres produits pour le colmatage des fuites de circuit de refroidissement des moteurs d'automobiles ; mélangée à du néoprène et des résines phénoliques pour fabriquer des revêtements de sol, pour la fabrication de surfaces de freinage ; et enfin, mélangée à du henné et à du noir de fumée pour constituer un mélange à bronzer.

Quant aux coquilles entières, elles servaient, à la campagne, quand ils s'agissaient des noix-bijoux, à fabriquer des petits cofrets, des pilulliers. Certains orfèvres s'en sont emparés qui, en y ajoutant de minuscules charnières, en firent de véritables œuvres d'art. On les utilise aussi pour la décoration de l'arbre de Noël : noix reconstituées, puis peintes ou enveloppées de papier brillant, ou noix transformées en petits bateaux ou en noix-paniers... À moins qu'on ne préfère les noix-surprises...

Le noyer, un arbre domestiqué

Un peu de botanique

LE noyer appartient à la classe des dicotylédones, c'est-à-dire que son embryon possède deux lobes séminaux qui naissent autour de son axe. Une des caractéristiques principales des végétaux de cette classe est de posséder une racine principale en forme de pivot pourvue de nombreuses racines secondaires.

Affinant notre analyse nous installerons le noyer dans la sous-classe des apétales : végétaux chez lesquels la fleur, très primitive, ne présente pas de pétales. Allant encore plus avant dans le classement nous arrivons à l'ordre : pour le noyer il s'agit de l'ordre des amentales ou amentifères qui comprend les grands arbres forestiers feuillus.

Les fleurs de ces arbres sont groupées en inflorescences spéciales : les chatons (*amentum* en latin). Ces inflorescences sont soit toutes mâles, soit toutes femelles, portées par un même pied – la plante est monoïque – ou par des pieds différents dans le cas de plantes dioïques. Le noyer, lui, est monoïque avec les fleurs mâles portées par les rameaux de l'année précédente, alors que les fleurs femelles sont portées par les rameaux de l'année présente.

C'est grâce au vent que se réalise la fécondation, dite anémophile, qui donne naissance à un fruit : la noix. Ce fruit est une drupe déhiscence, ce qui est tout à fait remarquable, car les drupes sont en règle générale indéhiscence, c'est-à-dire que la partie charnue, autour du noyau, est conservée, attirant ainsi la gourmandise des animaux qui en assurent la propagation comme dans le cas de l'olive ou de la cerise.



Inflorescences de noyer
Photo Jean-Yves Catherin



Fruits verts et fruits éclatés

Photos Jean-Jacques de Corcelles (en haut) et Jean-Yves Catherin (en bas)

La noix, au contraire, perd cette partie charnue, le brou, qui se déchire lorsque le fruit est mûr, libérant la noix qui tombe, puis, au moment de la germination, le noyau (la coque) s'ouvre en deux valves.

Les différentes variétés de noyers

Il existe de très nombreuses variétés de noyers, dont certaines ne servent qu'à l'ornement, tel le noyer hétérophile (*Juglans Hétérophila*) qui présente des feuilles dissemblables ; ses branches retombent vers le sol et son fruit est extrêmement petit, avec une coque fragile. On le trouve aussi bien en Europe qu'en Asie et en Amérique.

Une autre variété de noyer d'ornement est représentée par le noyer à grappes, dont les fruits ont la grosseur de petits pois et se regroupent en grappes comme le raisin. C'est un arbre très sensible aux gelées qui mesure de 8 à 10 mètres de hauteur. Ses feuilles sont dentées, lisses et de couleur vert tendre. Cet arbre fut importé du pourtour de la mer Caspienne.

Citons enfin le noyer mis au point en 1940 dans les pépinières Leroy à Angers. Il s'agit du *noyer à rameaux*, dont les branches pendent, telles celles d'un saule pleureur.

Les espèces de noyers produisant des noix ou du bois commercialisables ont été, pour la majorité d'entre elles, décrites par Louis Garavel, ancien directeur départemental de l'agriculture à Grenoble, dans son livre *Le Noyer*.

Ces espèces sont originaires de l'hémisphère nord, à l'exception de quelques-unes qui viennent de l'Amérique du Sud. On les répartit en catégories suivant l'apparence de l'écorce de l'arbre jeune.

Les noyers blancs (*Sectum discaryon* de Dode) présentent une écorce lisse de couleur blanc net. Ces noyers offrent une très bonne qualité de fruit et de bois. Aucun autre noyer ne peut se prévaloir au même degré de ce double privilège.

Les noyers gris (*Cardiocrinon* et *Trachycrinon* de Dode) constitués par des variétés peu intéressantes pour la production de noix en Europe. On les trouve en Amérique du Nord et en Asie extrême-orientale.

Les noyers cendrés (*Juglans cinerea* et *Juglans cathartica* ou Butter Nut). Leur aire de production recouvre une partie de celle du *Nigra* ; elle s'étend au-delà de la frontière entre les États-Unis et le Canada. Les noix du noyer cendré n'alimentent qu'un réseau commercial très localisé. Son bois est particulièrement léger et peu teinté, lui valant le nom de White Walnut qui lui est souvent donné. Ce bois est assez recherché car, moyennant une teinture au brou de noix, il ressemble à s'y méprendre au noyer français. Mais Louis Garavel indique par quel moyen il est très facile de découvrir la supercherie : le bois de noyer cendré est plus léger, 450 kg au mètre cube contre 650 kg au mètre cube pour les noyers de France.

Outre ces espèces spécifiques, il peut exister des noyers hybrides qui ne donnent que peu de fruits et encore sont-ils de médiocre qualité gustative. Depuis la nuit des temps les variétés hybrides se sont réparties sur l'ensemble du globe en très grand nombre. S'il peut exister autant d'hybrides, c'est que le noyer possède des organes mâles séparés des organes femelles, et, en plus, chez un même arbre, les floraisons mâle et femelle sont décalées dans le temps. En conséquence, les organes femelles sont la plupart du temps fécondés par un pollen provenant d'un autre arbre.

Le grand nombre d'hybrides donnant le plus souvent des noix de mauvaise qualité et l'existence d'espèces d'arbres avec qui on peut les confondre expliquent peut-être les nombreuses critiques adressées à la noix.





Il y a, par exemple, les arbres ressemblants comme les *Carya* et les *Pterocarya* dont une douzaine d'espèces sont connues en Amérique du Nord en plus de celles, moins nombreuses, existant ailleurs.

L'espèce la plus répandue est *Carya Olivaformis* ou pacanier dont les noix sont appelées pacanes ou noix de pecan ; elles ont 3,5 à 5 cm de longueur et sont très consommées aux États-Unis.

La noix muscade du *Juglans moscata* est bien connue des gastronomes, c'est une épice renommée.

La noix amère du *Juglans amara* est un fruit ovoïde, mucroné et fort amer.

Enfin, nous pouvons citer la *Bresil nut* qui est un fruit sec originaire du Brésil. Il se présente, frais, dans une enveloppe de la grosseur d'une grosse mandarine et se compose d'amandes de forme allongée et courbée recouvertes d'une écorce.

Mais les plus connus des noyers sont ceux appartenant à l'espèce du noyer noir (*Sectum rhyzocaryon* de Dode), qui ont une écorce brune plus ou moins foncée. Ils n'ont que peu d'intérêt comme arbre fruitier. Ils sont originaires d'Amérique.

En France, le noyer est surtout représenté par le *Juglans regia* qui est un bel arbre pouvant atteindre jusqu'à 20 m de hauteur et un diamètre de 6 m. Cette espèce est la plus rustique et la plus résistante ; elle aurait été introduite en France au XVII^e siècle. Ce noyer constitue le porte-greffe de prédilection, car c'est celui qui résiste le mieux au virus du Cherry Leaf Roll (virus de l'enroulement des feuilles du cerisier, en abrégé CLRV) qui provoque chez le cerisier l'enroulement des feuilles, d'où son nom. Chez le noyer, il provoque la maladie de la ligne noire lorsque la variété est greffée sur un porte-greffe hypersensible. Cette maladie se manifeste par une nécrose au point de greffe, nécrose qui progresse tangentiellement, provoquant la mort de l'arbre lorsqu'il est totalement ceinturé.



Le **noyer noir d'Amérique** (*Juglans nigra*, **Black Walnut**), autrefois appelé noyer de Virginie, est surtout implanté depuis vingt-cinq ans dans le Périgord et dans la vallée de la Garonne. Les Américains l'appellent **Eastern Black Walnut**. Son introduction en Europe date du xvii^e siècle. En France, il est parfaitement rustique.

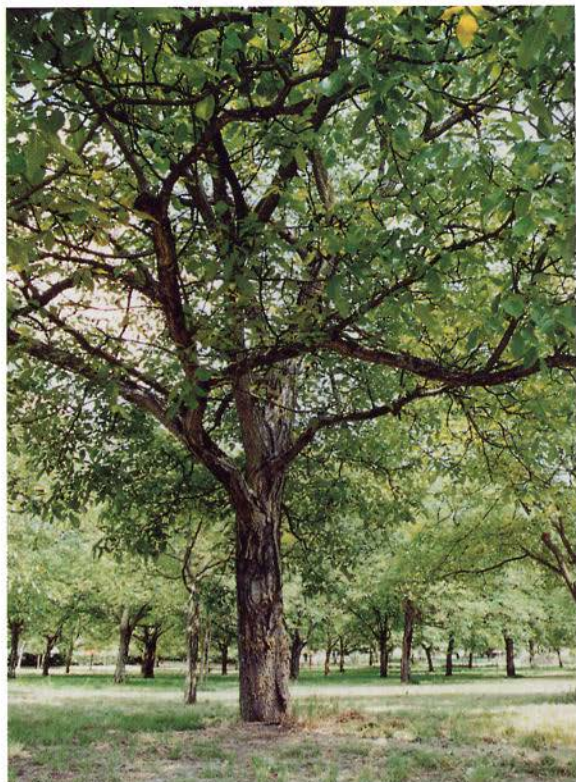
Il offre une mise à fruit sensiblement plus rapide que *Juglans regia*. Si *Juglans nigra* est peu sensible aux maladies des racines, son hypersensibilité au CLRV, qui se transmet aussi par le pollen des arbres atteints, en limite l'utilisation à des zones parfaitement exemptes de contamination. Sa croissance est rapide, mais sa culture en tant que fruitier est peu recommandée compte tenu de la petitesse de ses cerneaux et des difficultés à les extraire de la coquille ; en revanche, il est un excellent arbre à bois.



Jeune noiseraie

Photo Jean-Jacques de Corcelles

Ci-contre :
*Effets de la bactériose sur l'enveloppe
et cerneaux malades*
Photos Jean-Jacques de Corcelles



Noyer



Parmi les noyers noirs il y a aussi :

Rock Walnut ou noyer des Rocheuses, que l'on trouve dans la partie des Montagnes Rocheuses confinant au Mexique, en Arizona, au Nouveau-Mexique, dans la moitié est du Texas, et dans le nord du Mexique ;

Californian Black Walnut ou noyer californien, qui se répartit en *Juglans hindisii rehd* dans le nord de la Californie, et *Juglans californica* dans le sud. Ne supportant pas les hivers rigoureux, ils ne peut pas être importé en Europe.

Juglans sieboldiana maxim, *Juglans hindisii jeps* et *Juglans cinerea* ne sont pas utilisés en France tant leur greffage donne peu de résultat. De plus, ils sont hypersensibles au CLRV.

Outre ces principales variétés, il en existe bien d'autres, de moindre intérêt cependant. Depuis plusieurs années, l'Institut de la recherche agronomique cherche à mettre au point un noyer de haute qualité alliant un bon équilibre entre vigueur et production, et résistant au mieux aux maladies. Ainsi, l'I.N.R.A. a orienté ses recherches vers des hybrides interspécifiques, c'est-à-dire des arbres issus du croisement entre deux individus appartenant à des espèces différentes d'une même famille. Il a été obtenu des hybrides de *Juglans nigra* et *Juglans regia* ; *Juglans nigra torr* et *Juglans regia* ; *Juglans hindisii jeps* et *Juglans regia* ; ainsi qu'entre *Juglans sieboldiana maxim* et *Juglans regia*. Tous ces hybrides possèdent une vigueur bien supérieure à celle des arbres parents ; mais les hybrides de première génération sont hypersensibles au virus CLRV. Les recherches se poursuivent, notamment par l'utilisation du rétrocroisement qui amène à croiser un hybride de première génération avec un parent pour éliminer cet inconvénient.

Un tableau, en annexe, indique les qualités comparées de *Juglans regia* et de *Juglans nigra* ; un autre indique leurs caractéristiques respectives comme porte-greffes.

Les maladies du noyer

Outre la "ligne noire", un certain nombre de maladies affectent le noyer. Nous ne citerons que les plus fréquentes.

La bactériose du noyer

Particulièrement grave, elle peut occasionner jusqu'à 80 % de perte de récolte. Elle provoque une nécrose des tissus des jeunes organes de croissance. Alors que les rameaux de l'année ont encore leur forme herbacée, des zones vitreuses, vert foncé, apparaissent et se transforment en chancre.

Sur les feuilles, la bactériose se manifeste par des points translucides qui s'élargissent jusqu'à entraîner la mort de la feuille. Les fleurs, mâles comme femelles, sont atteintes, mais c'est sur le fruit que l'attaque paraît le plus spectaculaire : des petites taches d'abord vitreuses puis noirâtres apparaissent à son extrémité. Ces taches se creusent en des dépressions qui peuvent atteindre 2 à 3 cm². La maladie évolue en attaquant la coque, qui noircit, puis le cerneau. Cependant, une attaque tardive des fruits ne dépasse qu'exceptionnellement la coque.

Une autre bactérie attaque le tronc en provoquant de petites fissures de l'écorce par lesquelles s'écoule un exsudat rouge-brun.

Cette maladie est peu fréquente en France, si ce n'est dans le département de l'Isère.

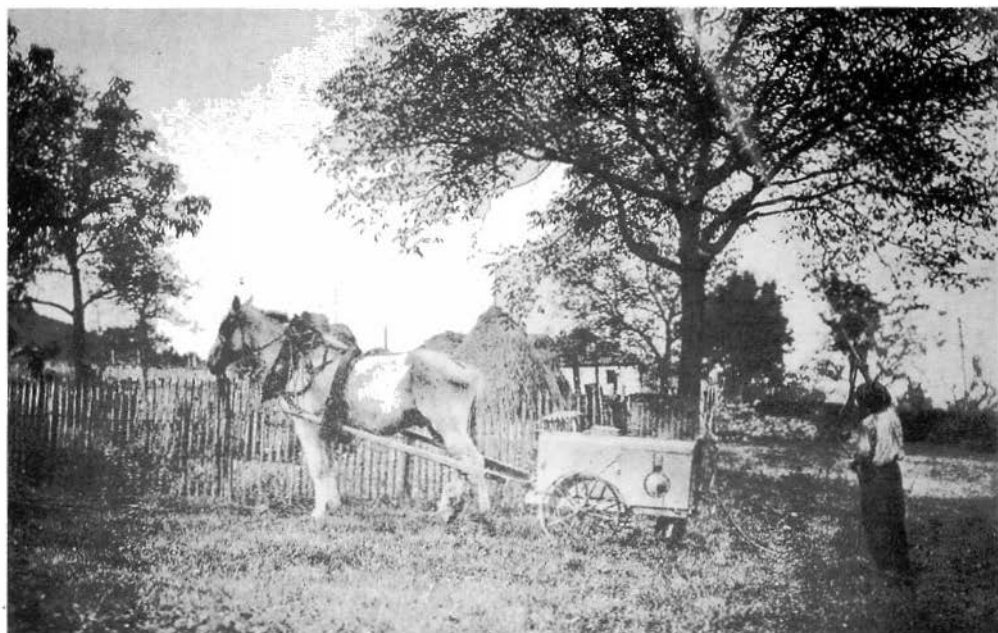
L'anthracnose du noyer

Elle est due à un champignon. Les feuilles jaunissent et tombent prématurément. Sur les fruits, l'attaque se limite au brou, mais les noix demeurent de très petit calibre et ne mûrissent qu'incomplètement.

Les bactérioses ne sont pas les seules à se repaître du noyer : de nombreux insectes y trouvent un mets de choix. Comme le carpocapse ou ver de la noix qui est un papillon dont la larve privilégie communément les fruits à pépins mais s'attaque également aux noix. Cette larve peut ravager jusqu'à 70 % d'une récolte.







L'**acarien rouge** attaque l'arbre dans sa partie inférieure exposée au sud, et progresse vers le sommet de l'arbre. Lorsque les dégâts atteignent le feuillage, ils affectent la croissance végétative, la formation des bourgeons à fruits et le développement des fruits.

Un autre acarien, le **phytopte**, est spécifique du noyer. Ses piqures répétées provoquent le brunissement de la face inférieure des folioles qui prennent alors une couleur marron clair qui se diffuse le long des nervures jusqu'à atteindre la foliole tout entière. La feuille finit par se dessécher et tomber.

Plusieurs espèces de cochenilles attaquent le noyer. Les deux plus redoutables sont la **cochenille du mûrier** et la **cochenille rouge du poirier**.

La cochenille du mûrier qui mesure entre 2 et 2,8 mm, envahit les troncs où elle produit des encroûtements qui affaiblissent progressivement l'arbre.

Pages précédentes :

Arrosage d'une noiseraie (Photo J.-Y. Catherin)

Ci-dessus :

Pulvérisation avec le Vermorel, autrefois



La cochenille du poirier ne dépasse pas 2 mm, mais ses attaques et leurs conséquences sont identiques à celles de la cochenilles du mûrier.

Le noyer a aussi à subir les attaques de deux variétés de pucerons : le *callaphis juglandis* qui est un gros puceron jaune zébré de noir, vivant à la face supérieure des feuilles, et le *chromaphis juglandicola* qui est un petit puceron jaune dont c'est la face inférieure des feuilles qui constitue l'habitat. Les pucerons affaiblissent l'arbre en pompant la sève des feuilles. Ils sécrètent, en plus, un liquide sucré sur lequel se développe un champignon. Les organes atteints par les pucerons noircissent et offrent une moindre résistance aux brûlures du soleil. Si ces attaques peuvent provoquer la chute prématurée des feuilles, surtout, elles entraînent une diminution de calibre des fruits et une perte considérable de leur qualité.

