

L'année du

Néflier

Mespilus germanica

A la Sainte
Catherine

Plantons
un arbre !



Wallonie

Semaine de l'arbore



Comme l'a montré une enquête réalisée en 2009, les Wallons apprécient beaucoup la Semaine de l'Arbre, surtout quand elle met à l'honneur des petits arbres à fleurs ou à fruits de chez nous ! Pour répondre à ce vœu, l'année 2010 célèbre un arbuste très connu du temps de nos arrière-grands-parents, mais aujourd'hui oublié et presque disparu : le néflier. Qui connaît encore ses grandes fleurs d'un blanc immaculé, son bois très dur dans lequel on taillait jadis de robustes bâtons, et ses nèfles qu'on faisait ramollir sur de la paille en automne, avant de les manger l'hiver au coin du feu ? Qui a déjà, en plein mois de décembre, cueilli et goûté une nèfle blettiée par le gel ? C'est le moment de redécouvrir ce trésor de nos campagnes et de nos forêts et, peut-être, d'en planter un dans son jardin où, retrouvant un peu de la place qu'il occupait autrefois, il prodiguera ses dons aux hommes et aux animaux sauvages.

Qui suis-je ?

« Qu'est-ce qui a cinq ailes et cinq os et qui ne vole pas dans le bois ? »¹

« Cinq ailes, cinq os, quand c'est dans la boue, ça ne peut pas s'arracher »²

« Cinq petits frères dans une petite chemise ! »³

« Cinq pierres,
Cinq paupières,
La peau rousse
Et la queue derrière »⁴

« Cinq petites cornes, cinq petits cœurs,
et un autre sur son petit bedon »⁵

« Quel est le fruit qui est comme l'Eglise,
qui a Saint-Pierre (cinq pierres) ? »⁶

« Je vais dans une ruelle.
Je rencontre une vieille grand-mère ;
Elle me donne ses oreilles à manger
Et ses os à dépouiller. »⁷

Cherchez bien. C'est...





La nèfle !

La nèfle est le fruit du néflier, c'est élémentaire. Et pourtant, presque tous les contemporains sondés pour les besoins de l'édition 2010 – naturalistes mis à part – avouent ne pas connaître le néflier, et même n'en avoir jamais entendu parler. Qu'est-ce qu'une nèfle ? Quel goût cela a-t-il ? Mystère. Le néflier a sombré dans l'oubli alors qu'il faisait partie, il n'y a pas si longtemps, des fruitiers connus de tous et considérés comme indispensables au verger. Ce retournement de situation est commun parmi les arbres devenus « inutiles » avec l'avènement du mode de vie actuel. Raison de plus pour refaire connaissance, si possible en s'amusant.

Voici donc l'explication des devinettes.

La nèfle est absolument incapable de voler dans le bois, ou de s'arracher à la boue par ses propres moyens. Ses « **ailles** » (ou ses « **cornes** ») sont tout ce qui reste du calice de la fleur : d'anciens sépales qui se retrouvent à coiffer le sommet du fruit, nous verrons comment. Sans anticiper, disons que le principe est identique à celui de la « mouche » de la pomme, en plus spectaculaire. Le néflier appartient d'ailleurs à la même famille que le pommier : jadis, en Suisse, la nèfle était gratifiée du joli surnom de « pommette frangée », plus gracieux que le trivial « cul de chien » dont on l'affublait ailleurs ! > **Photos 1 & 2**

Le fruit du néflier ne possède évidemment pas d'**os** (ni d'ailleurs de pierres, ni de cœurs), mais bien cinq pépins, assez durs, à l'abri dans les « **petites chemises** » (ou les « paupières ») constituées par une enveloppe coriace. > **3**

La nèfle revêt sa peau de « **rou-quine** » avec la maturité, à la fin de l'été. Avant, elle est d'un vert-brun

terne ; après les premières gelées, elle commence à noircir. > **4 & 5**

Le pétiole qui attache le fruit à sa branche lui fait une petite « **queue** », trapue et duveteuse.

C'est un fruit comestible. Mais pourquoi la devinette de Jumet nous parle-t-elle d'une grand-mère, et même d'une **vieille grand-mère** ? Parce que la nèfle se mange blette, c'est-à-dire plus que mûre, ce qui ne veut pas dire qu'il faille attendre le stade de la pourriture pour s'en régaler !

> **Ci-contre**

Et comment dé-pouillera-t-on ses os ? Comme on le pourra, mais il ne faudra craindre ni les taches, ni la surprise : la nèfle a une saveur inhabituelle, peu familière à nos palais « civilisés », un goût qui ne plaît pas à tout le monde, mais on ne saurait faire l'unanimité...



© Jardins de Pontrieux

© A.B.

« Pommette frangée »
ou « cul de chien »,
au choix.

© A. Bailleux



Les « ailes » avant...
et après

Pourrie et
toute noire

Pépins

Rouquine !

© Ph. Destinay

© M. Fautsch

© A.B.

Les fruits jaunes du **cousin japonais**

Pour éviter les malentendus, distinguons sans tarder notre néflier (*Mespilus germanica*) de son cousin asiatique le néflier du Japon (*Eriobotrya japonica*).

