

*franchises*

MONOGRAPHIE

DU NOYER

EN PÉRIGORD.

---

MÉMOIRE ADRESSÉ A M. LE PRÉFET DE LA DORDOGNE.

---

PÉRIGUEUX

IMPRIMERIE DUPONT ET C<sup>e</sup>, RUE TAILLEFER

---

1867.

Z  
5





## MONOGRAPHIE

## DU NOYER

## EN PÉRIGORD.



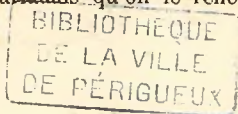
PZ2805

Le noyer est, après le châtaignier, l'arbre à fruit le plus répandu dans nos campagnes. On l'y retrouve à peu près sur tous les points du territoire d'un très grand nombre de localités; il y existe sur les plateaux, sur les croupes des collines, dans les vallées, le long des routes, au milieu des champs.

Le Périgord peut passer en France pour sa terre de prédilection; c'est tellement incontestable que, suivant l'économiste Royer, cité par M. de Lentilhac, il y occupe les six septièmes de l'étendue totale des terrains qu'il couvre dans tous les départements réunis; mais, en ne portant qu'à six mille six cents hectares la superficie qui lui est consacrée dans notre pays, Royer est resté bien au-dessous de la vérité. Il suffit, en effet, de considérer les longues files d'arbres de son espèce aux bords des voies publiques et dans les terres arables elles-mêmes, pour rester convaincu que, groupés ensemble à des distances convenables l'un de l'autre, ils rempliraient un espace au moins quatre fois plus vaste.

S'il est en effet certains lieux de la Dordogne où le noyer ne joue qu'un rôle secondaire, sur bien d'autres il se place au premier rang sous tous les rapports.

C'est dans le Sarladais qu'on le rencontre le plus fréquem-





ment, qu'il est le plus en honneur, et qu'il a son véritable centre parmi nous. De là il s'avance vers le nord-ouest, fait la fortune du canton de Thenon, se montre en force dans ceux d'Hautefort, Excideuil et Savignac-les-Eglises, englobe Périgueux, l'ouest du canton de St-Pierre; pénètre dans les ressorts des justices de paix de Vergt et de St-Astier, gagne la vallée de la Drôme, la remonte aux alentours de Brantôme, d'où ses plantations se multiplient au milieu des communes de la montagne; atteint Thiviers, rejoint la Drôme et la Côte dans les circonscriptions de St-Pardoux et de Champagnac-de-Belair, descend de là sur Mareuil et jusqu'aux portes de Nontron, arrive à Verteillac, fait acte de présence à Ribérac, prospère à Montagnier, et entoure la Double par le nord et l'ouest du canton de St-Aulaye, par Neuvié et Mussidan. De cette dernière étape, il plonge vers Villamblard, garnit le nord des cantons de St-Alvère et de Lalinde, reprend à Cadouin, d'où il revoit le Sarladais, son berceau, sa marche ascendante, et rayonne de là vers Beaumont.

Moins commun ailleurs, il fait néanmoins des apparitions de tous côtés, et l'on peut dire que, sauf l'extrême nord du département, où le climat et le sol lui sont contraires, la Double et le Landais, qui se trouvent dans le même cas, et quelques parties du sud de la province, il fournit partout une importante portion du revenu de nos cultivateurs.

Il parvient, en notre pays, dans les sols qui lui conviennent, à d'énormes dimensions. On a vu des billes de noyer de dix mètres de long et de près d'un mètre d'équarrissage se vendre mille, douze cents, et jusqu'à quatorze cents francs, car la beauté de son bois est encore une qualité que ce végétal acquiert à un très haut degré dans la Dordogne.

Mais ces arbres géants n'existent plus, ou du moins deviennent bien rares, et avant peu, suivant toute probabilité, on n'en rencontrera plus dans nos campagnes.

En 1830, année funeste aux sommités, les noyers furent frappés cruellement par l'hiver, et un grand nombre d'entre eux pé-

rit, surtout parmi les plus beaux. Il fallut les arracher, et bientôt après la navigation de l'Isle étant venue à s'ouvrir, donna à l'exportation des bois une telle facilité que l'ébénisterie de Paris et des autres grandes villes, demanda une notable quantité de madriers, ce dont les propriétaires s'empressèrent de profiter. En même temps l'agriculture faisait des progrès et l'on se hâtait d'enlever du milieu des champs ces beaux arbres qui gênaient les mouvements de la charrue, et, par leurs racines, non moins que par leur ombre, portaient un préjudice sensible aux récoltes.

De plus, on avait remarqué que les huiles apportées du dehors commençaient à faire une concurrence réelle aux nôtres et que les noix perdaient en conséquence de leur prix. Telle fut un moment la situation ; mais, depuis bien des années déjà, la recherche qui s'est établie et va grandissant pour les noix de desert, la certitude qu'un débouché relativement considérable restera, longtemps du moins, acquis à nos huileries, l'expédition des cerneaux qui a commencé, les achats continus de bois pour la saboterie, ont réhabilité à peu près complètement la plante un moment délaissée. Voilà trente ans qu'on a replanté dans beaucoup d'endroits, trente ans qu'on replante avec activité tous les jours ; et si les mutations actuellement fréquentes de la propriété, le morcellement incessant des héritages, le soin que l'on prend de ne plus laisser envahir les cultures par des colosses trop exigeants, la propagation de la greffe, qui, ayant pour but l'amélioration des produits, nuit au développement du végétal, le besoin de jouir vite, sont autant d'obstacles qui ne permettent plus de songer à léguer à nos neveux de magnifiques tiges comme autrefois, il n'en est pas moins certain que le nombre des noyers s'accroît en général sensiblement. Il est même des localités où avant peu la production sera triplée.

Elle est déjà parvenue à un haut degré d'importance.

On peut calculer, que, tout compensé, chacune de nos cinq cent quatre-vingt-deux communes ne renferme pas moins de



mille noyers donnant un produit d'un hectolitre de noix l'un, soit 582,000 sacs, ce qui, au taux de neuf francs, forme un chiffre de 5,238,000 fr. annuellement, somme qui serait bien plus élevée si tous les cantons avaient, comme celui de Sarlat, 30,000 arbres en rapport, 40,000 hectolitres de fruits et 350,000 fr. de revenu par an de ce chef seulement. Mais il faut faire observer que nous sommes à Sarlat dans la vraie patrie du noyer en Périgord, et, tenant compte de la décroissance en ce genre que l'on remarque à mesure que l'on s'éloigne de ce point, on semble fondé à croire que le calcul ci-dessus repose sur des bases rationnelles.

