



CPNCQ

www.noixduquebec.org

Club des Producteurs de Noix Comestibles du Québec

Éditeur: Bernard Contré

No 17, printemps 2016

Dans cette lettre:

- **Mot du président**
- **Infos brèves**
- **Les bienfaits du paillis** Charles Thatcher
- **Casse-noix manuel** B. Contré
- **Lettre de l'American Chestnut Fondation** Allen Nichols
- **Le CA en 2016**
- **Les châtaigniers dans le monde** Sandra Anagnostaki
- **Greffes de noyers en 2016**
- **Excursions et cueillettes** Yvan Perreault
- **Liste des membres en 2016**

Mot du président

Bonjour à tous, j'espère que vous profitez du retour des beaux jours! Quelque chose me dit que les arbres ne devraient pas tarder à débourrer... Les dégâts de gel du dernier hiver sont très minimes, voire inexistantes, ce qui est une bonne chose! Les hivers 2014 et 2015 avaient été pénibles, comme on s'en souvient...

L'assemblée générale annuelle de 2016 a été tenue le 2 avril chez monsieur Pierre Boucher. Quel magnifique site! Les membres ont eu l'occasion de le découvrir dans toute sa longueur et sa splendeur. J'ai eu l'opportunité de le visiter souvent et à chaque fois, je découvre de nouvelles facettes à cette immense plantation. Je remercie chaleureusement Pierre Boucher, un ami, pour nous avoir permis de tenir l'évènement chez lui. Nous avons connu un grand succès avec une participation en grand nombre. Une visite de la plantation a eu lieu en après-midi pour digérer notre repas très copieux: un magnifique pot-luck de plus de 20 plats différents à base de noix nordiques était offert! Ce fut tout un régal et nous avons découvert de nouvelles recettes. Merci à tous ceux qui ont apporté un petit quelque chose à faire goûter sur l'heure du midi!

Pour faire un retour sur le pourquoi d'une assemblée si tôt en saison, c'est que suite à une proposition qui a été adoptée à l'assemblée générale annuelle de 2015, les prochaines AGA auront lieu au début du mois d'avril. Nous devons tenir ces AGA quatre-vingt jours après l'année financière qui se termine fin décembre. **Nous tiendrons encore dans les années à venir (fin octobre - début novembre) un évènement annuel majeur.** Cette journée aura pour but des rencontres enrichissantes, des démonstrations et présentations, des visites, des échanges, des partages et il y aura bien sûr un populaire encan.

Lors de la dernière AGA, Yvan Perreault, David Lapointe et Louis Lefebvre ont donné des présentations fort intéressantes, respectivement, sur les vergers de noix nordiques en permaculture avec des PFNL, sur un projet mené de casse-noix manuel de luxe et sur un projet de recherche visant à l'amélioration de la banque génétique du noisetier d'Amérique hybride. Je tiens par ailleurs à remercier Giulio Neri et Manon René de Cotret pour leur leadership en ayant pris l'initiative de mettre sur pied une planification stratégique pour le CPNCQ. Le tout nous permettra d'avancer plus efficacement et de suivre nos dossiers et nos projets adéquatement.

J'ai pris plusieurs notes lors du dernier rendez-vous du 2 avril et il m'est apparu clair que nous devons fort probablement améliorer la structure de renouvellement du membership de sorte que nous pourrions avoir une **meilleure rétention des membres** (renouvellement naturel année après année). Nous perdons trop souvent des membres car le membership est proposé à l'année au lieu d'un choix de 2 ans ou 3 ans. Il faudrait aussi rendre possible le renouvellement du membership en rejoignant les gens par courriel avec un formulaire spécial. Moi, personnellement, je proposerais aux passionnés des noix nordiques, s'ils le désirent, d'être membres pour plusieurs années consécutives. Pourquoi pas?

Plusieurs membres nous ont proposé aussi de rédiger, avec les idées du public, un livre de recettes concoctées avec des noix poussant sur notre territoire et écrire un livre sur la culture des arbres à noix au Québec. Il serait aussi sage de faire une liste des articles ayant été publiés dans la lettre du CPNCQ depuis les tout débuts. À lui seul, Bernard Contré est responsable de beaucoup d'articles dans cette lettre. Nous le remercions vivement pour ce travail formidable! Ces articles, triés par sujets, seraient disponibles pour consultation aux membres sur le site web du CPNCQ à l'aide d'un moteur de recherche ou classés simplement par catégories.

Parlant de site Internet, nous sommes presque à la fin d'une toute nouvelle version de notre site web qui sera mise en ligne sous peu et comportera une nouvelle image ainsi que des nouveautés et améliorations. Surveillez la nouvelle version du site du CPNCQ, ça s'en vient! Un gros merci à notre membre du C.A, Simon Doré-Ouellet pour son travail et pour avoir pris l'initiative de créer une nouvelle version du site web.