Ce dernier est aussi appelé « bibassier » ; ses fruits jaunes orangés, dont la forme et l'allure rappellent celles des abricots, se retrouvent parfois dans le commerce, au contraire de nos nèfles, généralement absentes des étalages.

Le néflier du Japon aurait été introduit en Europe au 18^e siècle comme arbre d'ornement. Son feuillage persiste tout l'hiver, alors que celui de *Mespilus germanica* tombe en automne. Les feuilles du néflier du Japon sont aussi beaucoup plus grandes, le limbe en est plus coriace et les nervures plus marquées : elles font un peu penser aux feuilles du châtaigner. Seul point commun avec le cousin européen, le bibassier est velu de partout !

Si notre néflier est très rustique, le bibassier, lui, supporte mal le froid. Or les fruits se forment durant les mois d'hiver et la récolte a lieu au printemps : sa fructification sous nos latitudes est donc exclue. On le cultive beaucoup



© A. Baitteux

dans les pays du pourtour méditerranéen, où il connaît un grand succès, au Proche-Orient et jusqu'en Amérique, mais la fragilité des « bibasses » et leur faible résistance au transport constituent des freins à leur commercialisation.

Les fruits du bibassier ne ressemblent en rien à ceux de *Mespilus germanica* : la chair de la nèfle du Japon est de texture plus ferme ; elle est aussi, et de loin, plus aqueuse que celle de notre nèfle qui, blette, ne donne pas une goutte de jus !



© A.B.

Mespilus germanica L., le néflier commun

Mespilus germanica appartient, comme le pommier, le poirier, le cotonéaster ou les aubépines, à la famille des Malacées.

Cette famille botanique compte environ deux cents espèces, réparties principalement dans l'hémisphère nord et en zone tempérée.

Les néfliers sont plutôt des arbustes (sinon des arbrisseaux) que des arbres. La majorité d'entre eux fait 2 à 4 mètres de haut, mais un néflier de bonne tenue peut monter jusqu'à 6 mètres.



© Ph. Desthays

La longévité des néfliers est d'environ 150 ans ; leur croissance très lente donne au bois des qualités particulières dont il sera question plus loin. Très

chargées en tanin, les feuilles et l'écorce ont été utilisées pour le traitement des cuirs.

Le port général des néfliers est souvent tortueux et leur écorce gris-brun est écailleuse.



© A.B.

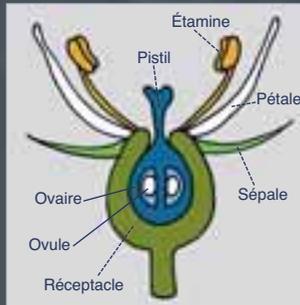
Les feuilles sont disposées en alternance sur les rameaux. Elles sont molles, de forme elliptique, et pointues à leur bout. Certaines peuvent être légèrement dentées. Leur face inférieure est très duveteuse, comme d'ailleurs les jeunes rameaux, le pédoncule des fruits et les nêfles elles-mêmes.



© A.B.

Les fleurs, solitaires à l'extrémité des pousses, sont assez grandes (3 ou 4cm), avec cinq pétales blancs. Elles s'autofécondent, ce qui explique qu'un néflier isolé fructifie sans problème. Sous la corolle, les sépales du calice : ce sont ces sépales qu'on retrouvera intacts au sommet de la nêfle.

Comme le montre le schéma ci-contre, l'ovaire, qui contient les ovules, est complètement enfoncé dans le réceptacle de la fleur, auquel il est soudé (en langage de spécialiste, l'ovaire est dit « infère »). Lorsque les ovules sont fécondés, via le style et les stigmates qui reçoivent le pollen, le réceptacle et l'ovaire grossissent et deviennent un fruit charnu. Les pièces florales restent au sommet du fruit : désormais inutiles, ayant rempli leur office, elles se dessèchent. Si on jette un coup d'œil entre les sépales coiffant la nêfle,



on aperçoit une petite dépression, dans laquelle se cachent les restes brunis et tordus du style, des stigmates et des étamines.

La pomme, dont la « mouche » minuscule est mieux connue, connaît un développement analogue.

Dans l'Antiquité les Grecs appelaient ces restes « le nombril » du fruit. La nêfle était donc un fruit à « nombril large » : les vestiges du calice sont en effet imposants en regard de la taille de la nêfle!

La nêfle est presque sphérique : l'extrémité portant les restes floraux est aplatie. Sa teinte va du vert au noir, en passant par

le brun cuivré, suivant la saison. Chez l'arbuste sauvage, son diamètre est de 2 ou 3 cm, mais certaines variétés de culture produisent des nêfles atteignant le calibre respectable de 6 cm. Les nêfles contiennent 5 pépins qu'on appelle parfois, improprement, des noyaux.



Quand la fleur est en bouton, on voit nettement les sépales.



La fleur fanée et les pétales tombés, l'ovaire commence à grossir.



© A. Baiteux

Fleurs de *Mespilus germanica*

Le néflier sauvage est épineux, alors que les cultivars vendus chez les pépiniéristes sont souvent *inermes* : les hommes ont en effet sélectionné et reproduit des sujets sans épines, plus commodes à dépouiller de leurs fruits au moment de la récolte.



