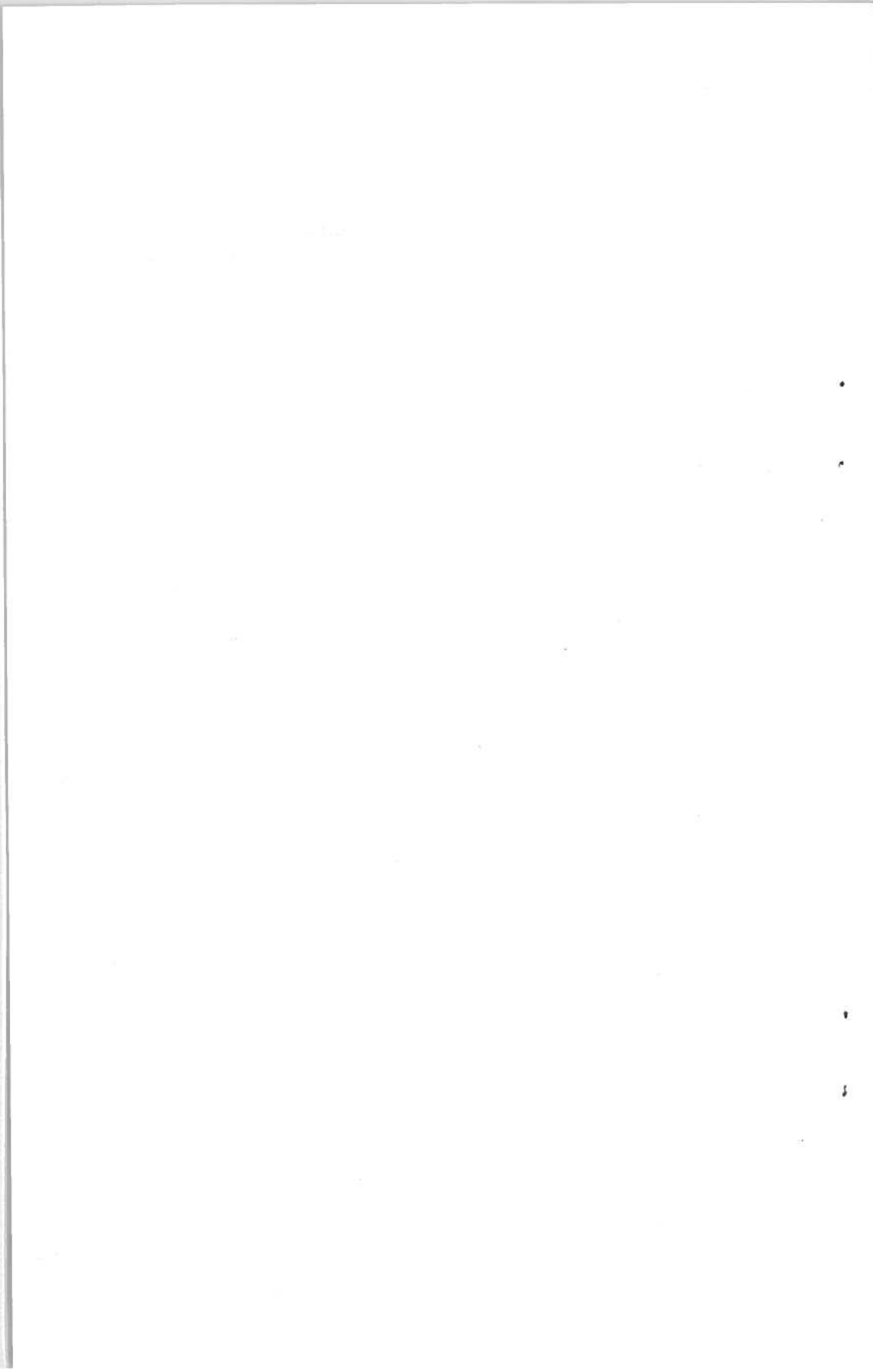


L'Oléiculture dans le Quercy
par Xavier Ravier



L'Oléiculture dans le Quercy par Xavier Ravier

Il y a fort longtemps que le noyer fait partie du paysage quercynois et que son fruit, comme son bois, sont mis à contribution par l'homme pour répondre à toutes sortes de besoins. Les repères historiques que l'on pourrait prendre à ce propos sont fort nombreux. Je me contenterai de citer quelques lignes de ce qu'écrivit sur le sujet Jean Lartigaut, dans sa belle thèse *Les campagnes du Quercy après la guerre de cent ans*, publiée par l'Université de Toulouse II en 1978 : "Le noyer est sans doute le plus noble des arbres du Quercy et aussi le plus précieux. Il fournit la provision d'huile domestique, l'éclairage du cantou ou de la table familiale et encore, en participant à la liturgie, celui du sanctuaire... On plantait des noyers dans les champs et parfois de façon assez dense pour que les noix deviennent la récolte principale. On trouve de telles *nogayredes* à Béduer et à Presque, près de Saint-Médard, dans la réserve seigneuriale ; mais aussi dans les tenures, à Sabadel par exemple. On en plantait également dans les prés, à Goudou au bord du Célé ou encore dans la rivière de Camboulit... Il est possible qu'à la fin du XV^e siècle, la production excédant les besoins locaux, le Quercy ait été en mesure d'exporter de l'huile de noix vers le Rouergue et l'Auvergne" (1).

Ce constat, nous allons le retrouver sous la plume d'un érudit considérable, le Chanoine Eugène Sol : "Parmi les arbres fruitiers, au XIV^e siècle, le noyer vient en première ligne. Dans les baux à moitié on trouve des clauses relatives à la récolte des noix. Les villes de Montpezat et de Saint-Antonin avaient des noiseraies importantes. La noix servait à fabriquer une huile qui était employée pour l'éclairage. Les familles en avaient tous les ans