Il est même bien plutôt au-dessous qu'au-dessus de la vérité. Effectivement, de documents qui me sont arrivés de sources auxquelles on peut ajouter foi, il résulte qu'on ne saurait porter à moins de 35,000 quintaux métriques la quantité de noix de dessert exportées, à moins de 12,000 quintaux métriques celle de l'huile envoyée à l'extérieur, à moins de 400,000 fr. la valeur des cerneaux expédiés. D'un autre côté, il faut remarquer que chaque ménage rural consomme environ, d'après toutes les estimations faites par mes zélés correspondants, soit pour son alimentation, soit pour l'éclairage, en moyenne 50 kilog. d'huile de noix par an; or, le nombre de ces familles est approximativement de 84,000 dans le département; mais, comme souvent deux ménages habitent ensemble sous le même toit, je réduis le nombre des exploitations à 60,000, et, m'appuyant sur la base que je viens d'indiquer tout à l'heure, je trouve que la quantité d'huile qui leur est nécessaire annuellement est de 30,000 quintaux métriques. L'huile de noix produite forme donc en tout un poids de 42,000 quintaux métriques. Il reste après sa fabrication, déchet déduit, au moins 40,000 quintaux de tourteau; enfin, on ne saurait évaluer à moins de 6,000 hectolitres, et c'est bien peu, la quantité de noix consommée en nature par nos populations.

Portant maintenant le prix du quintal métrique de noix de

dessert à 20 fr. seulement, au lieu de 27 à 28 fr. que se vendent les plus belles, sachant que le prix de l'huile varie entre 100 et 120 fr. le quintal métrique ; ne l'établissant qu'à 110 fr. à cause des huiles inférieures ; supputant le tourteau à 10 fr. les 100 kilog., et les noix restant dans le pays à 9 fr. l'hectolitre, j'arrive au résultat ci-dessous :

|                           |                          |               |
|---------------------------|--------------------------|---------------|
| Noix exportées....        | 35,000 q. m. × 20 =      | 700,000 fr    |
| Huile fabriquée...        | 42,000 q. m. × 110 =     | 4,620,000     |
| Tourteau.....             | 40,000 q. m. × 10 =      | 400,000       |
| Cerneaux.....             |                          | 400,000       |
| Noix restant dans le pays | 6,000 <sup>h</sup> × 9 = | 54,000        |
| TOTAL.....                |                          | 6,174,000 fr. |

C'est, on le voit, beaucoup plus que je n'avais d'abord compté.

Pour obtenir un quintal d'huile, il en faut environ cinq et demi de noix ; or, multipliant par cinq et demi les 42 mille quintaux métriques d'huile, nous aurons 231,000 quintaux métriques de fruits, auxquels il faut ajouter les 35,000 quintaux métriques en nature expédiés pour dessert. Admettons que l'hectolitre de noix pèse 40 kilog., les 266,000 quintaux métriques dont il vient d'être parlé ne représenteront pas moins de 665,000 hectolitres ; ajoutons-y 13,000 hectolitres pour les cerneaux exportés et les noix restant dans le pays, nous obtenons un rapport annuel de 678,000 hectolitres de noix dans le département ; j'étais donc bien au-dessous du vrai, loin d'exagérer, en commençant.

Mais n'a-t-on pas amplifié les quantités exprimées comme représentant la consommation locale ou le commerce extérieur ? J'ai déjà fait connaître que des bases sérieuses avaient servi à établir ce calcul. Reprenons-le pourtant, examinons sous un autre point de vue, et nous allons voir à quels résultats nous arriverons.

Le canton de Sarlat fournit à lui seul pour 350,000 fr. de



noix chaque année. Si chacun des 47 cantons en produisait autant, nous trouverions une somme de 16,450,000 fr. ; mais Sarlat est exceptionnel sous ce rapport; transportons-nous donc dans l'arrondissement de Périgueux et prenons pour point de départ le produit accusé pour les deux communes d'Eyvirat et de Saint-Front-d'Alemps, qui fournissent chacune 1,500 hectolitres par an; supposons que les 582 communes du département obtiennent la même moyenne que celles-ci, qui ne sont pas dans un pays de grand rendement, et nous aurons 873,000 hectolitres qui, à 9 fr. l'un, représenteront un revenu de 7,857,000 francs. Procédons de même dans le canton de Champagnac-de-Belair pour les communes de Condat-sur-Drôme et de Lachapelle-Faucher qui donnent chacune 1,800 hectolitres année commune, nous voici à plus de 9,437,000 francs. Le canton de Ribérac lui-même, l'un de ceux qui ont le moins de noix parmi les territoires où la culture du noyer a une certaine importance, en produit pourtant encore 5,370 quintaux métriques. Si tous les cantons en étaient réduits à ce chiffre, la production départementale dépasserait encore 5,000,000 de francs; et il est bien évident que Ribérac est sous ce rapport fort au-dessous du rendement moyen. Admettons un canton type parmi ceux où le noyer n'est pas le plus répandu; que ce canton renferme, comme celui de Mareuil, par exemple, 1,788 exploitations rurales dont chacune absorbe pour sa consommation particulière 50 kilog. d'huile, nous aurons 894 quintaux métriques de cette denrée, valant, à 110 fr. l'un, 98,340 francs. Comptons que, toujours comme celui de Mareuil, d'après la statistique remarquable de M. Descourade (1), il en vende en outre pour 50,000 fr., ce sera un produit annuel, pour la contrée, de

(1) Je regrette de ne pouvoir citer ici les noms de toutes les personnes dont le zèle, le dévouement et les lumières m'ont singulièrement facilité ce travail. Je veux au moins les en remercier collectivement, et je le fais de grand cœur et avec une sincère reconnaissance pour l'appui bienveillant qu'elles m'ont prêté. Je me suis, du reste, empressé de les signaler chacune individuellement à M. le préfet, sur la demande duquel j'ai rédigé cette notice.



148,340 francs. Multipliée par 47, nombre des cantons du département, cette somme formera pour l'huile seule, non compris les noix consommées ou vendues en nature, un total de 6,972,580 francs.

Et il est bon nombre de cantons qui dépassent très notablement le chiffre que je viens d'adopter pour celui du canton type. C'est ainsi que, en dehors du Sarladais, Thenon, d'après un mémoire fort bien fait de M. le V<sup>te</sup> de Marguerie, tire de ses noix un revenu de plus de 220,000 francs. Si tous en faisaient autant, il faudrait inscrire à la recette du département pour le fruit des noyers plus de 10,000,000 de francs.

Allons plus loin.

La circonscription de Mareuil même, dont je viens de parler incidemment deux ou trois fois, et qui est à coup sûr loin d'être des plus riches en ce genre, avait, dès 1852, 1,652 quintaux métriques d'huile. Depuis, bien des progrès, comme partout ailleurs, y ont été accomplis; oublions-les, admettons qu'on y soit, sur ce point, resté dans le *statu quo*, elle n'en aura pas moins pour 181,720 fr. d'huile. On peut bien supposer, certainement, que les 46 autres cantons lui sont, tout mis en balance, égaux pour cela. Ce serait donc 8,540,840 fr. que l'huile seule du noyer procurerait à la Dordogne!