© A.B.

Le fruit grossit encore, les sépales sont toujours là !



© M. Fautsch



Pas de fruits pour les négligents...

Il était de la plus haute importance, croyait-on autrefois, de bénir les néfliers avant le 1^{er} mai, faute de quoi le diable venait nuitamment mutiler les sommités des branches, détruisant les précieux bourgeons floraux. L'explication de ce phénomène incompréhensible pour nos aïeux est d'ordre sanitaire : dans certaines situations d'humidité et de fraîcheur, on peut craindre l'arrivée d'un des rares ennemis du néflier : la moniliose (*Sclerotinia mespili*). Il s'agit d'un champignon qui dessèche les bourgeons floraux ou – s'il survient plus tard dans la saison – les fruits, qui sont alors littéralement momifiés sur leur rameau. Outre la prévention à la bouillie bordelaise, la principale parade est de couper tout organe atteint et de le brûler. Sinon le champignon s'incruste et passe tranquillement l'hiver sur l'arbre ou au sol, dans les feuilles mortes, en attendant des jours meilleurs...

Je ne mange pas du pourri !

Dans la droite ligne de notre aversion pour tout ce qui est ramolli, gluant, bruni, tacheté, pourri, moisi, mordu, becqueté, piqué ou véreux, nous n'aimons guère l'idée d'attendre qu'un fruit soit blet pour le manger.

Le blettissement n'a pourtant rien à voir avec la putréfaction : cette dernière est due à l'action délétère de bactéries et de champignons qui produisent des toxines et rendent le fruit atteint de pourriture impropre à la consommation. Le blettissement, en revanche, est un processus normal de maturation ou de post-maturation physiologique, souvent induit par une période de froid, voire de gel. Le fruit subit une fermentation interne qui en modifie la composition chimique, notamment par hydrolyse de l'amidon, ce qui renforce son goût sucré.

Le kaki, la prunelle, le coing ou la nèfle sont les exemples les plus connus de fruits consommables crus après blettissement, sans que cela soit toujours obligatoire. Dans le cas de la nèfle, c'est un impératif : la nèfle qui n'est « que » mûre est dure, le tanin qu'elle contient la rend très astringente. Une fois blette, sa chair est ramollie jusqu'à la pâte, elle perd son âpreté et devient sucrée, avec cette petite pointe acidulée – vineuse, diront certains – appréciée des connaisseurs.

Nèfles blettes



Prudence est mère de sûreté

« A la Saint-Micheu
(Saint-Michel, le 29 septembre)
Nêfles sont à mettre en lieu
Mais à la Toussaint (1^{er} novembre)
Bonnes à mettre en mains. »

Dicton de la Manche

Autrefois récoltées vers la fin septembre, les nêfles étaient étalées durant plusieurs semaines à la cave ou au grenier, sur un lit de paille. L'opération avait pour but de les amollir avant de les consommer.

Cette pratique très courante était passée en proverbe. « Avec le temps et la paille, les nêfles mûrissent », disait-on aux impatients.

En Suisse, c'est dans des trous garnis de feuilles mortes que les petits bergers préféraient enterrer leurs nêfles: on peut supposer que le contenu de ces caches profitait le plus souvent aux écureuils.

Il eût été préférable, et nos ancêtres ne l'ignoraient pas, d'attendre les premières gelées pour cueillir les nêfles blettées directement sur l'arbre : la chair est plus moelleuse. Mais c'est un luxe qu'ils ne pouvaient se permettre, car rude était la concurrence des oiseaux et des rongeurs, mis au régime forcé par l'arrivée de l'hiver et attirés par les composés aromatiques formés lors du blettissement. N'appelaient-on pas la nêfle « pomme de merle » ?



Alors, tant pis pour la gastronomie : premier arrivé, premier servi ! Un diction d'Armagnac conseillait la prudence :

« Dès la Sainte-Foy (7 octobre)
Prends la nèfle quand tu la vois. »



© B. Stassen

Remèdes anti-flux

La culture populaire avait son propre langage ; elle rebaptisait souvent les choses de la nature sur la base de vertus médicinales ou de propriétés diverses, dont la science se transmettait de génération en génération. Ainsi, dans un coin reculé de la campagne française, les paysans appelaient la nèfle le « bouche-cul ». Un savant auteur du 19^e siècle le rapporte avec mépris, choqué par la « grossièreté » de l'expression : ce surnom est sans doute inélégant, mais il est justifié, au moins en partie.

Comme tout ce qui contient du tanin en quantité, la nèfle est astringente, c'est-à-dire qu'elle resserre les tissus organiques, surtout si on la consomme avant le bletissement : son action est alors si puissante qu'elle assèche les muqueuses.

Depuis l'Antiquité grecque, elle est donc réputée, non à tort, pour sa capacité à tarir les « flux » intestinaux : diarrhées, dysenteries, et autres « cours du ventre », avec ou sans « ardeurs d'entrailles ». Cependant elle ne provoque pas, en retour, la moindre constipation ; elle se contente de réguler la fonction intestinale, ni trop ni trop peu.