une provision de six à vingt livres. Le bois de noyer, par ailleurs, était utile à fabriquer des meubles. Le cens était même payable, dans certains cas, avec des noix. Dans des contrats de métayage le partage est fait, pour les noix, par moitié ; dans d'autres, au contraire, le preneur ayant droit aux deux tiers ne doit en prendre que la moitié. Dans des baux à ferme, le fermier s'engage à donner tous les ans un setier de noix ; le prix du loyer est requis en froment et en noix" (2).

Ces deux analyses d'historiens professionnels ont en commun de parfaitement mettre en évidence l'importance économique considérable, à l'époque médiévale, du noyer et de son fruit, et du produit principal du fruit de notre arbre, l'huile. Est très frappant à cet égard le rôle que jouent les noix dans la fiscalité (paiement du cens en nature) et dans les pratiques ou usages relevant du droit rural coutumier, sans oublier l'existence d'un commerce et d'une activité exportatrice non négligeables.

Concernant cette place éminente du noyer et de la noix, la situation ne devait pas avoir significativement évolué à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle. Le chanoine Sol, encore lui, peut écrire dans son ouvrage *Le Vieux Quercy* (3) les lignes que voici : "Le noyer est très répandu en Quercy. On le cultive pour l'huile qu'on fait avec les noix et pour l'usage qu'on peut faire du bois de noyer pour la fabrication des meubles. Les noyers se greffent. Du côté de Gourdon, on tient à avoir comme noyers, des *candélou*, portant une noix douce et parfumée". Quant à l'aspect commercial, le même auteur ne manque pas de mentionner comme la place principale des transactions la petite ville de Martel (4), celle où mourut le 11 juin 1183 Henri du Court Manteau, le "jove rei engles" dont la mémoire fut honorée par Bertrand de Born dans deux *planhs* aussi fameux qu'admirables.