En 2016, le CPNCQ s'active à continuer son développement du casse-noix industriel avec les étudiants en génie mécanique de l'Université de Sherbrooke. On devrait être en mesure de voir et d'essayer la machine d'ici fin 2016. La convention du projet a été signée entre l'Université de Sherbrooke et le CPNCQ. Nous avons tous très hâte de traiter les noix de la future récolte de cette année avec le nouvel engin qui promet. De leur côté, Yvan Perreault et Bernard Contré nous ont concocté des sorties aux noix et visites de vergers en 2016. Vous trouverez plus d'informations sur le sujet plus loin dans la lettre.

Voilà, je vous souhaite à tous de passer une belle saison, de continuer à faire cheminer vos projets horticoles, vos forêts nourricières et au plaisir de vous rencontrer prochainement!

Marc-Olivier Harvey, président du CPNCQ

Infos brèves

Les 3 plus froides journées de l'hiver 2016

	14 Février	15 Février	4 mars
Montréal	-28 C	-23 C	-18 C
Québec	-28 C	-24 C	-26 C
Trois-Rivières	-29 C	-31 C	-30 C
Sherbrooke	-29 C	-29 C	-22 C
L'Assomption	-31 C	-28 C	-26 C
Trois-Pistoles	-24 C	-23 C	-23 C
Saguenay	-29 C	-23 C	-27 C
Gaspé	-22 C	-23 C	-19 C
Ottawa	-30 C	-26 C	-21 C
Toronto	-24 C	-18 C	-6 C
St. Catherines	-20 C	----	---
Mont-tremblant			-33,6 C

=====



Rappelons qu'il est possible d'entailler les noyers dans la même période que les érables à sucre. Sur la photo, un *quartrnut* de 28 ans entaillé chez moi le 12 avril dernier. En l'espace de 4 heures, le seau était à demi rempli et en 24 heures, il était plein. L'eau de noyer cendré hybride a un taux de sucre apparenté à celui des érables à sucre.

=====

Tel que souligné lors de l'assemblée générale annuelle du 2 avril, nous procédons actuellement à une refonte du site web du CPNCQ. Cette opération a pour objectif d'améliorer l'esthétique du portail à faible coût et de hausser la visibilité du Club. Le contenu disponible sur le site demeurera toutefois largement inchangé. Vous aurez donc toujours accès aux différentes ressources offertes.

Il est à noter que l'adresse du site web restera également la même; www.noixduquebec.org. Nous espérons que la mise à jour entamée mènera à une augmentation du membership pour le CPNCQ.

Simon Doré-Ouellet

=====

Avis aux intéressés ! Le site anglophone Facebook de la NNGA est :

<https://www.facebook.com/groups/395486957316728/>

=====

Les bienfaits du paillis Charles Thatcher Claiton, Pennsylvanie

L'article original anglais est tiré du 81e rapport annuel 1990 de la NNGA - "the Benefits of Mulching ", autorisé par Jerry Henkins, libraire de l'association.

Après avoir fait l'inventaire des arbres à noix de ma propriété, je pense qu'il y a plusieurs leçons à en tirer. En tout premier lieu, c'est la pertinence d'étendre un épais paillis autour d'eux à chaque année. Je coupe le foin poussant proche des arbres cultivés, je ramasse le tout et l'utilise comme paillis. Je n'ai pas essayé les copeaux de bois (B.R.F), la «ripe» de bois ni tout autre matériel.

Je suis satisfait du résultat obtenu avec le foin coupé qui est facile à trouver, en palissant abondamment, je veux dire en coupant le foin léger et en en laissant jusqu'à 50 cm d'épaisseur sur un rayon de 1 à 1,25 m autour du tronc, le foin n'étant jamais tassé contre le tronc voire laissé un peu en retrait. Durant l'été, il va se décomposer et après quelques mois, il baissera à 30 cm. À chaque printemps, je répète la même procédure. Contrairement à ce que l'on véhicule comme information, je n'ai jamais eu de ravageurs ou de problème d'insectes nuisibles qu'on attribue au palissage avec le foin. En accord avec Carl Whitcomb, professeur d'horticulture à l'Université d'Oklahoma, j'estime que la plus grande partie des systèmes racinaires des arbres à noix croissent à l'automne. En palissant abondamment dans un cercle de 3 à 4 m de diamètre, le sol reste plus chaud l'automne au pied de ceux-ci, ce qui contribue à étendre la période de croissance de leurs racines.

Un autre avantage au paillis est de prévenir les blessures aux troncs infligées par les équipements de tonte du gazon. Combien de fois j'ai vu dans les terrains de golf des quantités de blessures occasionnées aux jeunes arbres par les machineries et leurs opérateurs.

Voici quelques résultats que j'ai notés en relation avec l'usage de paillis.

