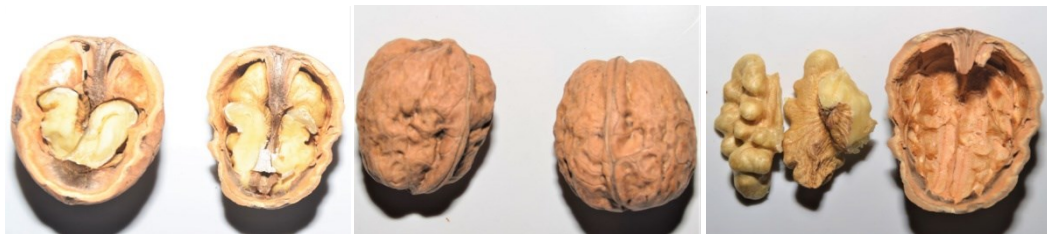




Le Noyer et son fruit : la Noix



Son nom scientifique est le « *Juglans regia* ». Ce nom vient du latin noyau (Jovis Glans qui signifie gland de Jupiter). Son nom « NOYER » vient du latin « Nux » qui désigne également les noisettes, les noix, les amandes.

Il est originaire d'Asie Centrale et occidentale. Il fut introduit en Grèce dès l'antiquité puis en Italie par les Romains. Ils le considéraient comme l'arbre de l'enfer et de Perséphone.

Lors de fouilles archéologiques en Ardèche, une noix de huit milles ans a été retrouvée. Il faudra pourtant attendre le XVe siècle pour que son commerce prospère en France.

Au moyen âge, le sabbat des sorcières se déroulait sous un énorme noyer sans doute du fait que cet arbre est rarement touché par la foudre.

C'est un arbre respectable qui est un peu tombé longtemps dans l'oubli, en France. Il peut côtoyer des âges vénérables de plus de 300ans.

Son houppier atteint 20 à 30 m de hauteur pour un diamètre de 1,5 à 3m et croit jusque vers 80 ans.

C'est un bois très prisé par les ébénistes car très veiné et coloré. Son aubier est de couleur gris clair et son cœur tire vers une couleur brun foncé.

Autrefois, on le plantait, à la naissance ; il servait à faire les meubles de la chambre, des sabots de luxe, les crosses de fusil, de la marqueterie.



Il aime la pleine lumière et fait le vide autour de lui car ses feuilles et racines contiennent une substance toxique le « Juglon » (excellent désherbant et permet d'éloigner les insectes) surtout après une pluie. Vous ne ferez pas votre sieste son ombrage ! (Vous risquez d'être visité par le Diable, l'odeur forte du noyer étant jadis réputée pour provoquer des nausées)

Il se plait avec des sols bien drainés et profonds. Ces racines pivotantes s'ancrent profondément dans la terre.

Il ne résiste mal au froid excessif, craint les orages violents et l'excès d'humidité atmosphérique voir, même, les grosses chaleurs. Par contre, il ne refuse pas d'avoir ces racines dans l'eau.

Cet arbre peut devenir, avec le changement climatique, mal adapté à la région PACA.

Il y a trois principales zones de plantation : Rhône-Alpes, Aquitaine, Midi -Pyrénées.

La France, avec sa production annuelle qui oscille entre 34 et 38000 Tonnes, suivant les années, est le premier producteur Européen.

Son feuillage est caduc. Les feuilles sont ovales, glabres et aromatiques, vert foncé sur le dessus et vert clair sur le dessous avec des bords lisses.



Il fleurit au bout de 15-25 ans en avril/mai, en été.

Il produit des fleurs mâles, pour le pollen, et des fleurs contenant des ovules dites femelle sur le même arbre. Elles ne sont pas odoriférantes donc attirent peu les insectes. La pollinisation va se faire principalement par le vent. La fleur ne comporte pas de pétales. Les fleurs mâles (staminées) sont groupées en chatons verdâtres avec de nombreuses petites fleurs compactes et beaucoup d'étamines (comme par exemple le noisetier) qui pendent au sommet des rameaux de l'année précédente. Les fleurs femelles sont en groupes de 1 à 5, à l'extrémité des rameaux de l'année.



De la pollinisation naîtra un fruit appelé drupe dont la graine est la noix. La pulpe se détache à maturité. Cette graine est le cerneau de noix.
Les fruits sont mûrs à l'automne.



Les geais, les écureuils, les corneilles adorent ce fruit. Il va produire pendant 200 ans avec une diminution de la production à partir de sa 70 dixième année environ.
Les maladies principales du noyer rencontrées dans les vergers Français sont la bactériose et l'anthracnose. De manière générale, il résiste, tout de même, assez bien aux maladies.

Le fruit de cet arbre est utilisé pour fabriquer la brou de noix (obtenue par décoction) qui sert de teinture et de pigment pour les peintures.

La noix pressée produit une excellente huile recommandée pour les salades, entre autres. Du savon peut également être fabriqué avec l'huile la moins raffinée.

Le vin de noix, obtenu par macération avec de l'alcool et des noix vertes, est assez prisé. La noix peut se consommer toute l'année, en salade, en tarte, sur un plateau de fromages. Toutes les recettes peuvent l'intégrer, salées ou sucrées.

Les feuilles de noyer peuvent être employées, par voie externe, dans le traitement de certaines pathologies de la peau telles que l'eczéma, l'acné ou encore des brûlures superficielles, notamment les coups de soleil.

Elle constitue une excellente source de protéines, tandis que beaucoup de fruits n'en contiennent qu'à l'état de traces. Des études ont montré qu'elles peuvent avoir des effets sur des maladies cardiovasculaires, l'hypercholestérolémie, le diabète de type 2... Elle est riche en acide gras polyinsaturés, en oméga 9, en vitamine E, en minéraux (sélénium, zinc, cuivre) et oligo-éléments : potassium, phosphore, magnésium, calcium, fer. Sa teneur en fibre est un bon allié pour les transits paresseux.

Bref, Il faut en consommer régulièrement pour votre santé surtout en début d'hiver !

Bernard DEIDIER
Président des Croqueurs de Pommes PACA