Pour le XIX^e siècle, combien sont précieux les ouvrages intitulés *Statistiques, Descriptions, Annuaire, Almanachs*, dont beaucoup ont été élaborés par des membres de l'administration préfectorale. Dès 1937, dans le tome III de son célèbre *Manuel de Folklore français contemporain*, Arnold Van Gennep attirait l'attention des chercheurs sur les documents de ce type, recommandant leur exploitation systématique. Ainsi, la *Statistique du département du Lot*, gros ouvrage en deux tomes rédigé par J.A. Delpon et publié à Paris en 1831, consacre son chapitre XVIII au noyer. La présentation qui est faite est d'un grand intérêt. L'auteur, après avoir lui aussi signalé la place très importante de l'arbre en question dans la vie locale, consacre un substantiel développement aux opérations et techniques du greffage : "Par ce moyen, écrit-il, non seulement on obtient des fruits plus gros et mieux nourris, mais on leur en fait produire toutes les années, en retardant le développement des bourgeons : alors, ils sont moins attaqués par les froids d'avril et des premiers jours de mai, tandis que les variétés non greffées se trouvant beaucoup plus précoces, sont le plus souvent atteintes par les gelées tardives, et ne réussissent pas une fois tous les quatre ans" (5). Delpon parle également des terrains les plus favorables au noyer ; c'est dans ce passage qu'il rappelle la croyance au caractère pernicieux de l'ombre du noyer : "Quelques personnes affirment que l'ombre en est encore plus nuisible aux animaux qu'aux plantes, et qu'on a vu des troupeaux d'agneaux périr, pour s'être reposés sous les noyers pendant les fortes chaleurs ; d'autres assurent qu'il produit sur l'homme les mêmes effets que le macenillier, et un médecin du département a cru reconnaître qu'ils dégagent pendant le jour une grande quantité d'acide carbonique" (6). Puis notre auteur traite du bois du noyer et émet un certain nombre de recommandations quant à l'emplacement que, selon lui, il convient de choisir pour l'arbre. Après quoi, il s'occupe de la cueillette des noix, insistant sur les inconvénients du gaulage – celui-ci, en effet, détruit les petites branches, porteuses des fruits de l'année suivante : "Aussi, écrit Delpon, les propriétaires qui tiennent à avoir beaucoup de noix se gardent bien de gauler leur noyers ; et ils aiment mieux se donner beaucoup plus d'embarras en ramassant tous les matins les noix tombées la veille ou pendant la nuit, même en perdre une partie, que de faire tomber les sommités des branches qui portent les boutons à fruit. Lorsque le propriétaire ne les ramasse pas lui-même, il en donne

un cinquième à ceux qui se chargent de les récolter ; et, dès qu'elles sont sèches, il vend ordinairement celles qui excèdent sa provision" (7).

La dernière partie de la monographie de Delpon est consacrée à l'huile. L'auteur nous apprend que tout propriétaire qui se respecte en fait fabriquer de trois sortes. La première, l'huile vierge, est faite avec les cerneaux les plus blancs : Delpon suggère qu'elle l'emporterait en qualité sur l'huile d'olive, notamment pour l'assaisonnement de la salade. La seconde catégorie d'huile provient des autres cerneaux, à l'exclusion des plus noirs : ils sont réduits en pâte, passés au feu sur une grande poêle et enfin pressés. L'huile ainsi obtenue sert elle aussi pour l'alimentation humaine : on l'utilise pour relever la soupe et confectionner les galettes de maïs, d'orge et de sarrasin. Quant aux cerneaux noirs, on en tire l'huile de lampe. Delpon signale aussi que les résidus du pressages sont employés pour engraisser porcs et bœufs.

Permettons-nous une remarque incidente, qui va nous éloigner pour un bref moment du secteur de l'oléiculture. Elle concerne la pharmacopée traditionnelle quercynoise, dans laquelle, comme il fallait s'y attendre, le noyer joue un rôle d'une véritable panacée. Dans un travail de Dominique Thiveaux et Mirelle Bénéjam que publiait le n° 49-50 du bulletin du très dynamique groupement Quercy-Recherche, cet aspect est fort bien mis en évidence. Les auteurs signalent en premier lieu l'eau de noix et le vin de noix. La première est obtenue par macération de feuilles jeunes du noyer dans de l'alcool, du sucre et de l'eau : on a recours à elle pour soigner l'indigestion et l'asthénie. Quant au vin de noix, en s'en sert pour faire reprendre l'appétit à ceux qui l'ont perdu. Les feuilles de noyer, macérées dans de l'eau, servent aussi à combattre l'eczéma ; en forme de cataplasmes, on les utilise contre les furoncles, tandis qu'une tisane de feuilles de noyer est, semble-t-il, efficace dans les cas de diabète. Nos auteurs mentionnent également un usage vétérinaire : "les feuilles de noyer, tombées par terre cette fois, peuvent être données aux veaux : elles sont antidiarrhéiques" (8).

Mais revenons au thème de notre colloque.

Le pressage des noix (*trolhar los rescals*) occupait une période courant du milieu de janvier à la mi-mars. Dans la conscience collective, cette opération convenait bien pour un moment de l'année caractérisé par l'instabilité climatique, dans lequel notamment prennent place les fameux "jours de la vieille", *los vacairals*, *los vaquièrs*, *las vaconadas* en occitan du Quercy et de l'Albigeois (9), marqués par un retour ou une dernière offensive de l'hiver – ces jours se situant à la fin de mars et au début d'avril.