** En 1983, près de la maison, j'ai pratiqué sur 3 semis de noyer noir une greffe à chaque 3 branches de chaque arbre. Durant la première année, les greffes ont poussé entre 72" et 99".*

** En 1984, j'ai fait des greffes sur trois autres noyers noirs qui poussaient dans une carrière abandonnée. Ils ont poussé entre 5' et 8' la première année! Tous ont produit des noix l'année suivante. La seconde année, les noyers noirs de la variété "Rowher" ont produit 8 ramifications de 63" à 88" de longueur. En plus de cette exceptionnelle croissance, ils ont produit des noix.*

** Un autre noyer noir, greffé le 30 mai 1984, a développé plusieurs nouvelles ramifications à partir de la greffe, avec des longueurs de 50",55",82",84",87" et 88" le 30 septembre. En paillant chaque année, ces taux de croissance continuent.*

**En 1985, j'ai planté un caryer greffé dont les croissances ont été les suivantes: 1985 - 12", 1986 - 35" et 1987 - 64".*

**En 1988, un semis de noyer noir de deux ans, greffé le 14 mai, a poussé de 64" rendu au 25 août et a produit deux noix qui sont arrivées à terme.*

** Le sol, tout autour d'un épais paillis, ne va pas se refroidir ou se réchauffer comme un sol nu. Comme résultat, on pourra éviter ou atténuer le danger de connaître une vague de chaleur printanière stimulant un débourrement ou une floraison hâtive qui essuiera des dégâts lors de gelées tardives survenant par la suite.*

Mon dernier point sur le paillis est le calibre des noix. Durant plusieurs années j'ai observé les noix d'un caryer ovale Yoder #1 qui étaient plus grosses que celles d'un autre représentant de la même variété cultivée, mais sans paillis. Cette année, j'ai confirmé cette observation. Utilisant 20 noix comme test, j'ai vérifié leurs poids avec une balance (une once = 31,03 g). Tout comme je l'ai suspecté, les arbres avec les paillis ont produit de plus grosses noix. 20 noix des

arbres avec paillis pesaient entre 162 et 164 g. Tandis qu'avec le même nombre de noix provenant des mêmes cultivars sans paillis, celles-ci ne pesaient que de 118 à 120 g.

Mais la plus grande surprise est venue d'un Yoder #1 greffé sur pacanier. Cet arbre est près de ma maison et à cause de sa proximité, il a reçu la meilleure attention.

Comme ce caryer est facile à arroser avec le boyau de jardin, il est abondamment irrigué durant l'été. 20 noix de ce caryer ont pesé 176 g. C'est étonnant de voir à quel point les arbres, comme de bonnes épouses... répondent aux gâteries ! Je dois ajouter que j'ai trouvé que la qualité des noix des trois derniers sujets était la même. Mon conseil aux amis est le suivant : " Si vous ne les paillez pas, n'en plantez pas! "

Charles Thatcher

+++++

Casse-noix manuel vendu par le club Bernard Contré



Voyant depuis quelques années le besoin urgent de la part de nos membres et autres demandeurs pour des casse-noix manuels, j'ai pris l'initiative, avec l'appui du Club, de commencer la confection de 45 casse-noix (voir la photo) à un prix accessible de \$60. Les membres seront privilégiés. Le modèle est apparenté à un casse-noix existant dans le marché américain mais quelques modifications ont été faites. Le modèle a deux façons de casser les noix, comme le montre la noix de noyer noir sur la photo. Sa longueur est de 20" en acier. Suite à cela, moi et David Lapointe, ingénieur forestier et élu au CA, nous nous sommes sentis de plus en plus intéressés à élaborer un prototype efficace et de conception abordable pour les besoins

grandissants. Un modèle en acier inoxydable a été présenté à l'AGA de 2016 (ce printemps) par M. Lapointe avec quelques modifications par rapport au premier. Ce prototype n'est pas encore disponible pour l'instant. D'autres idées de modèles sont aussi envisagées ou à l'étude afin de voir lequel serait le plus facilement réalisable en fonction de leur efficacité à extraire des cerneaux en bon état. C'est un projet qu'il nous tient à cœur de réaliser dans un avenir proche. Les membres peuvent communiquer avec moi (450 759-5458, lafeuillee@bell.net) ou me faire part de leur désir d'en acquérir un exemplaire à travers les autres élus du CA.

=====

Traduction de la lettre de Allen Nichols, président de l'American Chestnut Fondation pour l'État de NY, parue le 26 janvier 2016, adressée à Bob Barton, secrétaire de l'association des producteurs de noix de New York (NYNGA)

Sujet : prime de \$200 pour le plus gros châtaignier d'Amérique dans l'État de New York et de châtaignes gratuites récoltées auprès des plant-mères de nos vergers.

