

Chaque année, la Région wallonne organise la "Semaine de l'Arbre" et la "Journée de l'Arbre" pour mettre en avant une variété d'arbre de nos régions, souvent méconnue et parfois carrément oubliée. Cette année, c'est le néflier qui a cet honneur.

L'automne est la saison idéale pour planter un arbre. D'ailleurs, un dicton le dit : "À la Sainte-Catherine, tout bois prend racine". Chaque année, la Sainte-Catherine est fêtée le 25 novembre et chaque année depuis 1983, la Région wallonne organise une "Semaine de l'Arbre" aux alentours de cette date. Chaque année aussi, une espèce d'arbre en particulier est mise en avant : cette fois, c'est le néflier. Pendant toute cette "Semaine de l'Arbre", du 22 au 27 novembre 2010, la Région wallonne soutient des projets en rapport avec la nature : une classe qui veut installer une mare dans la cour de récré, des habitants d'un quartier qui veulent rouvrir un sentier oublié ou encore des communes qui veulent aménager un espace vert.

Dans le cadre de cette "Semaine de



l'Arbre", la Région wallonne organise aussi une "Journée de l'Arbre" au cours de laquelle, dans de nombreuses communes et villes (voir la liste en page 4), elle distribue des centaines de plants d'arbres aux habitants. Ce sont des arbres de chez nous, qui poussent facilement et ne demandent pas trop d'entretien. Au cours de ces distributions, des spécialistes conseillent les habitants au sujet du plant d'arbre qu'ils vont emporter : où et quand le planter, comment l'entretenir...



Chaque année, la Sainte-Catherine est fêtée le 25 novembre et chaque année depuis 1983, la Région wallonne organise une "Semaine de l'Arbre" aux alentours de cette date. Une espèce d'arbre en particulier est mise en avant : cette fois, c'est le néflier.

REDACTION

Textes : Anne Françoise Bertrand > Graphisme : Olagil > Photos : EDA, Batteux, Fotolia
> Editeur responsable : Le Journal des Enfants, Route de Hannut, 38 - 5004 Bouge (Namur) > www.lejournaldesenfants.be



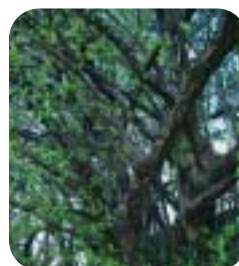
POURQUOI LES FEUILLES TOMBENT...

En automne, la couleur des feuilles de la plupart des arbres passe du vert au jaune, rouge, doré... juste avant qu'elles ne meurent et tombent. Comment expliquer ce phénomène ?

Tout comme nous, les arbres "respirent" et "mangent". Durant la nuit, ils absorbent de l'oxygène et rejettent du gaz carbonique. Par contre, la journée, quand il fait clair, c'est l'inverse, c'est ce qu'on appelle la photosynthèse : le gaz carbonique absorbé par l'arbre est récupéré dans ses racines et transformé en nutriments (nourriture). Cette transformation se fait grâce à l'énergie du soleil et à la chlorophylle, un pigment (colorant) vert contenu dans les feuilles, qui leur donne leur couleur verte au printemps.

En automne, comme les jours raccourcissent, les feuilles reçoivent moins de lumière. De plus, un petit bouchon se forme à l'endroit où le pétiole (la queue de la feuille) est relié à la branche et empêche la nourriture d'accéder à la feuille. Privée à la fois de lumière et de nourriture, la feuille ne parvient plus à fabriquer suffisamment de chlorophylle et quand ses réserves sont épuisées, elle meurt en changeant de couleur (les pigments rouges et jaunes sont alors plus importants que le pigment vert) puis tombe de l'arbre !

Les arbres qui perdent leurs feuilles sont appelés arbres "à feuilles caduques". Les arbres qui ne perdent pas leurs feuilles, comme les pins, les sapins ou les thuyas, sont appelés arbres "à feuilles persistantes". En fait, même eux perdent leurs feuilles (les tas d'épines au pied des sapins le prouvent) mais pas toutes en même temps et puis, comme ces feuilles sont plus petites, elles résistent mieux au froid et transpirent moins à une époque de l'année où les arbres puisent difficilement de l'eau dans le sol.



SOMMAIRE

LE NÉFLIER, L'ARBRE DISPARU DE NOS VERGERS	2-3
NÉFLIER, NOISETIER, CHÂTAIGNIER OU POMMIER ?	4
POUR TOUT SAVOIR	4

LE NÉFLIER, L'ARBRE DISPARU DE NOS VERGERS

Cette année, c'est donc le néflier qui est à l'honneur pour la "Semaine de l'Arbre". Mais le néflier, qu'est-ce que c'est ? A quoi ça ressemble ? En trouve-t-on beaucoup dans nos régions ?

Le néflier, dont le nom savant est "Mespilus germanica" est un arbre fruitier. Jusqu'il n'y a pas si longtemps, il était très connu et on en trouvait dans tous les vergers. Puis il a été considéré comme "inutile" et a disparu petit à petit des jardins et vergers.

"Dans la famille des Malacées, je demande le néflier !"

Le "Mespilus germanica" appartient, comme le pommier, le poirier ou les aubépines, à la famille des malacées. Cette famille botanique compte environ 200 espèces, réparties principalement dans les pays de l'hémisphère nord (au-dessus de l'Équateur).

En fait, les néfliers sont plutôt des arbustes que des arbres. La majorité d'entre eux fait 2 à 4 mètres de haut, même si certains peuvent monter jusqu'à 6 mètres. Les néfliers peuvent vivre jusqu'à 150 ans mais leur croissance est très lente. Le néflier sauvage (qui pousse sans contrôle humain) est épineux alors que les espèces cultivées sont "inermes" : cela signifie que les hommes ont sélectionné et reproduit des sujets sans épines, desquels on enlève plus facilement les fruits au moment de la récolte.

Des feuilles molles et douces

Les néfliers sont souvent tortueux (tordus) et leur écorce gris-brun est écaillée. Les feuilles du néflier sont

disposées en alternance sur les rameaux*. Elles sont molles, de forme elliptique (élargies dans leur partie centrale et effilées aux extrémités) et pointues à leur bout. Certaines peuvent même être légèrement dentées. Leur face inférieure (sous la feuille) est très duveteuse (comme du duvet), comme d'ailleurs les jeunes rameaux, le pédoncule* des fruits et les nèfles (fruit du néflier) elles-mêmes.

Des fleurs blanches et un fruit qui change de couleur

Les fleurs du néflier sont assez grandes (3 ou 4 cm), avec cinq pétales blancs. La nèfle est presque sphérique (ronde). Elle est d'abord vert-brun puis devient un peu rousse quand elle est à maturité à la fin de l'été et commence à noircir

après les premières gelées. Elle fait généralement 2 ou 3 cm de diamètre mais certaines variétés de culture produisent des nèfles atteignant la taille de 6 cm ! Les nèfles contiennent cinq pépins qu'on appelle parfois des noyaux, même si ce n'en sont pas.

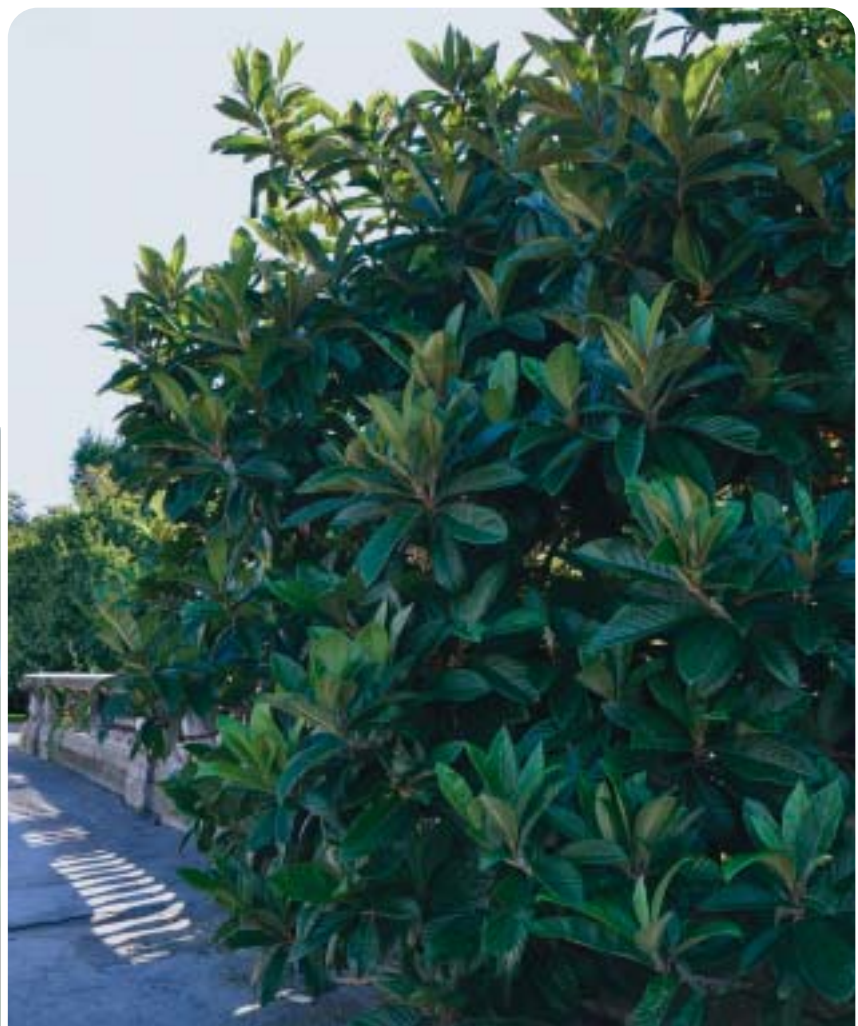


EN FAMILLE

Le néflier appartient à la même famille que le pommier. Autrefois, en Suisse, la nèfle était surnommée "pommette frangée". Un surnom bien plus sympathique que celui de "cul de chien" qu'on lui donnait ailleurs !



"Les fleurs du néflier sont assez grandes (3 ou 4 cm), avec cinq pétales blancs."



En fait, les néfliers sont plutôt des arbustes que des arbres. La majorité d'entre eux fait 2 à 4 mètres de haut, même si certains peuvent monter jusqu'à 6 mètres.

UN PEU DE VOCABULAIRE

LES RAMEAUX sont des petites branches d'arbres.

LE PÉDONCULE est la tige, la queue qui porte la fleur.

LA DÉCOCTION consiste à plonger des éléments végétaux (feuilles, fleurs...) dans de l'eau bouillante pour produire un jus qu'on utilise alors comme "médicament".

LE TANIN est une substance naturelle qu'on trouve dans pratiquement toutes les parties des végétaux (écorce, racines, feuilles, fruits...). Il joue le rôle d'arme défensive contre certains parasites, des organismes vivants qui s'abritent et se nourrissent au cœur d'un autre organisme vivant.

Les propriétés du néflier

La nèfle est réputée (connue) pour rétablir un bon équilibre intestinal, en cas de diarrhée ou de dysenterie (grosse infection intestinale). Depuis le Moyen Âge, la poudre de feuilles ou de racines de néflier était conseillée contre la fièvre ou pour nettoyer le sang. La décoction* des feuilles soulageait aussi les maux de gorge, les aphtes ou les abcès de la bouche. Les noyaux broyés et infusés (trempés longtemps) dans du vin blanc aidaient, disait-on, à expulser les pierres aux reins.

En fait, à part le fait que le néflier aide vraiment à rétablir l'équilibre intestinal et que la décoction de feuilles apaise les blessures buccales (de la bouche), les autres propriétés qu'on lui a données sont fantaisistes. Cela dit, la nèfle est bonne pour la santé : en plus du tannin*, elle est riche en vitamines B et C.

Le néflier, le mal-aimé

La nèfle n'a plus le succès qu'elle avait avant, c'est une évidence. Comme les cornouilles, les pommes sauvages ou les prunelles, elle a disparu de nos papiers à fruits. On pourrait se demander dès lors si ça vaut la peine d'en faire la publicité et de tenter de la remettre au goût du jour.

Le problème est qu'un nombre important de variétés anciennes et indigènes (de chez nous) ont été sacrifiées (abandonnées). Or, ces petits arbres fruitiers offrent un abri et de la nourriture à des insectes, des oiseaux, des mammifères : si notre environnement n'offre plus que quelques variétés bien précises d'arbres, de nombreux animaux finiront par disparaître puisqu'ils ne trouveront plus ce dont ils ont besoin pour survivre.

Ce qui est dommage, aussi, en laissant de côté certaines variétés de fruits sauvages, c'est qu'on se prive des vitamines et oligo-éléments (éléments minéraux essentiels) qu'ils contiennent généralement en grande quantité.

