

# Le noyer : son bois, ses fruits, son huile

## Les variétés de noix

- **Noix à coque tendre dite "noix à mésange"** : d'origine inconnue, son fruit est de grosseur moyenne, remplissant bien la coque, le cerneau blanc est très bon. Elle se casse entre deux doigts.
- **Mayette** : gros fruit au mucron court et pointu, noix parfumée, goûteuse, digeste et peu huileuse.
- **Noix à bijoux** : l'arbre est fertile, sa floraison tardive est rarement grêlée, fruits gros à très gros mais peu rempli, aux cotés aplatis et extrémités arrondies. On les utilisait pour ranger les bijoux.
- **Parisienne** : elle tire son nom de son découvreur, M. Croisey-Paris, en 1904 dans le Dauphiné. L'arbre est très fertile, rustique. Excellente variété de table.
- **Franquette** : découverte en 1784 par M. Nicoud-Franquet en Isère, elle est présente dans toutes les régions. Appartient aux A.O.C. noix de Grenoble et noix du Périgord.
- **Carême** : surtout cultivée en Aveyron, très appréciée car le cerneau remplit complètement la coque. Très bon rendement au pressoir.



**Noix Franquette, AOC "Noix de Grenoble".** (©Yves Rainisio).

La noix tire son nom du latin "nox", la nuit, probablement par analogie au jus très dense presque noir procuré par son péricarpe ou brou. Comme pour beaucoup de fruits, la Perse et l'Asie mineure seraient le berceau de la genèse du noyer. De nos jours, il est fréquent de le rencontrer à l'état sauvage dans les forêts d'Arménie et dans celles bordant la Caspienne. De là, les noyers se sont propagés vers nos contrées par le pourtour nord du bassin méditerranéen. Charlemagne serait à l'origine de la répartition actuelle des zones de culture française. Moins chargée en symbole que la figue, la noix représentait dans le monde antique l'abondance. Chez les Romains, elle était le symbole d'un mariage fécond. Dans la région du Quercy perdure encore la coutume de

donner une noix à la jeune mariée qu'elle doit manger pendant sa nuit de noces. Le noyer pousse lentement. Il faut attendre 60 ans pour en tirer son plein rendement qui peut atteindre plus de 100 kg. Un noyer peut vivre 200 ans s'il n'est pas abattu pour son bois dur au grain fin recherché en coutellerie, lutherie, ébénisterie. C'est sur ses racines que l'on prélève la fameuse "ronce de noyer".

## Les premières noix 10 ans plus tard

Le noyer se reproduit très facilement d'une façon naturelle par des semis disséminés par les rongeurs qui oublient des noix dans leurs multiples cachettes et par les oiseaux qui perdent des fruits en vol. Il faut attendre 10 à 12 ans pour obtenir les premières noix d'un arbre sauvage, un noyer greffé donne ses fruits plus rapidement. Un noyer devient un arbre majestueux pouvant couvrir plus de 50 m<sup>2</sup> au sol. Sa particularité est de

produire, par lessivage naturel de ses feuilles lorsqu'il pleut et par sa transpiration par temps sec, un composé chimique, la "juglone", dont la propriété est d'inhiber la germination des graines et de ralentir la croissance des plantes qui poussent sous sa ramure. Cette spécificité était connue depuis l'Antiquité, d'où l'origine du nom latin du noyer "nocere" (nuire).

Heureusement, ses fruits sont excellents pour la santé. Les noix protègent notamment le système cardio-vasculaire par l'apport nutritif de lipides, principalement composés d'acides gras polyinsaturés et mono-insaturés, de magnésium et de fibres. L'huile de noix a pratiquement disparu de nos tables. Elle est encore très appréciée dans les régions de production où sont maintenus encore quelques rares moulins en activité. L'huile de noix a cependant un problème de conservation, elle s'oxyde et rancit lors d'un usage prolongé.

■ **Claude Ollivier**

• **Mail :**

**ollivierclaud@wanadoo.fr**  
**Croqueurs de pommes d'Ile-de-France, 24, rue Emile-Zola 95600 Eaubonne**  
**Intrnet : [www.croqueurs-idf.com](http://www.croqueurs-idf.com)**