Bonjour à tous! Anticipant la résistance de notre châtaignier d'Amérique à la brûlure d'ici 3 ou 5 ans, nous devons faire tout en notre pouvoir pour réintroduire cette espèce dans son milieu forestier original. Pour cela, nous devons utiliser les survivants naturels comme pollinisateurs sur le plus grand nombre de châtaigniers américains possible, ainsi, l'espèce aura de meilleures chances de survie, produisant des châtaignes avec une génétique diversifiée pour mieux faire face à toutes les formes de stress qui surviendront dans le futur.

Il y a deux façons d'y arriver. Premièrement, en croisant nos châtaigniers avec d'autres châtaigniers

d'Amérique purs, réceptifs à ces croisements, nos membres qui ont des châtaigniers américains en âge de fleurir pourraient les croiser avec d'autres châtaigniers également en âge de fleurir. C'est de cette façon que nous avons obtenu des semences et avons pu les offrir aux membres.

Une autre façon, qui va prendre de deux à trois ans de plus, serait de planter un châtaignier résistant quand il sera disponible. Ensuite, quand il sera assez grand pour produire des fruits, nous récolterons du pollen des châtaigniers (toujours des américains) découverts à l'état naturel pour féconder le châtaignier résistant. Cela va nous permettre de capter la biodiversité de nos châtaigniers indigènes que nous trouverons avec le temps. Pour réaliser les deux objectifs, on a: l'envoi de châtaignes (semences) d'arbres mères à tous les membres qui désirent planter un verger de châtaigniers américains.

En plus, offrons un montant d'argent à ceux qui trouveront des châtaigniers américains à l'état naturel. Le pollen de ces arbres sera récolté et utilisé pour féconder notre châtaignier résistant. Nous offrons \$200 pour le plus gros châtaignier trouvé dans l'État de New York en 2016 et \$50 pour tout châtaignier qui aura plus de 14" de circonférence (DBH). Je vais personnellement donner un des châtaigniers résistants à la brûlure, qui m'ont été réservés, à un membre qui trouvera le plus gros châtaignier (18" et plus au DHB).



J'encourage tous les membres (de la NYNGA) à imprimer des copies de ce document fichier et à le montrer. La plupart des châtaigniers découverts à l'état naturel le sont par des chasseurs de chevreuils ou de dindons sauvages, par des propriétaires de lots boisés et par des bûcherons. C'est pourquoi je recommande d'afficher cette annonce dans les boutiques de sport, quincailleries, vendeurs d'équipement agricole, etc. Quant les arbres fleuriront en juillet, ici dans l'État de NY, ils pourront aisément être aperçus par la voie des airs. Pour un membre de l'Association ou quelqu'un parmi vos connaissances qui possède un petit avion, il sera possible de localiser tous les châtaigniers en fleurs durant les trois premières semaines de juillet. Le plus fort de la floraison survient vers le 13 juillet. Le gros châtaignier qui a été trouvé dans le Maine a été localisé par la voie des airs. Voici un lien vers le plus récent article écrit par William Powell sur notre châtaignier résistant : <https://theconversation.com/new-genetically-engineered-american-chestnut-will-help-restore-the-decimated-iconic-tree-52191> Toutes les personnes qui ont des questions et veulent des semences peuvent me contacter par courriel ou téléphone. J'ai aussi des photos de gros arbres que j'ai localisés, presque tous sont à l'intérieur d'un rayon de 30 milles par rapport à l'endroit où je demeure. Merci, Allen Nichols. 607-263-5105, fajknichols.75@gmail.com

Note: dans cet article, il est question du châtaignier américain pur comme essence naturelle ou indigène et on n'aborde en aucune façon les châtaigniers hybrides (*Castanea dentata* croisé avec d'autres espèces) qui, eux, sont répandus dans les vergers d'arbres à noix. Aucun châtaignier résistant qui croit dans les vergers mixtes de châtaigniers ne pourrait à mon avis être admis dans ce projet même si l'on suggère qu'il est un *Castanea dentata*. Beaucoup d'hybrides existent, résistants en totalité ou en partie, et plusieurs ont une ressemblance à s'y méprendre avec l'espèce pure. Sur la photo, on voit un cas de brûlure du châtaignier.

Le CA en 2016

Marc-Olivier Harvey	Président	info@cassenoisettepepiniere.com
Giulio Neri	Vice-Président	g.neri@xittel.ca
Yvan Perreault	Secrétaire	yvan.perreault@yahoo.ca
David Allaire	Trésorier	david_allaire123@hotmail.com
Bernard Contré	Éditeur de la lettre	lafeuillee@bell.net
Alain Perreault	Responsable du site web	alain.perreault@yahoo.com
Audrey Fréchette	Liste des membres	diyo@hotmail.com
David Lapointe		la_pointe@hotmail.com
François Patenaude		francopat@hotmail.com
Louis Lefebvre		louisdelanaudiere@gmail.com
Manon René de Cotret		manonrdec@gmail.com
Simon Doré-Ouellet		s.dore.ouellet@hotmail.com

Résumé des châtaigniers dans le monde

B. Contré

Dans un très bon article paru en septembre 2009 dans "The Nutshell" de la NNGA, écrit par Sandra Anagnostakis, trésorière de l'association à cette époque, j'ai retrouvé une description pertinente et détaillée des châtaigniers dans le monde (États-Unis, Chine, Japon et Europe). Voici un résumé bref des points les plus importants.

