

## LE NÉFLIER

Synonyme : Mèlier ou nesplier  
Nom populaire : Cul-de-chien  
Nom scientifique : *Mespilus germanica*  
Famille des rosaceae

Introduit en Europe au II<sup>e</sup> siècle avant notre ère, le néflier est un petit arbre de croissance très lente, pouvant atteindre une taille de trois à cinq mètres de hauteur. Il porte des fruits comestibles qui étaient fort appréciés avant que des progrès considérables en horticulture ne fassent apparaître nos belles variétés modernes de poires et de pommes.

C'est un arbre à feuillage caduc, pourvu de grandes fleurs blanches (de 4 cm de diamètre), odorantes, qui s'épanouissent au mois d'avril. Les fruits, les nèfles ou mesles, mûrissent en septembre-octobre, mais ne se consomment que blets après les premières gelées. La chair du fruit est alors devenue marron et molle. Originaire du sud de l'Europe (probablement du nord de la Perse ou des Balkans), le néflier s'est naturalisé et se rencontre parfois en France à l'état sauvage dans les forêts et les haies du Sud-Ouest de l'Europe.

### Propriétés

La nèfle agit comme tonique et astringent. Très digestible, elle est supportée par les estomacs les plus délicats. Ce fruit régularise les fonctions intestinales. Longtemps, la nèfle a été utilisée comme un excellent remède contre la diarrhée, « les nèfles accroissent l'urine et resserrent le ventre », selon l'École de Salerne, première institution laïque et haut lieu de la médecine médiévale, créée vers 1050 près de Naples.

Les feuilles, beaucoup plus astringentes, ont une action contre les aphtes et les maux de gorge.

Par contre, les graines contenues à l'intérieur du fruit sont toxiques car elles contiennent de l'acide cyanhydrique.

### Utilisations

Le fruit se consomme nature lorsqu'il est bien blet.

On peut en faire des compotes ou des confitures. Les feuilles s'utilisent en usage externe en décoction à raison de 50 g par litre d'eau.

Son bois est dur, homogène et d'un grain très fin. Rougeâtre clair, il prend un beau poli, résiste bien à l'usure et il est pratiquement incassable. D'où l'expression populaire, « essayer le dos avec une serviette de néflier » qui signifiait dans le Béarn battre ou rosser un coquin.



On recherchait jadis son bois pour en faire des manches d'outils ou de fouet.

*Le Roman de Renart* cite le « baston de neflier bien fet » et, en Bretagne, le « roture » taillait son *penn-baz* (gourdin) dans le néflier. Voltaire écrit que « les bourgeois des villes de Flandre jouissaient du droit de prouver leurs prétentions avec la massue de mesplier ».

Dans le Pays basque, on fabrique un bâton de défense traditionnel, le *makhila*, avec le bois du néflier.

Tout commence au mois de mai où les *makhilari* recherchent dans les forêts des pieds de néfliers qu'ils scarifient sur place à l'aide d'outils tranchants. La tige de l'arbre poursuit sa croissance jusqu'au début de l'hiver. En novembre, ils reviennent sélectionner et couper les plus belles pousses. L'écorçage, le redressage et les passages au four mettent en valeur le travail de la sève sur les entailles, puis la magie d'une alchimie tenue secrète lui donne sa patine finale. Après de longues années de séchage, le bâton, qui sera pourvu d'une poignée garnie de lanières de cuivre ou de cuir tressées avec dragonne, pourra commencer sa vie de fidèle compagnon de marche.

### Contes et légendes

Dans la région de La Roche-sur-Yon, au village des Arcis, les paysans se dotaient d'un bâton de néflier dont l'essence était censée mettre en fuite les loups-garous.

Dans le Montargois, le diable venait détruire les bourgeons des néfliers s'ils n'avaient pas été bénis la veille du 1<sup>er</sup> mai. Cette croyance était encore attestée au début du XX<sup>e</sup> siècle à Châtillon-Coligny (source : Conseil Général du Loiret).