



CPNCQ

Club des Producteurs de Noix Comestibles du Québec

Editeur : Bernard Contré

no 2, novembre 2008

Dans cette lettre:

- Mot du Président
 - Un premier verger modèle, *par Yvan Perreault*
 - Sortie de l'été et nouveaux membres
 - Expériences de *Richard Viger*
 - Nouvelles brèves
 - La culture de noix, *par Jacques Blais et Diane Pageau*
 - Quoi faire avec les noix cette automne
 - Dégustation de noix sélectionnées *par Alain Perreault*
 - Différences entre noyer cendré et Buartnut (*section identification*)
 - Rapport d'activité à Lafeuillée, *B. Contré*
 - Adhésion
 - Formation sur les arbres à noix
-

Lettre aux membres

Chers membres, déjà une saison complète accomplie depuis le début du club, << et que de rebondissements ! >>. Nous réalisons que vos attentes avec le club sont nombreuses et que le travail dans ce domaine est colossal.

Lors de l'établissement du club, nous étions sous la bannière du Comité Agroforestier de la Fédération Régionale de UPA St-Jean Valleyfield. Il était alors facile pour nous de mettre en place et coordonner les activités du nouveau club, Giulio Neri étant alors à l'emploi comme technicien pour cette organisation. Cette ressource nous permettait d'avoir des liens financiers et structurels, intéressants sans avoir à mettre immédiatement en place une charte provinciale.

Toutefois en juin 2008, l'UPA Régionale de St-Jean Valleyfield a décidé de fermer temporairement le secteur agroforestier et mettre fin à l'emploi de cette ressource. Donc, pendant un certain temps, nous étions dans une zone grise, sans statut officiel. Ceci a occasionné des changements et des retards au sein du club. Aussi, durant cette période, les dossiers non plus été mis à jour et quelques-uns d'entre vous auraient pu être oubliés, nous nous en excusons. Dès la fin juillet, nous avons contacté tous les membres par courriel pour mettre en place la sortie au Jardin Botanique de Montréal (voir sortie). Entre temps, nous avons continué à travailler pour le club, il nous fallait nous libérer complètement de nos engagements précédents, et tout récemment avons reçu une lettre officielle du directeur de la Fédération Régionale de l'UPA de St-Jean Valleyfield, dont voici un extrait :

<< Les membres du comité exécutif ont décidé que la Fédération Régionale ne s'impliquera plus dans les activités du Club de Producteurs de Noix Comestibles du Québec. Par conséquent, ils désirent laisser votre organisme, composé de membres provenant de partout au Québec, voler de ses propres ailes. >>

L'argent recueilli par les adhésions en 2008 étant au nom de l'UPA a servi à la mise en page, copies et envoies du bulletin tome 1 et d'aide technique à la mise en place du club.

Le 1^{er} novembre 2008 dernier, une première rencontre du comité administratif du CLUB a eu lieu et nous avons tous réitéré nos engagements envers le Club. Pour 2009, nous travaillerons à mettre en place la charte provinciale, améliorer le site WEB, favoriser des échanges et la formation. Nous prévoyons toujours faire l'envoi de 2^e bulletins, y trouver un nom et mettre en place un Logo représentatif du CLUB.

Les six prochains mois seront pour le moins excitants et nous espérons compter sur vos appuis morales, techniques et financiers pour continuer à mettre en place un Club représentatif du secteur de la noix comestible du Québec.

À la dernière page, vous trouverez la formule d'adhésion pour la saison 2009. Que vous étiez membres ou non membres en 2008, vous devez remplir le formulaire et envoyer votre chèque au Club des Producteurs de Noix Comestibles du Québec (CPNCQ).

Merci de votre appui, et demeurons à votre écoute,

Bernard Contré Président
Alain Perreault Vice-Président
Giulio Neri Secrétaire-Trésorier

Conseiller :

Secteur Montérégie : Gérard Caron, Jean-François Riendeau, Maurice Talissée

Secteur Outaouais : Richard Viger, Donald Ouellette

Secteur Lotbinière : Jacques Blais, Diane Pageau

Secteur Lanaudière : Yvan Perreault

Secteur Saguenay : Pierre Morissette

Le premier verger modèle d'arbres à noix du Québec, enfin planté en 2007 !
Par Yvan Perreault

Mon frère et moi, reprenant en main la terre paternelle sur notre beau rang Kildare de Saint-Ambroise, dans Lanaudière, nous nous sommes aperçus (dès l'été 2006) que le type de sol très particulier de notre champ de 40 arpents –une glèbe argileuse- nous permettait de faire pousser plusieurs plantes et arbustes assez inhabituels : du sureau, de la ronce odorante, des églantiers, du chèvrefeuille, des amélanchiers, de la cerise à grappe et surtout des noyers cendrés...