Ci-dessus :

Traitement d'été aux arseniates, autrefois. Pulvérisateur Perras



Noiseraie

Photo Jean-Jacques de Corcelles



Noyer taillé en gobelet
Photo Jean-Jacques de Corcelles

Enfin, nous achèverons cette apocalypse par la **teigne enrouleuse**. Un papillon dont la chenille provoque l'enroulement des très jeunes feuilles en cornet, dès fin mai début juin. Les feuilles prennent, en plein été, une couleur rouge ; elles se recroquevillent puis noircissent. On a l'impression que l'arbre est atteint par un gel tardif.

De nombreux produits, très efficaces, permettent de lutter contre les parasites que nous venons d'évoquer. F. Pénéveyre, en 1912, ne s'intéressait pas, à moins qu'il en ait ignoré l'existence, à eux : « Le noyer est sujet à des maladies, à des infirmités, mais elles sont peu nombreuses ; en mettant de côté insectes et autres animaux qui sont toujours plus ou moins nuisibles aux plantations d'arbres en général, on peut les réduire à trois principales : 1. un état de langueur et de dépérissement ; 2. les ulcères ; 3. les caries ».

L'état de langueur cité par cet auteur résulte surtout d'une plantation dans un sol carencé ou trop humide. Le tronc des jeunes arbres se couvre d'une mousse jaunâtre ; Pénéveyre préconise de frotter énergiquement l'arbre avec une brosse métallique, puis d'isoler la racine pivot de l'eau et d'amender le sol.

Pour soigner l'ulcère, large ouverture de l'écorce, on recommandait de découper la partie de l'écorce altérée ainsi que le bois décomposé. On laissait sécher deux ou trois jours avant de recouvrir de pâte à greffer.

Les caries sont des ulcères qui n'ont pas été soignés. Le bois est alors mis à nu et livré à l'influence de l'air et de l'humidité. La carie présente ce caractère redoutable de se propager en profondeur et en surface, creusant petit à petit l'arbre. Pénéveyre préconise, pour prolonger la vie de l'arbre, d'enduire la carie d'onguent de Forsyth qui se compose de 500 g de bouse de vache, de 250 g de plâtre, de 250 g de cendres de bois et de 30 g de sable siliceux. Et il ajoute : « Si nous avons autant

insisté sur l'importance d'éviter pour le noyer la formation de carie, c'est que nous avons vu de ces géants de nos vergers sur lesquels les propriétaires escomptaient de gros gains à réaliser par la vente du bois qui, une fois l'arbre abattu et sectionné, constataient qu'il contenait à son intérieur, et absolument invisible, une grande surprise suivie d'une non moins grande déception ».

Bien heureusement les techniques phytosanitaires modernes permettent une lutte et une prévention efficaces contre ces maladies.

La culture du noyer

De la même façon que le traitement des maladies du noyer, sa culture a fait, depuis la fin du XIX^e siècle, des progrès considérables. Plus peut-être que pour les autres arbres fruitiers, dans le sens où, pour ces derniers, l'arboriculture s'intéressait à eux depuis de nombreux siècles. Mais pauvre noyer dont on médit tant, à l'instar d'Olivier de Serres qui écrivit : « [...] lesquelles commodités compensent aucunement les nuisances de cet arbre, dont il tire le nom ; s'ajoutent celle de l'ombrage ammaladissant et hommes et bêtes si resteraient dessous ayant chaud en été, et que les noix offensent la bouche, l'estomac et la tête de ceux qui en mangent sans être confites moins toutefois les fraîches que les sèches ». À cette description infernale, le grand maître de l'agronomie apportait, heureusement, un *moderato* en conseillant de conserver les noyers, alors qu'on avait tendance à arracher les arbres sans discernement pour agrandir les surfaces à ensemer.

L'histoire nous a montré le revirement de situation que vécut le noyer au XIX^e siècle : d'arbre quasi d'ornement, toujours sauvage, il devient arbre destiné à une culture de production et de rapport. Dès lors, l'arboriculture ne pouvait plus le laisser de côté.

Comme il est indispensable de retenir à l'avance les ouvriers nécessaires, MM. les Sociétaires devront adresser leurs demandes *avant le 31 janvier 1884*, à M. AVOND directement, en indiquant les quantités qu'ils désirent faire greffer.

Valence, le 25 octobre 1883.

Pour le Conseil d'administration :

Le Secrétaire, F. BRÉHERET.

La culture du Noyer à Noix Mayettes.

Le Noyer est un des arbres qui occupent le premier rang parmi nos végétaux productifs; cet arbre prospère sur les coteaux comme dans les plaines; son feuillage résiste à la sécheresse et aux insectes; il s'acclimata dans toute la France et donne d'abondantes récoltes.

Le Noyer greffé, indépendamment de sa production, a l'avantage incontestable d'être moins précoce que le Noyer non greffé et, par ce moyen, échappe toujours aux gelées printanières et sa récolte est assurée.

Ces arbres se plantent en ligne droite ou en bordure, espacés les uns des autres de 10 à 12 mètres. On creuse un fossé carré de 2 mètres de côté et de 60 à 70 centimètres de profondeur; on en recouvre les racines avec de la terre mûrie, exposée assez longtemps au soleil ou à la gelée, avec du terreau de basse-cour et des bois de feuillage sec, en ayant soin de placer un bon tuteur à chaque pied.

Le bois de noyer acquiert avec l'âge une grande valeur; il faut lui former une tige bien droite, qui donnera dans l'avenir un bel arbre. Dans ce but, on le membrera, à 4 ou 5 mètres de hauteur, sur trois ou quatre branches régulièrement espacées et évasées. Pendant les premières années, on veillera à ce qu'aucune d'elles ne prenne le dessus, et, tout en maintenant l'équilibre, on formera à l'arbre une tête arrondie.

La *Noix Mayette*, connue dans tout l'univers sous le nom de **Noix de Grenoble**, est grosse, coque très tendre, la plus belle et la meilleure des noix de dessert; l'arbre est vigoureux, tardif, très productif, demande un bon sol; au bas d'un coteau, au fond d'une vallée, dans une plaine, au bas d'une montagne, sont les lieux qui lui conviennent.

Le plant de noyer greffé porte des noix deux ans après sa plantation; il croît en hauteur et grosseur au point de produire, au bout de vingt ans, 1 à 2 hectolitres de noix, et, par suite, 3 à 4 hectolitres, selon la fertilité du sol.

Cette noix se vend annuellement de 25 à 30 fr. l'hectolitre. Le canton de Tullins en récolte chaque année pour près de 2 millions de francs et les demandes pour l'exportation dépassent chaque année la production de nos pays.

La plantation se faisant d'octobre en mars, il est utile de faire ses demandes avant que la quantité à vendre soit épuisée.

MM. CARRET frères, *propriétaires à TULLINS (Isère)*, qui se trouvent par conséquent au centre des plus belles *Mayettes*, s'occupent spécialement de la culture et de la propagation de la variété de noyer qui les produit. Leurs pépinières sont des plus remarquables; elles contiennent **quatre mille plants prêts à produire** et à être livrés. On peut s'adresser à eux en toute confiance pour ces plants.



Nous ne reprendrons pas ici, de façon exhaustive, les techniques utilisées à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle. Si nous les citons, ce sera pour leur caractère anecdotique, puisqu'il ne s'agit pas là d'un traité d'histoire des techniques arboricoles. De la même façon, nous ne décrirons pas les techniques modernes ; nous en donnerons les grandes lignes, le cadre d'un puzzle, qui permettront la culture du noyer. Le lecteur soucieux d'élaborer une noyeraie... ou noiseraie de rapport trouvera dans le livre édité par le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes, *Noyer : nouvelles techniques*, de quoi satisfaire son appétit et ses besoins en connaissances très sophistiquées.

Bien "élever" un arbre nécessite d'en connaître, au moins dans les grandes lignes, la physiologie.

Le noyer est un arbre dont le branchage s'étale considérablement, ajoutant à une densité importante du feuillage. C'est donc un arbre qui exige beaucoup de lumière si on veut le voir

prosperer. Quoiqu'il en soit, en vieillissant, les parties basses et les parties centrales sont de moins en moins éclairées et vont dépérir. Alors, seules les parties périphériques se développeront et fructifieront convenablement. En verger le phénomène est accru par la gêne que s'occasionnent mutuellement les arbres ; dans ce cas, développement et fructification sont réduits aux parties sommitales de l'arbre.

On voit donc, à travers cette explication physiologique très rudimentaire, que la culture du noyer sera soumise, pour être efficace, à l'usage d'une taille et du choix d'une conduite (conception globale d'un verger) pertinents.

Toutefois il ne faudrait pas méconnaître les variations sporadiques qui peuvent exister. Celles-ci sont fonction de la variété d'arbre et de noix, ainsi que des conditions de terrains et de climat. Par exemple, les variétés cultivées en France ont tendance à développer les nouvelles pousses à partir du sommet de l'arbre durant les trois premières années. Puis, les branches latérales ayant pris de la vigueur, la végétation se fait plutôt dans la partie basse de l'arbre. Cependant, ces arbres n'ont qu'une ramification assez faible et le port des branches présente une configuration érigée pendant toute la croissance. Ce n'est que lorsqu'ils rentrent en période de vieillissement, vers 30-40 ans, que les noyers auront tendance à devenir "pleureurs".

À partir des considérations générales évoquées plus haut, et pour tenir compte des variations repérées, les spécialistes ont cerné plusieurs paramètres permettant de décrire le comportement d'une variété. Nous citons, ici, ceux évoqués par les auteurs du livre *Le Noyer : nouvelles techniques* :

- le port de l'arbre : érigé à pleureur selon l'angle d'insertion des ramifications ;
- le lieu où s'établit préférentiellement la ramification : dans la partie haute ou dans la partie basse ;

- l'importance de la ramification : forte, moyenne ou faible ;
- la position des bourgeons à fruits sur les rameaux.

Ces critères ont permis de définir trois grands types de regroupement de variétés au regard de la fructification :

- le **type 1**, dans lequel la fructification se fait au bout du rameau et où l'arbre présente une faible ramification. On y trouve les variétés européennes, dont les françaises parmi lesquelles la Franquette, la Parisienne, la Ronde de Montignac ;
- le **type 2**, à forte ramification et à fructification en bout de rameau : quelques variétés américaines, dont Hartley de Waterloo ;
- le **type 3**, qui regroupe des arbres à fructification latérale. On y trouve des arbres qui ont été introduits en Amérique du Sud par les Espagnols et les Portugais. De là, ils ont conquis la Californie à la fin du XIX^e siècle. Les noix appartenant à ce type sont les variétés américaines, comme la Pedro et la variété dérivée, la Lara.

Chaque type possédant un comportement particulier, il détermine des politiques de taille et de plantation spécifiques et précises. Ainsi, le type 1 requiert la méthode dite "en gobelet", qui a pour objectifs de donner à l'arbre une charpente solide, d'équilibrer les différentes parties de l'arbre afin d'apporter un bon éclaircissement, et de permettre un développement rapide de la frondaison sans nuire à la fructification. Pour ce type 1, afin d'abaisser l'âge d'apparition des premiers fruits, les spécialistes ont mis au point la méthode de "gobelet en axe".

Une bonne culture du type 3 fera appel aux techniques de "l'axe structuré" ou de "l'axe non-structuré". Pour le type 2, variété intermédiaire, on utilisera soit la technique du gobelet soit celle de l'axe.

Ces techniques de taille que nous venons d'évoquer très rapidement s'accompagnent de manières de planter en termes d'utilisation des surfaces : semi-intensif pour le type 1 en général, ou intensif pour la Franquette et la Marbot qui appartiennent à ce type, etc.

Bien entendu, ces techniques, même parfaitement pratiquées, ne suffisent pas, seules, à obtenir une noyeraie très performante. Quatre autres éléments sont essentiels à prendre en compte : la nutrition, la fertilisation, l'irrigation et l'entretien du sol. Nous laisserons au lecteur le soin de rejoindre, pour cette matière, les ouvrages spécialisés.

En 1912, F. Pénéveyre écrivait : « On rencontre le noyer chez nous dans les terrains les plus divers : terrains calcaires, sableux, argilo-calcaires, les terrains pierreux profonds, etc. ». Toutefois, précise l'auteur, le noyer a des terrains de prédilection.

La remarque de Pénéveyre est tout à fait semblable à celle faite par les auteurs de *Le Noyer : nouvelles techniques*, qui écrivent : « La culture du noyer est implantée sur des sols de nature très différente : des sols siliceux d'origine fluvio-glaciaire, des sols argilo-clacaire à texture variée, des sols sableux fins formés à partir de la molasse miocène, des sols d'alluvions récentes, profondes des vallées ». Leurs études donnent les résultats des recherches sur l'étude des sols entreprises dans les deux grandes régions productrices de noix en France : la basse vallée de l'Isère, pour le sud-est ; et la vallée de Brive, pour le sud-ouest. Plus que les finesses de ces études, nous retiendrons les conseils que ces auteurs donnent pour l'implantation d'une noyeraie ; plus exactement nous indiquerons ce qu'ils déconseillent :

- les sols peu profonds et caillouteux ;
- les sols trop fins guettés par un tassement important ;
- les sols à drainage insuffisant ;
- les sols où a eu lieu une plantation à récolte tardive comme le maïs ou le soja ;
- éviter aussi les terrains où auraient été plantés des végétaux sur lesquels se développent facilement des parasites. Ce serait le cas, par exemple, d'une ancienne noyeraie.

Les études modernes, plus que celle de Pénéveyre, insistent sur la nature chimique du sol. Une bonne connaissance de celle-ci permet une optimisation de la plantation en apportant les

corrections nécessaires par une fertilisation de fond. On réalise deux types de fumure : l'une minérale par apport de phosphore, de potassium, de magnésium et de calcaire ; l'autre organique, dont l'intérêt se trouve dans le maintien d'une bonne structure du sol qu'elle permet, et le fait qu'elle entraîne une meilleure résistance au tassement.

Une fois la plantation réalisée, un suivi constant permettra une fertilisation annuelle pertinente. Là, l'analyse physico-chimique du sol est insuffisante ; ce qui a amené les chercheurs vers d'autres substrats d'analyse. Ainsi, ils ont mis au point une technique d'analyse de la feuille dont ils disent : « L'analyse de la feuille constitue une méthode diagnostic permettant de déterminer les conditions d'alimentation minérale de l'arbre. En cela, elle complète l'analyse du sol qui indique les potentialités de fourniture du sol en éléments nutritifs ».

Ces techniques permettent de corriger les principales malnutritions du noyer, comme la chlorose (carence en fer) qui se manifeste par un jaunissement de la feuille entre les nervures. Cette chlorose s'étend d'année en année, entraînant un dessèchement des rameaux, une diminution du calibre des noix et de la production, les coques durcissent mal. Il arrive que la maladie cesse seule et disparaisse, mais le plus souvent elle entraîne, en quatre ou cinq ans, la mort du noyer.

Il existe aussi la malnutrition en zinc, au cours de laquelle les feuilles sont extrêmement petites et curieusement ondulées aux extrémités. L'arbre produit alors des fruits de très petit calibre.

D'autres carences peuvent exister provoquant des malnutritions plus ou moins graves.

Outre ces éléments chimiques, il en est un particulièrement important puisqu'il les transporte : l'eau. Un manque d'eau peut compromettre gravement une récolte, tant en quantité qu'en qualité. Si l'eau vient à manquer en juin, le calibre des noix sera

excessivement réduit. Une sécheresse en juillet hypothèque la récolte de l'année suivante en endommageant les bourgeons à fruits, et l'année même, les cerneaux seront de piètre qualité. Qu'août et septembre manquent de breuvage, et le cerneau sera très médiocre.

Nous voyons donc que, non seulement, l'eau est importante pour véhiculer les agents fertilisants, mais aussi qu'elle s'implique directement dans la fructification et la qualité de la noix. Or, il était de coutume jusqu'alors de cultiver les noyers sur des sols non irrigués. Les études les plus récentes montrent que l'irrigation permet d'améliorer la production et d'obtenir des fruits de meilleure qualité.

Dans un bon sol, correctement irrigué, le noyer va se trouver en concurrence avec les mauvaises herbes. Trois techniques existent pour supprimer cette concurrence. Traditionnellement le sol des noyeraies était un sol dit nu-cultivé ; c'est-à-dire que la destruction des mauvaises herbes était assurée par des moyens mécaniques. Cette technique présente trois inconvénients majeurs :

- elle entraîne une destruction régulière d'une assez grande partie des racines ;
- le passage des engins, notamment du rouleau, provoque un tassement du sol ;
- en cas de pluie le sol devient mou, donc impraticable aux machines, réduisant gravement les possibilités de traitement phytosanitaire.

Aujourd'hui on préfère recourir soit à la non-culture, soit à l'enherbement.

La non-culture fait appel aux désherbants pour détruire les mauvaises herbes. L'enherbement consiste à assurer la présence d'herbes sélectionnées à qui incombe la tâche de couvrir le sol. L'herbe conserve une bonne structure au sol, facilite le passage d'engins, notamment de ramassage, après la pluie.

Semis et greffage

Pour s'occuper d'arbres, aurait dit Monsieur de La Palisse, encore faut-il posséder des arbres... Aussi allons-nous nous intéresser à la naissance du noyer. Nous laisserons aux spécialistes la tâche de présenter les techniques modernes et sophistiquées que requièrent les plants de noyer dans les grandes cultures de rapport ; quant à la culture amateur, elle est traitée en fin de chapitre. Nous adressant plutôt au lecteur dilettante, il nous est apparu plus propice que cette lecture fût plus attrayante car moins ardue. Aussi avons-nous pensé l'intéresser en nous tournant vers le passé, et en lui présentant les conseils donnés dans les traités d'arboriculture du début du ^{XX}^e siècle. Gageons que le curieux y trouvera de quoi satisfaire sa curiosité, et que le professionnel y affinera son sens critique, de même qu'il pourra y mesurer l'évolution des techniques.

Nous devons beaucoup pour la rédaction des lignes qui vont suivre aux auteurs cités dans la bibliographie et en particulier à F. Péneveyre qui était jardinier-chef à la station viticole de Lausanne. Enfin nous sollicitons qu'on nous autorise à utiliser le présent pour faciliter la lecture du texte.