On le voit, les données ci-dessus se corroborent l'une par l'autre en laissant s'établir positivement l'idée que la recette est plus considérable que je ne l'avais pensé d'abord. Il faut de plus, quant au nombre d'hectolitres représentés par le poids des huiles et des noix indiquées plus haut, faire ressortir que si l'*hectolitre marchand*, c'est-à-dire composé de noix triées, pèse 40 kilog., l'*hectolitre de noix récoltées* et où il s'en trouve naturellement de vides ou de rabougries en certaine quantité, ne va guère au-delà de 36 kilogrammes. D'où il suit que le nombre d'hectolitres que j'ai signalé comme rendement général devrait encore être augmenté de près d'un dixième.

A l'argent tiré du fruit, il faut ajouter celui que le bois donne

annuellement. Par commune on abat bien chaque hiver l'équivalent de dix arbres valant en moyenne 120 francs. On en exploite une plus grande quantité, et sur le nombre il en est qui se payent à des prix plus élevés, d'autres bien moins, mais dans l'ensemble on peut admettre que leur valeur totale est représentée par le chiffre ci-dessus.

Eh bien ! il existe, je-lé répète, 582 communes en Périgord ; c'est donc 698,400 fr., qui viennent en appoint aux sommes déjà notées.

Récapitulons ; nous avons, comme plus haut, pour les noix en nature, l'huile et les cerneaux, *au minimum* 6,174,000 fr.

Pour le bois débité..... 698,400

TOTAL par an, certainement au dessous de la

vérité..... 6,872,400 fr.

Un beau denier ! Et que l'on comprend bien l'attachement que les cultivateurs professent pour un arbre qui, négligé, presque sans soin, leur vaut des rentes qu'on évalue, à Montignac, être le dixième du produit total du sol ; à Thenon, atteindre presque la moitié de la valeur des céréales récoltées, et cela, sans presque bourse délier ; qui, partout à peu près, fournit au paysan son luminaire, une bonne partie de l'huile qui entre dans sa consommation, un précieux engrais pour son bétail ; qui donne un fruit de table recherché !

L'arrondissement de Sarlat exporte à lui seul pour 3,000,000 de francs en produits du noyer. Le canton de son chef-lieu participe à ce résultat en en expédiant, comme me l'écrit M. Michelot, président du comice agricole et adjoint de la ville, pour 1,200,000 fr., savoir : 900,000 francs en huile, 250,000 en cerneaux et 50,000 en noix. Il n'est pas si modeste localité du Sarladais qui ne trouve dans le noyer une ressource importante. La commune de Valojoux, qui n'a pas au-delà de 525 habitants, dont le sol couvert de coteaux et sillonné de petits vallons est peu favorable aux céréales, a récolté en 1866 pour



plus de 12,000 francs de noix. Cette paroisse renferme environ la sept cent vingtième partie de la population rurale du département. J'ai eu la curiosité de chercher combien, si la même production relative existait en noix partout en Périgord, on obtiendrait de revenus de cette unique denrée ; j'ai trouvé, ce que tout le monde peut faire comme moi par une multiplication des plus faciles, 8,640,000, fr. ! Décidément plus on creuse, plus on voit que l'on peut attendre, chez nous, du noyer, des sommes dont l'énoncé surprend au premier abord comme improbable.

Les importants rendements signalés tendent à s'augmenter pour toute la Dordogne dans des proportions considérables. En effet, la demande des noix de dessert va croissant et, selon toute probabilité, la fabrication de l'huile qui trouve des débouchés avantageux sur plusieurs points de la France et de l'étranger, malgré la concurrence des huiles d'olive et de graines, ne décroîtra pas.

La noix du Périgord est la meilleure connue. En Amérique, elle est maintenant sans rivale ; à Paris, les étalagistes qui veulent attirer les chalands placent des écriteaux portant en grosses lettres ces mots : *Noix du Périgord*, sur des sacs de ce fruit venant souvent de tout autre lieu. Ainsi en agit-on pour les truffes. La Touraine et le Dauphiné, qui font grand bruit de leurs produits du même genre, et, qui, disait-on, devaient de beaucoup nous primer sous ce rapport, non-seulement ne nous envoient rien, mais, loin de là, des marchands de Blois viennent acheter les noix de Mareuil et d'une partie du Nontronnais ; nous expédions dans l'Indre-et-Loire, et le département de l'Isère compte au nombre de nos principaux acquéreurs, tant pour l'huile que pour les cerneaux !

Voici quels ont été les pays destinataires des envois faits par nos négociants pendant l'année qui vient de s'écouler. Pour les noix de table : Bordeaux et de là l'Angleterre et les Etats-Unis d'Amérique ; le Languedoc, l'Agenais, Paris, le Berry,

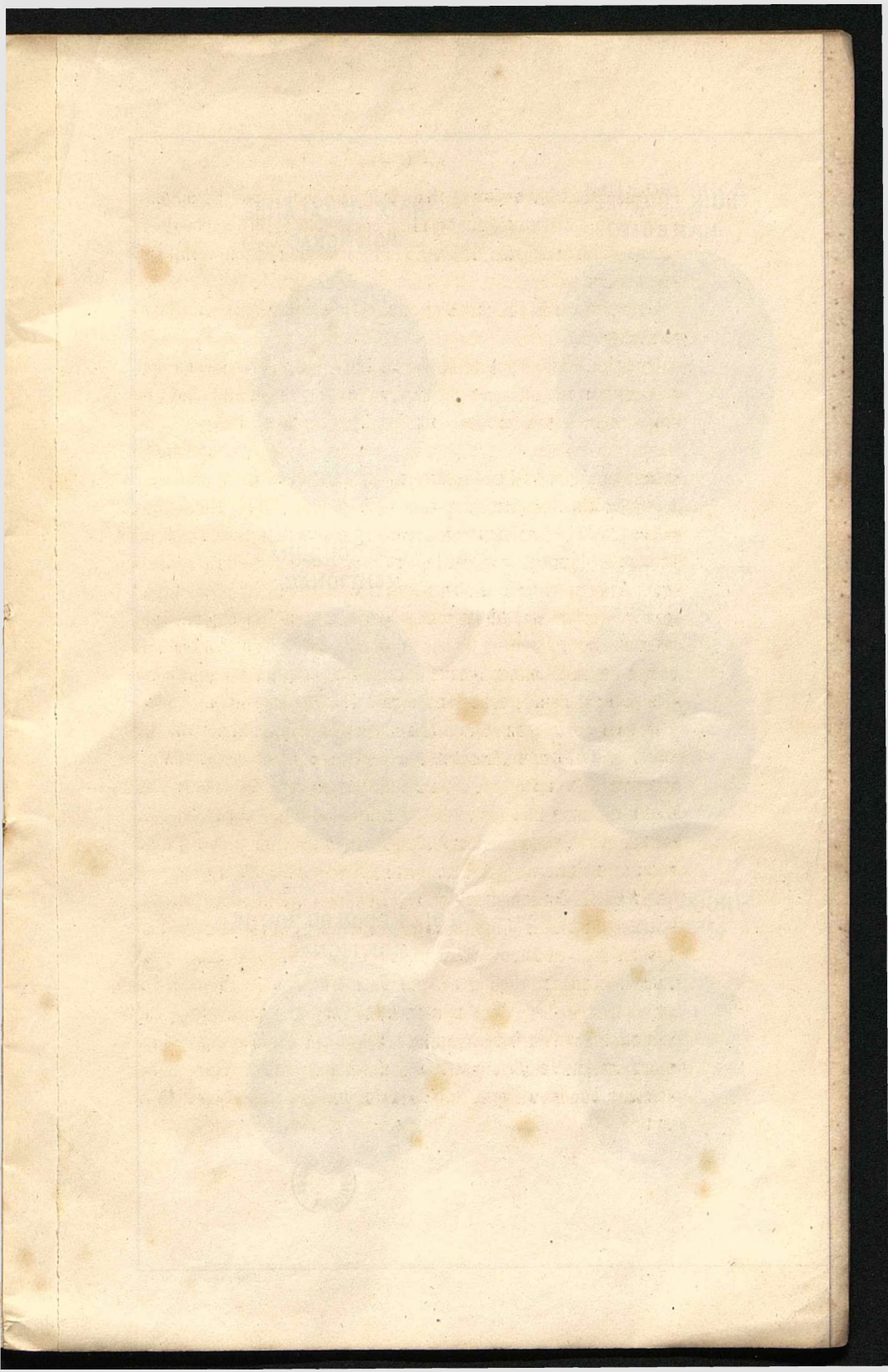
le Maine. Pour les huiles : Lyon, S'-Etienne, Roanne, Clermont-d'Auvergne, Besançon, Valence, Grenoble, Chambéry, la Suisse et l'Allemagne. Les cerneaux vont aux mêmes endroits que les huiles.