En fin de compte, comme il arrive souvent, presque tous les types de « fuites » désordonnées furent concernés par ce remède-miracle : vomissements, ménorragies, et même risques de fausse couche entraînaient la cure de nèfles. A tel point que pour certains auteurs, la nèfle n'était pas un aliment, c'était un médicament !

Depuis le Moyen Âge, la poudre de feuilles ou de racines de nèflier était conseillée contre la fièvre ou pour purger le sang. La décoction de feuilles soulageait aussi les maux de gorge, les aphtes ou les abcès buccaux. Les noyaux broyés et infusés dans du vin blanc expulsaient, disait-on, la pierre





© C. Close

des reins. Ce dernier remède fut attaqué avec virulence par quelques esprits critiques, qui dénonçaient ce recours à la « médecine des signatures », un art de soigner qui table sur des correspondances visuelles et symboliques : la pierre (le dur « noyau ») chasserait la pierre (des reins) ? Ridicule. En fait, hormis la régulation intestinale, réelle et précieuse, et l'effet apaisant de la décoction de feuilles en gargarismes, toutes les autres propriétés attribuées au néflier et à son fruit peuvent être considérées peu ou prou comme des erreurs ou des fantaisies.

Ceci dit, la nèfle est bonne pour la santé. Sainte Hildegarde la recommandait aux bien-portants : elle avait cent fois raison. Outre le tanin, la nèfle est riche en vitamines B et C ; elle renferme des acides organiques (malique, citrique, tartrique), du sucre et de la pectine. Dans une alimentation industrielle que les fibres ont tendance à désertir, elle peut être consommée avec grand profit.

Demi-balle grecque

Le mot nèfle vient du grec ancien *mespilon*, que les linguistes proposent de décomposer en *mesos* (moitié) et *pilos* (balle) : c'est l'explication la plus couramment admise. Du grec a dérivé le latin *mespilum*, puis le bas latin *mespilus*. *Mespilus* a donné en anglais *medlar*, en allemand *Mispel*, en italien *nespola*, en espagnol *nispola*... et en ancien français *mesple*, *mesle*, *mespe*, *melle*, *nesple*, *nèfle*, ou encore *nèpe*, suivant les époques ou les régions.



© A. Batteux



À la bonne melle !

Un document du 8^e siècle traditionnellement attribué à Charlemagne, le *Capitulaire De Villis*, met le néflier au nombre des arbres à planter obligatoirement dans les jardins du domaine impérial.

Dès le Moyen Âge, « l'arbre à melles » était fréquent dans les vergers, presque partout en Europe occidentale. Il existe même des témoignages d'une culture systématique, dans les abbayes anglaises, notamment. Son statut n'était pas celui d'une vedette, mais plutôt

d'un végétal parmi beaucoup d'autres, pourvoyeurs de nourritures, de remèdes, de matières premières et d'agréments divers. Dans l'esprit des gens de l'époque, il contribuait à l'équilibre d'un jardin où l'on trouvait tout ce qu'il fallait pour vivre, autant que possible en ces temps difficiles, à l'abri du besoin.

Encore vendue sur les marchés au 19^e siècle, la nèfle tomba dans l'oubli au fur et à mesure que s'élevait le niveau de vie de la population. Progressivement,

même les couches les plus défavorisées pouvaient se permettre de négliger une alimentation sauvage de petit calibre, parfois chiche, toujours hasardeuse et d'un goût peu fédérateur, alors que d'autres fruits de culture, plus gros, plus sucrés, plus abondants, plus pratiques à manger, plus rentables, plus... bref, plus intéressants à tous points de vue, envahissaient les étals.

La nêfle n'a jamais joui d'une réputation très flatteuse : après tout, l'expression « ne prisier (valoir) plus d'une melle » était en usage au Moyen Âge. Cependant, si la littérature « agronomique » de la Renaissance et du début de l'Époque moderne nous parle encore de la nêfle avec un certain respect, au 18^e siècle, le déclin définitif est en marche. On le devine à lire les appréciations négatives qui se multiplient dans les ouvrages traitant de botanique, comme si les écrivains s'étaient donné le mot. Ce sont évidemment les échelons supérieurs de la société, les lettrés et les gens de la noblesse, qui s'y expriment. Au mieux, la nêfle est un « fruit de fantaisie » appréciée par une minorité d'originaux ; au pire, c'est « un fruit de qualité très médiocre », ou « un des fruits les moins estimés » ou encore un aliment « qui manque d'agrément ». Dans leur célèbre encyclopédie, Diderot et D'Alembert notent qu'on ne sert les nêfles « sur les bonnes tables qu'après qu'elles ont été

glacées au sucre ». Et ils ajoutent : « On retire une eau distillée des nêfles, qui est une préparation inutile et ridicule ». Jetée dans l'ombre avec l'arrivée des Lumières, la nêfle n'a guère, depuis, été réhabilitée. Cette ancienne pitance de paysans est-elle décidément à mettre au rancart ?

Les curieux qui voudraient retrouver des sensations gustatives typiques du Moyen Âge et de la Renaissance peuvent les cuisiner au miel, ou au vin cuit, avec les épices *ad hoc* ; ou bien, comme jadis en Allemagne, les frire au beurre. Également assez ancien, semble-t-il, le dessert de nêfles saupoudrées de sucre et arrosées d'eau de vie.

Nature, en pâte, en gelée, en alcool, en confiture (recette page 24), en tarte, en sirop, pures ou mélangées avec des pommes ou des baies... Les recettes ne manquent pas. On peut en obtenir un vin, par fermentation des fruits écrasés avec de l'eau, mais si le breuvage est laissé à l'air libre, il se transformera en vinaigre. Quant aux noyaux, ils feront une surprenante liqueur.

Le plus court chemin vers la connaissance est encore de tester toutes ces mixtures soi-même, une fois surmontée notre répugnance pour le bletissement, et après avoir levé les freins qui nous arriment si solidement à nos habitudes.



Poison !!!

L'information circule sur la Toile : les pépins de nèfles contiennent de l'acide cyanhydrique, il faut donc éviter de les consommer. Alors que l'Internet véhicule d'un même tenant un chapelet de recettes impliquant les pépins, qu'en est-il réellement du danger de s'empoisonner par un festin de « pommettes frangées » ?

Chez les Malacées, les graines des fruits contiennent presque toujours de l'amygdaline. Lorsque l'amygdaline est avalée, elle est métabolisée et il y a en effet libération d'acide cyanhydrique (HCN).

Les graines de nèfles sont enfermées à l'intérieur des pépins; étant donné la dureté de ceux-ci, le danger est nul en cas d'ingestion : ils resteront intacts durant le transit intestinal et seront éliminés par les selles. Pour risquer l'intoxication, il faudrait passer son temps à casser les pépins et absorber un nombre astronomique de graines.

Néflier commun (*Mespilus germanica*)



Autant dire une tâche herculéenne, qui demanderait une grande patience, alliée à une solide motivation.

Quant aux « noyaux » du néflier du Japon, ils contiennent très certainement de l'amygdaline, mais comme ils sont très durs, la remarque faite au sujet du néflier commun s'applique aussi à son cousin japonais. Dans les médecines traditionnelles orientales, les feuilles du néflier du Japon étaient prescrites en infusion : l'absorption de trop grandes quantités de cette "tisane" pourrait entraîner une intoxication cyanhydrique.

Néflier du Japon (*Eriobotrya japonica*)





A manger pour les cigales

Un vieux proverbe dit : « de la cerise à la nèfle, le fainéant est toujours à son aise ». L'été, la nature pourvoit aux besoins et il suffit de cueillir, si on n'est pas, malgré tout, trop paresseux pour fournir cet effort. Après... les difficultés commencent. Quand la bise est venue, et que plus rien de comestible n'est en vue, il faut chercher. La pénurie atteint les « cigales » de plein fouet, d'autant que les « fourmis », qui vivent sur des réserves péniblement amassées et plus ou moins abondantes, ne sont pas toujours disposées à donner. L'hiver, c'est chacun pour soi. Cette dure réalité, un autre adage venu du temps des disettes chroniques l'exprime sans détour : « de la cerise à la nèfle, mange qui pourra ; mais de la nèfle au-delà, mange qui aura »...

Pourquoi le néflier ?

La nefle n'a plus la cote, c'est un fait. Elle n'est pas la seule : cornouilles, pommes sauvages, prunelles... et toute la kyrielle des vieux fruitiers, sauvages ou non, ont subi le même sort. Est-ce si grave ? Pourquoi, au fond, s'acharner à lutter contre le cours des choses, s'obstiner à promouvoir les variétés de l'arrière-grand-papa qui ont fait leur temps ? Pourquoi tenter de remettre au goût du jour des denrées devenues inadaptées à notre économie, à notre mode de vie et à notre gastronomie quotidienne ? Ne serait-ce pas vaine nostalgie, ou rêves d'idéalistes ?

Certes, nous ne mourrons pas d'être privés de nefles : le problème est qu'un nombre important d'espèces anciennes et indigènes a été sacrifié, et il se pourrait bien que nous ayons à souffrir de cette perte, d'une manière ou d'une autre.

Au catalogue (non exhaustif) des services rendus par nos petits fruitiers sauvages, on mettra la fourniture de nourriture et d'abri à nos insectes, oiseaux et mammifères. L'appauvrissement du « parc » d'arbustes indigènes et sa réduction à quelques variétés à peine poseraient un problème grave : le manque de diversité dans les types de gîtes et de couverts : les animaux n'ayant pas tous les mêmes besoins,

seuls survivraient ceux qui trouveraient leur compte dans cette nature au rabais. Les autres peineraient ou disparaîtraient.

Les arbres et arbustes indigènes constituent un bon réservoir génétique grâce auquel on obtient, par sélection ou par greffe, des variétés aux caractéristiques intéressantes : goût typé et agréable, meilleure résistance aux maladies ou à notre climat, etc.

Enfin, les fruits sauvages sont riches en oligo-éléments et en vitamines. Les déguster est une école du goût, qui entretient la souplesse de nos papilles et aussi notre faculté d'émerveillement.

Cornouille



© A.B.



© A.B.

Prunelles

Belle-Fleur
Large mouche

Joseph Musch

Belle-Fleur
double

Court-Pendu

Reinette
grise

Grenadier

Marie-Joseph
d'Othée
(mûre en mars)Reinette
de FranceReinette grise
du CanadaBelle-fleur
simple

Radoux

Reinette
étoilée

Transparente

Williams

Pomme d'api

St-Remy

Beurré Durodeau

Légipont

Soldat Laboureur

Confiture de nèfles aux épices orientales

Dès les premières gelées, cueillez les nèfles. Enlevez la partie opposée au pédoncule, celle qui porte le calice. Vous pouvez éventuellement couper les nèfles en deux. Plongez-les dans une marmite, couvrez d'eau et laissez cuire jusqu'à ce que les fruits soient tendres.

Mettez les fruits ramollis dans un passe-vite avec une grosse grille, pour recueillir la pulpe. Repassez la pulpe au passe-vite, cette fois avec la petite grille. Si la purée semble trop épaisse, ajoutez un peu d'eau.

Faites cuire la pâte avec le sucre ($\frac{1}{2}$ kilo de sucre par kilo de fruit) et de l'eau ($\frac{1}{2}$ litre d'eau par kilo de fruit). Ajoutez le mélange des 4 épices à volonté: coriandre, cannelle, gingembre et girofle. Il ne faut pas forcer sur le clou de girofle, mais c'est délicieux quand on goûte le gingembre ! Le temps de cuisson dépend du gélifiant utilisé. Remplissez les pots préalablement ébouillantés, fermez, puis retournez les pots. Etiquetez le lendemain.

Myriam De Bœuf

Confiture de nèfles



Sous mon néflier

« Nous avons l'immense chance d'habiter en lisière de forêt où poussent quelques néfliers. Nous avons donc appris à apprécier d'abord sa délicate floraison et ensuite ses fruits : leur forme originale et aussi leur saveur tout à fait particulière qui vous fait faire la grimace... Mais en gelée ou en confiture, c'est un régal ! La recette que nous apprécions le plus est la confiture aux épices orientales. Nous l'avons fait connaître à des amis qui souhaitent planter un arbuste dans leur jardin. Il n'est pas très exigeant, mais demande un certain ensoleillement. A l'ombre, il ne fleurit pas. Il aime aussi la proximité d'autres arbustes sauvages comme le cornouiller. Cette gelée est également délicieuse et peut accompagner le gibier tout comme les airelles. »

Myriam et Léo De Bœuf, Durbuy

Il m'en faut un !

Un néflier au jardin ? Pourquoi pas ? Voilà un arbuste « rustique », plutôt costaud, sans problèmes particuliers et qui se plaît sur à peu près tous les types de sols. Il ne réclamera pas beaucoup de place, ni de soins.

Il faut lui épargner les situations extrêmes : terrains trop lourds (argiles), trop humides ou trop secs, trop pauvres.... Un endroit ensoleillé lui conviendra bien, même s'il supporte un ombrage modéré. Il résiste au froid, craint davantage le vent ; sa floraison tardive échappe en général aux gelées printanières.



© A. Bateaux

C'est un excellent candidat pour la haie. Ses rameaux tortueux – et ses épines, quand il en possède – valent une clôture, ce que nos aïeux savaient d'ailleurs fort bien. Les fleurs et les fruits offrent une nourriture supplémentaire à la faune locale : les arômes de bletissement attirent les petits amateurs ailés ou à quatre pattes, qui participent par leur consommation à la dissémination des graines.



© Ph. Destinay



© A. Bateaux



Pour avoir un néflier, un pépin peut faire l'affaire, mais l'expérience montre que les fruits issus de semis sont de calibre assez modeste. Le plus souvent, on prélève des rejets, ou on le greffe sur aubépine, poirier, pommier ou cognassier, ce qui permet d'obtenir des fruits plus gros ou plus savoureux.

N'oublions pas non plus les nombreux cultivars : il existe des variétés particulièrement productives, « sans osselets », ou encore à fruits énormes...

Sachez qu'un néflier adulte peut porter jusqu'à 60 et même 80 kg de nèfles par an !

Restera à savoir qu'en faire, mais c'est une autre question...

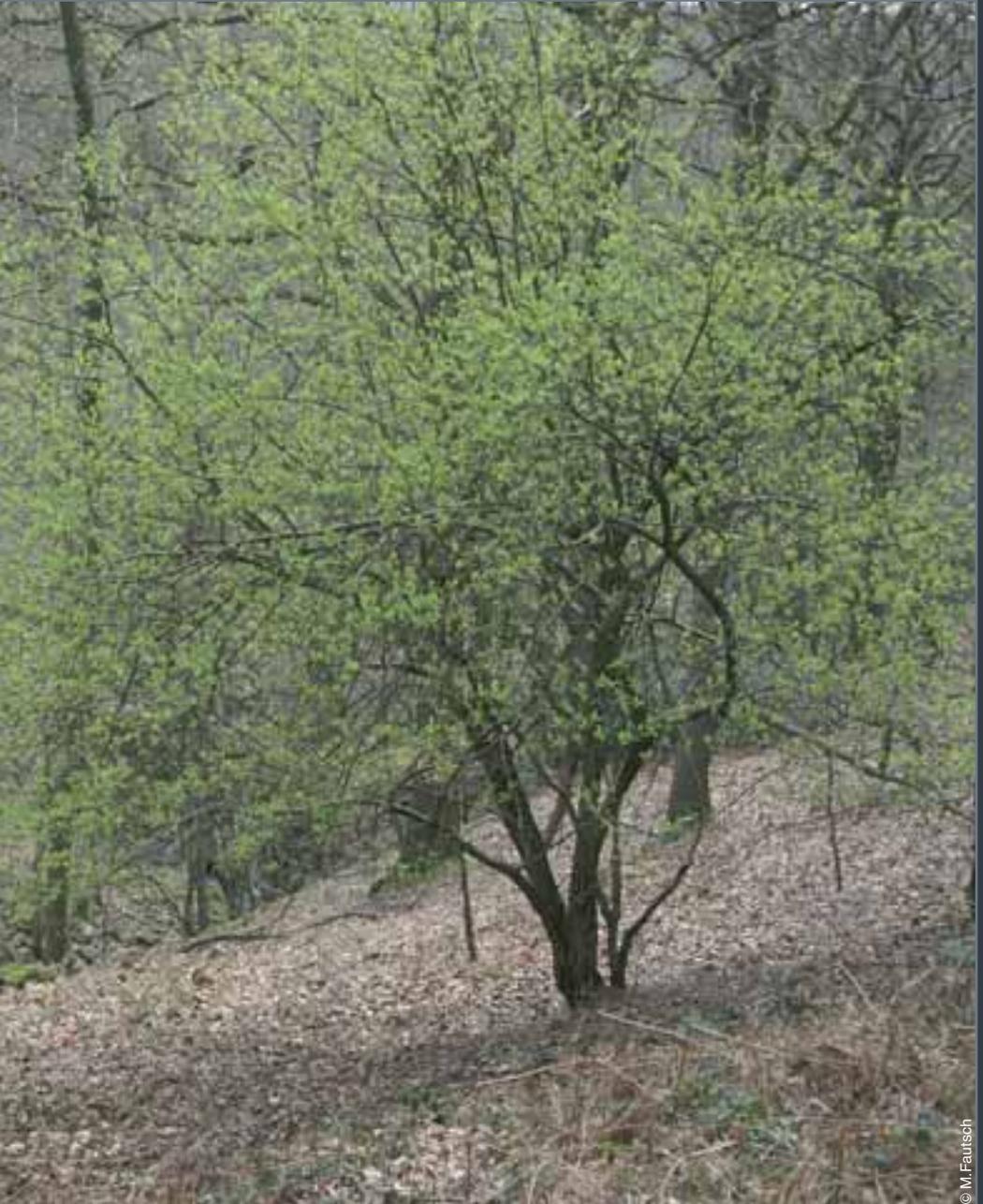
L'indigénat de « notre » néflier est douteux : cet arbuste ne poussait sans doute pas spontanément dans nos régions. Il y aurait donc été introduit, peut-être par les Romains. Quoi qu'il en soit, il se trouve très bien ici et se reproduit naturellement, du moins jusqu'à 800 m d'altitude.

L'aire de répartition originelle de *Mespilus germanica* est traditionnellement située dans les régions balkaniques et le sud ouest asiatique, où il croît toujours en abondance.

Baucoup de spécialistes tiennent le néflier ouest-européen pour un reliquat d'anciennes cultures. Et c'est vrai qu'aujourd'hui il se rencontre le plus souvent dans les jardins, sur les chemins de village, les fourrés et lisières de bois, ou encore les haies bocagères. On l'observe pourtant dans les forêts dont le sol est légèrement acide, en sous-étage, à l'ombre des grands arbres qui lui consentent un minimum de lumière.







Néflier au printemps, dans une chênaie-charmaie (Sart-Bernard)

« C'est un dur néflier... »

La discrétion du néflier ne l'a pas empêché d'acquérir une image de dur à cuire, un brin agressive. Qu'on en juge.

« Essuyer le dos avec une serviette de néflier », est une vieille expression béarnaise signifiant battre, rosser quelqu'un.

Dans le *Combat des Arbres*, le célèbre poème médiéval gallois, les néfliers sont des arbustes vigoureux, censés venir à bout de n'importe quel ennemi.

Le *Roman de Renart* (12^e siècle) met en scène le loup Ysengrin prêt à combattre : il s'est muni d'un bon bâton de néflier.

Au 15^e siècle, les « massettes » – en néflier – étaient des armes d'attaque de petites dimensions, gonflées à leur bout, avec lesquelles on assénait à l'adversaire quelques coups bien sentis sur les épaules ou les bras.

Dans son *Essai sur les Mœurs et l'Esprit des Nations*, Voltaire rapporte que sous les Ducs de Bourgogne, les bourgeois de Flandre arboraient la massue de néflier lors des duels, ce qui était un droit réservé.

On pourrait multiplier les exemples. Conséquence de sa croissance très lente, le néflier est effectivement un bois dense, lourd, homogène et, donc, très robuste ; or sa solidité n'exclut ni la souplesse (il ne casse pas facilement), ni la finesse du grain, car il acquiert un beau poli après travail. Du fait de ses dimensions restreintes et de son port tortueux, on n'en fera pas des poutres ou de gros meubles ; en-dehors des bâtons, des cannes et des emplois cités plus haut, il était réservé à des usages modestes comme les manches de parapluie ou d'outils divers.