Premier groupe: 3 noix par bogue

Châtaignier d'Amérique	<i>Castanea dentata</i>
Châtaignier chinois nain	<i>C. seguinii</i>
Châtaignier d'Europe	<i>C. sativa</i>
Châtaignier chinois	<i>C. mollissima</i>
Châtaignier japonais	<i>C. crenata</i>

Deuxième groupe : une noix par bogue

Chinquapin des Allegheny	<i>C. pumila</i>
Chinquapin des monts Ozark	<i>C. ozarkensis</i>
Chinquapin de Floride	<i>C. floridana</i>
Chinquapin à feuilles d'aulne	<i>C. alnifolia</i>
Chinquapin de Chine	<i>C. henryi</i>

Les grands châtaigniers :

Le châtaignier d'Amérique (zone 4) se distingue surtout des autres châtaigniers par sa croissance plus verticale et ses feuilles moins épaisses. Ses châtaignes sont aussi plus petites que les autres châtaigniers de grande taille. Ses noix sont considérées comme étant plus sucrées. L'espèce est principalement appalachienne jusqu'à Portland au nord mais plantée depuis les derniers 150 ans au-delà de son aire de distribution naturelle (ex. Michigan, Wisconsin). Comme la brûlure du châtaignier (*Cryphonectria parasitica*) l'a quasiment éliminée de son aire originale, plusieurs châtaigniers américains sont encore bien portants lorsque plantés loin de leur origine première. Malheureusement, à l'occasion, des rapports de la présence de la maladie révèlent une progression de cette dernière. Un châtaignier bien portant n'est pas synonyme de résistant.

Le châtaignier chinois (*Castanea mollissima*), en zones 5 et 6, a été introduit et est cultivé en Amérique du Nord depuis 1915 autant pour son bois que pour ses noix. Ses noix sont de petites à grosses, les feuilles épaisses sont plus courtes que celles du châtaignier américain. Sa résistance à la brûlure va de très faible à très élevée. Utilisé dans les croisements avec *C. dentata*, les hybrides sont assez rustiques et de croissance rapide.

Le châtaignier japonais, en zone 6 (*Castanea crenata*), est lui aussi largement introduit à partir de 1876 dans l'est des États-Unis pour ses châtaignes qui vont de moyennes à grosses en taille. L'espèce est très résistante à la brûlure et à la maladie de l'encre (*Phytophthora cinnamomi*). Ce châtaignier est également utilisé dans les croisements.

Le châtaignier d'Europe, en zones 6 et 7 (*Castanea sativa*), originaire d'Asie mineure a été aussi largement planté en Amérique du Nord depuis 1773 (Thomas Jefferson). Les châtaignes commerciales cultivées en France et en Italie sont souvent appelées marrons, à ne surtout pas confondre avec les marrons des marronniers! Ces châtaigniers, dont les bogues contiennent une seule grosse châtaigne, sont probablement des hybrides entre *C. sativa* et des châtaigniers asiatiques. Ils ont été sélectionnés par des moines du sud de la Turquie vers 1100. Les arbres de l'espèce pure (*C. sativa*) poussent en hauteur comme le châtaignier américain, et leurs noix sont de taille semblable. Ce châtaignier n'est pas résistant à la brûlure et est peu rustique. Depuis, plusieurs cultivars des vergers européens sont des hybrides entre *C. sativa* et *C. crenata* résistants à la brûlure et à l'encre (*Phytophthora cactorum* ou *cinnamomi*). Il y a aussi plusieurs hybrides *C. dentata* x *C. sativa* cultivés aux É.-U. Depuis un siècle, le plus populaire est le "Paragon".

Les espèces mal connues

Les six autres espèces décrites dans cet article sont de plus faible taille et ne font pas l'objet d'un commerce pour la culture des fruits si ce n'est pour leur valeur botanique ou pour être utilisées dans les hybridations. Quatre sont indigènes du centre-est ou du sud-est étasunien.

Le châtaignier nain ou châtaigner des Allegheny (*Castanea pumila*) est le plus répandu mais dépassant rarement la Pennsylvanie au Nord. C'est un petit arbre ou gros arbuste à plusieurs tiges. La châtaigne unique dans sa bogue est très petite, de la grosseur d'un pois. L'espèce a une tolérance passable à la brûlure mais est très susceptible à la maladie de l'encre. Je le considère comme étant rustique en zone 6.

Le châtaignier des monts Ozark ou chinquapin (*Castanea ozarkensis*) peut atteindre 60' et est principalement indigène en Arkansas. L'espèce est en régression à cause des sécheresses, des feux et de la brûlure du châtaignier. Une fondation existe pour cette essence rare, voir : www.ozarkchinquapin.com

Le chinquapin de la Floride (*Castanea floridana*) est un petit arbuste peu connu qui habite le nord de la Floride. Selon Mme Anagnostakis, il n'est pas assez rustique pour le Connecticut et il sert à des essais d'hybridations.

Le chinquapin à feuilles d'aune (*Castanea alnifolia*) est un autre arbuste qui colonise le nord de la Floride et la côte Est américaine. L'espèce forme plusieurs stolons dans sa croissance.

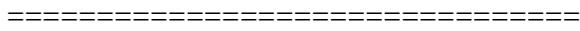
Le chinquapin chinois (*Castanea henryi*) et le châtaignier chinois nain (*C. seguinii*) appartiennent à la flore de Chine et sont peu connus ou utilisés surtout à cause de leur faible rusticité.



Châtaignier d'Amérique



Châtaignier nain (*C. pumila*)



Plusieurs projets de greffes sur les noyers en 2016

L'idée de greffer des arbres à noix n'est pas nouvelle en soit, une multitude d'informations sur le sujet existent et sont relativement accessibles dans le but d'améliorer la qualité de nos arbres en culture. À l'image des autres arbres fruitiers, si on souhaite une meilleure garantie de productivité pour nos arbres à noix, nous devrions un jour planter beaucoup plus de noyers et de caryers greffés ou encore de noisetiers issus de marcottages. En 2016, quelques-uns de nos membres tentent l'expérience principalement avec les noyers. Je tenais à les présenter dans cette lettre pour témoigner une fois de plus de l'avancement général que nous réalisons collectivement avec les années. Les trois personnes citées ici ne s'aventurent pas dans une voie proprement commerciale mais bien expérimentale ou pour leurs propres besoins.

Quelques règles de base font consensus pour les greffes du printemps. Tout d'abord, les porte-greffes (tous des noyers noirs) sont préparés à l'avance, ce qui signifie souvent que ce sont des arbres de plus d'un an. Ces jeunes porte-greffes sont facilement mis en pot ou dans divers contenants au printemps. Les greffons (de noyers noirs ou d'autres noyers) sont prélevés sur les spécimens matures alors que ceux-ci se trouvent être dans un état de parfaite dormance, ce qui signifie en début mars ou au début avril, selon les régions. Les greffons sont aussi gardés soigneusement à l'abri pour éviter toute dessiccation et sont souvent complètement paraffinés (comme Ernest Grimo de Niagara-On-The-Lake, spécialiste en greffes de noyers, le faisait si bien).

Bien que les techniques de greffes sont élaborées et varient selon les choix que prennent les personnes qui les pratiquent, les arbres greffés sont gardés le plus souvent à l'intérieur et sont soumis à un taux élevé de chaleur et d'humidité pour favoriser une reprise optimale des greffons. Après 2-3 semaines, si les greffes ont réussi, les jeunes plants sont gardés de préférence en serre pour un mois ou dans d'autres lieux présentant des conditions équivalentes pour favoriser une bonne croissance. Par la suite, ils sont acclimatés à l'extérieur. Les arbres à noix demandent beaucoup de chaleur pour cicatriser leur nouvelle greffe.

Il faut toujours garder à l'idée que ces jeunes arbres (les greffons repris) devront être bien aoûtés avec une croissance acceptable dans l'année même. Une exception notable à cette façon de faire serait celle des noyers déjà âgés et en culture chez Yvan et Alain Perreault du Jardin des noix de St-Ambroise (www.aujardindesnoix.com), les greffes y sont effectuées à l'extérieur vers le début juin (pour 2016).

Étienne Nault Beaucaire de St-Cléophas, dans Lanaudière, est un horticulteur-paysagiste (www.lejardindevosreves.com) qui a déjà expérimenté les greffes de pommiers et poiriers, en se basant notamment sur quelques vidéos chinois et bulgares que l'on peut visualiser dans http://www.dailymotion.com/video/xndmp4_ceviz-asisi-2_tech sur la multiplication des noyers (*J. regia*) et sur quelques publications de la NNGA. Les variétés choisies par M. Nault sont 2 buartnuts, Fioka et Mitchell, le heartnut CW3 et le noyer noir Bicentennial. Il est aussi question pour M. Nault de greffer des scions de pin de Corée sur pin blanc. Les essais se feront à la fois en conditions de serre et à l'extérieur.