Le bouturage et le marcottage ne permettent pas de reproduire le noyer ; il faut donc recourir au semis et à la greffe, qui donnent d'excellents résultats en règle générale. Cependant, il faut noter que le greffage est nettement supérieur pour la conservation et la multiplication des variétés de fruits de qualité.

Péneveyre relève de son expérience de nombreux cas où des agriculteurs ont obtenu une reproduction fidèle en semant des noix de qualité où l'amande remplit la coque. Il recommande, de ce fait, aux agriculteurs d'établir une petite pépinière de noyers en semant les noix « d'arbres qu'ils connaissent, que de nombreuses années d'expérience ont prouvé avoir les qualités requises ; ces qualités doivent être : végétation tardive, production

constante, fruits bien conformés et oléagineux ».

On modérera ces propos – l'auteur le fait d'ailleurs lui-même, en un curieux paradoxe – en rappelant que les plus beaux fruits ne donnent pas forcément une descendance qui leur ressemble ; aussi est-il bien préférable d'avoir recours au greffage. Mais – encore une lapalissade – pour s'exercer au difficile art de la greffe, il faut posséder arbres et greffons. Donc, c'est bien le semis qui est au début de tout le processus.

Certains recommandent de ne semer les noix qu'au printemps, quand elles sont bien sèches. Il ne semble pourtant pas que ce soit la meilleure manière de faire, car, dit-il, en séchant, les noix perdent beaucoup de leur énergie vitale. Il vaut mieux les planter quand elles ont atteint leur maturité.

Pour protéger les noix des insectes et des rats, durant l'automne et l'hiver, on les dispose dans des pots contenant du sable ou de la terre légère. Il faut bien veiller à ce que ces pots maintiennent correctement l'humidité, sans que celle-ci soit toutefois trop importante afin d'éviter l'apparition de moisissure.

Au printemps on retire les noix des pots et on met de côté celles qui se sont le mieux conservées, voire qui présentent un début de radicule. On prépare le semis dans un terrain léger, défoncé sur une profondeur d'environ cinquante centimètres. Péneveyre recommande de « ne pas donner au sol une surabondance de nourriture, qui n'est pas nécessaire à cet arbre ; les engrais de ferme lui sont plutôt nuisibles ; les cendres, même lessivées, les scories fines sont profitables... ».

Pour défoncer le sol on recourra à un hersage énergique à la fourche crochue. Après avoir tracé des sillons de dix centimètres de profondeur, on y dispose les noix distantes les unes des autres de quinze à vingt centimètres. Attention, il faut coucher la noix sur le côté, et surtout ne pas la poser la pointe dirigée vers le haut, sinon une courbure du tronc pourrait apparaître.

Les soins à donner au semis sont simples : pailler, entretenir la perméabilité du sol, ce qui, en plus, évitera l'invasion par les mauvaises herbes.

Un fois le noyer prêt, on pourra procéder à la greffe. Pour ce faire, il faut éviter de pratiquer par temps de pluie ou de bise ; ne pas greffer une variété à végétation précoce sur un arbre à végétation tardive. Pour une bonne greffe, les rameaux greffons doivent être coupés avant le réveil de la végétation et conservés dans du sable pour les "retarder".

Si *l'Agronome*, dictionnaire à l'usage des cultivateurs de 1758, ne citait pas le noyer à son article "Greffe", ce n'est pas pour autant qu'on ignorait l'art de greffer sur cet arbre. Mais la noix n'intéressait pas alors au même degré que les autres fruits. Les techniques de greffe proposées dans ce livre sont les mêmes que celles appliquées au noyer en 1912, lorsque celui-ci a rejoint la grande famille des arbres fruitiers de nos vergers.

Ainsi, on peut greffer en écusson. Mais comme on reproche à cette greffe de ne pas résister au vent, on lui préfère la greffe anglaise sur table.

Voyons ce qu'en dit Péneveyre : « En février ou mars on dé plante les jeunes noyers d'un an de semis, on les met en jauge, peu serrés dans du sable. Au commencement d'avril, on retire les plants de la jauge, on les coupe un peu au-dessus du collet et on les transporte à l'atelier ; le greffeur, qui est assis, prend les plants un à un et pratique, à l'aide du greffoir, sur un endroit uni, une coupe franche et nette, faite d'un seul coup de couteau ; cette coupure, légèrement creusée en dedans, sera égale comme longueur à environ trois fois le diamètre du sujet ».

Nous arrêterons là cette description d'un travail qui devient très technique, d'un art de haut savoir-faire. Le lecteur qui voudrait apprendre l'art de greffer se réfèrera au livre de Péneveyre, *Le Noyer*, ou à celui de C. Baltet, *L'Art de greffer*, paru en 1887.

Il existe d'autres manières de greffer : la greffe en fente terminale qui se pratique au printemps. Si on veut greffer un jeune noyer haut de tige et qu'à cette hauteur il se présente une fourche, on aura recours à la greffe en fente sur cette bifurcation qui est décrite dans la *Chronique Agricole* de 1905. Dans la région grenobloise, on utilise beaucoup la greffe en couronne perfectionnée ou celle en couronne avec œil enchâssé.

Il faut aussi, pour être presque exhaustif, citer la greffe en flûte et la greffe en flûte avec lanières.

Le noyer dans son jardin

Le noyer peut constituer un bel arbre d'ornement.

Les conseils recueillis auprès de Pierre Desbrus, pépiniériste spécialiste du noyer à Poliénas dans l'Isère, vont nous aider à planter puis à élever un noyer.

L'arbre doit être planté dans un bon sol, profond, avec un pH voisin de la neutralité, suffisamment humide, mais se drainant bien. Il faut choisir un terrain de préférence à l'abri des vents violents, le noyer craint les gelées de printemps.

On peut planter le noyer dès la chute des feuilles, c'est-à-dire en novembre jusqu'à la mi-avril, mais la période idéale se situe le plus près possible de la chute des feuilles et bien avant le début de la montée de la sève.

On aura eu soin de préparer un trou plus grand que les racines et de bien remuer la terre. On utilisera des scions greffes de deux ans – d'environ 2 m à 2,50 m – que l'on coupera à la hauteur choisie pour former les branches charpentières, en général entre 1,50 m et 1,80 m.

Le porte-greffe idéal est un *Juglans regia*, mais là, l'amateur n'a guère d'inquiétude à avoir, car le pépiniériste mettra à sa disposition un noyer greffé prêt pour la plantation. La variété la plus plantée et qui s'adapte bien partout est la "Franquette" : elle donne un fruit allongé, d'excellente qualité.

Histoire du premier noyer

Contes de Fraimbois

Un homme de Fraimbois avait planté dans son jardin un beau pied d'un arbre que lui avait donné un cousin ; on n'en avait jamais vu de comme ça.

Aussi, les gens de Fraimbois venaient chaque année admirer le bel arbre qui poussait comme un champignon.

Une année, il donna des fruits ; mais on n'en avait jamais vu de cette espèce-là.

Le propriétaire se dit en lui-même, en s'arrêtant sous son arbre :

— « C'est pour sûr un pommier qui vient d'Amérique... en tous cas, voilà des drôles de pommes qui sont toujours aussi petites et toutes vertes... »

Un beau matin qu'il était encore venu voir son fameux pommier, il en aperçut quelques-unes qui étaient fendues ; la pelure était toute épaisse et écartée, et on voyait en dessous une espèce de gros noyau.

— « Ah ! s'écria-t-il, ça ne m'étonne plus que mes pommes soient toujours vertes, elles ont soif, elles demandent à boire ; oui donc, elles baillent du bec ! »

Comme le ruisseau était là, tout près, il lui vint une bonne idée.

Il alla chercher une grande corde et ramena avec lui une douzaine de forts gaillards. Il fit un nœud coulant qu'il passa autour de l'arbre pour bien l'attacher ; il campa ses hommes à chaque bout de la corde, tout près du ruisseau ; puis, prenant un ton de commandant, il leur ordonna :

— « Attention au mouvement ! Il faut tirer bien ensemble et tout doucement ; quand les pommes auront bien trempé dans le ruisseau et n'auront plus soif, vous laisserez le pommier revenir tout doucement... »

Ils tirèrent tant et si bien qu'ils arrachèrent l'arbre et partirent faire un plongeon dans le ruisseau...

Le propriétaire, tout confus et pleurant son beau pommier se dit en lui-même : » Une autre fois, je leur donnerai moi-même à boire avec une petite gamelle ».

Par contre, compte tenu du fait que les fleurs mâles n'arrivent pas à maturité en même temps que les fleurs femelles, s'il souhaite planter plusieurs noyers, il veillera à ce que l'un d'entre eux soit de variété différente, afin de favoriser la pollinisation et d'obtenir une bonne fructification.

Il est conseillé de planter un arbre de la variété "Meylanaise" en tant que pollinisateur.

Durant la première année de croissance, il faut veiller à tenir le sol propre dans un périmètre d'au moins un mètre sous l'arbre. La pose d'un tuteur permet d'obtenir un bel arbre bien droit ayant un ombrage généreux.

Enfin, on sera attentif à apporter chaque année, vers la mi-avril, un engrais complet que l'on trouvera dans le commerce. La quantité est fonction de l'âge du noyer : de 150 g la première année à 5 kg à l'âge adulte. Il faut l'épandre à la volée pour favoriser la pénétration, à l'aplomb des branches, en s'écartant du tronc au fur et à mesure que l'arbre grandit.

Le noyer demande peu de soin, contrairement aux autres arbres fruitiers.

La première année, il faut sélectionner trois ou quatre branches charpentières rabattues aux deux tiers de leur longueur, l'objectif étant une formation de l'arbre "en gobelet".

Les trois années suivantes, la taille consistera à réduire les pousses d'un tiers.

Ensuite, on veillera simplement à supprimer les branches en surnombre pour laisser la lumière pénétrer à l'intérieur de l'arbre.

Dès la cinquième année, apparaissent les premiers fruits. Progressivement, l'arbre va augmenter sa production pour arriver, vers quinze ou vingt ans, à donner environ 30 kg de noix sèches.

Il a alors atteint son âge adulte et peut espérer devenir un vénérable centenaire.

La noix

NOTRE voyage avec les noyers a montré le nombre important de variétés qui existent. À de si nombreux arbres différents correspondent autant de variétés de noix.

Les variétés françaises

À tout seigneur tout honneur, commençons notre périple parmi les noix par celles qui constituent l'appellation d'origine contrôlée "Noix de Grenoble" : la Mayette, la Franquette et la Parisienne.

La Mayette est une noix très ancienne dont on pense que l'arbre qui la produit résulte d'une sélection datant de 1684. La légende plus que l'histoire conte qu'elle aurait été introduite en France, venant de Sicile, par un nommé Mayet, habitant de Poliénas, village de l'Isère situé entre Grenoble et Saint-Marcellin. La Mayette possède une base légèrement aplatie qui permet de faire tenir le fruit debout. Sa coquille est assez mince et creusée par des sillons longitudinaux. C'est une noix qui s'ouvre facilement et dont l'amande, d'un jaune très clair, représente 45 % du poids.

La Franquette est originaire de la région de Vinay, en Isère, où elle aurait été mise au point, vers 1784, par un nommé Franquet. C'est une noix oblongue avec une amande très blanche, au goût particulièrement savoureux, mais les deux demi-valves de la coquille ne se séparent que difficilement.

La Parisienne tire son nom de celui qui la découvrit, Croizet Paris, qui habitait les environs de Vinay. Sa forme est voisine de



mayette



franquette



parisienne

celle d'une ellipse. Les deux demi-coques n'ont qu'une adhérence très faible, découvrant une amande blanche.

D'autres noix existent en Dauphiné, qui n'ont pas obtenu l'appellation d'origine contrôlée en raison d'une production trop restreinte. Ce sont cependant des noix de qualité :

- la noix Meylannaise ou Meylan, cultivée depuis très longtemps dans le Haut-Grésivaudan le long de l'Isère, entre Grenoble et la Savoie ;
- la Vourey, produite essentiellement dans la plaine de l'Isère entre Moirans, Vourey et Tullins ;
- la Romaine, cultivée sur un tout petit territoire comprenant les communes de Goncelin, le Cheylas, la Buissière et Barraux ;
- la Tauque, qui occupe les sols du Royans, au sud du Vercors à la limite entre Isère et Drôme ;
- la Chaberte, qui couvre tout la zone d'appellation. On la trouve jusqu'à 850 m d'altitude en raison de sa grande résistance aux gelées ;
- enfin, la Baugesse, qui en fait représente une appellation sous laquelle sont regroupées toutes les petites noix destinées uniquement à l'huilerie.

Appartenant au Dauphiné mais largement exclue de la zone d'appellation contrôlée, la Drôme possède un certain nombre de noix particulières : la Lozeronne, la Perthe et la Petite-Ronde, qui poussent surtout dans la région de Crest.

Deux départements voisins du Dauphiné offrent des noix remarquables : la Bombarde (ou Lombarde) en Ardèche, la Jouberte, la Cocarde et la Grosse-Côte en Savoie.

Avant de quitter le Sud-Est de la France, il faut encore citer deux noix très particulières :

- la Saint-Jean, qui est une noix tardive dont les poussées ne se développent qu'au mois de juin et les fleurs plus tardivement encore. Plutôt que la noix, de faible qualité, c'est le bois de ce noyer qui est très recherché ;

– la noix Bijoux est un fruit très curieux mais peu intéressant pour la consommation : son cerneau est extrêmement petit dans une coque relativement molle qui atteint la dimension impressionnante de 5 cm de diamètre. Son nom lui vient de l'usage qu'on en faisait jadis. À certaines époques, les bijoux, surtout à la campagne, étaient souvent assez petits : on les rangeait dans une coque vide de ces grosses noix. Les bijoutiers prirent alors l'habitude de munir celles-ci de charnières et d'un fermoir, ce qui en fit un petit coffret bien pratique. On ne trouve plus beaucoup de noix Bijoux compte tenu du peu d'intérêt commercial qu'elle présente, cependant, maintenant comme jadis, elle demeure présente tant dans le Sud-Est que dans le Sud-Ouest.



Les noix du Sud-Ouest, bien que n'étant pas encore classées en appellation d'origine contrôlée, sont d'excellente qualité. En Périgord, le Syndicat de défense de la noix et du cerneau de noix du Périgord s'est fixé comme mission première de consacrer

le meilleur de la production de noix du Périgord par un signe officiel de qualité. L'obtention de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) est son objectif.

Pour cela, il s'emploie à parvenir à identifier officiellement cette qualité, c'est-à-dire à la faire reconnaître à la fois :

- par un nom : “Noix du Périgord” ;
- par une zone géographique « dans laquelle les vergers de noyers n'engendreront qu'un produit de qualité, reposant sur un cahier des charges approprié ».

“Franquette, Marbot, Corne, Grandjean, aux qualités gustatives incomparables, constituent le quatuor de variétés spécifiques du Périgord.” La plus célèbre, et sans doute la meilleure au goût, est la Marbot. Puis il y a la noix Corne qui

présente des sous-variétés : la Corne de Gaillac, la Corne Ribesac, la Corne de Thiviers.

Le Sud-Ouest présente aussi la Nogarelle, dans la région de Sarlat ; la Grandjean, en Dordogne ; et, dans le Lot, un sosie de la Corne : la noix du Lot ; enfin, la noix Grand, la Brandome, la Lande, la Candelou et la Carerne.

Entre Sud-Est et Sud-Ouest, on repère quelques variétés remarquables dans le Puy-de-Dôme : la Gourlande, la noix de Chamalières, la noix Bâtarde d'Auvergne.

Toutes ces noix présentent, nous l'avons parfois indiqué, des qualités très différentes qui permettent de les classer, en vue de leur commercialisation, en deux grandes catégories : celles pour la consommation du fruit, pour "être mangées", et celles pour divers usages, dont l'huile.

Celles destinées à "être mangées", noix de table, sont avant tout les noix d'appellation "Noix de Grenoble" et celles regroupées sous l'appellation "Noix régionales", notamment celles en provenance du Sud-Ouest de la France. Les autres sont dénoisillées et traitées en produits dérivés comme l'huile, les confitures, la pâtisserie...

Nous avons présenté la majorité des noix proposées sur le marché, cependant la quantité de variétés est telle qu'il se peut que nous ayons omis d'en citer. Par ailleurs, les professionnels travaillent avec les scientifiques pour mettre au point de nouvelles variétés qui correspondraient plus au goût du public.

Les variétés étrangères

Quittons maintenant la France pour citer, succinctement, les noix présentes en Europe.

– En Italie : la noix de Sorrente, la noix Vesuvio ;

- La Roumanie présente une grande variété de noix de table ;
- L'Allemagne produit quelques noix dans la vallée du Rhin qui ne peuvent être consommées que fraîches. Ces noix sont un peu plus particulières et méritent d'être remarquées, mais beaucoup de pays possèdent des noix indigènes qui servent à la consommation locale.

Le principal concurrent de la France sur le marché mondial de la noix est représenté par les États-Unis d'Amérique qui proposent un choix de variétés important. Elles sont principalement cultivées en Californie, et un peu en Oregon.

Les premières de ces noix sont des noix dérivées des noix du Chili semées en 1867 par monsieur Sexton résidant près de Santa-Barbara, en Californie ; elles sont commercialisées sous le nom de **Budded Walnuts** ou noix greffées. On trouve la Placentea, l'Erhard, la Pride Ventura, et des variétés de moindre importance : la Wasson, la Neff, la Roleglie et la Chase qui tendent à disparaître.

Bien sûr, des variétés françaises furent introduites aux États-Unis, d'autant plus qu'un pépiniériste d'origine française : Félix Grillet, s'était installé en 1820 à Nevada-City. Ainsi, apparentées à la Franquette, on trouve la noix Eoréka et la Blackmer, apparentée à la Mayette, la Hartley.

On peut aussi citer, pour se rapprocher de l'exhaustivité, la Payne et la Concord.

L'Amérique Latine produit aussi quelques noix qui sont vendues sur les marchés locaux.

On ne saurait terminer le chapitre sur les noix américaines sans citer le noyer-porc ou noyer-cochon (*Juglans porcina*) qui est le plus beau noyer américain au regard de sa hauteur et du déploiement de ses branches. Il produit un fruit pyriforme extrêmement dur, immangeable... si ce n'est par la gent porcine qui s'en régale. Ce noyer nous offre l'opportunité de rappeler que si bien des critiques furent adressées à la noix, c'est bien

parce que des confusions entre les fruits peuvent avoir lieu. L'appellation noyer, nous l'avons vu, est commune à des arbres très différents appartenant à une même famille au sens botanique du terme. On comprendra, surtout si on goûte ces noix, que les avis puissent être diamétralement opposés entre celui qui déguste une Mayette et celui qui se risque à manger une noix du noyer-cochon !...

L'Asie, enfin, produit beaucoup de noix. Le principal pays exportateur est la Chine qui met sur le marché des noix au cerneau marron, peu attrayant. Actuellement le produit est amélioré, et la Chine commence à produire de très belle noix d'excellente qualité. On trouve au Japon et en Chine du Nord le genre *Platycarya*, dans l'archipel Indien, les Indes orientales et le sud de la Chine les neuf espèces du genre *Engelhardtia*. L'*Engelhardtia Spicala* est un bel arbre qui peut atteindre 50 à 70 m de hauteur, qui pousse à Java. Près du golfe du Tonkin on trouve les variétés *Tonkineusis* du *Juglans sinensis*. Citons également le *Juglans sigillata* spontané, et le *Juglans indochinois* qui vit à Long Van et qui produit une noix de la grosseur d'un œuf d'oie mais impropre à la consommation. Enfin, les Indes, le Pakistan, l'Afghanistan, l'Iran, l'Irak du Nord et la Turquie produisent des noix indigènes de qualité gustative considérée comme inférieure par rapport aux goûts des consommateurs occidentaux.

La récolte

Le Bon Jardinier, en 1860, préconisait que le temps de la récolte des noix est indiqué par la rupture du brou. Celle-ci se situe, suivant les régions, entre le mois d'août et celui d'octobre.

Il n'est guère qu'en Turquie qu'on ramasse les noix avant que le brou soit éclaté.

Une fois le brou éclaté on procède à la cueillette des noix, car elles demeurent sur l'arbre. Il ne s'agit pas de grimper à l'arbre et de saisir les noix une à une ; on utilisait jadis la méthode du "gaulage", qui consistait à battre délicatement les branches à l'aide de longues perches de bois appelées "gaules". Les noix étant, en règle générale, placées à l'extrémité des branches, elles se détachent facilement et tombent.

Une fois les noix par terre, il faut les ramasser. C'est là un travail éprouvant qui fait appel à une main-d'œuvre saisonnière nombreuse. On comprend la nécessité d'entretenir correctement le sol des noyeraies afin que les ramasseurs ne soient pas gênés, eux qui travaillent accroupis ou pliés en deux, souvent dans l'humidité ou sous la pluie de l'automne. Et il faut faire vite, car les noix, pour bien se conserver par la suite et présenter un bel aspect, ne doivent pas séjourner trop longtemps sur le sol.

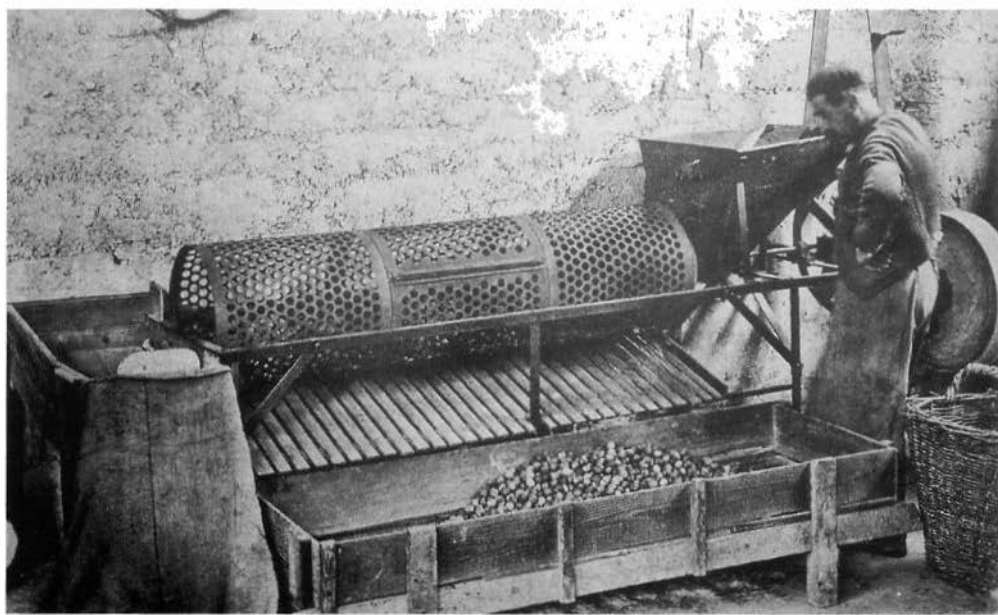
Heureusement, depuis un peu plus de vingt ans, la gaulle a été remplacée par des engins qui secouent les noyers : les vibreurs ou secoueurs. De la même façon, la mécanisation est venue remplacer le ramassage à la main ; on utilise maintenant des ramasseuses qui fonctionnent suivant le principe de l'aspirateur.



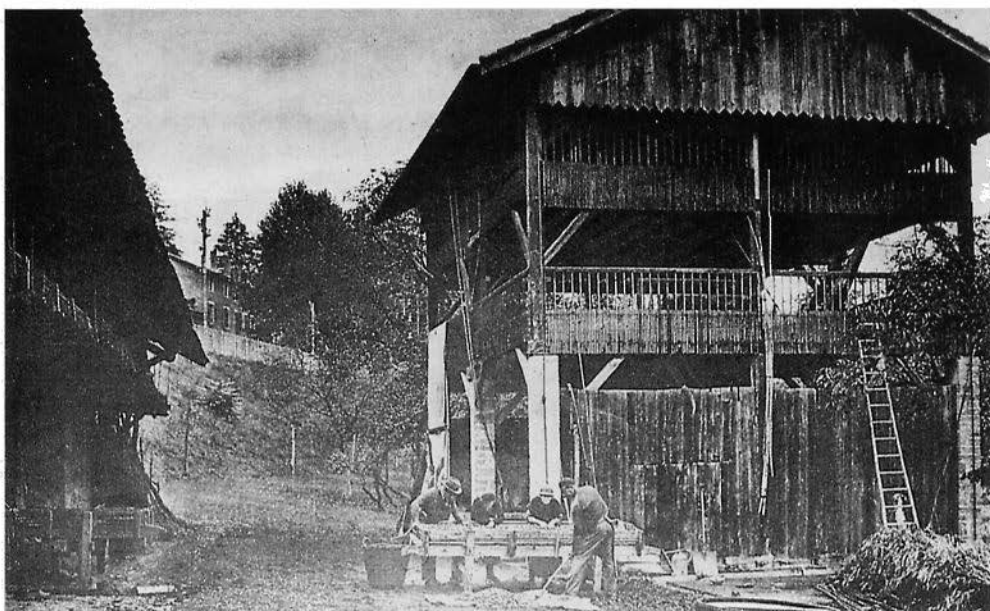
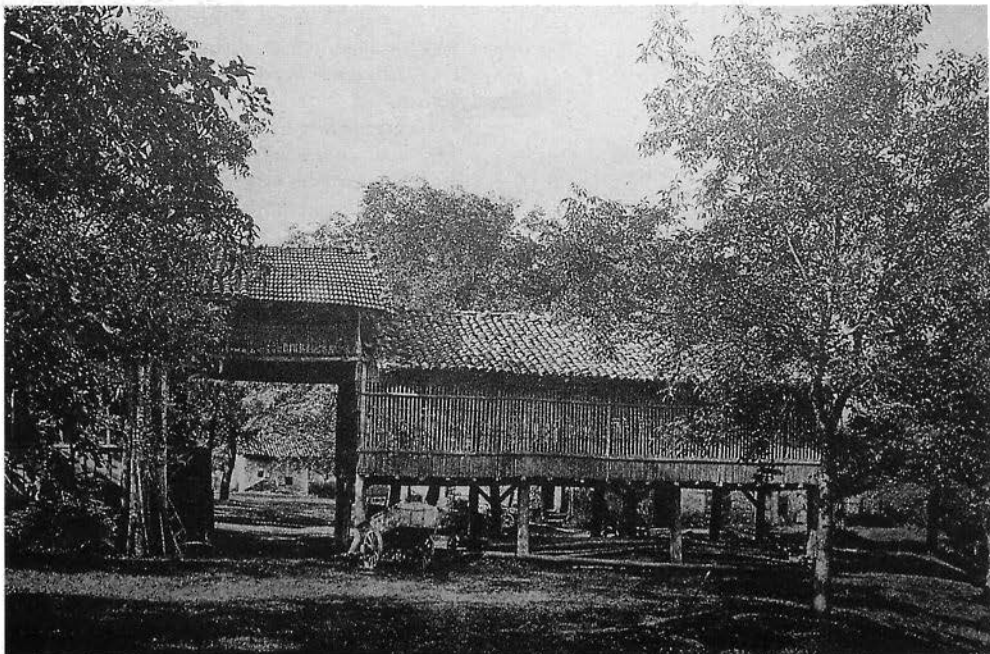


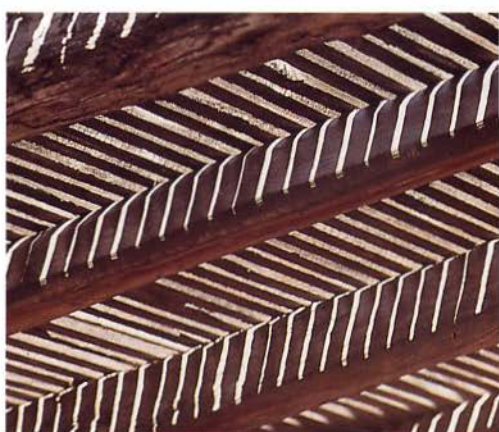
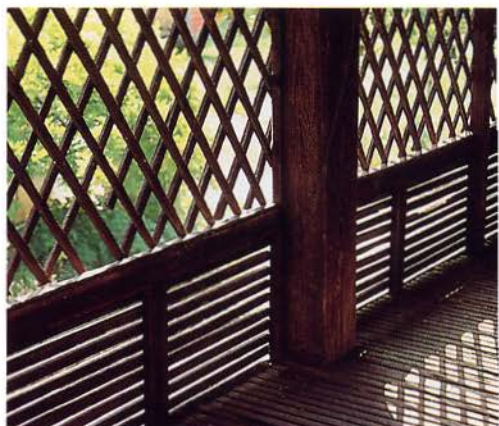
Page ci-contre :
Gaulage par les "abatteurs", autrefois

Ramassage à la main et ramassage au filet
Photos Jean-Yves Catherin



Triage des noix sur claies mobiles et calibrage, autrefois





Ci-dessus :
Séchoirs à noix à Saint-Romans (détails)

Page ci-contre :
Séchoir à noix à Poliéas
Photos Jean-Yves Catherin



Dans le Sud-Ouest, la "méthode du filet" se répand de plus en plus. Elle consiste à tendre un filet sous les arbres, à mi-hauteur. Dans celui-ci les noix tombent alors qu'on secoue l'arbre.

Une fois récoltées, les noix sont lavées pour leur enlever toutes traces de brou et de terre, puis triées pour éliminer celles de mauvaise qualité.

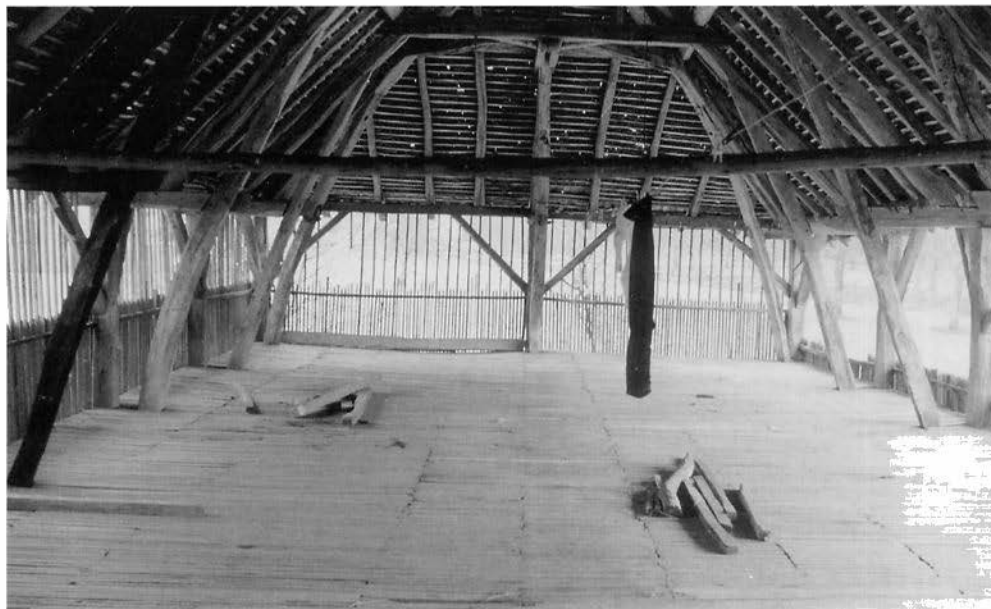
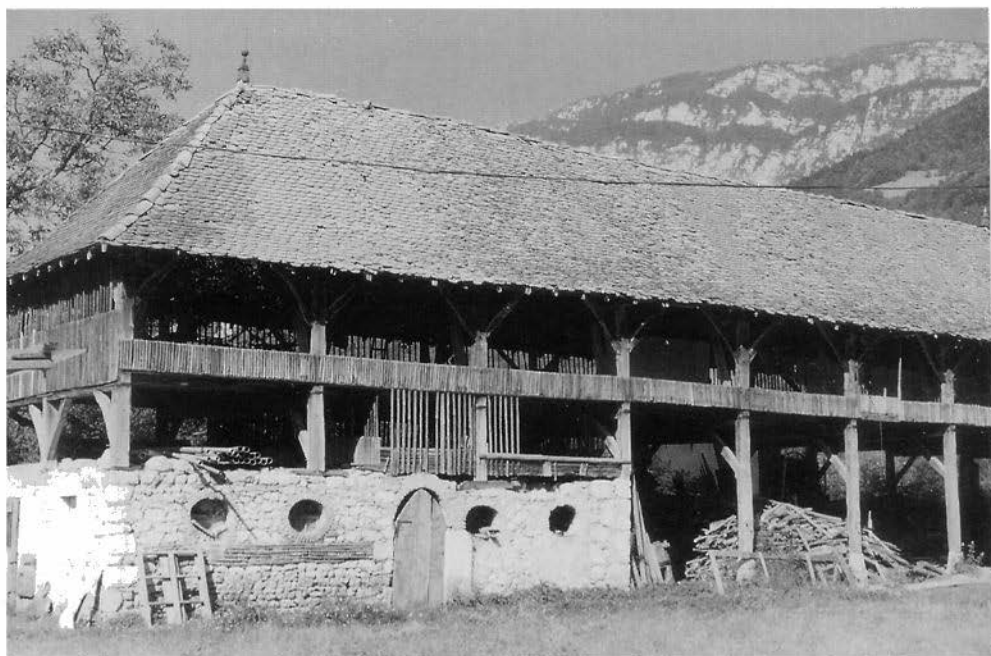
On les dépose ensuite dans un endroit sec, ventilé et tempéré pour qu'elles sèchent lentement et se conservent sans rancir. Jadis, les noix étaient séchées à l'air libre dans ces séchoirs si caractéristiques en Dauphiné, dont une claie en bois constituait le plancher. Cette opération a donné naissance à tout un bâti spécifique à claires-voies, à partir duquel une architecture de bois s'est développée qui imprime son caractère très particulier sur le paysage. Ce bâtiment, souvent distinct de la maison d'habitation, comprend généralement une remise au rez-de-chaussée. À l'étage unique, un admirable travail de charpente coiffe une vaste salle ouverte où les noix sont mises à sécher.

Les noix destinées à la commercialisation "industrielle" sont lavées, triées puis séchées dans des séchoirs où circule un air sec produit à partir d'une soufflerie. Le séchage fait passer l'humidité de 30 % à 12 %. Les noix sont ensuite stockées dans des chambres froides à 10°C.

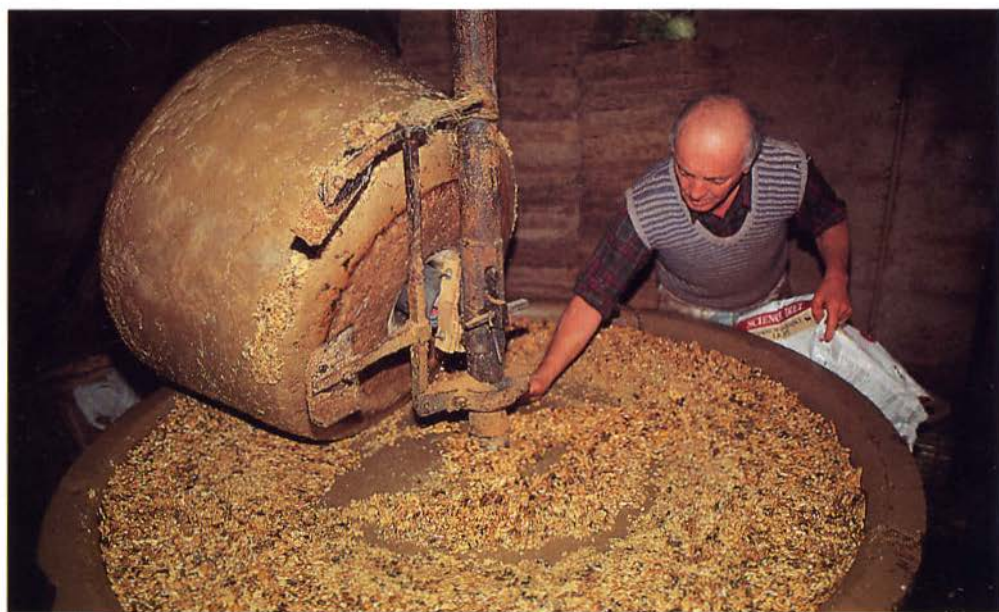
Depuis un arrêté de 1963, il est autorisé de blanchir les coques par l'anhydride sulfureux ou les hypochlorates à la condition bien sûr que le cerneau ne soit pas affecté par ces produits.

Valeur alimentaire

Dans son *Manuel élémentaire d'Alimentation humaine*, en 1972, le professeur Jean Trémolières conseillait de manger des noix pour lutter contre les carences en fer ; il indiquait par ailleurs que la noix est un aliment de grande qualité.



Séchoirs à noix à Saint-Gervais
Photos AVIPAR



Pressage de l'huile de noix aux moulins de Neuville s/Saône et de Saint-Étienne
Photos Jean-Yves Catherin



Les propos de cet éminent nutritionniste semblent aller à l'encontre des discours souvent entendus ou lus accusant la noix d'être un aliment lourd et indigeste. Trop souvent, en effet, on consomme les noix en fin de repas et en quantité importante, par gourmandise ; or, la valeur calorique de ce fruit avoisine 660 calories pour 100 grammes. Il est donc raisonnable de penser que la consommation de noix en fin de repas se doit d'être modérée. Notons, toutefois, que la noix peut constituer à elle seule un excellent repas, puisqu'elle est susceptible de répondre à de nombreux besoins de l'organisme. Selon les analyses dont les résultats ont été publiés par le professeur Apfelbaum, 100 g de cerneaux secs renferment :

15 grammes de protéines	15 grammes de glucides
60 grammes de lipides	2,4 grammes de cellulose

Il faut noter, pour conforter la valeur alimentaire de la noix, que les protéines contenues présentent une vingtaine d'acides aminés, dont huit essentiels, et que la partie lipidique contient également de nombreux acides gras insaturés essentiels. En outre, les travaux scientifiques, notamment les travaux menés à la faculté de pharmacie de Grenoble sous la direction de madame le professeur Alary, montrent que l'huile de noix, qui est extraite de la fraction lipidique du cerneau, permettrait une meilleure élimination du cholestérol et posséderait des propriétés anti-athérogène. La noix pourrait donc intervenir dans une alimentation préventive des maladies cardio-vasculaires.

Outre les éléments décrits, la noix est riche en sels minéraux, notamment en magnésium, et en vitamines : vitamine E, qui joue un rôle dans la reproduction ; vitamine B1 indispensable au métabolisme du sucre ; vitamines B₂, B₅, B₆ et C.

Il faut réserver une place particulière à l'huile de noix, non seulement en raison de ses qualités gustatives, mais aussi à cause de ses caractéristiques diététiques.



Pancarte à Royans
Photo Jean-Yves Catherin

Cette huile ne contient pas de cholestérol. C'est une huile poly-insaturée riche en acide linoléique et en acide linolénique qui sont des acides gras essentiels. Elle reprend à son compte, bien entendu, les capacités hypocholestérolémiantes et anti-athérogène du cerneau.

Notons cependant que si la poly-insaturation de l'huile de noix se présente comme très intéressante sur le plan diététique, elle en limite l'emploi à l'assaisonnement, car elle en limite la cuisson, et, favorisant le rancissement, impose une conservation dans un endroit frais à l'abri de la lumière.

La noix et l'huile de noix se présentent donc comme des sources d'acides gras essentiels, de protéines végétales, de vitamines et d'éléments minéraux. L'intérêt diététique évident qu'elles représentent devrait leur ouvrir une meilleure place dans notre alimentation ; d'autant que leur consommation régulière permettrait de compenser, écrit madame Alary, « la carence en magnésium réelle de notre alimentation moderne ».

Noix et santé

Depuis près de quinze ans, deux laboratoires de l'U.F.R. de pharmacie de l'université de Grenoble se sont intéressés à l'effet de la consommation de noix et d'huile de noix sur la santé des consommateurs..

Pour apprécier cet effet, des études ont tout d'abord été entreprises chez l'animal : lapin ou rat. Les lapins étaient de l'espèce New-Zealand (lapins blancs) et les rats de l'espèce Wistar (rats blancs de laboratoire).

Études réalisées chez l'animal

Les animaux ont été nourris sur une durée de plusieurs mois avec des régimes qui contenaient soit de l'huile, soit du tourteau de noix.

L'objectif des études réalisées a été, dans un premier temps, de comparer les effets de l'huile de noix à ceux d'autres huiles ou graisses de consommation courante (maïs - arachide - olive - saindoux), sur les marqueurs du risque d'athérosclérose, c'est-à-dire sur le métabolisme lipidique (cholestérol, triglycérides) et sur l'agrégation plaquettaire.

Dans une deuxième série de travaux, c'est le tourteau qui a été étudié, pour deux raisons :

- il s'agit du résidu de pression de l'huile de noix, et en étudiant successivement l'huile et le tourteau, on évalue la noix dans son ensemble ;
- le second objectif était d'évaluer les qualités du tourteau afin d'envisager son utilisation alimentaire, celui-ci servant jusqu'alors comme engrais ou comme aliment pour volailles, porcs ou bovins. L'effet du tourteau de noix a donc été comparé à celui du tourteau de soja et de la caséine du lait.

Parallèlement à ces études biologiques, des analyses chimiques ont été effectuées sur l'huile et le tourteau de noix, pour essayer d'interpréter les résultats en fonction de la composition.

Action de l'huile de noix

Aussi bien chez le lapin que chez le rat, on observe une diminution des triglycérides et du cholestérol sanguins et une augmentation de la dégradation du cholestérol par le foie et son excrétion.

Chez les deux espèces étudiées, on observe un allongement du temps de coagulation et une diminution de l'agrégation plaquettaire. L'huile de noix améliore donc la fluidité sanguine et pourrait éviter des troubles circulatoires tels que thromboses ou phlébites. Cet effet persiste même lorsque l'animal reçoit un régime hypercholestérolémiant et hypertriglycéridémiant. Ceci a été vérifié chez le lapin et prouve que l'effet anti-agrégant n'est pas lié à l'effet hypocholestérolémiant.

Action du tourteau de noix

Chez les deux espèces animales le tourteau de noix abaisse le taux de cholestérol sanguin, alors que le taux de triglycérides n'est abaissé que chez le rat.

L'effet anti-agrégant plaquettaire s'observe également, comme pour l'huile de noix, et ceci à la fois chez le lapin et chez le rat.

Interprétation des résultats

Grâce aux résultats analytiques, on a pu relier les effets observés à la nature des acides gras et à la présence de vitamine E (tocophérols) pour l'huile de noix.

De la même manière, il a été montré que l'effet du tourteau de noix est lié à la qualité des acides aminés de ses protéines et à la présence de vitamine B6. L'activité du tourteau de noix est comparable à celle du tourteau de soja, mais bien meilleure que celle de la caséine du lait.

Pour confirmer cet effet bénéfique de la noix dans son ensemble, et de l'huile de noix chez l'homme, deux types d'études pourraient être envisagés :

- soit trouver suffisamment de volontaires qui acceptent de modifier leur régime alimentaire pendant plusieurs mois et de se soumettre ensuite à des examens biologiques ;
- soit réaliser une étude épidémiologique fondée sur des enquêtes nutritionnelles (réponse à des questionnaires),

accompagnées d'analyses biologiques.

Jusqu'à ce jour, seule la deuxième technique a pu être exploitée. Une enquête a été réalisée dans une région productrice de noix, chez des individus consommateurs ou non d'huile de noix et de noix.

Cette étude est en cours d'exploitation statistique et laisse entrevoir un effet bénéfique de la noix et de l'huile de noix chez l'homme.

J. Alary, F. Laverdrine,
A. Ravel et A.-M. Roussel

*U.F.R. de pharmacie, Université
Joseph Fourier, Grenoble.*

TABLEAU DE L'EFFET COMPARÉ
DE L'HUILE DE NOIX ET DU TOURTEAU DE NOIX

	Huile		Tourteau	
	Lapins	Rats	Lapins	Rats
Cholestérol sanguin	↓	↓	↓	↓
Triglycérides	↓	↓	↑	↓
Agrégation	↓	↓	↓	↓
Temps coagulation	—	↑	↑	—

↓ diminution
↑ augmentation
— aucun effet

L'huile de noix

Dans le *Thrésor de santé*, en 1607, on peut lire « *l'huile de noix est fort chaud (sic) et trop caustique. Et aussi ne s'en sert-on aucunement à table* ». Cette affirmation péremptoire est aujourd'hui largement contredite par les pratiques alimentaires constatées au cours des siècles et révélées par les documents d'archives. J.-L. Flandrin, dans une étude publiée dans *Annales* en 1983, écrit « qu'au ^{xv}^e siècle René d'Anjou, préférant l'huile de noix à l'huile d'olive, avait fait planter des noyers dans son domaine de Gardanne, en Provence. Montaigne, traversant le Piémont, écrit qu'entre Vercelli et Livornon, il n'y a déjà plus « d'autre huile que de noix ». Et Le Grand d'Aussy affirme que « dans le Bourbonnais, [...] dans l'Auvergne, la Saintonge, le Limousin, la Bourgogne, le Lyonnais, etc., le peuple se sert, pour salade et pour fritures, d'huile de noix ».

Malgré les préventions de certains, l'huile de noix fut très utilisée, notamment par les gens du peuple, en raison de son faible coût.

L'huile de noix est, en règle générale, fabriquée à partir des brisures de cerneaux ou de cerneaux entiers qui ne répondent pas aux critères retenus pour la vente destinée à la consommation de table.

On peut obtenir soit une huile vierge par pression à froid, soit une huile au goût plus prononcé par pression à chaud.

Pour la pression à froid, les cerneaux d'abord broyés dans une meule en pierre, la pâte obtenue est ensuite pressée.

Pour la pression à chaud, avant la pression la pâte est préalablement chauffée, différemment suivant les régions : 30°-40°C en Dauphiné, 70°C en Corrèze. On brasse avec beaucoup d'attention cette pâte afin que la température y soit uniforme. La température à laquelle on porte la pâte détermine la quantité d'huile que l'on recueillera, mais aussi son goût.

Dans le Sud-Ouest comme en Dauphiné, des moulins à huile sont encore en activité, que nous avons tenu à signaler au lecteur. Il existe même, à Cajarc, dans le Lot, une Association régionale des amis des moulins du Quercy. Celle-ci a pour vocation la sauvegarde et la mise en valeur du patrimoine molinologique. À Martel, aux Landes Basses, et à Saint-Céré, il est possible de visiter le moulin et même d'assister à la fabrication de l'huile.

QUELQUES MOULINS À HUILE DE NOIX

CHARENTE

La Forge (M. Michenaud)
Rancogne-La Rochefoucauld
Basléville-Villejésus (J.-P. Montussac)
Aigre

CORRÈZE

Denoix, à Brive
Gaston Buffière, à Concèze

DORDOGNE

La Tour (Jean-Marie Bordier)
Saint-Nathalène-Sarlat
Visite et démonstration
Boueix (M. Demarthon) Sarrazac
Rochevideau (Marcel Debord)
La Chapelle Faucher
Haute-Serre (Alain Roulland)
Saint-Crépin Caslucet
Taboury (Yvon Moreau)
Saint-Jory Lasbloux
Le Sablon (Ranouil Frères)
Saint-Front-la-Rivière
Le Breuil (Daniel Lemonie)
Saint-Martial Viveyrols

Exerbepy (Pierre Durand)
Sainte-Eulalie-d'Ans

La Veyssière (M. Elias)
Neuvic-sur-l'Isle

ISÈRE

Roger Pion, à Saint-Siméon-de-Bressieux
René Durand, à Biol
Maison Mathais, à Saint-Étienne
Gustave Pascal, à Saint-Lattier
Claude Romand, à Bouvesse-Quirieu

LOT

Les Landes Basses (Ets Castagné)
Martel – Le moulin fonctionne l'hiver et tous les samedis en démonstration
Le Moulin (route de Bretonoux)
Saint-Céré
Le Roc (M. Genouillac) Fourmagnac
Sur le Drauzou (M. Bennet)
Fourmagnac

RHÔNE

Chognes, Neuville s/Saône



Produits à base de noix

2^e Forum de la noix, Terrasson-Hautefort, Dordogne, août 1995

Photo Jean-Jacques de Corcelles

Gastronomie



JADIS, la noix servait plus pour l'huile qu'en fruit à consommer. Il est difficile d'expliquer les raisons de ce constat ; on peut cependant risquer quelques hypothèses.

On prêtait à la noix sèche l'inconvénient de provoquer une mauvaise haleine, ainsi que des maux de têtes et

d'estomac. Olivier de Serres n'écrivait-il pas : « Les noix offensent la bouche, l'estomac et la tête [...] » ? Sans doute les variétés cultivées alors produisaient-elles des noix de moindre qualité – nous avons vu dans le chapitre concernant la botanique la grande diversité d'espèces proposée aujourd'hui – et surtout, comme on ne savait pas sécher et conserver correctement ces fruits, leurs qualités gustatives s'en trouvaient rapidement détériorées.

D'autre part, on peut avancer l'hypothèse selon laquelle la noix permettait d'obtenir une huile peu coûteuse, à la fois alimentaire et capable de brûler dans les lampes à huile. Il en coûtait infiniment moins à celui qui utilisait des lampes à huile qu'à celui qui éclairait sa demeure avec des chandelles.

Quant à l'intérêt alimentaire de l'huile de noix, il résidait surtout, une fois encore, en priorité dans son coût peu élevé, et dans le fait que l'on consommait très peu de beurre, sauf dans les milieux pauvres. Le beurre a conquis la cuisine, petit à petit, en plusieurs siècles.



Bien qu'il ait fallu attendre la fin du XIX^e siècle et l'émergence des cuisines régionales pour que la noix puisse être érigée au rang de produit gastronomique, on l'a toutefois toujours, peu ou prou, amenée à table. Olivier de Serres préconisait, lui, de la confire : « Peler les noix (de la Saint-Jean), les jeter dans l'eau froide, et laisser trem-

per 9 à 10 jours ; chaque jour les remuer d'eau nouvelle deux ou trois fois jusqu'à ce que l'eau soit claire ; au bout, les égoutter, les larder en long et en travers avec de la cannelle, mettre dans une terrine et confire avec le sirop ».

Il paraît que l'ancêtre du nougat, le *nux gatum*, était à l'origine confectionné avec des noix, mais qu'à Montélimar on lui préféra les amandes qui avaient moins tendance à rancir.

Il semblerait que depuis fort longtemps, que ce soit aux États-Unis, où la noix est l'invitée obligée du Thanksgivingday, ou dans d'autres pays anglo-saxons ou nordiques, la noix ait toujours eu plus la faveur des ménagères qu'en France. Ainsi, on peut lire dans le *Bulletin de la Fédération des syndicats de producteurs de Noix de Grenoble* qu'« en France, on a le tort de ne considérer les noix que comme un dessert, [...] mais il y a longtemps que les étrangers et surtout les Américains du Nord ont découvert que les noix pouvaient être non seulement une friandise, mais une nourriture d'une valeur considérable et égale, sinon supérieure, aux différents aliments qui composent un repas ».

Et ce livre de vanter toutefois qualités et mérites des « femmes françaises » toujours prêtes et compétentes pour préparer le bon

petit plat qui réconciliera chacun avec tous. Et *quid* d'Olivier de Serres, puisque le bulletin précise : « Des gens mal informés répètent que les noix sont un aliment lourd à digérer. Il faut s'entendre. Si, par-dessus un bon dîner, vous envoyiez dans votre estomac une douzaine de noix, c'est comme si vous faisiez un deuxième repas.



Qu'est-ce qui arriverait si vous absorbiez dans les mêmes conditions un plat de macaronis ou un second bifteck ? »

Malgré tout, on mangeait des noix, comme en témoignent, par exemple, la "Croquande" et le "Soleil de Marcillac", gâteaux briochés aux noix pilées qui, très traditionnels, sont encore fabriqués par les pâtisseries de l'Aveyron, un des très rares départements à avoir répertorié des recettes culinaires traditionnelles à base de noix ou d'huile de noix, tels l'*escofinado* (à base de pommes de terre et de poisson séché ou salé) et la pompe à huile (galette de pâte à pain cuite au four de boulanger, enduite d'huile de noix, et qui peut être salée ou sucrée).

L'usage de la noix pure ou sous forme de produits dérivés n'a cessé de croître en confiserie et en cuisine. On ne compte plus les variétés de bonbons et de chocolats aux noix, les noix avec pâte d'amande, les noix confites au sucre ou conservées au vinaigre, les noix au caramel ou les noix salées, la confiture de noix, les glaces et les sorbets à la noix, ainsi que la multitude de gâteaux aux noix dont la mode fut lancée au moment des Jeux olympiques de Grenoble, en 1968.

À cela il faut ajouter les apéritifs et les liqueurs, les cerneaux à la saumure ou au vinaigre, très appréciés en Angleterre.

Depuis quelques années, la noix a rejoint l'industrie laitière, et on a aussi vu apparaître sur le marché des yaourts aux noix et des fromages aux noix de plus en plus nombreux.

Cependant, si tous ces produits existent, depuis fort longtemps pour la plupart d'entre eux, il apparaît que leur fabrication est demeurée artisanale et qu'ils ont souffert d'un défaut de com-



Photo Jean-Jacques de Corcelles

mercialisation. C'est en substance ce qu'exprimait au *Premier Colloque international de la Noix* en 1971, mademoiselle Contour, directrice administrative de l'Association de promotion des industries agricoles et alimentaires. Elle déclarait : « Les débouchés traditionnels – noix de table, noix incorporées aux confiseries et pâtisseries – paraissent avoir été jusqu'à présent satisfaisants et il ne semble pas qu'il y ait eu à propos de ce produit beaucoup d'efforts réalisés pour trouver des débouchés nouveaux, une valorisation maximum ».

Ce phénomène, largement international à cette époque, était confirmé par l'absence quasi absolue d'articles, et plus encore de

livres relatant une recherche quelconque relative à l'utilisation de la noix. En vingt-trois ans, la situation n'a guère évolué en France, un peu plus dans les pays anglo-saxons ; mais il est vrai que jusqu'à présent la vente de noix en coque semblait d'un rapport suffisant parce que, vraisemblablement, correspondant aux désirs des consommateurs. Mais le colloque de 1971 avait entre

Photo Jean-Jacques de Corcelles



autres objectifs de s'interroger sur le devenir de la commercialisation de la noix : « La moitié des produits [qui seraient] consommés dans dix ans étaient [encore] inconnus ».