Nous avons alors imaginé en planter une cinquantaine, en plus des nombreuses autres cultures inédites qui nous avaient été suggérées pas nos recherches. Mais en découvrant que cet arbre à noix est appelé à disparaître à cause du chancre noir et que, de toutes façons, sa production fruitière est capricieuse parce qu'il est trop dispersé en forêt on en collections d'arbres, nous avons pensé qu'il valait mieux opter pour une plantation à grande échelle, à la pleine grandeur de notre terre, de toutes les espèces d'arbres à noix délicieuses qui peuvent pousser au Québec; et cela, sur le mode de la *plantation en verger*, pour maximiser la pollinisation. Ainsi, non seulement les noyers cendrés (hybrides), mais aussi les noyers noirs, les châtaigniers d'Amérique, les coudriers, les noisetiers, les caryers ovales, les chênes blancs, à gros fruits et bicolores pourront produire à tour de rôle, suivant les aléas de chaque année, leurs beaux fruits... et nous pourrons offrir tous ces nouveaux produits sur le marché en assez grandes quantités pour dépasser le stade artisanal.

Un grand verger entièrement dédié à la culture des arbres à noix boréales et à la production des noix comestibles (et même gastronomiques!), caractéristiques de la flore laurentienne et de notre climat, à ma connaissance, ce serait une première au Québec! Il y a déjà des vergers d'arbres à noix de ce type depuis une trentaine d'années dans le sud de l'Ontario, et au Québec, ces arbres ont souvent été plantés depuis les quarante dernières années, mais de façon parcimonieuse, en aménagement paysager, ou sur le mode de la *collection* d'arbres (trois caryers plantés entre quatre chênes et cinq noyers...). Il y a eu aussi

des *plantations* de noyers noirs, en haies brise-vent ou en rangées serrées, pour la production de matière ligneuse... mais, semble-t-il, pas de vergers nucifères à proprement parler.

Pour lancer notre verger, nous avons fait venir du Dakota du Nord 1800 noyers noirs dont la rusticité avait été éprouvée par le climat de là-bas : aussi froid que le nôtre en hiver, mais avec moins de neige au sol. Nous avons aussi fait stratifier et germer des noix de toutes les espèces d'arbres que nous projetons de voir dignement représentés dans notre futur verger-école, durant l'hiver 2006-2007; merci au domaine Joly-de-Lotbinière, à M. Bernard Contré et à M. Neil Thomas pour les semences. Nous nous sommes aussi procuré 60 chênes blancs et 25 châtaigniers d'Amérique auprès de l'UPA de Valleyfield, grâce aux initiatives de M. Giulio Neri, et enfin, nos 60 premiers noisetiers hybrides à la Pépinière Lafeuillée de M. Contré.

Nous avons procédé, dès la mi-mai, à un plantage intensif de tous ces petits arbres sur paillis de plastique. Il a fallu pour cela labourer, herser et "rotoculter" la terre de bonne heure, et louer la lourde dérouleuse de paillis, en plus de déboursier une bonne somme pour l'achat de cette matière dont on espère le travail suivant : procurer à chaque petit arbrisseau un accès exclusif aux sucres de la terre dans sa petite zone de confort, en plus de l'hydratation. De chaque côté de nos rangées de paillis plastique, sur la terre fraîche qui était rabattue pour maintenir celles-ci en place, nous avons négligé, par pure inexpérience, de semer quoi que ce soit. Comme la nature a horreur du vide, je vous laisse imaginer la quantité de mauvaises herbes qui se sont emparées de cette place vacante...

Nous avons pensé nous mettre à travailler très fort pour toutes les arracher, ces vilaines mauvaises herbes, mais la sagesse se mêlant à la paresse, nous nous sommes rendus compte qu'elles pourraient nous servir de petites haies brise-vent, le mois de décembre venu. Mon père a quand même jugé préférable de suivre le conseil de M. Bernard Contré, et semer du maïs à tige persistante en bordure de chaque petit noyer noir, chêne blanc et châtaignier, du côté d'où souffle le vent dominant en hiver. Nous avons été très réconfortés de voir apparaître les premières feuilles de nos