Le dispositif mis en œuvre pour le pressage consistait en une meule ronde, "posée de chant sur le plateau de grès dur des Graves, légèrement inclinée en oblique, actionnée par le mouvement tournant d'un mulet et pivotant autour d'un axe central", pour reprendre les termes d'une description due à un auteur local, Georges Delbos, lequel, sous le titre *Il y a cent ans, un village quercynois*, a publié en 1982 une documen-

tation ethnographique de qualité (10). S'agissant de la conservation du précieux liquide, le lexique occitan possède un certain nombre de vocable spécifiques : on mettait l'huile vierge, soit dans des cruches (*la curga* [/ò kʏrgo]), soit dans un récipient en tôle mince (*la fèhla* [/ò fɛ̃/ə]), "que l'on remisait au grenier pour les besoins du ménage, pour la salade, les crêpes et le stockfish notamment" (11). Pour ce qui est de l'huile de second pressurage, on la conservait dans une cuve en pierre de la cave, *lo nauc de l'òli* [/u nau dé /òli/]. Le résidu, comme on l'a déjà expliqué, servait pour l'alimentation du bétail : l'idiome languedocien, dans sa forme quercynoise, l'appelle *la tracha* [/ò trɔtso].

Le pressage avait été, bien entendu, précédé par le décorticage, *la denosilhada* [/ò dénuziʎado] ou [/ò dénejiʎado], travail typique des soirées hivernales. Le nom de cette occupation, dans l'ancien Quercy rural, était affecté d'une connotation forte : moment important de la vie paysanne, occasion de raffermir la sociabilité, le décorticage, à cet égard, peut-être considéré comme l'équivalent de *la descoconada* provençale ou de *la despeloquera* (effeuillage du maïs) gasconne. Il ne faut pas s'étonner dans ces conditions qu'il ait été ressenti comme une sorte d'emblème de l'identité quercynoise et chargé, de ce fait, d'une valeur symbolique particulièrement sensible. Les auteurs, dans tous les cas, ont bien perçu cela — et il n'est que d'interroger quelques une de leurs relations du décorticage.

A tout seigneur tout honneur : l'infatigable observateur qu'était le Chanoine Sol nous a laissé, dans son livre *Le Vieux Quercy* une description de la *denosilhada*. Nous la citons telle quelle, après quoi nous ajouterons quelques mots de commentaire : "Avant la Grande Guerre l'usage de la dénoisillade était encore bien en honneur. Les noix ne se vendaient pas beaucoup ; les pressoirs étaient nombreux et on savait y apporter sa récolte de noix pour avoir l'huile nécessaire à l'éclairage de la maison et à l'assaisonnement de la salade. Mais avant de songer à faire de l'huile, il fallait songer à écraser les coques renfermant les cerneaux. Pour ce travail, appelé la dénoisillade, on réunissait plusieurs soirs de suite amis et voisins. La grande table de la cuisine était remplie de noix et les hommes, avec un petit marteau, frappaient sur chaque noix deux coups légers pour casser la coquille. Le rôle des femmes était d'émietter la coque et d'extraire les cerneaux, *nouoilous*. Le travail se faisait généralement sur la fin de décembre et au commencement de janvier" (12).

Georges Delbos, que nous avons déjà cité, rapporte quant à lui ce que voici : "Avec un maillet, en déposant parfois la noix dans une petite excavation pratiquée dans l'épaisseur de la table, on brisait la coquille, puis on libérait le cerneau qu'on empilait dans des sacs, en attendant de le passer sous la meule pour en faire jaillir l'huile odorante que l'on devait utiliser obligatoirement, selon le proverbe, le 13 janvier, pour la Saint-Antoine, dans la préparation des crêpes :

Per Sant Antòni, fai tos pescajons à l'òli.

("A la Saint-Antoine, fais des crêpes à l'huile").

Ces textes appellent quelques remarques.

Le système économique sous-jacent est, bien évidemment, l'auto-consommation familiale : la description du Chanoine Sol, nous venons de la voir, met la chose en lumière. La même relation, plus que celle de Delbos, souligne le fait, bien connu des sociologues et des ethnologues, du rigoureux partage des attributions et des rôles selon les sexes : les hommes manient le maillet, les femmes séparent le cerneau des éclats de coquille.

D'autre part, le décorticage intervient au plus fort de la période hivernale, alors que bien des activités s'interrompent, à un moment par conséquent où les gens ont la possibilité de s'entraider, les liens communautaires ainsi se resserrant : on n'hésitera pas à dire qu'il y a une véritable "convivialité" du décorticage des noix, le groupe à cette occasion se sentant vraiment lui-même.