Combien existe-t-il de variétés de noyers et quelles sont-elles en Périgord ?

Questions difficiles à résoudre, attendu les espèces locales qui se trouvent sur plusieurs territoires isolés, la multiplicité des noms donnés suivant les endroits, aux mêmes sortes, dont chacune est désignée quelquefois par quatre ou cinq appellations différentes, la variation de forme, de couleur et de qualité que le terrain imprime parfois d'un lieu à l'autre à des produits de même nature, en influant, en outre notablement, sur l'élévation, la tenue et l'aspect des arbres qui les portent. Je vais cependant, d'après les principales notes que j'ai reçues, et sur le vu de noix qui m'ont été envoyées étiquetées de Montignac, des environs de Périgueux et de Mareuil, tâcher de donner un aperçu au moins aussi approximatif que possible des fruits les plus généralement connus et estimés. Ils sont fournis par :

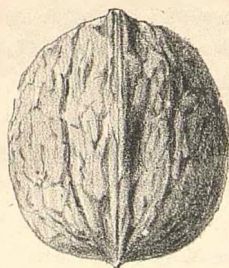
Le *Noyer commun* (*franc de pied* ou *sauvageon*), que l'on rencontre le plus habituellement sur les terriers, dans les haies, au milieu des champs, où il naît au hasard de noix tombées du panier du cultivateur, du bec de la pie, ou qui y ont été transportées par les mulots dont elles formaient une partie des provisions. Il est grand, donne un excellent bois d'ébénisterie, et son fruit à coque dure ou demi-tendre, renferme une amande délicate et une huile de première qualité. Arrivé à son développement normal, il couvre une vaste superficie de terrain et produit de temps à autre en abondance. Par malheur, son rendement est loin d'être régulier, car, très sensible aux dernières gelées du printemps, il voit fréquemment détruire en une seule matinée les espérances qu'il donnait, et, par suite, reste quelquefois plusieurs années de suite improductif. De cet arbre paraissent issus :







NOIX COQUE TENDRE  
pour dessert  
MAREUIL.



NOIX DE JAUGE  
pour dessert  
MAREUIL.



NOIX COUTURES  
MAREUIL.



NOIX DE LALANDE  
MONTIGNAC.



NOIX SAUVAGEON  
pour huile  
MAREUIL.



NOIX COQUE TENDRE  
PÉRIGUEUX.



NOIX GRAND-JEAN  
MONTIGNAC.



NOIX COUDURAS  
MONTIGNAC.



NOIX RONDE SAUVAGEON  
pour huile  
PÉRIGUEUX.



NOIX COUDURAS  
PÉRIGUEUX.



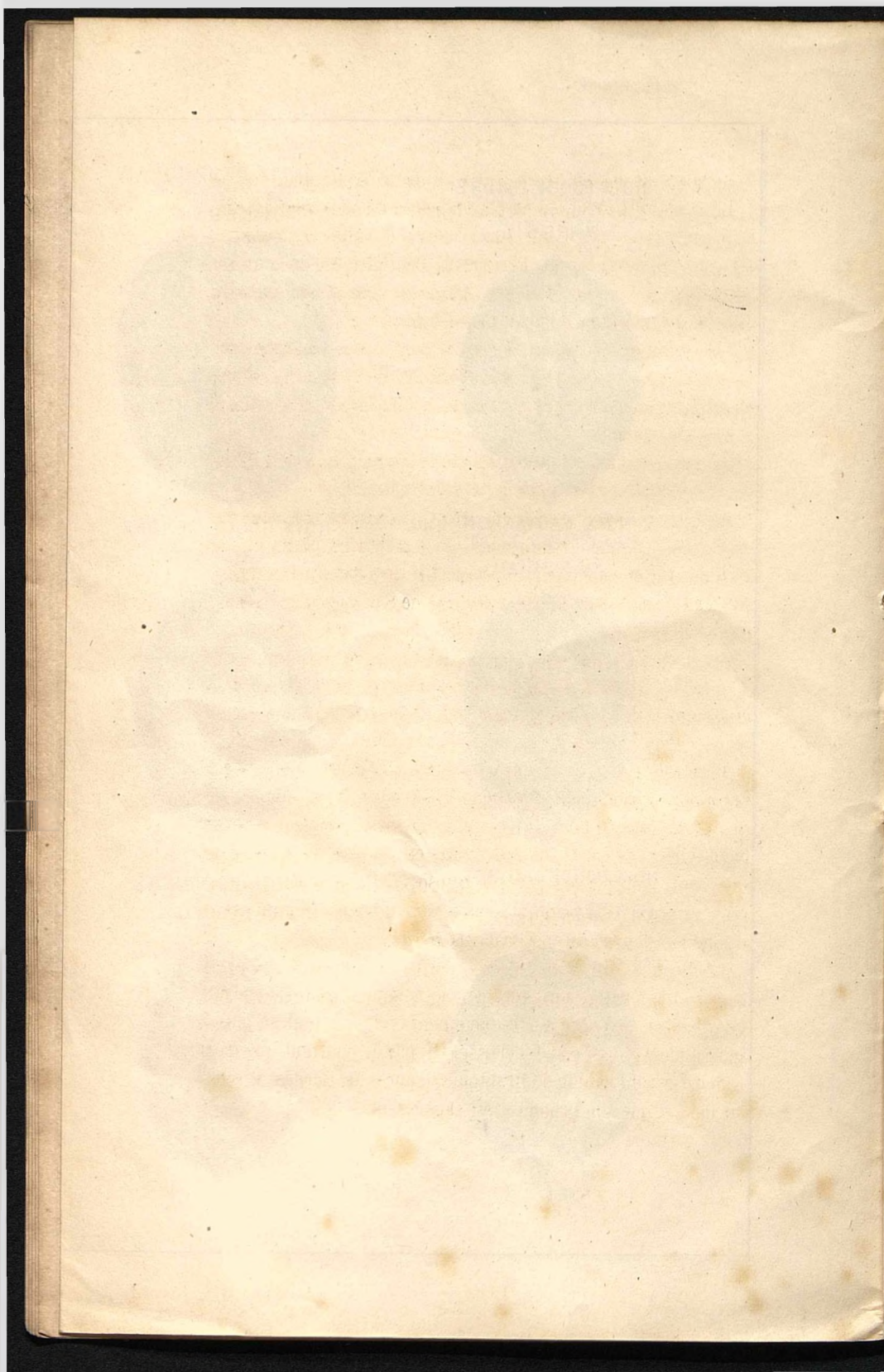
NOIX PLACEL  
MONTIGNAC.