chers arbres... à la fin de juin! Nous ne nous doutions pas alors que les noyers "déboussaieraient" beaucoup plus tard que les érables ou les peupliers. N'empêche qu'il nous a fallu remplacer à l'automne suivant quelques 250 noyers noirs qui nous étaient parvenus morts-nés, en réalité, parce que l'hiver précédent, dans cet État américain, avait été encore plus éprouvant que d'habitude, avec de la glace au sol. Nous nous en étions doutés en voyant leurs racines pleines de moisissures vert-de-gris, en les déballant au printemps. La pépinière américaine nous a offert de généreuses compensations sans mettre notre parole en doute, en nous promettant 400 plants de sureau rouge et 150 coudriers pour le printemps prochain. Les noyers noirs qui ont succédé à ceux que nous n'avons pas vu "déboussaier" sont ceux que nous avons créés durant l'été à partir des noix de Joly-de-Lotbinière. Espérons qu'avec leur faible système racinaire développé en un seul été, ils trouveront le moyen de s'implanter aussi bien que des jeunes pousses de deux ans. Tentons l'expérience. À la mi-novembre, avant les gelées définitives, il ne nous restait plus qu'à appliquer sur chaque arbrisseau le

répulsif anti-rongeurs qui est vendu sous forme de peinture latex. Nous avons badigeonné cette protection avec un gant-mousse. Espérons que cela réussira aussi à protéger les jeunes troncs de la brûlure des vents froids. Après la chute des feuilles, enfin, il ne nous restait plus qu'à protéger nos autres petits arbres en pots, en les plaçant tous en position inclinée, et en les recouvrant de grandes toiles géotextiles.

L'hiver 2007-2008 est arrivé, et avec lui d'abondantes chutes de neige, qui procureront une isolation parfaite à nos jeunes arbres, dont on ne voyait même plus la cime émerger passé Noël. Je pense (au moment où j'écris ces lignes, en mars 2008) qu'au printemps, il n'y aura aucune perte à déplorer à cause du froid ou des chevreuils... reste à voir ce que les mulots auront fait, et si les motoneiges qui ont zigzagué dans notre champ sans prendre garde à nos poteaux d'avertissements n'en auront pas trop écrasé, même avec quatre pieds de neige par-dessus chaque noyer.

Sortie le 16 août 2008

Nous étions 13 le samedi 16 août au Jardin botanique avec un temps superbe compte tenu de l'été pluvieuse que nous avons eu. Nous avons eu la chance de bénéficier de la fin de semaine < entrée gratuite >. Le 17 juillet dernier j'ai fait un tour pour voir quels arbres portent des fruits (noix, noisettes, etc.) et tracer le meilleur circuit. Je peux dire à cette date, que c'est une rare année qu'il y a autant de noix à voir. Les noyers, caryers, ginkgos et noisetiers sont dans le même secteur, les châtaigniers dans un autre coin, et divers autres un peu éparpillés (noisetiers de Turquie, pacaniers, buartnuts, pin à noix). La dynamique de la visite fût sous le thème de l'observation. Le Jardin Botanique compte presque la totalité des espèces nucifères rustiques et la plupart âgées pour fructifier mais très peu de cultivars ont été plantés même si plusieurs étiquettes marquent des noms comme : *Thomas, Weshchke, Gellatly, Metcaft, Douglass, NY*, etc. Un mois plus tard, en août, malheureusement la plupart des noisettes étaient dévastées ou cueillies. Depuis 30 ans je visite le jardin et découvre toujours des nouveautés ou surprises il est vrai que le Jardin Botanique investit beaucoup pour maintenir un attrait constant.

Ont été présent : Richard Viger, Gérard Caron, Pierrot Pelletier, Monique Dumontier, Grégoire Letarte, Diane Ashby, Yvon Archambault, Jacques Blais, Diane Pageau, Chantal Benoît, Alain Frenette, Diane Dandelin et Bernard Contré.

Nouveaux membres en 2008

Denis Lavallée, Etienne Nault-Beaucaure, Charlotte Mentzel, Roch Girard, Monique Dumontier, Maurice Dumontier, Jacques Laberge, Josée Leclerc, Lucille Gagnon, Gilbert Denis, Marc-Olivier Harvey.

Gilles*, j'veux planter des arbres, par où j'commence? Par Richard Viger

Vous pensez faire la culture d'arbre à noix pour votre plaisir ou peut-être pour un commerce éventuel, ou simplement pour donner de la valeur à un terrain que vous avez? Alors le temps presse! Si je comprends bien, avec les arbres, c'est difficile de changer d'une façon significative certains paramètres de croissance. Ça prend du temps à pousser, un arbre, ou même un arbuste comme un noisetier, et peu importe l'utilisation de techniques servant à augmenter le rendement de croissance, le facteur temps n'est pas sous notre contrôle. Comme on dit, un bébé, ça prend neuf mois à naître d'une mère et pas un mois avec neuf mères.

Ceci dit, quelles sont mes options si je veux être plus productif en considérant toutes les contraintes? Comme dans la gestion de projet, il y a trois facteurs inter-reliés à considérer: les besoins, le temps et les ressources. Pour ce qui est des ressources: présentement je ne suis pas un entrepreneur, donc mes ressources vont être considérées comme fixes, car par choix, je ne fais pas d'effort initial à capitaliser un projet d'entreprise. