

# Le Noyer,

Malgré les outrages causés par le gel et les remembrements, le noyer reste un élément majeur contribuant à l'identité des paysages chinonais. En alignement le long des chemins ou rescapé au milieu des parcelles de culture, sa silhouette imposante ponctue encore la campagne, des plaines du Richelais jusqu'aux vignobles du Bourgueillois.



## De gelées en abattages, une disparition inéluctable

Le grand hiver de 1709 provoque la disparition de nombreux noyers, privant ainsi d'huile la population pour une dizaine d'années. Les hivers de 1870, 1914 et 1929 affaiblissent également la population de noyers et font disparaître les arbres multiséculaires.

À l'aube du XX<sup>ème</sup> siècle, les noyers sont encore nombreux dans le paysage chinonais. Leur nombre diminue progressivement en raison de la hausse du prix du bois, du non remplacement des arbres abattus et de la gêne occasionnée aux cultures désormais plus intensives. De plus, l'huile de noix perd son monopole dans l'alimentation des ruraux au profit d'autres huiles végétales. Le coup de grâce est sans nul doute donné par les remembrements réalisés au cours des années 1970, lors desquels des centaines de noyers sont arrachés.



## Un élément majeur de l'économie rurale

Pendant longtemps, le noyer a constitué une composante essentielle de l'économie rurale. Il fournit l'huile, les noix, mais aussi le tourteau, ce résidu de cerneau pressé qui, utilisé pour l'alimentation des vaches laitières, a la réputation d'augmenter la qualité du lait. Enfin, son bois, utilisé en ébénisterie est considéré par les paysans comme une réserve pécunière.

### Où le planter?

Il affectionne les sols riches, profonds et plutôt calcaires. Sensible aux gelées printanières, il doit être planté en situation dégagée et ensoleillée.

### Fiche d'identité

- **Nom commun:** Noyer
- **Nom latin:** *Juglans regia*
- **Taille:** 10 à 25m
- **Age:** 300 à 400 ans
- **Silhouette:** Port arrondi en boule, tronc court et massif.



### Pour la petite histoire...

À Lerné, au début du siècle, l'huilier opérait le soir de huit heures à minuit. Celui-ci faisait des "tirées" d'huile de 25 kg à chaque tournée. La tirée était écrasée sous une meule de 4 à 5 tonnes en grès, tirée par un cheval ou un mulet. Plusieurs animaux se relayaient pendant la soirée pour ne pas s'épuiser à la tâche.



Au 19<sup>ème</sup> siècle, les noix sont vendues principalement sur les marchés de Candés St Martin et de Saumur, "au vert" en juillet ou sèche en février-mars.



Au cours du 19<sup>ème</sup> siècle, l'huile est produite soit par des agriculteurs, soit par des huileries comme celles de Cruzilles, Trogues ou la Tour Saint Gelin. Celles-ci disparaîtront presque toutes pendant la première moitié du vingtième siècle.