NOIX REDON OU RONDE  
MONTIGNAC.







Le noyer de *Redon*, ou à *fruits ronds* de Montignac.

Le *Placel* à fruits gros ou petits dont le brou se détache difficilement de la coque qui reste noire; il paraît analogue au *Placcan* des environs de Périgueux. Peut-être est-ce le même que la *Petite Ente* ou le *Noyer Mésange* dont il sera question plus loin. Cependant il paraît moins frileux.

Peu sensible en effet à la gelée et aux autres variations atmosphériques, le *Placel* donne, écrit M. de Marguerie, d'une manière assez égale, sauf les cas de grêle. Il est très estimé. Nommons ensuite :

Le *Lattarel*, qui est probablement le *Nogarelle*, à noix grosses et très nettes, fort prisées dans le Sarladais.

Le *Grand-Jean*, qui serait, d'après quelques-uns, une variété du noyer *Saint-Jean*, mais qui semble bien plutôt être le véritable noyer à *grappes*, espèce fertile quoique à petits fruits, très haut classé dans l'arrondissement de Sarlat et dans le canton de Brantôme.

Le noyer à *Coque tendre*, appelé ailleurs noyer d'*Amande*, de *Lande*, ou de *La Lande*, à noix excellentes pour l'huile et la consommation en nature, mais qui a l'inconvénient majeur de pousser trop vite dès les premiers beaux jours.

Le noyer *Petite Ente*, qui n'est autre sans doute que le noyer *Mésange*, à fruits petits, à coque très tendre, bien remplie; de qualité supérieure pour la table et le pressoir. Souvent atteinte par les derniers froids, la noix avorte et, de plus, la fragilité de ses parois n'en permet guère le transport. Dans quelques localités, ce noyer est commun sous le nom de *Senzille*, qui est la traduction patoise du mot français *Mésange*.

Le noyer à *gros fruits ronds* dérive du noyer de *Jauge* ou à *Bijoux*; en patois périgourdin on le nomme *Cacodas*. Son fruit de première grosseur est fréquemment vide ou tout au plus à moitié plein; aussi est-il délaissé. Il paraît pourtant que dans le nord-est du canton de Brantôme, d'après M. Bordas, il réussit bien et que son produit y est satisfaisant.





Le *Couturès*; sous ce nom, j'ai reçu du canton de Mareuil une espèce de noix longue, très volumineuse, à coque tendre, qui n'est pas

Le *Couturas*. Celui-ci, qui porte encore en divers endroits les noms de *Couduras*, *Noyer à fruits pointus*, *Corne de Bœuf*, *Corne de Mouton*, donne un fruit de couleur nette, se conservant bien, à coque allongée un peu dure, acuminée vers son extrémité, claire, de grosseur moyenne, à nervures médianes saillantes, suivant la description très exacte qu'en donne M. de Lentilliac. L'arbre ne se reproduit identiquement que par la greffe. Semé ou bien enté près de terre, il est d'un beau port, et, quand il a atteint toute sa croissance, son bois est magnifique et présente parfois des loupes d'une haute valeur pour la confection des meubles.

Le noyer *Saint-Jean* a l'avantage de débourrer tard et d'échapper ainsi aux influences pernicieuses des derniers froids; mais la qualité de ses produits est secondaire; ils ne sont pas très abondants, et quand l'automne n'est pas beau, il arrive souvent qu'ils ne parviennent pas à maturité.

Il ne saurait convenir dans un climat moins chaud que le nôtre.

Le noyer à *fruits anguleux*, beau végétal, au tronc droit et élancé, ressemble beaucoup par l'aspect au noyer commun, et de même que lui se reproduit de semis. Son huile est des meilleures; mais comme, outre qu'il est sensible aux intempéries printanières, son amande adhère tellement à l'enveloppe très dure qui la recouvre, qu'on ne saurait l'en extraire en entier; on le fait partout disparaître. C'est l'*Over (Avere)* de plusieurs cantons.

A côté de ces variétés du pays, on a fait des essais de plantations du noyer *fertile* récemment mis dans le commerce par M. Leroy, d'Angers, et qui fructifie dès sa troisième année. Malheureusement son peu de vigueur dans nos contrées ne donne pas jusqu'à présent grand espoir d'en tirer un réel avantage.

Cà et là quelques propriétaires ou pépiniéristes ont aussi tenté d'acclimater le noyer *Mayette* du Dauphiné, le noyer *Noir* et le noyer *Cendré d'Amérique*, ces deux derniers renommés pour leur bois et qui, destinés à fournir des baliveaux de croissance relativement rapide, seraient ensuite, pour le commerce ou l'huile, greffés en bonnes espèces locales; mais pour le moment, il est impossible de rien augurer du résultat de ces petites expériences isolées et à peine commencées.

Deux grands courants partagent le Périgord en ce qui concerne la destination des noix que l'on y propage. Tandis que le sud du Sarladais paraît s'attacher surtout à celles propres à fournir des huilés de qualité, le nord de cet arrondissement et la plus grande partie de celui de Périgueux recherchent de préférence les noix de table qui, chaque jour, y gagnent du terrain aux dépens des autres, et dont la demande pour l'étranger prend de vastes proportions. L'on cite par exemple tel marchand des environs de Périgueux qui, à lui seul, a fait partir, le trimestre dernier, 750 quintaux métriques de noix de dessert pour l'Angleterre.

Les meilleures noix pour l'huile seraient également très appréciées, la plupart du moins, pour la table, si leur coque flatte plus l'œil. Celles dites à *Coque Tendre* et *Mésange* seraient même au premier rang pour la consommation de dessert, si l'on pouvait les envoyer au loin sans avarie, ce que ne permet pas la frêle texture de leur enveloppe. Le *Couduras* leur est, par suite, préféré, lorsqu'il s'agit de voyager, et c'est lui qui forme en majorité la masse des noix dites de commerce dans lesquelles les autres ne comptent relativement que pour bien peu de chose.

