

NOISETIER – *CORYLUS AVELLANA* L.

NOMENCLATURE

Son nom latin a été attribué par le botaniste suédois, Carl von Linné, en 1753.

Synonymie : *Corylus glandulosa* Shuttlew. ex Godet, *Corylus sylvestris* Salisb., ...

Noms vernaculaires : noisetier, coudrier, avelinier... *nissolà* en patois de Termignon.

Étymologie : le genre *Corylus* du grec *Korylos* qui désignait la noisette (l'origine pourrait être *korus*, casque en raison de la forme du fruit). *Avellana* se rapporte à la ville italienne d'Avella, dans la région de Naples où ces arbustes sont cultivés. Quant à noisetier, il dérive de noisette, diminutif de noix.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Cet arbuste de la famille des bétulacées peut atteindre 3 à 5 m. Il émet de nombreux rejets et peut vivre jusqu'à 60-80 ans.

L'écorce lisse est marquée de lenticelles plus claires, les jeunes rameaux sont couverts de poils glanduleux rougeâtres. Les feuilles alternes, distiques sont presque orbiculaires, doublement dentelées et acuminées. C'est un arbre monoïque qui porte des fleurs femelles réduites à de petits bourgeons portant un plumeau rouge de stigmates et des chatons pendants à étamines jaunes pour les fleurs mâles. Celles-ci apparaissent dès le mois de février avant les feuilles. Les fruits sont des noisettes recouvertes d'une cupule dure.



“Deutschlands Flora in Abbildungen”-STURM

Le noisetier est très fréquent de l'étage collinéen à l'étage montagnard jusqu'à plus de 1500 m. C'est une espèce de mi-ombre ou d'ombre ; on pourra le trouver aussi bien dans les buissons mésophiles à *Cornus sanguinea*, *Euonymus europaeus*, *Prunus spinosa*, *Rosa canina*... que dans les forêts collinéennes à *Carpinus betulus* ou montagnardes à *Fagus sylvatica* et les tillaies thermophiles de ravins.

USAGE MEDICINAL – TOXICITE

On utilise les feuilles du noisetier pour ses propriétés anti-inflammatoires et veinotoniques. Riches en tanins, elles sont listées dans la pharmacopée française pour les indications thérapeutiques suivantes : manifestations de l'insuffisance veineuse, diarrhées légères et affections de la cavité buccale.

USAGE ALIMENTAIRE

Les graines du coudrier sont intéressantes pour leur caractère oléagineux, l'huile de noisette a une composition proche de l'huile d'amande, mais elle rancit vite. D'après Alfred Chabert, médecin chambérien du XIX^e siècle, certains paysans savoyards n'avaient pas d'autre huile à consommer pendant l'hiver. Les noisettes sont bien sûr délicieuses à croquer telles quelles, dans une plaque de chocolat, comme ingrédient d'une célèbre pâte à tartiner ou réduites en poudre dans toutes sortes de pâtisseries...

Dans la nature, elles nourrissent rongeurs, oiseaux ou insectes parasites (balanins).

USAGES DIVERS

Le bois de noisetier est blanc rosâtre, souple, ses branches peuvent servir de tuteurs. Les branches aux rameaux alternes distiques (dans un même plan) servaient à ramer les petits pois. Les rejets de souche très droits ramaient les haricots à rames aux tiges volubiles. Autrefois, les rejets du noisetier étaient employés pour faire des manches d'outils, pour cercler les tonneaux. Les tiges fendues sont aussi utilisées en vannerie comme armature des paniers. C'est un assez bon bois de chauffage.

Le noisetier, comme le chêne, peut être mycorhizé avec la truffe noire, il a parfois été planté à cet effet. Il est également associé à d'autres champignons tels que les morilles, le *Lactarius pyrogalus*...

Les croyances autour du noisetier sont nombreuses et variées ; des plus improbables légendes jusqu'au bâton fourchu de coudrier du sourcier...

Sylvie Serve