Du point de vue du lexique, le récit du Chanoine Sol comporte un mot du français régional, "la dénoisillade", sur lequel il est bon d'attirer l'attention. Ce vocable, sans aucun doute, représente une transposition pure et simple de son homologue occitan, *denosilhada*, la diptongaison de la deuxième syllabe – *noi* – étant consécutive à l'influence du français *noix* [*noʁs*]. Autrement dit, ce terme du français régional relève d'un modèle phonologique à la fois français et occitan. On est, de surcroît, en droit de penser que quelque chose comme **dénosillage* n'eût par été toléré par la langue française, même dans l'une de ses formes régionales.

Ayant voué une partie de mon existence à la dialectologie et à la géographie linguistique, c'est vers ces disciplines que je vais me tourner pour la seconde et dernière partie de cette communication.

On ne peut envisager ici d'étudier la totalité du lexique relatif à la noix et au noyer et d'essayer de dégager les configurations selon lesquelles ce lexique s'inscrit dans l'espace qu'occupent nos parlers. C'est pourquoi je me limiterai à l'examen des problèmes posés par la manière dont l'occitan central, et notamment le languedocien du Quercy, traduit en mots ou expressions le signifié "amande de la noix". Un tel choix nous permet, au demeurant, de ne pas quitter la famille des plantes oléagineuses.

Considérons la carte n° 209 du volume I de mon *Atlas linguistique et ethnographique du Languedoc occidental* (13), intitulée précisément "Amande de la noix". On y observe pour l'essentiel que le domaine se partage entre deux types de dénominations. D'une part celles qui s'inscrivent dans le paradigme des formations primaires, c'est-à-dire celles qui reposent sur l'étymon NUCE(M), d'autre part celles qui consistent en créations métaphoriques du type "les cuisses" ou "les demoiselles".

Comme exemples des premières, prenons les types *nogal* ou

nogalhon, réalisés en [*neʒa/*], [*neʒ/*], [*neʒə/*] pour le premier, en [*neʒəʒ/*], [*neʒəʒ/*], [*neʒəʒ/*] pour le second, toutes ces formes s'insérant parfaitement dans un paradigme dont les autres éléments sont *noguièr*, *noguièr* ([*neʒyç/*], [*neʒç/*], [*neʒyç/*], [*neʒç/*]) en ce qui concerne le nom de l'arbre, *nose* [*neʒé*, *neʒjé*] en ce qui regarde le nom du fruit. Si l'on veut illustrer le second type de formations, on n'a que l'embarras du choix : citons *las quèissas* ou *las quèishas*, *las domaisèlas* ou *las domaiseletas* ([*las kèʒissos*], [*las kèʒissos*, [*las*, *laʒ* *deʒmaʒzèʒlos*], [*las*, *laʒ* *deʒmaʒzèʒlétos*]) etc.

Or, si l'on examine la carte que nous mentionnions voici un instant, c'est-à-dire celle qui porte le n° 209 dans le volume I de l'*Atlas linguistique et ethnographique du Languedoc occidental*, on constate immédiatement que les formations procédant de l'étymon NUCE(M) occupent la portion septentrionale du domaine, Quercy, Rouergue et une bonne partie du Périgord, tandis que les formations métaphoriques du genre "les cuisses", "les demoiselles" sont, elles, plus méridionales : Toulousain, Albigeois, Comté de Foix, Quercorb, Donezan. Cette répartition, toutefois, n'a pas un caractère absolu : en secteur septentrional, on relève ici ou là des formations faisant intervenir le vocable *pèrna*, terme très polysémique, dont l'une des valeurs est précisément celle de "cuisse". Mais si l'on considère les caractéristiques fondamentales du profil géolinguistique que nous venons de décrire, il est incontestable que le sud du domaine marque une préférence pour les types métaphoriques "demoiselles", "cuisses", alors que les parlars situés au nord sont restés très attachés à des formations renvoyant directement à la base étymologique primaire NUCE(M).