Du reste, la vente des cerneaux, qui devient assez active même pour des localités éloignées, permettra aux noix dites à huile de sortir désormais en plus grand nombre du pays. C'est un service que les habiles négociants de Sarlat et de Montignac, notamment la maison Allard et C<sup>ie</sup>, intelligemment dirigée par



notre honorable collègue M. de Saint-Ours, auront rendu à l'agriculture de la Dordogne.

D'autre part, les noix spécialement réservées à des expéditions lointaines n'en fournissent pas moins leur contingent notable à la fabrication de l'huile, puisque leur élite seulement prend le chemin de l'étranger, tandis que tout ce qui est médiocre de conformation ou de poids parmi elles est envoyé au moulin.

Ainsi des deux côtés le commerce est alimenté tant en fruits de dessert qu'en fruits pour l'huile, dont il y a trois classes.

D'abord, l'*huile vierge* obtenue par la simple pression à froid des cerneaux ; elle est d'une grande finesse et d'une saveur très délicate, égale même, d'après des gourmets, à celle d'olive. Mais comme elle ne saurait se conserver longtemps sans altération et sans rancir, on n'en extrait que fort peu. Vient ensuite l'*huile ordinaire comestible*, dite *huile blanche*, qui se fait avec les amandes concassées, chauffées une première fois et choisies parmi les meilleures ; et enfin l'*huile à brûler*, appelée *huile noire* que l'on fabrique en divisant et réchauffant le tourteau déjà soumis au pressoir et qu'on y repasse une seconde fois après y avoir ajouté les noix de rebut, mises précédemment de côté.

Bon nombre de moulins de campagne sont munis des appareils nécessaires pour la trituration, la presse et la chauffe. C'est là qu'on apporte les amandes séparées de leur coquille et divisées par sacs de 40 à 50 kilog., que l'on fait moudre chacun séparément. Le mode de préparation est, dans la plupart de ces usines, encore ce qu'il était au siècle dernier, aussi ne retire-t-on pas par ce procédé toute l'huile que la noix devrait rendre. Quelques meuniers pourtant ont un outillage perfectionné ; on trouve çà et là des machines du système Bazinet, de Marcuil, couronné dans plusieurs concours importants. M. Puypeyroux décrit en ces termes la manière dont on fabrique l'huile à Trélis-sac, près Périgueux : « Si la noix est de bonne qualité et l'usinier

capable, 2 kilogrammes d'amande doivent donner 1<sup>re</sup> 200 d'huile. Pour broyer la noix dépouillée de son enveloppe et de ses cloisons intérieures, on se sert d'une meule placée verticalement et tournant sur une autre meule placée horizontalement; l'amande ayant été réduite à l'état de pâte par cette opération, on la place dans un chauffoir, espèce de chaudière en fonte très large relativement à sa profondeur, on l'y retourne, soit à l'aide de spatules mues par la main des hommes, soit à l'aide d'un mécanisme commandé par l'eau. Ce dernier mode, employé à Rhodas, a le grand avantage de donner plus de force et d'agir plus régulièrement. Le degré de chaleur nécessaire pour amener la masse à un état de cuisson convenable, varie entre 100 et 150, suivant l'humidité du bloc. La pâte suffisamment chauffée est enlevée le plus promptement possible afin d'éviter tout refroidissement, et mise dans une maie, où elle éprouve une forte pression au moyen d'une vis en fer que fait mouvoir un cabestan dirigé à bras ou, ce qui est bien préférable, marchant au moyen d'un volant mù par l'eau. C'est ce dernier système que l'on emploie chez M. Magne. Il permet d'économiser trois hommes qui seraient nécessaires pour le service du cabestan. Ainsi se fait ce que l'on nomme l'*huile blanche*. On broie, chauffe de nouveau et represse; l'*huile à brûler* s'obtient ainsi. »

Le noyer pour prospérer veut un terrain argilo-calcaire ou argilo-siliceux, profond et frais, mais sans humidité trop grande et continue; celle-ci le ferait périr. Peu importe que l'endroit où il est placé soit rocailleux ou rocheux même, ses suçoirs savent fort bien trouver les veines qui leur conviennent, s'y enfoncer et en tirer avantageusement parti. De là vient que l'on voit beaucoup d'arbres de cette espèce posés sur des blocs nus en apparence, grandir, s'élever très haut et produire suffisamment. Plusieurs, situés ainsi sur les bords des routes, étonnent le voyageur par leur aspect imposant. C'est que leurs racines puissantes embrassant les quartiers de roc, ont pénétré très bas dans des fentes à peine visibles à la superficie, y ont trouvé la nourriture cachée que



les siècles y ont amoncelée, et ont fait jouir la plante de ces richesses que nulle autre que celle-ci ne pouvait utiliser. Le noyer pousse à souhait dans les tas de pierres où les alluvions amènent des débris terreux qui en comblent peu à peu les vides ; il aime les pentes situées au bas des coteaux et qu'arrosent les eaux pluviales qui, venant des sommets, entraînent avec elles un limon fertilisant. Il croît vigoureusement dans les terres labourées et fumées. Le calcaire et le sable purs, non plus que les terrains marécageux, ne sauraient lui profiter. Par contre, le bord des fontaines semble lui être cher.

Nos pères l'acceptaient partout et tel qu'il se trouvait ; ils le laissaient grandir à sa guise, recueillant avec reconnaissance ses fruits quand il lui plaisait d'en fournir, s'en passant quand la saison avait été mauvaise ; le voyant s'élancer, l'admirant dans son entier développement, le rabattant sur les plus basses branches quand il commençait à dépérir pour lui faire émettre de nouveaux rameaux ; et, lorsqu'il tombait de vétusté, se servant philosophiquement de ses débris pour chauffer leur foyer. Alors on en trouvait qui, dans des terrains favorables, donnaient, lorsque le printemps n'amenait pas de frimas importants, ce qui était rare, jusqu'à 6 et 7 hectolitres de noix l'un. C'est de cette époque que datent les magnifiques sujets qui font encore l'orgueil de plus d'un vallon ou d'un plateau, mais dont le nombre se restreint chaque jour. Ils étaient tous venus sur place et *francs de pied*.

Aujourd'hui les circonstances ne permettent plus, je l'ai dit, d'agir comme autrefois. La division et la transmission des héritages, le besoin d'argent qui se fait vivement sentir à l'agriculture, et la demande qui s'est éveillée pour l'extérieur, ont porté et portent de plus en plus à multiplier les noix préférées par le commerce et à donner des soins particuliers aux arbres qui les fournissent ; aussi, greffe-t-on maintenant beaucoup, soit pour avoir des fruits meilleurs pour l'huile, soit pour en obtenir de dessert.