Depuis trois ans, non sans mal, Mayo Hébert de St-Jean-de Matha (Lanaudière) entreprend la greffe des noyers en se basant sur les informations de l'Université du Missouri qui sont très abondantes sur le site <http://extension.missouri.edu/explorepdf/agguides/agroforestry/af1003.pdf>

Les porte-greffes de M. Hébert sont des noyers noirs des variétés cultivées Emma K et Sparks 127, deux variétés de buartnuts et une variété de heartnut. M. Hébert utilise une mini chambre chauffée pour une durée de 2-3 semaines pour permettre la reprise des greffes. Par la suite, l'acclimatation se fera en serre. Cette année, plus d'une centaine de greffes seront réalisées. Quelques expérimentations de greffes à l'extérieur sont aussi envisagées à son domaine.

Stéphanie H. Leclerc de Montréal (les Jardins de Pousse-le-Vent) possède aussi une ferme à Knowtton en Montérégie. Ayant déjà de l'expérience dans la greffe des arbres fruitiers et ayant cultivé aussi des petits fruits comme argousiers et bleuets, elle entreprend pour la première fois la greffe de noyers. Ses semis de deux ans ont déjà de 4 à 5 pieds de hauteur, soit plus qu'il n'en faut comme porte-greffe. La variété greffée sera Sparks 127, un cultivar de noyer noir reconnu pour sa maturation hâtive et sa production sur rameaux latéraux.

+++++

Aperçu des activités et excursions du Club en 2016

Cette année, le CPNCQ s'efforcera de redoubler d'efforts pour multiplier les contacts entre les membres et le vaste monde des arbres à noix nordiques! Nous avons déjà tenu notre assemblée générale annuelle le samedi 2 avril aux vergers **Au nom de la noix** à Mont-Saint-Hilaire, avec trois présentations : une première sur la planification stratégique du Club, une seconde sur la sélection des noisetiers d'Amérique qui seraient les meilleurs possibles pour le Québec avec Louis Lefebvre d'Adapterre et enfin, une troisième sur les vergers d'arbres à noix nordiques avec des mosaïques de comestibles sauvages en permaculture, avec moi-même...

Lors de cette belle journée, il y a eu aussi les visites des beaux vergers de M. Pierre Boucher et le premier pot-luck entièrement composé de plats faits avec des noix nordiques – une tradition que nous nous ferons fort de reprendre à chacune de nos prochaines assemblées générales qui se tiendront, maintenant, toujours en avril.

Cela laissera toute la place à une autre grande journée pour le Club à chaque automne! Ainsi, au début de novembre, le Club organisera une journée - événement où il y aura des conférences, des présentations de toute sortes, un encan, des échanges de semences et d'arbrisseaux, etc. Outre cette grande journée que personne ne voudra manquer, il y aura aussi à mettre à votre calendrier une série de visites animées dont voici un premier aperçu.

Ce printemps, à la Pépinière Lafeuillée de St-Charles-Borromée, M. Bernard Contré vous conviera à venir admirer les floraisons des différentes espèces d'arbres à noix de sa superbe collection : chênes, caryers, noyers noirs, pins de Corée et châtaigniers. La visite sera réservée aux 25 premiers membres en règle du CPNCQ, au coût de 5\$ chacun, réservation obligatoire à lafeuillee@bell.net Un courriel de confirmation sera envoyé à chacun.

En juillet, au Jardin des Noix de St-Ambroise-de-Kildare, nous organiserons un atelier de préparation et de dégustation de vins de style porto, faits à partir des brous de noix de noyer noir.

En septembre, il ne faudra pas manquer la première visite officielle du CPNCQ aux noyers noirs du Domaine Joly-de-Lotbinière! Il s'agit du premier site d'implantation massive de noyers noirs dans l'histoire de l'agroforesterie du Québec, les arbres y sont majestueux et le manoir seigneurial captivera votre attention avec ses curiosités historiques!

Calendrier d'excursions animées

En août, les membres du CPNCQ ainsi que les amis Facebook du Club pourront faire une belle cueillette de coudres (noisettes à long bec) au Jardin des Noix de St-Ambroise-de-Kildare.

Également en août, il y aura une sortie animée par Bernard Contré au Jardin Botanique de Montréal dans le but d'observer plusieurs espèces nucifères matures et en production. Le coût d'entrée est environ \$16.00. Des frais de stationnement sont à prévoir.

En fin de septembre, ce sera le moment d'aller «glaner» aux chênes bicolores de l'île de Noyan en Montérégie.

En octobre, nous aurons l'occasion de partir à la découverte des caryers ovales qui figurent parmi les plus nordiques du Québec, ceux du parc de la Rivière Godefroy et de la réserve Léon-Provancher à Bécancour.