Dans cette analyse, on donne au terme “produit” une acception très large qui inclut, surtout peut-être, le conditionnement, c'est-à-dire les formes et les emballages sous lesquels sont aujourd'hui présentés les produits de base : prenons le café lyophilisé, par exemple, la forme a changé, mais le produit de base demeure : le café. Autre exemple, elle signalait combien les noix étaient mal emballées : « [...] les noix, ou bien ne sont pas emballées du tout, ou bien sont mises dans des emballages minables, soit filet, soit papier transparente jaunâtre... »

Nous trouvons une critique analogue, vingt ans après, au fil d'un article paru dans la revue *Fruits et Légumes* : « Emballées dans leur modeste papier cellophane aux diverses marques mondiales, produits parmi les poudres à pâtisserie, les chips et autres chewing-gum, qui peut bien avoir envie d'acheter ces fruits (à coque) d'arrière-magasin ? Et s'ils ne se vendent pas, aucun investissement n'est fait pour un meilleur conditionnement qui leur conserve leur fraîcheur et qui attire le consommateur ».

Concernant l'emballage, outre ses réserves quant à la présentation générale, mademoiselle Contour était surprise que n'y figure aucune recette, comme cela se fait notamment sur les paquets de riz.

Pourtant, on peut constater que si la profession des nuciculteurs a tardé à se pencher sur l'intérêt présenté par les produits dérivés, d'autres, comme les fromagers, ont su tirer parti de la noix et proposer aux consommateurs de nombreux fromages aux noix.

Depuis quelques années, peu à vrai dire, face à la concurrence et aussi aux changements d'habitudes des consommateurs, les producteurs se penchent sérieusement sur la question des produits dérivés. Faut-il pour innover se lancer dans des recherches de pointe requérant une haute technicité ? Pas nécessairement. Et nous rejoignons là le propos de mademoiselle Contour : « Je suis persuadée qu'en ce qui concerne la noix nous disposons d'un trésor inexploité. En effet, la noix est un fruit qui était utilisé dans nos campagnes au temps les plus reculés, et l'on devrait pouvoir, si l'on s'en donnait la peine, récolter une moisson extraordinaire de vieilles recettes de gâteaux aux noix, de liqueurs aux noix, de plats divers à l'huile de noix... ».

Aussi est-ce à une moisson de recettes aux noix que nous vous convions maintenant, non sans prendre la précaution d'indiquer qu'il peut, qu'il doit en exister d'autres dans le tréfonds des tiroirs des cuisines de nos campagnes, et des livres de recettes de nos grands-mères, mais qui ne sont pas parvenues jusqu'à nous.



Produits à base de noix

2^e Forum de la noix, août 1995,
Terrasson-Hautefort, Dordogne
Photo Jean-Jacques de Corcelles



*Mise en bouteilles du vin de noix
de la Saint-Jean*

Photo Jean-Yves Catherin

Pancarte à Royans

Photo Jean-Yves Catherin



Préparation des noix vertes pour le vin de noix
Photo Jean-Yves Catherin



Préparation de la salade à l'huile de noix à Saint-Siméon

Les cerneaux, en réserve sur le dessous de plat, seront ajoutés au dernier moment.
La petite fille ne perd pas un des gestes de sa grand-mère.
Ainsi se perpétuent les traditions...

Photo Jean-Yves Catherin

Recettes salées

CÔTES DE VEAU SUPRÊME

8 côtes de veau
 1 boîte de pâté de foie
 1 tasse de vin blanc
 4 tasses de noix hachées
 1 cuillerée à soupe d'huile
 sel
 poivre
 herbes de Provence

Faire dorer les côtes dans l'huile, mouiller avec le vin blanc, couvrir et laisser cuire à feu doux 1/4 d'heure ; mélanger soigneusement les noix et le pâté, ranger les côtes sur un plat et tenir au chaud ; délayer le mélange de noix et de pâté dans le jus sans laisser bouillir, napper les côtes et servir.

PINTADE FOURRÉE AUX NOIX

2 pintades de 1,2 kg
 400 g de lard maigre
 2 choux verts
 4 carrés de fromage blanc demi-sel
 1 cuillerée à café de gingembre en poudre
 60 cerneaux de noix
 4 cuillerées à soupe d'huile
 sel
 poivre

Couper le lard en lardons, éplucher et laver les choux, les couper en lanières ; hacher grossièrement les noix, les mélanger à la fourchette avec le fromage, remplir les pintades avec le mélange noix-fromage, coudre les pintades. Chauffer l'huile dans une cocotte, y jeter les lardons et cuire 5 mn en remuant ; ajouter les pintades en montant légèrement le feu, faire dorer 5 mn ; ajouter les choux, bien les mélanger avec les lardons pour qu'ils s'imprègnent de matière grasse, saupoudrer de gingembre, saler, poivrer, baisser le feu et laisser cuire 1 heure environ.

RÂBLE DE LIÈVRE AUX NOIX ET AUX RAISINS

4 râbles de lièvre
400 g de choux de Bruxelles
100 g de cerneaux de noix
32 grains de raisin Muscat
2 cuillerées à soupe d'huile
50 g de beurre
1 cuillerée à soupe de sucre en
poudre
sel
poivre

Faire cuire les râbles à four chaud pendant 15 mn ; blanchir les choux à l'eau bouillante pendant 10 mn ; hacher les noix, les mélanger avec le sucre au mixer pour obtenir un coulis, chauffer ce coulis ; dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et le beurre pour y faire revenir les choux ; lorsqu'ils sont dorés, ajouter les grains de raisin (il est souhaitable mais non indispensable de les épépiner), saler et poivrer, réserver au chaud, désosser les râbles, les saler et les poivrer, puis les couper en médaillons ; dresser les médaillons sur des assiettes chaudes, ajouter les choux et les raisins, entourer du coulis de noix.

SAUCISSON AUX NOIX

10 kg de porc maigre
2 kg de lard
336 g de sel
poivre
300 g de noix hachées
50 g de cerneaux de noix entiers
4 m de boyaux

Hacher les viandes, les mélanger avec les noix hachées et les cerneaux coupés en petits morceaux, saler et poivrer ; bien mélanger, enfiler cette farce dans les boyaux. Ces saucissons peuvent se conserver plusieurs mois dans un pot en terre rempli d'huile.

POULET AUX NOIX

*1 beau poulet
200 g de petits oignons
100 g de lardons
50 g de cornichons
150 g de cerneaux de noix
une cuillerée à soupe de beurre
sel
poivre*

Dans une cocotte faire rissoler le poulet dans le beurre, bien assaisonner, laisser cuire en couvrant la cocotte ; ajouter au jus de cuisson quelques petits oignons, les lardons, les cornichons coupés en rondelles et les cerneaux de noix, laisser chauffer sans bouillir et servir. Cette recette peut être réalisée avec du lapin, un faisan ou des pigeons.

GIGOT AUX NOIX

*1 gigot d'agneau de 2 kg désossé
100 g de cerneaux de noix
60 g de beurre
2 carottes
2 oignons
4 gousses d'ail
1 cuillerée à soupe de concentré de tomate
1 bouquet garni
40 cl de crème fraîche
1 cuillerée à soupe de persil
1 cuillerée à soupe d'estragon
sel
poivre*

Émincer les carottes et les oignons, hacher grossièrement les noix, le persil et l'estragon, mélanger ce hachis avec la moitié du beurre, saler et poivrer. Saler et poivrer l'intérieur du gigot, farcir le gigot avec le hachis ci-dessus, coudre ou ficeler le gigot ; mettre le reste du beurre dans une cocotte, verser les oignons et les carottes, les faire rissoler, y mettre le gigot et faire dorer, ajouter le concentré de tomate et 1/2 verre d'eau bouillante, mettre le bouquet garni, rectifier l'assaisonnement, couvrir la cocotte et laisser cuire 45 mn, à la fin de la cuisson ; retirer le gigot et le poser sur le plat de service, déglacer le jus avec de l'eau, ajouter la crème fraîche et faire réduire à feu vif durant 5 mn. Passer cette sauce au chinois et servir en saucière.

SALADE DAUPHINOISE

200 g de *salade frisée*
200 g de *mâche*
200 g d'*endives*
vinaigre
moutarde
huile de noix ou huile d'arachide
avec poudre de noix
sel
poivre
50 g de *cerneaux de noix*

Préparer une vinaigrette avec l'huile de noix (ou, à défaut, avec de l'huile d'arachide dans laquelle on ajoutera deux cuillerées à soupe de poudre de noix) ; mettre la salade dans cette vinaigrette et ajouter les cerneaux de noix.

AUTRE SALADE DAUPHINOISE

mâche
betteraves rouges
pommes de terre bouillies
gruyère
cerneaux de noix
vinaigrette à l'huile de noix

Réaliser une vinaigrette à l'huile de noix ; couper les betteraves et les pommes de terre en morceaux, les mélanger à la mâche ; mettre dans la vinaigrette, couper le gruyère en dés et émincer les cerneaux ; mélanger le tout.

Recette salée/sucrée

BISCUITS AU SASSENAGE (OU AU ROQUEFORT)

2 tasses de farine
1/2 tasse de sucre
1 tasse de beurre
1 tasse de fromage de Sassenage
écrasé
2 cuillerées à café de cognac
2 tasses de noix hachées
verre d'eau bouillante
sel
poivre

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte ferme ; façonner en forme de bûche, envelopper avec du papier sulfurisé, laisser raffermir au réfrigérateur quelques heures ; découper en tranche de 1 cm d'épaisseur, ranger sur une tôle beurrée, cuire à four moyen (thermostat 7/8) environ 10 mn ; faire refroidir sur une grille.

Recettes sucrées

GÂTEAU AUX NOIX

Recette n° 1

400 g de noix
 1 cuillerée à soupe de sucre en
 poudre
 250 g de farine
 3 œufs
 150 g de miel
 5 cuillerées à soupe d'huile
 10 cl de lait
 1 noix de beurre

Réserver 20 cerneaux de noix et
 concasser le reste, battre les
 blancs d'œufs en neige avec le
 sucre, mélanger les jaunes avec le
 miel et ajouter l'huile, les noix
 concassées, la farine, le lait et une
 pincée de sel ; incorporer le
 mélange aux blancs d'œufs, beur-
 rer un moule à manqué, disposer
 sur le fond les cerneaux entiers et
 verser la pâte, cuire à feu doux
 40 mn.

GÂTEAU AUX NOIX

Recette n° 2

250 g de farine
 250 g de sucre
 1 pincée de sel
 250 g de beurre en pommade
 100 g de cerneaux de noix hachés
 5 cl d'eau de noix
 5 œufs entiers
 1 pincée de levure fondue dans
 10 cl de lait tiède

Bien mélanger tous les ingréd-
 ients, garnir un moule beurré et
 fariné, laisser lever pendant une
 heure, cuire 45 mn à four moyen,
 servir tiède avec une crème
 anglaise.

GÂTEAU AUX NOIX**Recette n° 3**

100 g de noix en poudre
 100 g de beurre
 3 œufs
 150 g de farine
 100 g de sucre
 1 cuillerée à café de bicarbonate
 de soude
 le zeste d'1 citron râpé
 le jus d'1 citron

Mélanger dans une terrine les
 œufs et le beurre ramolli ; il faut
 bien fouetter, ajouter le sucre, les
 noix, le jus et le zeste de citron, la
 farine et le bicarbonate ; bien
 mélanger, mettre dans un moule
 beurré, faire cuire à four moyen
 35 mn.

GÂTEAU AUX NOIX**Recette n° 4**

3 œufs
 6 cuillerées à soupe de sucre
 75 g de noix en poudre
 25 cl de crème au chocolat

Mélanger les jaunes d'œufs et le
 sucre jusqu'à ce que le mélange
 soit blanc, ajouter tous les ingréd-
 ients et mélanger ; mettre dans
 un moule beurré et cuire à four
 moyen 20 mn ; quand le gâteau
 est refroidi, le partager en deux,
 recouvrir la moitié inférieure de
 crème au chocolat, poser la moi-
 tié, recouvrir d'un peu de crème
 au chocolat et décorer avec des
 cerneaux de noix.

GÂTEAU RUSTIQUE

175 g de cerneaux de noix
+ décoration
50 g de farine
4 œufs
2 blancs d'œufs
6 cuillerées à soupe de cassonade
100 g de beurre
1 sachet de sucre vanillé
quelques gouttes d'extrait de vanille
1 cuillerée à soupe de rhum
1 pincée de sel
sucre glace

Concasser grossièrement les cerneaux de noix ; faire fondre le beurre ; mélanger les œufs entiers avec la cassonade, incorporer la farine et le sucre vanillé ; mélanger le tout en ajoutant l'extrait de vanille, le rhum et la pincée de sel ; battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement dans la préparation ; verser le mélange dans un moule beurré, faire cuire à four chaud 25 mn (th. 6). Faire refroidir, puis démouler et décorer avec des cerneaux et du sucre glace.

PAIN AUX NOIX

15 g de cerneaux de noix
2 cuillerées à soupe de sucre
1 petite tasse de farine
1 petite tasse de flocons d'avoine
1 paquet de levure
1 œuf

Réduire les noix en poudre, mélanger avec le sucre, la farine, la levure et les flocons d'avoine ; délayer l'œuf dans un peu d'eau, incorporer l'œuf au mélange et bien mêler ; verser la pâte dans un moule beurré, cuire à four moyen pendant environ 45 mn.

MASSEPAINS AUX NOIX

250 g de noix pilées
250 g de sucre
3 blancs d'œufs

Battre les blancs en neige très ferme, mélanger les noix avec le sucre et délayer cette pâte dans les blancs d'œufs ; chauffer une tôle et la graisser, y déposer de petits tas de pâte, cuire à feu vif ; retirer dès que les massépains ont pris couleur.

GÂTEAU CHRISTINE AUX NOIX

10 tranches de pain rassis
 1/2 litre de lait
 30 g d'écorce d'orange
 1 tasse de cerneaux de noix
 1 blanc d'œuf
 5 morceaux de sucre pour le
 caramel
 1 cuillerée à soupe de sucre

Disposer les tranches de pain dans un plat, les saupoudrer avec le sucre, verser le lait bouillant, couvrir le plat et laisser reposer 15 mn ; piler les noix, les ajouter aux écorces d'oranges, incorporer au blanc d'œuf battu en neige, mélanger avec le pain.

Caraméliser un plat, cuire à four chaud 25 mn environ. Ce gâteau se démoule sur un plat et se sert chaud ou froid selon le goût de chacun.

SABLÉS AUX NOIX

1 œuf
 100 g de sucre
 100 g de farine très fine
 1 cuillerée à café de rhum
 1 tasse de noix en poudre

Battre ensemble pendant 5 minutes l'œuf et le sucre ; ajouter le rhum et la farine, travailler ce mélange 5 minutes encore avant d'y incorporer la poudre de noix ; beurrer une tôle, y déposer la pâte par petits paquets.

Décorer chacun avec une moitié de cerneau, faire cuire à four chaud.

PETITS GÂTEAUX AUX NOIX

20 cl de crème fraîche
 20 cl de farine
 20 cl de sucre
 20 cl de poudre de noix
 1 pincée de levure

Bien mélanger tous les ingrédients dans un saladier, dresser de petits tas sur une tôle, cuire à four moyen pendant 8 minutes environ.

TUILES AUX NOIX (pour 20 tuiles environ)

125 g de sucre
 3 blancs d'œufs
 1 œuf entier
 25 g de farine
 150 g de cerneaux de noix
 émincés

Mélanger intimement tous les ingrédients, beurrer une tôle et la fariner ; disposer de petites boules de pâte de la valeur d'une cuillère à entremets, cuire à feu doux, en surveillant attentivement la cuisson. Dès la sortie du four, disposer sur un rouleau afin de leur donner la forme d'une tuile.

TARTE AUX NOIX

250 g de pâte brisée
 100 g de cerneaux de noix
 30 g de crème fraîche
 120 g de sucre
 2 œufs entiers
 150 g de sucre glace
 3 cuillerées à soupe de rhum
 quelques cerneaux de noix entiers

Foncer une tourtière avec la pâte brisée ; réduire les noix en poudre, mélanger cette poudre avec tous les œufs, la crème, les 120 g de sucre ; verser cette préparation sur la pâte, mettre à four chaud pendant 30 mn ; laisser refroidir, délayer le sucre glace dans le rhum, étaler ce glaçage sur la tarte, décorer avec les cerneaux.

CAKE AUX NOIX

225 g de farine
 1/2 paquet de levure
 175 g de beurre
 175 g de sucre
 2 œufs
 75 g de cerises confites hachées
 75 g de cerneaux de noix hachés
 le zeste râpé d'1 orange
 1 cuillerée à soupe de lait

Mélanger la farine et la levure dans une terrine, ajouter le beurre, le sucre et les œufs, mélanger, ajouter le zeste d'orange, les cerises, les noix et le lait, mettre la pâte dans un moule bien beurré, mettre à four doux pendant 1 h 30.

TÔT-FAIT AUX NOIX

6 œufs
 sucre et farine en poids égal aux
 œufs
 1 zeste de citron
 1 tasse de noix en poudre

Battre les blancs en neige, mélanger tous les ingrédients, travailler pendant 15 mn puis les incorporer aux blancs d'œufs ; cuire dans un moule beurré à feu vif pendant 45 minutes.

GÂTEAU DE NOIX ET D'ORANGES

4 blancs d'œufs
 200 g de sucre
 250 g de noix en poudre
 confiture d'orange

Mélanger vigoureusement les noix et le sucre, monter les blancs en neige, incorporer la préparation aux blancs d'œufs ; diviser cette préparation en deux parts, mettre chacune d'elles sur une tôle beurrée, cuire à four moyen pendant 10 minutes, recouvrir le premier gâteau de confiture d'orange puis poser le second dessus ; terminer par une fine couche de confiture et décorer avec des noix.

