

Sentinelles menacées de nos campagnes

Connaître
et préserver

les arbres isolés
en chinonais



Avec le soutien financier
du Conseil Régional du Centre



TOURAINES - VAL DE LOIRE



Région Centre

Un patrimoine en héritage,

Depuis des siècles, les paysages du chinonais sont parsemés d'arbres isolés ou alignés au milieu des cultures. François Rabelais en témoigne dans ses écrits en évoquant la présence du noyer. Ces arbres, bien souvent des fruitiers, constituent alors un élément à part entière de l'économie rurale. Leur présence est commandée par la nécessité et régie par la coutume. Ils sont entretenus avec respect et transmis de génération en génération.



Un héritage issu de l'ancien régime

Sous l'ancien régime, la dîme constitue un impôt lourd qui prélève à la source 1/10ème des récoltes. Cependant, la coutume précise que dans les champs complantés d'arbres et de cultures, "on ne dîme pas le haut et le bas". Dans ce cas, la production de fruits n'est pas soumise à l'impôt. Cette exception incite alors à planter des arbres au beau milieu des parcelles.

Plus tard, la jouissance des grands arbres étant réservée aux propriétaires, ils sont plus volontier plantés sur les chaintres (extrémité des parcelles).

Dans le chinonais, ces arbres sont essentiellement des fruitiers, le noyer bien sur mais également le cormier, le poirier à poirillons et le pommier aigre.

Le noyer peuple les champs cultivés des terres argilo-calcaires des environs de Chinon et du Richelais. Les pommiers se trouvent dans les pacages humides des plateaux ou dans le val de l'Indre autour d'Azay-le-rideau. Les poiriers et les cormiers dans les jardins et les haies, les pruniers dans les vignes et les amandiers sur les talus crayeux.

Un patrimoine menacé

Des facteurs naturels et humains président à la disparition progressive des arbres de plein champ de notre paysage.

Les noyers, par exemple, victimes du gel de 1914 et de la concurrence des huiles de colza et d'arachides sont abattus en masse. Aujourd'hui, les derniers rescapés sont la proie de marchands de bois peu scrupuleux.

Ces arbres autrefois utiles et choyés sont aujourd'hui devenus indésirables ou tout au plus tolérés. La mécanisation et l'intensification de l'agriculture en supprimant chemins creux, talus et murets, ainsi qu'en agrandissant le parcellaire, a porté un coup fatal à ce patrimoine vivant.



Replanter...

Aujourd'hui, la pérennité et le renouvellement de ce patrimoine est entre nos mains.

Même si le paysage est en perpétuelle évolution et qu'il est illusoire de vouloir reproduire celui de nos aïeux, l'arbre de plein champ a encore toute sa place dans nos campagnes.

En bord de chemin, sur les délaissés ou sur les talus, il est encore possible de replanter noyers, amandiers, cormiers, châtaigniers, poiriers... en cohérence avec les usages agricoles actuels.





L'Amandier,

Planté pour ses fruits depuis plus de 400 ans, à la faveur de la douceur du climat chinonais, l'amandier nous gratifie d'une floraison éclatante dès la fin de l'hiver. Il est encore présent çà et là sur des talus, le long de vieux murs en pierre et à proximité des vignes. Il a payé comme tous les arbres isolés, un lourd tribut à la mécanisation de l'agriculture.



Amandes douces, amandes amères...

Il existe en fait deux variétés d'amandiers qui ne diffèrent guère que par leurs fruits : la variété sativa (amandes douces) et la variété amara (amandes amères).

L'amande douce, grâce à ses multiples vertus, est déjà utilisée par les médecins arabes comme adoucissant contre les maux de gorge ou tonique du système nerveux. Elle a alors la réputation "d'augmenter le volume du cerveau et de la moelle épinière".

Cuite avec du lait sucré, elle permet d'obtenir le sirop d'orgeat, très rafraîchissant. L'huile d'amande douce, bien connue du grand public, rentre dans la composition de nombreux produits d'hygiène corporelle.