Toujours en octobre, au Jardin des Noix de St-Ambroise-de-Kildare, les membres du Club et ses amis Facebook pourront faire une belle cueillette de noix de noyer noir.

En novembre, enfin, dans un programme double, les membres et amis du Club seront invités à faire une cueillette de noix de gingko biloba sur le campus MacDonald de l'Université McGill à Ste-Anne-de-Bellevue puis à venir jeter un œil aux caryers laciniés et aux différentes espèces de chênes à glands doux de l'Arboretum Morgan.

Nous vous rappelons que la participation à toutes ces sorties, excursions et activités est toujours gratuite pour les membres du Club, sauf quand un prix d'entrée est demandé par les organismes qui gèrent les sites (comme par exemple l'Arboretum Morgan, le Jardin Botanique de Montréal, le Domaine Joly-de-Lotbinière). Les membres du Club ont la priorité lors de la période de réservation des places disponibles que nous fixons généralement à 25 personnes à chaque occasion.

Les amis du Club (via notre site Facebook ou via tout autre média) qui pourront profiter des places libres devront

déboursier des frais de 10\$ par personne par visite à l'animateur de l'excursion, sauf si des frais d'entrée sont déjà demandés à l'accueil de tel ou tel site visité, auquel cas, chacun acquittera simplement ces frais d'entrée sans déboursier de montant supplémentaire, qu'il soit membre en règle ou simple ami du Club.

La date précise pour chacune de ces activités sera précisée à la fois sur le site web officiel du Club et sur le site Facebook environ dix jours avant leur tenue. Un courriel sera acheminé à chaque personne qui réservera sa place pour lui préciser les derniers détails, comme le lieu exact de rendez-vous pour tous et le trajet à emprunter pour s'y rendre.

Les détails relatifs à la grande journée-événement du Club de la fin de l'automne, par contre, seront précisés trois semaines d'avance via les mêmes canaux et il n'y aura pas de limite aux réservations.

Bienvenue à tous les mordus des bonnes noix du Québec, venez nombreux!

Yvan Perreault, secrétaire du CPNCQ

+++++

Liste des membres 2016

David Allaire	Jocelyn Gagné	Stephan Perreault
Dany Allard	Jérémie Gagnon	Yvan Perreault
Jacinthe Allard	Normand Gamache	Nadine Pesant
Dany Banville	Jacques Gervais	Yves Petit
Marco Bao	Catherine Goulet	Benoît Poiraudéau
Mathieu Beaudry	Alexandre Guérin	Marcel Poulin
Éric Bédard	Marc-Olivier Harvey	Jérôme Quirion
Francis Bernier Blanchet	Jean-Claude Havard	Michèle Régimbald
Marie Bielen	Lyne Hubert	Manon René de Cotret
Benoît Bleau	Mayo Hébert	Giselle Robelin
Marie-Eve Boisclair	Guy Jacqmain	Frédéric Rochon
Jonathan Bordeleau	Élizabeth Jobidon	Jean-Francois Roy-Plourde
Estelle Boucher	Jean-Luc Landreville	Monique Savoie
Pierre Boucher	Jean-Hugues Lafontaine	Guy St-Jean
Véronique Boucher	Jean-Louis Lafortune	Josianne St-Pierre
Charles-Antoine Brien	Renée Langlois	Isabelle Sourdif
Robert Brien	David Lapointe	Joseph Thifault
Laurie Brown	Jean-Pierre Lavoie	Gaston Touchette
Roger Caron	Réjean Layette	Monique Touchette
Gilles Charest	Daniel Leblanc	Patrice Trudel
Richard Charette	Eve Leclerc	Hélène Trudelle
Jean-Guy Chouinard	Stéphanie Hélène Leclerc	Michel Beauregard
Nicole Coderre	Louis Lefebvre	Jacques Blais
Bernard Contré	Jonathan Lemieux	Gisèle Boulet
Pierre Corriveau	Richard Lizotte	Gisèle Bradley
Bernard Coté	Camille Loiselle	Diane Chevalier
Robert Dansereau	Christie-Anne Lovat	Roger Emond
Éric De Lorimier	Benoit Micheau	Mélissa Galipeau-Deland
Yves Denicourt	Sylvio Morin	Yoan Gardner Patry
Pierre Desjardins	Danyèle Myre	Madeline Guérin
Ferme Desjardins Surprenant	Pierre Nadeau	Daniel Lachance
Éric Dorval	Giulio Neri	Mario Leduc
Simon Doré-Ouellet	Robert Papineau	Diane Pageau
Jeanne Drouin	Alain Patenaude	Léonel Plasse
Rafael Fontg-Simard	François Patenaude	Wen Rolland
Carole Forgues	Robert Patenaude	Richard Viger
Audrey Fréchette	Robert Patoine	Guillaume Vendette
	Pierrot Pelletier	Danielle Vézina
	Alain Perreault	

+++++