Où planter mon néflier ?

Le néflier est un arbuste costaud qui se plaît à peu près dans tous les types de sols. Il ne demande pas beaucoup de place et ne réclame pas beaucoup de soins. Idéalement, on le plantera dans un endroit ensoleillé mais il supporte aussi les zones un peu ombragées. Il résiste au froid et est excellent pour former une haie puisque ses rameaux tortueux s'entremêlent les uns aux autres, formant une paroi épaisse. Sachez encore qu'un néflier adulte en bonne santé peut porter de 60 à 80 kilos de nèfles par an !

Le néflier est un arbuste costaud qui se plaît à peu près dans tous les types de sols. Il ne demande pas beaucoup de place et ne réclame pas beaucoup de soins.

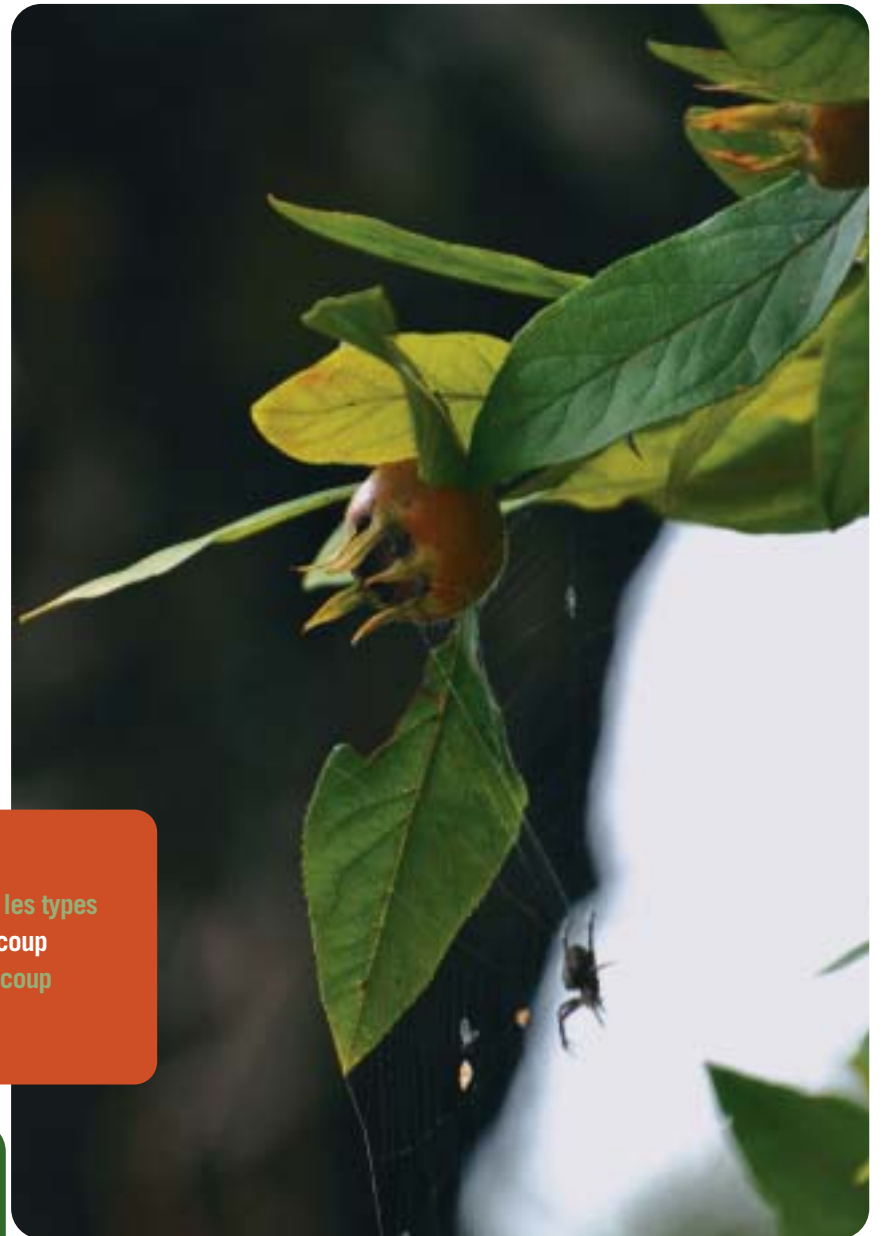
COMESTIBLE?