Quelle explication donner à cette situation ? Dans les zones méridionales, où le noyer et la noix n'ont finalement qu'une place secondaire, tant du point de vue économique que pratique, l'amande du fruit était surtout l'une des friandises que l'ancienne société réservait aux enfants : il est normal, dès lors, que les désignatifs correspondants appartiennent eux-mêmes à la famille des dénominations mettant en jeu l'imaginaire, enfantin pour une grande part, celui-ci, précisément, étant marqué par la prédominance du procès métaphorique. Or, il est bien connu que le procès métaphorique, quand il s'exerce dans les conditions que l'on vient de dire, d'une part concerne de préférence des objets d'importance secondaire ou réputés tels, d'autre part fait appel à des termes remarquablement récurrents voire même passe-partout : il se trouve justement que le signifiant de "demoiselle" entre dans cette catégorie de vocables et à cet égard nous ne saurions oublier qu'une "demoiselle" peut être aussi une libellule, une bergeronnette, ou même, si l'on en croit Mistral (14), une mante religieuse. D'autres faits semblent aller dans les sens de notre explication. Dans les deux régions qui flanquent de part et d'autre le domaine couvert par notre atlas, la Gascogne à l'ouest et le Languedoc méditerranéen à l'est, les formations dominantes sont également du type "les demoiselles" ou "les cuisses" : or ces régions ne sont pas des pays de noyers. D'autre part, le rôle de la création lexicale des enfants est mis en évidence par la donnée du point 762 NE de l'*Atlas linguistique et ethnographique de la Gascogne* de mon regretté maître Jean Séguys : dans la

localité en question l'amande de la noix est appelée [*kikiriki*], à la fois onomatopée et image dont l'origine enfantine ne fait pas de doute. Quant à la partie septentrionale du domaine de notre atlas languedocien occidental, région de culture du noyer et de fabrication de l'huile de noix, la terminologie primaire (et première), celle qui relève de l'étymon NUCE[M], était largement suffisante pour les besoins ordinaires et pouvait se passer, dans tous les cas, du secours de la création lexicale liée à l'imaginaire. De plus, des termes comme *noguièr*, *nose* et *nogalhon* se renforcent les uns les autres dans l'usage linguistique, ayant l'avantage d'appartenir à un paradigme cohérent.

Et pourtant même dans ces zones septentrionales, l'imaginaire langagier n'est pas totalement laissé de côté (l'est-il d'ailleurs quelque part dans le monde ?). Il suffit à cet égard de citer la devinette quercynoise que voici, laquelle met en œuvre la métaphore de la partie méridionale du domaine :

*Quatre damisèlas dins un lèch
E lo ziu-zau pel mèg !
Qu'es aquò ?*

("Quatre demoiselles dans un lit
Et le zig-zag au milieu.
Qu'est-ce que c'est ?")

(1) Pp 315-16.

(2) Chanoine Eugène Sol, *La vie en Quercy au Moyen Age*, Paris, Picard, 1944, p. 76.

(3) Pp. 21-22 du volume II (*Traditions et coutumes*) de la cinquième édition, Cahors, 1969.

(4) Chanoine Eugène Sol, *Le Vieux Quercy*, 5^e édition, vol. I (Usages anciens), p. 263.

(5) P. 290.

(6) P. 293.

(7) Pp. 294-95.

(8) P. 39.

(9) Pour quelques-unes des dénominations des "jours de la vieille" et les récits étologiques les accompagnant v. Xavier Ravier, *Atlas linguistique et ethnographique du Languedoc occidental*, Paris, Editions du C.N.R.S., vol. I (1978), carte 41. v. aussi dans le vol. III du même ouvrage (1986) l'erratum relatif à la carte I, 41.

(10) Chez l'auteur, à Faycelles (Lot), fascicule 3, p. 20. v. aussi la figure de la p. 21.

(11) *Op. laud.*, *ibid.*

(12) Cinquième édition, vol. II (*Traditions et coutumes*), p. 96.

(13) Pour la référence de cet ouvrage, v. ci-dessus note 9.

(14) *Lou Tresor dóu Felibrige*, s.v. *Damisello* 1.

(15) Paris, Editions du C.N.R.S., vol. I, carte n° 111 QUARTIER DE NOIX. Le point 762 NE (Sainte-Foy-d'Aigrefeuille) est en réalité de parler languedocien (est de Toulouse) : Séguy avait inclus cette localité dans son réseau à des fins de comparaisons interidiomatiques. V. aussi sur la même carte et pour le même signifié la donnée du point (totalelement gascon celui-ci) 709 NE (Lescure, Ariège) : le témoin a répondu par le mot [*bvbeɣ*] "bombon", dénomination qui elle aussi appartient manifestement au lexique enfantin.

