

Beau, pratique et bien garni



L'Impériale de Trébizonde. (©Y.Rainisio)

« **U**n petit chemin qui sent la noisette... » Dans les années 50, la chanteuse Mireille (Hartuch) nous emmenait dans une promenade bucolique qui pourrait encore se situer aux abords de la forêt de Sénart ou à l'approche des étangs de Mennecey. Le noisetier, longtemps appelé coudrier, porte aussi le nom d'avelinier dont l'origine provient de la ville italienne Avella, en Campanie, province réputée pour la culture d'une grosse noisette ronde. Son nom actuel est utilisé depuis le XVI^e siècle. Les Romains la nommaient corylus, qui signifie casque en raison de sa coque coiffée d'une demi-enveloppe herbacée, la couvrant

comme un bonnet frangé, la cupule. En Asie Mineure, ce sont les Turcs qui l'ont cultivée dès l'Antiquité, sélectionnant et améliorant la qualité des fruits des noisetiers sauvages. Ils sont devenus les premiers producteurs mondiaux.

Des noisetiers au feuillage rouge

Aujourd'hui, le noisetier est souvent utilisé par les paysagistes pour garnir les bosquets. Ils choisissent en général parmi les variétés au feuillage rouge. Les arbustes peuvent mesurer de 4 à 6 m de haut. Le particulier, lui, le plante souvent en forme de haie pour profiter de son feuillage touffu qui constitue un excellent brise-vent. Mais attention, il convient de lui réserver beaucoup d'espace en largeur à cause de sa forte propension à drageonner. Si l'on préfère l'installer en sujet isolé, en revanche, il se conduit

facilement en gobelet. Le jeune noisetier sera écimé à 40 cm et il suffira de choisir six branches qui se développeront sur le pourtour de son axe. Durant les quatre à six premières années, on coupera la moitié des pousses terminales après un œil dirigé vers l'extérieur. Ne pas oublier de supprimer les rejets. La taille se pratique mi-février, après la floraison.

Comme le noyer, le noisetier est auto-fertile : les producteurs améliorent sensiblement sa fertilité en intercalant dans les rangs de leur verger un plant sur douze d'une autre variété. Le noisetier porte dans sa ramure des fleurs originales minuscules, d'un magnifique rouge carminé, et les fameux chatons qui contiennent le pollen. Ces fleurs minuscules sont les stigmates rouges des fleurs femelles, superbes à observer à la loupe vers la mi-février.

Dans la famille botanique des bétulacées, dont fait partie le noisetier, comme l'aulne, le bouleau ou le charme, seuls les fruits sont consommés par l'homme. La noisette, utilisée en

"sec", se différencie sensiblement des autres fruits frais par une exceptionnelle richesse en lipides bons pour la santé, constitués en majorité par des acides gras mono insaturés. Ils sont associés à de nombreux oligoéléments minéraux, notamment le potassium, et à des vitamines. L'apport énergétique est de l'ordre de 550 kcal (385 en frais).

■ C. Ollivier

• Tél. : 06.60.74.93.72.

Mail :

ollivierclaud@orange.fr

En +

Les variétés de noisettes

Il en existe une centaine. Parmi les plus courantes : *Impériale de Trébizonde, Merveille de Bolwiller, Fertile de Coutard, Butler, Ennis, Segorbe, Longue d'Espagne (avantageuse et parfumée), la Pauetet, d'origine espagnole, ronde, petite, bien calibrée, utilisée en chocolaterie. Mais encore la Jemtegaård, d'origine norvégique, à la floraison tardive, recommandée pour être cultivée dans un endroit gélif.*