La greffe la plus généralement employée est celle dite en *flûte*, *chalumeau*, *sifflet*, *anneaux* ou *faune*. Voici comment on y procède en beaucoup d'endroits. Je copie le *Bon Jardinier*, où cette opération est très clairement exposée :

« A l'époque où l'écorce commence à se détacher de l'aubier par suite de la formation du cambium, on étête le sujet, ou ses branches, au-dessus d'une partie où l'écorce est bien unie. On pratique ensuite à l'extrémité du moignon des incisions longitudinales de 6 centimètres environ de longueur qui la divisent en lanières que l'on détache de haut en bas, et qui n'adhèrent au bois que par l'extrémité inférieure. On prépare en même temps la greffe. C'est un tube d'écorce muni d'yeux bien aigüés, d'une hauteur égale à la longueur des lanières qu'on a faites; on le détache du bois par un mouvement circulaire de droite à gauche, et de façon à ne pas s'exposer à vider les yeux. Si ce tube est du diamètre du sujet, on le fait glisser sur la greffe jusqu'à la naissance des lanières, qu'on relève et dont on recouvre, à l'exception des yeux, le cylindre d'écorce. On lie les lanières et on enveloppe le tout avec du mastic ou de la cire à greffer. Mais si, au contraire, le tube a un plus petit diamètre que le sujet, on le fend, et on conserve sans la détacher la partie de l'écorce du sujet nécessaire pour couvrir le bois. Si enfin le tube est plus large, on lui enlève une lanière, de façon à le réduire au diamètre du sujet. »

A ces intéressants détails, il est bon d'ajouter les recommandations suivantes, faites par M. de Laurière, du Pont-Saint-Mamet, dans la lettre qu'il a bien voulu m'écrire à ce sujet : 1° bien ajuster les *chalumeaux* et hârisser le bois au-dessus afin que la sève ne les fasse pas remonter; 2° ne greffer que des sujets vigoureux ayant au moins 6 centimètres de diamètre, et pouvant recevoir au minimum cinq ou six greffes; 3° greffer le plus tard que pourra le permettre l'état de la végétation, par un beau temps, le matin ou le soir, jamais en plein soleil; 4°, chose essentielle, visiter les arbres une ou deux fois par se-



maine afin de les empêcher de pousser ailleurs que par la greffe.

On ente généralement le noyer lorsqu'il a dix à quinze ans, soit après l'avoir levé en motte et replanté à demeure, soit après l'avoir acheté chez les pépiniéristes qui en élèvent beaucoup de semis, mais qui, à l'exception des espèces purement d'ornement, ne le greffent presque jamais.

Les greffes en *fente* ou en *écusson* ne sont pas usitées. On accuse la première de prendre avec difficulté, de détériorer l'arbre et même d'abrégier son existence. Cependant, elle réussit quelquefois très bien. Quant à celle en *écusson*, il paraît qu'elle se décolle aisément.

Le noyer a trois grands inconvénients qui ont fait hésiter longtemps, après le désastre de 1830, à le propager de nouveau, et qui, même dans quelques parages, ont arrêté jusqu'à présent l'élan qui, presque partout ailleurs, se manifeste maintenant en sa faveur dans nos contrées. On peut notamment citer l'exemple des environs de Monpazier, où son produit, autrefois considérable et fort apprécié, ne dépasse pas aujourd'hui 400 hectolitres. On reproche à cet arbre d'être trop sensible au froid, et par conséquent de n'offrir que des revenus casuels. Il est aussi très lent à croître, puisque, dans les bons terrains eux-mêmes, il n'arrive à un rendement moyen d'un hectolitre et demi de fruits que vers l'âge de trente ans, et que, dans les sols de moindre nature, il faut attendre cette rente dix à quinze ans de plus. Enfin, il est vorace, ne permettant pas à beaucoup d'autres plantes de prospérer sous son ombrage; de sorte que dans des pays riches on l'extermine à plaisir. Ces griefs sont fondés, et cependant il me semble, avec M. Delingeas, agriculteur expérimenté, que sa culture est avantageuse, précieuse même sous plusieurs rapports. D'abord, en ce qui concerne l'alternance, ou plutôt l'irrégularité de ses produits, la greffe y obvie presque entièrement. En effet, cette opération a pour résultat heureux, non-seulement d'améliorer

la qualité de la noix, mais encore de retarder la végétation du sujet, soustrayant ainsi la récolte à l'influence des dernières fraîcheurs. Beaucoup de propriétaires greffent dans ce seul but.

Il est évident que le noyer ne doit être toléré ni dans les jardins, ni dans les vignes, ni dans l'intérieur des terres arables d'une haute qualité. Mais sur les pentes extrêmes qui joignent les coteaux au fond des vallées, il joue un rôle utile et souvent nécessaire, qu'aucune autre essence arbustive ne saurait remplir avec autant d'avantage; ses longues racines y soutiennent la terre, que sans elles les pluies entraîneraient, et, parfois, comme le fait judicieusement remarquer M. le marquis de Campagne, le revenu net qu'il donne dans ces conditions dépasse la valeur du sol dans lequel il vit.

A la tête des petits vallons secondaires, là où les torrents descendus des collines amènent une quantité considérable de pierres chaque hiver, ravinent le pays, et où une culture, même avancée, ne fournirait avec de grands efforts que de minces recettes et aurait pour résultat final, la plupart du temps, de faciliter l'érosion et l'enlèvement de la couche végétale lors des grandes pluies, le noyer sera le bien venu. Espacé à des distances convenables, c'est-à-dire à 20 mètres environ l'un de l'autre, de manière, par exemple, qu'il s'en trouve 25 à l'hectare, il donnera sans frais environ 37 à 40 hectolitres de noix qui, à 8 fr. l'un seulement, vu la médiocrité du sol qui nourrira peu le fruit en général dans ces endroits, représenteront une somme de 296 à 320 fr. net, les soins étant payés par l'élagage. C'est un rendement qu'on n'atteint, avec des céréales, et souvent même avec des plantes industrielles, que dans des sols de très bonne nature. Que l'on donne à cette plantation, chaque année, un labour superficiel avec un peu de fumier, son produit sera facilement doublé. Et cependant le noyer ne s'y trouvera pas dans la position qui lui est la plus favorable. Il semble ne vivre en société qu'à regret; il aime l'air, l'indépendance, la