GÂTEAU NOIX ET CHOCOLAT

3 œufs
 6 cuillerées à soupe de sucre
 9 cuillerées à soupe de farine
 2 cuillerées à soupe de chocolat
 1 paquet de levure
 1 tasse de noix en poudre
 1 poignée de raisins secs trempés

Mélanger les œufs et le sucre, ajouter la farine, la poudre de noix, les raisins, le chocolat et la levure ; mélanger vigoureusement, mettre dans un moule à cake beurré, faire cuire à four moyen 45 minutes.

GÂTEAU GRENOBLOIS

250 g de poudre de noix
 6 œufs
 300 g de beurre
 200 g de sucre
 6 biscottes
 1 petite cuillerée à café d'extrait
 de café
 1 verre à liqueur de rhum

Écraser finement les biscottes, faire ramollir le beurre ; dans une terrine, battre les jaunes d'œufs, le sucre, le rhum, l'extrait de café et le beurre ramolli, battre les blancs en neige ; incorporer délicatement dans les blancs la préparation ci-dessus ; bien mélanger, verser dans un moule beurré et cuire à four doux 45 minutes.

GÂTEAU AUX NOIX ET AUX ABRICOTS

200 g de cerneaux de noix
 40 g de noisettes
 250 g de sucre
 60 g de farine
 12 œufs
 1/2 verre de lait
 1 paquet de levure
 200 g de marmelade d'abricots
 250 g de fondant pour le glaçage
 1 cuillerée à café de café soluble

Réserver 12 cerneaux pour la décoration ; moudre les noix et les noisettes. ; dans une terrine, travailler ensemble les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit blanc, ajouter le lait, les noix, les noisettes, la farine et la levure, bien mélanger ; monter 6 blancs d'œufs en neige, incorporer la préparation aux blancs, mettre dans un moule beurré, cuire à four moyen 1 heure ; démouler sur une grille et laisser tiédir. Faire recuire la marmelade d'abricots avec 2 cuillerées à soupe de sucre pendant 5 minutes ; tartiner le gâteau avec la marmelade, poser les cerneaux sur la marmelade, faire fondre le fondant, délayer le café dans une cuillerée d'eau bouillante, l'ajouter au fondant, recouvrir le gâteau, la marmelade et les cerneaux avec le fondant.

QUATRE-QUARTS AUX NOIX

150 g de poudre de noix,
 150 g de farine
 150 g de sucre
 150 g de beurre
 4 œufs
 4 cuillerées de café
 un peu de jus de citron
 une pincée de bicarbonate de
 soude

Casser les œufs dans un saladier,
 les mélanger avec le beurre
 ramolli et les noix ; ajouter le jus
 de citron et le bicarbonate,
 mélanger, ajouter la farine et
 mélanger ; verser dans un moule
 rond beurré, cuire à four moyen
 pendant 45 minutes.

MERINGUE AUX NOIX

300 g de noix
 250 g de sucre en poudre
 5 blancs d'œufs

Moudre les noix, monter les
 blancs d'œufs en neige, incorpo-
 rer aux blancs les noix et le sucre,
 mélanger délicatement à la cuillè-
 re. Avec une poche à douille, faire
 de petits tas sur une tôle beurrée,
 cuire à feu très doux 25 à 30
 minutes.

NOUGATINE AUX NOIX

200 g de sucre
 20 g de glucose
 10 g de noix grossièrement
 hachées

Faire fondre le sucre et le glucose
 sans ajouter d'eau, travailler avec
 une spatule en bois ; quand le
 mélange a pris une couleur roux
 clair, ajouter, hors du feu, les noix
 hachées ; travailler pour obtenir
 un mélange homogène, verser
 dans un moule huilé, bien étaler
 et laisser refroidir.

CRÈME AUX NOIX

1/2 litre de lait
2 œufs
100 g de noix hachées
25 g de sucre

Faire bouillir le lait avec le sucre, laisser refroidir ; battre les œufs avec les noix, ajouter au lait, mettre au four dans un bain-marie.

CHARLOTTE STEFANY (à préparer la veille)

25 biscuits à la cuillère environ
125 g de cerneaux de noix en poudre
150 g de beurre ramolli
150 g de sucre de canne
2 jaunes d'œufs
1/4 de litre de lait
1/2 cuillerée à café de fécule
1 gousse de vanille
1 cuillerée à soupe de farine
2 oranges

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille que vous aurez incisée dans le sens de la longueur ; dans un saladier, mélanger les 2 jaunes d'œufs avec la fécule, y verser le lait bouillant sans cesser de fouetter ; reverser dans la casserole et porter à feu vif tout en remuant au fouet. Retirer du feu quand la préparation devient crémeuse. Passer au chinois ; laisser tiédir. Mélanger le beurre avec la poudre de noix, puis avec la crème tiède. Pressez les oranges. Tremper rapidement les biscuits dans le jus d'oranges et tapisser un moule à charlotte.

Verser la préparation aux noix, recouvrir avec des biscuits, couvrir d'une assiette, placer au congélateur, puis au réfrigérateur 2 heures avant de servir. Démouler et napper de crème anglaise.

BROWNIES SANDRINA (pour 8 personnes)

135 g de chocolat noir
 80 g de beurre
 165 g de sucre en poudre
 2 œufs
 130 g de farine
 1/2 cuillerée à café de sel fin
 1/2 sachet de levure
 100 g de noix concassées

Dans un saladier, casser le chocolat en petits carrés, ajouter le beurre en morceaux et faire fondre doucement au bain-marie en remuant avec une spatule en bois. Dans un bol, casser les œufs, ajouter le sucre et battre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse, pas plus. Verser dans le saladier le contenu du bol plus la farine, la levure et le sel. Bien mélanger pour obtenir une pâte onctueuse à laquelle vous incorporez les noix. Préchauffer le four. Beurrer le moule, verser la pâte et faire cuire dans le four préchauffé, pendant 30 minutes environ, thermostat 6/7. Laisser refroidir. Découper en carrés.

APPLE CRUMBLE MARY

100 g de noix et noisettes pilées
 120 g de sucre en poudre
 40 g de beurre
 1 cuillerée à café de cannelle en poudre
 7 belles pommes reinettes

Faire cuire les pommes sans sucre sur le feu de façon à les obtenir en compote grossière. Pendant ce temps, préparer un amalgame avec le reste des ingrédients. C'est cela le *crumble*. Verser la compote dans un plat allant au four ; la recouvrir avec le crumble, et mettre à four très chaud jusqu'à ce que le crumble soit grillé, sans brûler, soit environ 10 à 15 mn. Retirer du four. Déguster tiède avec crème fraîche sucrée ou non, selon les goûts.

PAIN EXOTIQUE

250 g de farine
 125 g de sucre
 100 g de beurre ramolli
 1 œuf
 2 cuillerées à café de levure
 chimique
 4 belles bananes mûres écrasées
 le zeste d'1 orange
 le zeste d'1 citron
 75 g de cerneaux de noix
 concassés

Dans un saladier, mixer l'œuf
 préalablement battu avec le sucre,
 le beurre, la farine et la levure ;
 ajouter les zestes du citron et de
 l'orange, les noix concassées et les
 bananes écrasées ; bien amalga-
 mer et verser dans un moule à
 cake beurré ; faire cuire à four
 moyen durant 60 minutes. Servir
 en tartines beurrées.

VIN DE NOIX DE LA SAINT-JEAN (pour 5 litres de vin de noix)

5 litres de vin rouge ou rosé
 40 noix vertes
 50 morceaux de sucre
 3/4 de litre d'eau-de-vie

Ramasser 40 noix encore vertes,
 autour du 20 juin (noix de la
 Saint-Jean). Certains utilisent des
 noix vertes de la fin du mois de
 juillet pour un "vin de noix de la
 Sainte-Madeleine". À notre avis,
 les noix de la Saint-Jean sont
 meilleures.

Dans une bonbonne verser les 5
 litres de vin, ajouter le sucre, les
 noix coupées en quatre et l'eau-
 de-vie ; laisser macérer 40 jours
 dans un endroit sombre et frais,
 puis filtrer et mettre en bouteilles
 bien bouchées.

LA NOIX DE GRENOBLE DANS LA CONFISERIE ET LA PATISSERIE

Depuis la fin du XIX^e siècle les pâtisseries grenoblois confectionnent le gâteau de noix. Il s'agit d'une pâte sablée fourrée d'un appareil composé de sucre, de miel, de crème fraîche avec des "invalides" (cerneaux cassés ou en morceaux), le tout cuit au four.

Lorsque la "Noix de Grenoble", confiserie d'appellation d'origine, a vu le jour lors de l'Exposition internationale de 1925 consacrée à la houille blanche et au tourisme, cette exposition, d'une importance capitale pour la région, attira un public nombreux. Aussi les confiseurs grenoblois mirent-ils un point d'honneur à présenter un produit typiquement grenoblois.

Créée par des confiseurs qui avaient leur enseigne place Grenette : Milan, Pelloux-Prayer, Bacchler...), la confiserie "Noix de Grenoble" est faite de pâte d'amande et de deux moitiés de noix.

Depuis cette époque, tout un assortiment de noix fut présenté au public, mais cette fois en chocolat :

- demi-coquille chocolat blanc ;*
- coquille entière chocolat blanc ;*
- demi-coquille chocolat extra-bitter noir ;*
- les "Chocolats Dauphinois" : cerneaux dessus en chocolat au lait ou noir, ou chocolat blanc.*

Dernièrement, le 9 janvier 1995, le "Gâteau aux noix de Grenoble" a été classé à l'inventaire du patrimoine culinaire par la Confédération nationale de la Biscuiterie.

Enfin, il faut citer la glace aux noix et la glace pralinée aux noix.



Carte de la circonscription d'origine

L'appellation "Noix de Grenoble"



La production de la "Noix de Grenoble" s'est exportée vers les États-Unis dans la fin du XIX^e siècle. Des producteurs, deux ans environ après la loi de 1884 sur les syndicats, ont commencé de se rassembler afin de grouper l'offre et ainsi éviter les inévitables marchandages entre l'acheteur et le vendeur. Ce fut déjà une réalisation payante écartant le dumping.

Le commerce de la noix de la région grenobloise pour l'exportation, et particulièrement pour les États-Unis d'Amérique, se faisait, et se fait encore mais d'une manière plus limitée, par contrats à partir du mois de juillet alors que la récolte ne commence à être mûre qu'à la fin du mois de septembre et en octobre pour un séchage effectif en novembre. Du fait de cette situation, les prix de ventes étaient difficiles à réaliser. La concertation entre producteurs devenait indispensable afin d'éviter le maximum de pertes. Les syndicats de producteurs ont donc été les premiers à créer, dans le marché de la noix, cette forme d'organisation professionnelle. Les négociants exportateurs firent de même, mais on était encore très loin d'une véritable organisation interprofessionnelle. Cette situation durera jusqu'en 1914.

Dès après la Première Guerre mondiale, on voit arriver dans la région de Grenoble, et particulièrement à Tullins, des

Américains venant directement sur place pour acheter les noix de la région. (Aujourd'hui, les exportations vers les U.S.A. sont quasiment nulles, alors que l'Europe représente le principal débouché de la noix américaine.) En particulier, nous trouvons deux Américains, Messieurs Causse et Colaussimo, qui, pour faire leurs expéditions, font construire une usine près de la gare de Tullins – qui deviendra plus tard la "Coopérative de la fédération des producteurs de Noix de Grenoble".

Depuis le Congrès de la Noix de Grenoble en 1920, les différents acteurs du marché de la noix s'organisent. Tout d'abord, la Fédération des producteurs de noix de Grenoble, créée en 1927. Ainsi, des producteurs expéditeurs, c'est-à-dire des producteurs vendant directement leur production aux détaillants et ne faisant aucun acte d'achat, se trouvèrent sur le marché. Les responsables agricoles et les négociants se rencontrèrent aussi dans une Fédération des producteurs et négociants en "Noix de Grenoble" connue habituellement sous le nom de son premier président, Monsieur Debono. Cette fédération essaya de rassembler les divers acteurs présents sur le marché et permit que le Congrès de Saint-Marcellin de 1936 soit la concertation des efforts de toutes les professions intéressées : producteurs, pépiniéristes, négociants, exportateurs, fabricants de matériel... pour la création de la "Noix de Grenoble" et sa reconnaissance par les pouvoirs publics.

À cette époque, un tel rassemblement pour la reconnaissance d'un produit à peine connu de la masse des consommateurs était une gageure. Il fallait vraiment une détermination de l'ensemble de la région ; il le fallait aussi pour parvenir à un tel travail, avec combien de recherches, d'enquêtes, de documentations et de témoignages..., cela, pour arriver, deux ans avant la Deuxième Guerre mondiale, à obtenir l'appellation d'origine contrôlée de la "Noix de Grenoble", le 17 juin 1938.

Malgré tout le travail de documentation, il fallait aussi que le climat, la nature du sol, c'est-à-dire des facteurs naturels



L'ensachage autrefois, et l'ensachage aujourd'hui à la Coopénoix de Vinay (Photo Jean-Yves Catherin)

généraux et spéciaux, et surtout les plantations nouvelles depuis quinze ans donnent une récolte de 7 000 à 8 000 tonnes par an de noix des trois variétés Mayette, Franquette et Parisienne. Ces chiffres ont souvent baissé par suite des tornades et de gels, mais les producteurs ont toujours replanté pour de nouveau arriver au tonnage requis.

Comment l'appellation d'origine contrôlée fut-elle obtenue ?

Maître Noilhan, avocat à la cour d'appel de Paris et ingénieur agronome, homme de grande connaissance, dans le Deuxième Congrès national de l'Origine (à Bordeaux, en mai 1950) précise que c'est la loi du 29 juillet 1824 qui, la première, a précisé à côté des marques de commerce la notion d'origine. La loi de 1857, fondamentale en matière de marques de commerce, ne fait pas mention de la notion d'origine, il y a donc régression dans ce domaine. C'est enfin la loi du 6 mai 1919 qui, pour la première fois, a confirmé les principes de l'origine des produits en lui donnant une forme légale. Rappelons aussi que la loi du 25 février 1927 a accordé aux syndicats agricoles le droit de mettre en place des labels qui garantissent l'origine des produits. Mais c'est la loi du 1er août 1905, sur la répression des fraudes dans la vente de marchandises et la falsification des denrées alimentaires et des produits agricoles, qui sanctionne la tromperie sur les qualités essentielles des produits vendus et notamment sur les origines.

Les citations des lettres de noblesse de la défense de l'appellation d'origine entre les deux guerres montreraient combien l'action des Dauphinois fut novatrice et "à la page" pour l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée "Noix de Grenoble".

Le commerce de la Noix de Grenoble a été arrêté pendant la Deuxième Guerre mondiale, puisque les noix, comme beaucoup de produits, étaient destinées à la réquisition.

Après la fin de la guerre, le commerce repart et les premières transactions reprennent avec des ventes dans toute la France et vers l'étranger dans les années 1948-1950.

Les organisations professionnelles présentes à cette époque sont :

- la Fédération des producteurs de "Noix de Grenoble" ;
- la Fédération départementale des exploitants agricoles ;
- la Chambre syndicale des négociants en noix.

Pendant une dizaine d'années, c'est-à-dire jusqu'en 1958, la commercialisation n'a pas rencontré de problème majeur, sauf que, le coût de la vie augmentant et les charges de culture croissant, les prix de vente n'augmentaient pas en rapport.

C'est en 1959 que les difficultés de commercialisation apparurent. Le marché commun protège alors certaines productions comme le lait, les céréales, la viande, mais les noix ont été oubliées dans les accords communautaires ; elles demeurent d'ailleurs un produit libre encore aujourd'hui en 1994.

Pour la "Noix de Grenoble", la récolte s'annonce, cette année-là, en 1959, dans une bonne moyenne, paraît-il, mais les prévisions ne concernent que de petits secteurs et non l'ensemble de la zone d'appellation. Quoiqu'il en soit, des prix se font pour les contrats à l'exportation. Hélas, quand la récolte arrive, le tonnage est très nettement inférieur à celui prévu ; la pagaille s'installe sur le marché et les prix montent. Il faut pourtant tenir les contrats, sinon il faudra payer dédits et indemnités. Devant les difficultés du marché, les producteurs, depuis un an et demi, décident, dans le cadre de la Fédération départementale des exploitants agricoles, de créer un Syndicat interdépartemental des producteurs de "Noix de Grenoble". Dès les premières difficultés de la récolte de 1959, ce syndicat mène une action de rassemblement des producteurs avec la chambre syndicale des négociants. Des représentants des deux organismes se réunissent et essaient de limiter les dégâts, alors que de grosses pertes d'argent sont déjà visibles et que les faillites se succèdent. Il est trop tard pour que le Fonds d'orientation de régularisation des marchés agricoles (F.O.R.M.A.) puisse intervenir ; il conseille cependant la création d'une structure interprofessionnelle afin que producteurs et

négociants essaient de régulariser le commerce de la "Noix de Grenoble" par la surveillance réciproque des marchés internationaux. C'est pour cette raison que la Coopérative des producteurs, le Syndicat des producteurs et la Chambre syndicale des négociants ont créé la Société interprofessionnelle de la "Noix de Grenoble" en tant que société d'intervention du marché de la "Noix de Grenoble" en 1960. Cette société, d'un commun accord de tous ses membres, a mené pendant treize ans une action de régularisation du produit, et ceci avec une rigueur qui a permis, par la régularisation et la fixation des prix, d'assurer un revenu correct de la production à la commercialisation.

La progression de l'organisation des structures du monde agricole amène bientôt les pouvoirs publics à accorder aux différentes fédérations de producteurs de noix le Comité économique de la Noix de Grenoble. La Chambre syndicale des négociants, quant à elle, est reconnue dans le cadre des Chambres de commerce. Après les nombreuses démarches que chacun peut être en mesure d'imaginer, et grâce à la pugnacité de Monsieur Robert Mazin, la Société interprofessionnelle de la "Noix de Grenoble" s'est transformée, par un décret du 29 mai 1968, en Comité interprofessionnel de la "Noix de Grenoble" dont, juste reconnaissance, Monsieur Robert Mazin fut le premier président. Il est dès lors reconnu par les pouvoirs publics, ce qui lui permet d'exister au sein des instances de la communauté européenne, et de disposer d'une vignette d'authentification de la "Noix de Grenoble" déposée à l'Organisation mondiale de la propriété industrielle, émanation de l'O.N.U., ce qui fait de la "Noix de Grenoble" la première, et à ce jour la seule noix au monde à disposer d'une appellation d'origine contrôlée.