Sa cousine, l'amande amère, est d'un usage plus délicat. Elle contient en effet de l'acide cyanhydrique qui la rend toxique.



Où le planter?

L'amandier a besoin de lumière et de chaleur, il craint les gelées printanières. Il doit être planté en situation dégagée dans un endroit bien orienté. Il s'accommode des sols caillouteux et secs et affectionne particulièrement les sols calcaires.

L'amandier amer constitue le meilleur porte-greffe pour les arbres fruitiers en terrain calcaire. Vos pêchers et vos abricotiers sont très probablement greffés sur amandier.

Pour la petite histoire...

Dans le pays de Loudun tout proche, l'amandier est également très présent dans les campagnes. Au XVIIIème siècle, il arrive que les fermages y soient payés en boisseaux d'amandes. Des anciens rapportent que certains distillateurs mélangent même de l'essence d'amande dans l'eau de vie, peu avant que celle-ci entre en ébullition, afin de constituer d'excellents apéritifs.

Fiche d'identité

- **Nom commun:** Amandier
- **Nom latin:** Prunus dulcis ou Amygdalus communis
- **Taille:** Ne dépasse pas une douzaine de mètres.
- **Age:** L'amandier amer peut vivre 200 ans et plus.
- **Silhouette:** Port tourmenté, silhouette noueuse. Le tronc épais se divise bas en branches fortes. Le feuillage est clairsemé.



Ne confondez pas ses feuilles avec celles du pêcher!



Un arbre peut produire environ 5 kg d'amandes.





Le Châtaigner,

En chinonais, le châtaigner est plutôt une essence forestière. Il n'est pourtant pas rare de trouver d'imposants individus postés en sentinelles au milieu des champs ou des vignes. Il est en particulier présent sur les terrasses alluviales de la vallée de la Vienne ainsi que sur les sols pauvres en partie haute des plateaux ou dans les clairières forestières.



Les origines du châtaigner en chinonais

Les raisons de la présence de châtaigniers de plein champ dans le chinonais ne sont pas clairement connues. On suppose que celui-ci est planté de longue date pour ses fruits en vue d'une consommation humaine et animale.

Dans la vallée de la Loire, les scientifiques ont trouvé des pollens de châtaigner mêlés à des pollens de céréales vieux de 3000 à 5000 ans avant notre ère. Il est donc probable que celui-ci ait été cultivé dès le néolithique.

L'importance historique du Châtaigner dans certaines régions est comparable à celle des céréales et de la pomme de terre. La châtaigne, surnommée "le pain du pauvre" a contribué dans les siècles passés à la survie de populations entières.

Où le planter?


Le châtaigner, arbre frileux redoutant les périodes de gel printanier, apprécie tout particulièrement la douceur du climat du val de Loire. C'est un arbre de lumière ou de mi-ombre que l'on plantera plutôt sur des sols acides. Il n'est pas exigeant et s'accommode très bien des sols pauvres, secs ou humides. Attention, son grand développement demande de l'espace !

Pour la petite histoire...

Traditionnellement, la consommation de châtaignes commençait entre le 1er novembre et la St Martin. La bogue de la châtaigne, qui s'ouvre à cette période, évoque la fourrure du manteau que St Martin partagea avec un mendiant. Quand la bogue s'ouvre, les pauvres peuvent manger à leur faim...

Fiche d'identité

- **Nom commun:** Châtaigner
- **Nom latin:** Castanea sativa
- **Taille:** grand arbre de 25 à 35m
- **Age:** 500 à 1500 ans
- **Silhouette:** Tronc droit, port arrondi avec de grosses branches étalées.





Il y a Châtaignes, marrons et marrons....

Les différentes variétés de châtaigniers produisent bien des châtaignes et des marrons qui se distinguent par le nombre de graines dans le fruit (une pour le marron, 2 à 5 pour la châtaigne). Ne pas confondre avec le marron d'Inde, fruit du marronnier.