La grande classe du néflier

Au Pays Basque, c'est en néflier que sont fabriqués les célèbres couteaux (*Mizpiras*) et bâtons de marche et de défense (*Makhilas*).

Les plus beaux rejets de néfliers sont repérés en forêt au printemps et artistiquement scarifiés (incisés) à l'aide d'outils pointus¹. On revient pour les couper au début de l'hiver.



De retour à l'atelier, on les passe au four, pour favoriser l'écorçage². Lorsque le bois a transpiré³, il est sorti brûlant du four et écorcé le plus vite possible⁴ : une opération délicate qui réclame beaucoup de savoir-faire. Le bois subit ensuite des bains de traitement contre les parasites. Puis, il est mis à sécher pendant plusieurs années.

Enfin vient le temps des finitions : coloration du bois et sertissage des pièces en métal ou en cuir⁵.



Un grand merci à Rachel Exposito, qui nous a fourni les photos de la fabrication des couteaux basques !
<http://www.couteaux-basques.com>

Langue de nêfle et menus propos

Une nêfle ou rien du tout, c'est presque du pareil au même. Une foule d'expressions, tombées en désuétude en même temps que le fruit, parsemaient jadis la langue française et les patois régionaux.

Ainsi, « travailler pour des nêfles », c'était certainement gaspiller son temps et son énergie. Si un bien avait coûté cher, on ne l'avait pas eu « pour des nêfles ». De ceci ou cela, par contre, « on n'en donnerait pas une nêfle » : autre façon de dire que l'on ne miserait pas gros dessus.

Dans certaines régions, un « vide-nêfles » était un imbécile, allez savoir pourquoi.

Le bien connu « des nêfles ! », qui signe le refus face à une demande jugée incongrue ou importune est encore cité aujourd'hui. On le rapprochera de « on vous donnera des nêfles » (on vous enverra au diable), ou encore, plus direct : « va-t-en enfiler des nêfles ! », va te promener et fiche-moi la paix !

Le qualificatif « de nêfles » ajouté derrière un mot, et voilà la chose nommée réduite en pacotille : un discours de nêfles, un écrivain de nêfles, une ville de nêfles... Radical.

Une nêfle, ce n'est pas, paraît-il, très intelligent : alors surtout, « ne nous prenez pas pour des nêfles » et allez raconter vos sornettes ailleurs.

L'agressivité latente du néfler transpire à nouveau dans cette expression d'origine wallonne : « ne pas garder les nêfles blettes à quelqu'un », c'est-à-dire lui passer un savon.

Tel irritant freluquet faisait-il les quatre cents coups ? Un proverbe limousin indulgent et optimiste disait, avec la moue de circonstance : « il fera comme les nêfles », ce qui signifiait que le jeune homme s'améliorerait certainement avec l'âge.

A tout seigneur, tout honneur, voici un dernier « spot » wallon qui, comme d'habitude, ne fait pas dans la dentelle, et appelle un chat un chat : « C'est au *stron* (l'excrément) que l'on voit qui a mangé les nêfles ». Nous laisserions donc toujours une trace très... personnalisée de nos méfaits !



© M. Fautsch



© B. Stassen



© A. Betteux





© M. Fautsch



Texte : Murielle Degraen
 Mise en page : Anne Batteux
 Photos : Anne Batteux, Christiane Close,
 Philippe Destinay, Philippe Dziewa,
 Michel Fautsch et Benjamin Stassen.
 Couverture : Image et Communication
 www.image-c.be (Graphisme),

Nous remercions pour leur aide précieuse : Yvan, Barbier, Anne Bortels & José Veys, Myriam et Léo De Bœuf, Paula & Henri Defresne, Jean-Gabriel de Potter, Philippe Destinay, Rachel Exposito, Jean-Louis Gathoye, Dr Elisabeth Goossens, Sophie Hacia, Michel Hofinger, Prof. Jacques Lambinon.

Education-Environnement est soutenu par le Ministère de la Région wallonne pour l'Emploi (octroi d'un projet APE n°NM-02418-00).

© A. Batteux

Imprimé sur papier recyclé

Réalisation de la brochure :



**Education
 Environnement**
 Association sans but lucratif

**3 rue Fusch
 B-4000 Liège**

☎ 04 250 75 10

info@education-environnement.be
 www.education-environnement.be

La **Semaine de l'Arbre**
est organisée
à la Sainte-Catherine
par le

Service Public de Wallonie
Direction générale
Agriculture,
Ressources naturelles
et Environnement

Avenue Prince de Liège, 15 - 5100 JAMBES
081 33 50 50 - publication.dgrne@mrw.wallonie.be

Numéro vert du SPW : 0800 11 901
Chaque jour ouvrable de 8 à 16 heures



Wallonie

Editeur responsable :
Claude Delbeuck,
Service Public de Wallonie
Direction générale Agriculture,
Ressources naturelles et Environnement
Avenue Prince de Liège, 15 - 5100 Jambes

Dépôt légal : L'année du néflier : D/2010/11802/56