liberté. C'est quand il est isolé qu'il est le plus beau, le plus fructifère. Le voisinage de ses semblables lui nuit, mais on ne saurait le laisser seul ici; le mieux y serait l'ennemi du bien. Abattue vers 60 ans et remplacée par de nouveaux sujets disposés entre les anciens, cette petite garenne si, malheureusement pour faire un peu d'argent, son propriétaire veut l'utiliser, offrira une ressource importante. Notre saboterie si renommée et celle des départements voisins s'empresseront d'acquérir ses bois et les paieront d'autant mieux qu'à cet âge on pourra de chaque tige extraire plusieurs beaux madriers. M. de Bosredon a calculé le profit que l'on peut retirer d'un arbre de cette essence bien venu et convenablement exploité. « Ceci, dit-il, paraît un détail puéril, et cependant c'est à ce commerce que le noyer doit en grande partie le prix élevé de son bois. On peut le comprendre facilement, car le cent de paires de galoches ou de socques brutes vaut aujourd'hui 20 fr., et un noyer de gros-seur ordinaire en donne environ, dans ses branches seulement, cinq à six cents paires, ce qui porte la valeur des branches à 100 ou 120 fr., le tronc de l'arbre étant évalué 80 fr., soit en tout 180 à 200 fr. » Admettons 100 fr. seulement pour le bosquet dont il est ici question, il vaudra 2,500 fr. en tout, c'est-à-dire beaucoup plus qu'on n'offrirait du terrain qui le nourrit. Ailleurs, même dans des sols privilégiés, le noyer ne me paraît pas devoir être négligé; seulement là, comme, du reste, on commence à le pratiquer avec succès, il doit être mis uniquement en bordure. Il ne faut pas croire qu'ainsi placé, il porte aux cultures qui l'avoisinent un préjudice aussi réel qu'on pourrait le supposer tout d'abord. Les carrés seront effectivement chacun au moins d'un hectare; 20 noyers les limiteront, 5 sur chaque face; ces noyers greffés n'arriveront jamais à une grande hauteur, leurs racines et leur ombre, donnant d'un côté sur des voies publiques ou d'exploitation, n'auront d'action sur les terres labourées que par la moitié de leur circonférence; elles n'enlèveront donc, et tout au plus, que le cinquième du pro-

duit *brut* de l'espace circonscrit, en admettant que celui-ci représente seulement un hectare de superficie. S'il était plus considérable, le dommage, on le comprend, serait moindre encore.

Supposons maintenant que cette terre excellente porte en deux ans, d'abord 30 hectolitres de froment, à 20 fr. l'un, soit 600 fr.; puis, pour 2,000 fr. de tabac, le produit de cet assolement biennal sera 2,600 fr. Or, il est bien évident que les frais de culture du froment ne peuvent, dans aucun cas, être comptés à moins de 10 fr. par hectolitre; ils sont souvent, et d'ordinaire, bien plus considérables; le tabac, de son côté, exigera, comme M. de Presle l'a démontré, pour 1,300 fr. de travail pendant sa croissance ou sa manipulation, avant d'être livré à la régie. Il faut donc, des 2,600 fr. précédents, en retrancher 1,600. Le revenu net se borne par conséquent à 1,000 fr., soit 500 fr. par an et par hectare. Elevons-le à 600 fr., et supprimons-en le cinquième, soit 120 fr. que nous porterons au compte des noyers qui l'auront dévoré, la perte sera plus que compensée par les arbres qui en seront cause, puisque ceux-ci, profitant des labours et de l'engrais, ne pourront, à coup sûr, donner moins de 40 hectolitres de bonnes noix, valant au minimum 9 fr. le sac, ce qui fera 360 fr. Il est vrai que ce produit se fera relativement longtemps attendre; mais dans les premières années le mal sera nul, le noyer étant trop faible pour nuire; plus tard, il y aura compensation, et enfin, à la trentième année, l'avantage de la bordure sera flagrant. D'ailleurs, il est très rare qu'au blé succède régulièrement une culture aussi exigeante que celle du tabac, après lequel reviendrait le froment, et ainsi de suite. Avec le peu de bras dont nous disposons maintenant, il serait impossible d'en agir ainsi; il faut, en outre, laisser quelque place aux racines et fourrages annuels, qui rapportent beaucoup moins en numéraire. Ils réclameront bien leur tour une fois en trois ans, d'autant plus que la production du tabac n'est pas permise sur une assez grande échelle



pour qu'il en soit autrement. Partant, le dommage occasionné par le noyer se trouvera considérablement diminué, et le bénéfice en provenant sera considérablement augmenté. Je pourrais citer tel grand propriétaire dont les domaines, bien dirigés, sont chaque jour plus florissants, dont les recettes en froment, fourrages, racines et tabacs, augmentent graduellement, et qui n'a pas cru pouvoir mieux faire que de garnir toutes les limites de ses champs de noyers de bonnes variétés. Il en tire un parti notable, et, en 1866, sans avoir proportionnellement souffert plus que ses voisins du déficit des céréales, il a obtenu déjà 80 quintaux métriques de noix, valant ensemble 1,790 fr., appoint qui n'est pas à dédaigner.

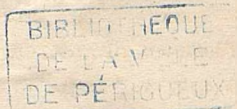
Il y a de trop rares cultivateurs qui n'hésitent pas à prodiguer les façons les plus intelligentes à leurs noyers. Ils les travaillent comme si c'était des pieds de vignes, les déchaussent, renouvellent la terre à leur pied, puis les rechaussent pour garantir leurs racines de la chaleur et de la sécheresse, enlèvent les branches gourmandes ou mal placées de manière à donner de l'air aux autres. Les produits croissent en conséquence en nombre et en valeur, et les autres récoltes naturellement n'en souffrent pas plus qu'autrement, d'où, nouvelle et grande augmentation de bénéfices, sans que la perte s'élève en rien.

Pour la lenteur de la croissance de l'arbre, on ne saurait y remédier; mais on peut en atténuer les fâcheux effets, en plantant, par exemple, 80 noyers au lieu de 20, sur 400 mètres de longueur. A la quinzième année, on en arrachera la moitié, soit les numéros pairs, ce qui procurera un fagotage appréciable déjà. Dix ans après, on opérera de la même manière, et alors, outre le bois pour saboterie que l'on en aura retiré, ainsi que les menues branches, on aura, des sujets enlevés, obtenu de plus quelques récoltes de noix qui auront une certaine valeur. Il ne restera plus alors sur les bordures que les pieds de noyers qui doivent y fournir leur carrière, et que l'on aura eu soin, lors de la plantation, de choisir de manière à ce qu'ils soient

les plus beaux , et de placer aux points qu'ils doivent occuper définitivement.

En somme, avec la majorité des personnes qui ont bien voulu me fournir des notes sur cette matière, j'ajouterai même, avec, et de beaucoup, le plus grand nombre des praticiens, je pense que le noyer est appelé à remplir un rôle de plus en plus considérable dans l'état actuel des choses, sur la presque totalité de la surface de notre département. Intelligemment aménagé, nettoyé de son bois mort, greffé des meilleures sortes, planté comme il convient, cet arbre, si de plus on veut bien prendre quelque souci de ne pas l'endommager en ramassant ses fruits, si l'on trie et fait sécher ceux-ci avec un peu plus d'attention que maintenant, sera pour nous une véritable source de richesses. On ne peut attendre moins de ce beau végétal, qui est à la fois notre olivier et notre amandier, dont l'émondage chauffe nos colons, dont les branches leur fournissent de solides et saines chaussures, qui, entre les mains d'industriels habiles, revêtent des formes élégantes, tandis que son tronc droit et robuste, artistement mis en œuvre par l'ébéniste, sert à fabriquer des meubles dignes, par la finesse du grain, l'éclat et la durée, de rivaliser avantageusement avec ceux pour la confection desquels on emploie les bois exotiques les plus renommés.

L. DE LAMOTHE.











P  
28