Le bois de châtaigner possède des propriétés mécaniques remarquables, il est durable et résiste bien à la pourriture, ce qui en fait une alternative intéressante aux bois de conifères traités pour la production de piquets, poteaux et bardages.



Le Cormier,

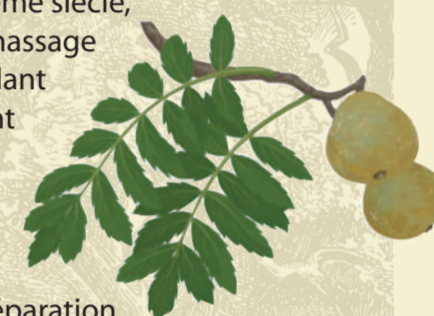
Très anciennement cultivé pour ses fruits, on trouvait autrefois le cormier dans les haies, les boquetaux et à proximité des bâtiments de fermes. Aujourd'hui un peu oublié, il a presque disparu de nos campagnes. Victime des mutations du paysage agricole, il s'est réfugié en lisière des bois dans des situations ensoleillées. Les sujets de grande taille sont aujourd'hui très rares dans le chinonais.



De l'usage de la corne...

Son fruit en forme de petite poire jaunâtre est appelé corne. De saveur douce mais astringente, il peut être mangé blet ou séché. Il n'est cependant pas d'un grand intérêt gustatif.

Il est rapporté que jusqu'au 18ème siècle, les cornes font l'objet d'un ramassage actif dans nos campagnes pendant les périodes de disette. Elles sont alors souvent incorporées à la pâte à pain, sous forme séchée et pulvérisée.



La corne est utilisée dans la préparation d'une boisson fermentée proche du cidre appelée "cormé" ainsi que dans la confection d'une piquette de cornes ou vin de cornes, faiblement alcoolisée.

La corne fait aussi partie de la panoplie des guérisseurs grâce à ses vertues digestives. Comme le disaient nos aïeux, elle "ressère le ventre", constituant ainsi un bon remède contre la diarrhée ou la dysenterie.

Où planter?

Le cormier a une préférence pour les sols riches, profonds et frais mais supporte les sols secs. Il demande de l'ensoleillement et de la chaleur. Il peut être planté en sol acide ou calcaire.

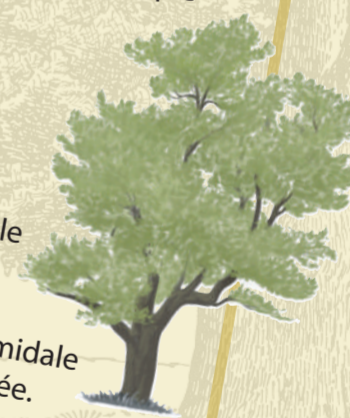
A quelques kilomètres plus au sud, dans le loudunnais, la présence de très vieux cormiers témoigne de son usage dans les vergers d'autrefois. Le plus vieux pourrait avoir 500 ans.

Pour la petite histoire...

Selon l'ethnobotaniste Pierre Lieutaghi, on se moquait autrefois d'une personne qui voulait changer de sexe en lui disant "Il te faudrait d'abord manger sept sorbes (Cornes), sans faire la grimace!"

Fiche d'identité

- **Nom commun:** Cormier ou Sorbier domestique
- **Nom latin:** Sorbus domestica
- **Taille:** Peut atteindre 15 à 20m de haut sur 1m de diamètre.
- **Age:** Peut atteindre un âge vénérable de 500 à 600 ans.
- **Silhouette:** Sa cime est souvent pyramidale mais peut se déployer en position isolée.



Ne confondez pas ses feuilles avec celles de son cousin, le Sorbier des oiseleurs.

Son bois, très dense et dur est utilisé en ébénisterie, sculpture et lutherie. Il permettait autrefois de fabriquer des engrenages pour les moulins ou encore les fameuses boules de fort utilisées en Anjou et jusque dans le chinonais.

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^{ème} 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^{ème} 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^{ème} 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.