La nèfle est un fruit comestible. On la mange blette, c'est-à-dire plus que mûre, ce qui ne veut pas dire qu'il faille attendre qu'elle soit pourrie pour s'en régaler! Mais si on veut la manger trop tôt, elle est très dure et le tanin qu'elle contient la rend très astringente, ce qui veut dire qu'elle sèche la bouche. Autrefois, on récoltait les nèfles à la fin du mois de septembre et on les étalait pendant plusieurs semaines à la cave ou au grenier, sur un lit de paille. L'opération avait pour but de les ramollir avant de les consommer.

NÈFLE?

Le mot "nèfle" vient du grec ancien "mespilon", qu'on peut décomposer en "mesos" (moitié) et "pilos" (balle). Du grec a dérivé le latin "mespilum" puis "mespilus". "Mespilus" a donné en anglais "medlar", en allemand "mispel", en italien "nespola"... et en ancien français "mesple, mesle, mespe, melle, nesple, nèfe, nèpe", suivant les époques et les régions.

La nèfle est excellente pour le bon fonctionnement des intestins et est riche en vitamines B et C.



NÉFLIER, NOISETIER, CHÂTAIGNIER OU POMMIER ?

Le samedi 27 novembre, ce sera donc la "Journée de l'Arbre". Cinquante endroits ont été choisis en Wallonie pour mettre en avant cet événement. On pourra s'y procurer un ou plusieurs plants d'arbres. Dans certaines de ces communes, d'autres activités sont même organisées en parallèle : bourses d'échange de plantes, stands d'information, dégustations de produits du terroir, promenades nature, expositions...

Pendant toute la "Semaine de l'Arbre", du 22 au 27 novembre 2010, la Région wallonne soutient des projets en rapport avec la nature.

Selon les endroits de distribution, sachez encore que d'autres essences d'arbres que le néflier seront distribuées tout au long de cette journée. Il y aura par exemple moyen de se procurer des plants d'érable, de charme, de châtaignier, de noisetier, de pommier, de cerisier, de framboisier, de tilleul, de viorne...



CONFITURE DE NÈFLES AUX ÉPICES ORIENTALES

- 1) 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.
- 2) Plongez les nèfles dans une marmite, couvrez d'eau et laissez cuire jusqu'à ce que les fruits soient tendres.
- 3) Mettez les fruits ramollis dans un passe-vite avec une grosse grille, pour récolter la pulpe. Repassez ensuite la pulpe au passe-vite avec une plus petite grille (si la purée semble trop épaisse, ajoutez un peu d'eau).
- 4) Faites cuire la pâte avec du sucre (1/2 kilo de sucre par kilo de fruits) et de l'eau (1/2 litre d'eau par kilo de fruits). Ajoutez de la coriandre, de la cannelle, du gingembre et du girofle.
- 5) Remplissez les pots après les avoir ébouillantés (faits bouillir), fermez et retournez-les !



POUR TOUT SAVOIR

Pour en savoir plus sur le néflier, sur les autres essences d'arbres déjà mises à l'honneur par la "Journée de l'Arbre" ou sur les horaires précis de distribution du samedi 27 novembre, rendez-vous sur :

<http://environnement.wallonie.be/dnf/semarbre>

TABLEAU DES ENDROITS DE DISTRIBUTION

BRABANT	HAINAUT	LIÈGE	LUXEMBOURG	NAMUR
Incourt	Anderlues	Amel (Amblève)	Bastogne	Beauraing
Ittre	Antoing	Anthisnes	Bouillon	Dinant
Lasne	Bernissart	Bassenge	Gouvy	Fernelmont
Orp-Jauche	Celles	Clavier	La Roche-en-Ardenne	Florennes
Rebecq	Courcelles	Engis	Léglise	Gembloux
	Estaimpuis	Eupen	Messancy	Ohey
	Estinnes	Faimes	Nassogne	Viroinval
	Fleurus	Ferrières	Sainte-Ode	
	Frameries	Herve		
	Froidchapelle	Liège		
	Ham-sur-Heure	Plombières		
	Jurbise	Remicourt		
	Le Roeulx	Trooz		
	Lessines	Verviers		
	Quiévrain			
	Rumes			