Bibliographie

ORIENTATION BIBLIOGRAPHIQUE

ARNAUD Stéphane, "Étude socio-économique de la filière 'Noix de Grenoble' ", D.E.S.S. de sociologie, Université Lumière-Lyon 2, non publié.

BALTET Charles, *Les Fruits populaires*, Roret, 1889.

Le Bon Jardinier, almanach horticole, 1860.

BROSSE Jacques, *Les Arbres de France*, Plon.

Étrennes de Minerves, éd. Desnos, 1777.

GARAVEL Louis, *La Culture du noyer*, J.-B. Baillière, 1959.

LE ROY LADURIE (J.) [sous la dir. de], *La Terre, encyclopédie paysanne*, éd. Grévin et fils, 1948.

LEVEQUE (P.-F.), ROY (H.), *Le Noyer*, Flammarion.

MEILLER Daniel, VANIER Paul, *Le Grand Livre des fruits et légumes : histoire, culture et usages*, La Manufacture, 1991.

Le Noyer : nouvelles techniques, éd CTIFL, 1990.

PÉNEVEYRE (F.), *Le Noyer*, Vermorel, 1912.

SERRES (O. de), *Théâtre de l'agriculture*, 1600.

PUBLICATIONS SE RATTACHANT AU CHAPITRE IV

(§ Valeur alimentaire)

RAVEL (A.), ROUSSEL (A.-M.), BOITARD (M.), BÉRIEL (H.), DECOUX (G.) et LATURAZE (J.), "Intérêt diététique de l'huile de noix : étude expérimentale de son action sur la croissance et le métabolisme lipidique du rat", *Méd. et nut.*, 1980, 16, 161-9.

ROUSSEL (A.-M.), RAVEL (A.), GROSLAMBERT (P.), BÉRIEL (H.), BOITARD (M.) et LATURAZE (J.), "Intérêt diététique de l'huile de noix : étude de son action sur la croissance et l'évolution du métabolisme lipidique du lapin", *Méd. et nut.*, 1981, 17, 107-21.

RAVEL (A.), ROUSSEL (A.-M.), DECOUX (G.), GROSLAMBERT (P.), BÉRIEL (H.), BOITARD (M.) et CARTIER (G.), "Comparaison chez le lapin des propriétés nutritionnelles et hypocholestérolémiantes du tourteau de noix à celles du tourteau de soja et de la caséine", *Méd. et nut.*, 1982, 18, 303-15.

ROUSSEL (A.-M.), RAVEL (A.) et LATURAZE (J.), "L'huile de noix : son action sur le cholestérol, l'athérosclérose et la thrombose chez le rat", *C.R. du 108^e congrès national Soc. Savantes, Grenoble 1983, Section Sciences*, 277-83.

ALARY (J.), KALLEL (M.) et ROUSSEL (A.-M.), "Les vitamines dans l'huile de noix" *C.R. du 108^e congrès national Soc. Savantes, Grenoble 1983, Section Sciences*, 285-92.

RAVEL (A.), ROUSSEL (A.-M.), BOITARD (M.), "Action de l'huile de noix sur la fonction plaquettaire du rat comparée à celle de l'huile de maïs, de l'huile d'arachide et du saindoux", *Méd. et nut.*, 1983, 19, 359-63.

ROUSSEL (A.-M.), RAVEL (A.), GROSLAMBERT (P.), "Action d'huiles polyinsaturées (noix et maïs) sur quelques paramètres lipidiques du sérum et l'agrégation plaquettaire du lapin", *Méd. et nut.*, 1984, 20, 17-22.

ALARY (J.), SERRANO (A.), ROUSSEL (A.-M.) et RAVEL (A.), "Étude analytique du tourteau de noix", *Ann. Fals. Exp. Chim.*, 1985, 78, 367-74.

ALARY (J.), "La noix, son huile et son tourteau", *Lyon Pharma*, 1985, 36, 93-5.

ROUSSEL (A.-M.), RAVEL (A.), OSMAN (M.), "Action comparée de deux huiles alimentaires (huile de noix et huile d'arachide) dans un régime athérogène : étude expérimentale chez le lapin", *Bull. Trav. Soc. Pharm. Lyon*, 1985, 29, 67-83.

RAVEL (A.), ROUSSEL (A.-M.), SAUZE (L.), "Phospholipides plaquettaires et métabolisme lipidique du rat carencé en vitamine E", *Bull. Trav. Soc. Pharm. Lyon*, 1986, 30, 15-28.

ROUSSEL (A.-M.), RAVEL (A.), LIBRALESSO (L.), "Acides gras des phospholipides plaquettaires du lapin : influence des protéines du régimes", *Bull. Trav. Soc. Pharm. Lyon*, 1986, 30, 161-5.

RAVEL (A.), ROUSSEL (A.-M.), BOITARD (M.) et ALARY (J.), "L'huile de noix : influence de la vitamine E et des acides gras polyinsaturés sur la formation plaquettaire du rat", *Méd. et nut.*, 1987, 23, 161-5.

ROUSSEL (A.-M.), RAVEL (A.), ALARY (J.) et LATURAZE (J.), "Le tourteau de noix : propriétés hypotriglycéridémiantes et antiagrégantes chez le rat. Relation avec sa composition", *Sci. Aliments*, 1987, 7, 367-72.

RAVEL (A.), ROUSSEL (A.-M.), ALARY (J.) et LATURAZE (J.), "Effects of varying proteins on plasma lipids and rabbit platelet function", *Thromb. Res.*, 1988, 49, 405-14.

ROUSSEL (A.-M.), RAVEL (A.), ALARY (J.) et FAVIER (A.), "Agrégation et phospholipides plaquettaires. Influence comparée de trois huiles végétales (noix, maïs, arachide)", *Nutr. Clin. Métabol.*, 1989, 3, 81-5.

BIBLIOGRAPHIE SE RATTACHANT À L'ICONOGRAPHIE DES PAGES 8, 10 ET 12

P. 8 : 1. *Noix et Noyers*, 1968 ; 2. *Agreste*, 1992.

P.10 : 1. IPERT (Chantal), "Données palynostratigraphiques sur les formations des sables à lignites de Dieulefit, Nyons et Saou (Drôme)", *Géobios*, n° 9, fasc. 1, p. 97-100, Lyon, février 1976 ; 2. AZÉMA (Catherine), BOUILLIN (Jean-Pierre) et MÉDUS (Jacques), "Remarques sur les brèches karstiques du chaînon de Galamus (Pyrénées orientales-Aude)", *B.S.G.F.*, (7), XV, 1973, n° 1 ; 3. CARRION (J. S.) et SANCHEZ-GOMEZ (P.), "Palynological data in support of the survival of walnut (*Juglans regia* L.) in the western Mediterranean area during last glacial times", *Journal of Biogeography* (1992) 19, 623-630.

P. 12 : LAVAL (Hélène, ex-TRIAT-LAVAL), "Pollenanalyse de sédiments quaternaires récents du pourtour de l'Étang de Berre", Laboratoire de botanique historique et palynologie, E.R.A. C.N.R.S. n° 404, faculté des sciences et techniques Saint-Jérôme, Marseille

LISTE DES PRODUITS À BASE DE NOIX

[Source : Étude sur les produits à base de noix, par M. Coli,
animatrice de la Chambre d'agriculture de Grenoble, juillet 1993]

Type	Présentation	Prix observé au kg
CERNEAUX		
Décoration pâtisserie	en 125 g	103 à 145 F le kg
Garniture salade	40 à 55 g	121 à 179 F le kg
HUILE DE NOIX		
Pure	1/2 à 1 l	38 à 70 F le l
Mélangée	30 cl	38 à 48 F le l (à 33 % d'huile de noix pure)
PAIN AUX NOIX		24 à 47 F le kg
FROMAGE AUX NOIX	100 g	57 à 87 F le kg
	à 3 kg (coupe)	57 à 60 F le kg
MIEL AUX NOIX		108 F le kg
NOUGAT	100 à 125 g	132 F le kg (20 à 25 % de noix)
CONFITURE DE NOIX PURE		60 F le kg (45 à 65 % de noix)
PATISSERIE ET CONFISERIE		
Tarte	50 à 300 g	70 à 220 F le kg (25 % de noix)
Gâteaux	60 à 620 g	68 à 150 F le kg
Bonbons	100 à 275 g	120 à 300 F le kg (4 à 10 % de noix)
Produits et confiserie divers	60 et 100 g	50 à 200 F le kg (10 % de noix)
SALAISSON		119 F le kg (10 % de noix)
PATE		34 F le kg
APÉRITIF		47 à 75 F le l
LIQUEUR		87 à 16 F le l

LA NOIX DANS LE MONDE

[Source : F.A.O., 1992]

PRODUCTION GLOBALEMENT RÉPARTIE

Asie	397 540 T	(+ 38 % de hausse/1979-81)
Europe	206 370 T	(- 12 %)
U.S.A.	181 400 T	(- 4 %)
U.R.S.S.	100 000 T	(+ 95 %)
Amérique du Sud	31 200 T	(+ 71 %)
Afrique du Nord	1 600 T	(- 70 %)
Australie	70 T	(- 48 %)
TOTAL	918 180 T	(+ 16 %)

LES PRINCIPAUX PRODUCTEURS

Hausse/1979-81

U.S.A.	181 400 T	(- 4 %)
Chine (officieux)	160 000 T	(+ 51 %)
U.R.S.S. (estimation)	100 000 T	(+ 95 %)
Turquie	115 000 T	(- 12 %)
Iran (estimation)	63 000 T	(+ 760 %)
France	34 134 T	(+ 33 %)
Roumanie (estimation)	30 000 T	(- 19 %)
Yougoslavie (estimation)	24 000 T	(+ 4 %)
Grèce (estimation)	22 000 T	(- 6 %)
Pakistan (estimation)	21 500 T	(+ 41 %)
Inde (officieux)	20 000 T	(+ 15 %)
Bulgarie (estimation)	20 000 T	(+ 0,5 %)
Italie	15 516 T	(- 65 %)

LES PRINCIPAUX PAYS EXPORTATEURS

(% exprimé à partir d'une moyenne des exportations entre 1985 et 1990)

[Source : Bull. Hort., Foreign Agricult. Service, Ministère de l'Agriculture U.S., 1991]

U.S.A.	71 795 T	soit (50,87 %)
Chine	42 257 T	(29,94 %)
France	10 780 T	(7,64 %)
Inde	9 800 T	(6,94 %)
Turquie	4 200 T	(2,98 %)
Italie	2 295 T	(1,63 %)
TOTAL	141 127 T	

LA NOIX DANS LA C.E.E.

[Source : F.A.O., 1992 ; Eurostat 4^e trimestre 1989]

LA PRODUCTION EN 1992

	Production de noix 1000 T			Superficie des vergers 1000 ha
France	34,1	soit 33 %	de la C.E.E.	14,4
Grèce	22,0	soit 21 %	—	8,1
Italie	15,5	soit 15 %	—	7,0
Allemagne	13,6	soit 14 %	—	0,1
Espagne	9,0	soit 9 %	—	1,7
Portugal	8,0	soit 8 %	—	2,8

Caractéristiques de 6 variétés de noyer expérimentées en zones montagneuses ou continentales
Moyenne sur 10 ans des résultats obtenus dans les collections du domaine expérimental INRA de l'île d'Arcins (Gironde)

	Adams 10	Chase D 9	Chase D 12	Spurgeon	Sibisel 39	Geisenheim 139
Origine	Orégon	Orégon	Orégon	Orégon	Roumanie	Allemagne fédérale
Port	1/2 érigé	1/2 érigé	1/2 érigé	1/2 érigé	1/2 érigé	1/2 érigé
Vigueur	vigoureux	assez vigoureux	vigoureux	assez vigoureux	vigoureux	vigoureux
Débourrement par rapport à Franquette	-16	-23	-21	0	-13	-15
Epoque de floraison femelle à Bordeaux	27/4-13/5	22/4-8/5	22/4-8/5	12/5-27/5	3/5-19/5	21/4-6/5
Epoque de floraison mâle à Bordeaux	21/4-4/5	15/4-29/4	16/4-30/4	1/5-15/5	25/4-9/5	23/4-9/5
Dichogamie	protandre	protandre	protandre	protandre	protandre	protogyne
Floribondité mâle	très bonne	très bonne	très bonne	assez faible	bonne	moyenne
Rapidité de mise à fruit	rapide	rapide	assez rapide	assez rapide	rapide	assez rapide
Productivité	bonne	très bonne	bonne	moyenne	bonne	bonne
Epoque de maturité	moyenne	assez précoce	assez précoce	tardive	assez tardive	assez précoce
Sensibilité à la bactériose	peu sensible	peu sensible	peu sensible	assez peu sensible	moyenne	assez sensible
Forme du fruit	ovoïde pointe pistillaire assez forte	oblongue à ovoïde	assez globuleux à oblongue courte	ovoïde à oblongue	globuleux oblongue courte	assez globuleux oblongue
Poids moyen de 100 noix	1 000-1 350	1 100-1 350	1 250-1 350	1 250-1 400	1 350-1 500	850-1 200
Soudure des salves	forte à très forte	assez forte	assez forte	forte	forte	assez forte
Rendement en cerneaux	45-52 %	49-54 %	50-56 %	42-48 %	48-54 %	42-48 %
Facilité d'énoisage	aisé	aisé	aisé	aisé	aisé	assez aisé
Qualité du cerneau	moyenne	moyenne	moyenne	assez bonne	assez bonne	assez bonne à bonne

**Caractéristiques comme porte-greffes
des espèces *Juglans nigra* L. et *Juglans regia* L.**

Caractéristiques	<i>Juglans nigra</i> L.	<i>Juglans regia</i> L.
Vigueur des semis en pépinières	bonne	assez bonne
Vigueur des scions	très bonne	bonne
Vigueur induite en verger à la variété greffée	variable (5 à 20 % inférieure à celle induite par <i>Juglans regia</i> L.)	bonne
Mise à fruit de l'arbre greffé	rapide	légèrement plus lente
Influence du virus du Cherry leaf roll (CLRV) (ligne noire)	incompatibilité différée et mort de l'arbre	diminution de vigueur et de productivité
Calibre de la noix	légèrement plus gros	—
Rendement en cerneaux	légèrement plus élevé	—
Résistance aux froids hivernaux	très bonne	bonne
Sensibilité :		
à l'asphyxie racinaire	sensible	sensible
aux nématodes	sensible	sensible
à la chlorose ferrique	sensible	assez tolérant
au Crown gall	assez tolérant	sensible
au Pourridié	assez tolérant	sensible
à l'encre	plus tolérant que <i>Juglans regia</i> L.	sensible
Rusticité et conseils d'utilisation	demande des sols d'alluvions riches, profonds, bien alimentés en eau. Sensible à la sécheresse. Son utilisation comme porte-greffe est à proscrire avec les variétés à fructification sur brindilles latérales qui sont généralement de faible vigueur ainsi que pour toute variété s'il s'agit de zones infectées par le virus du Cherry leaf roll	plus rustique que <i>Juglans nigra</i> s'accommode de sols de fertilité moyenne, moins profonds et plus calcaires. Moins exigeants en eau. Particulièrement recommandé pour les variétés à fructification sur brindilles latérales et dans les zones contaminées par le CLRV

Table des matières

Avant-propos.....	5
1. Géographie de la noix.....	9
La culture du noyer en France	15
2. Le noyer, la noix et les hommes, ou l'histoire de la noix	23
La mauvaise réputation. Mythologie et symbolisme.....	41
La médecine populaire et ses recettes	47
Ébénisterie.....	52
Usages divers.....	57
3. Le noyer, un arbre domestiqué	61
Un peu de botanique	61
Les différentes variétés de noyer.....	64
Les maladies du noyer	73
<i>La bactériose du noyer</i>	73
<i>L'anthracnose du noyer</i>	73
La culture du noyer	81
Semis et greffage	89
Le noyer dans son jardin	92
4. La noix	95
Les variétés françaises.....	95
Les variétés étrangères	99
La récolte.....	101
Valeur alimentaire de la noix	108
L'huile de noix et ses moulins	116
5. La gastronomie de la noix	119
Recettes salées	129
Recette salée-sucrée	133
Recettes sucrées	134
6. L'appellation "Noix de Grenoble"	147
Annexes	
Bibliographie.....	153
Liste des produits à base de noix.....	155
La noix dans le monde	156
La noix dans la C.E.E.	157
Qualités comparées du <i>J. regia</i> et du <i>J. nigra</i>	158
Caractéristiques des <i>J. regia</i> et <i>J. nigra</i> comme porte-greffes.....	159

De la Chine à la Californie, entre le 40° et le 45° parallèle, le noyer est cultivé sur toute cette longue bande qui ceinture le globe, sans omettre le Japon.

Si les sorcières du Moyen Âge, dit-on, dansaient sous un noyer, bien avant elles, les Grecs avaient placé le noyer au panthéon des dieux en désignant la fille de Déméter, déesse de la terre féconde, d'un nom voisin de celui de la noix, et en transformant une amante de Dionysos en noyer, arbre dont on reconnaissait et vantait l'extrême fécondité.

Le noyer, sans conteste, est ancré non seulement dans notre terroir, mais dans notre culture paysanne depuis des temps immémoriaux.

Pourtant, dans notre monde contemporain, alors que la noix est de plus en plus présente sur nos tables sous des formes diverses, et que le dynamisme de ses producteurs ne se dément pas, on parle peu du noyer et de la noix.

Où vit-il ? Quelle est son histoire ? Comment le cultiver et le soigner ?

Un livre s'imposait.

Il fallait aussi raconter ses rapports intimes avec l'homme, comment il est présent, par exemple, en médecine et en gastronomie, comment il participe aux fêtes... et aussi quel peut être son devenir en France dans ses deux grandes régions de production, Sud-Ouest et Dauphiné.

Dans un livre simple, clair, accessible à tous, Jean-Jacques de Corcelles et Robert Mazin abordent toutes ces questions à l'intention de tous ceux qui aiment la noix, qu'ils soient producteurs ou dégustateurs.

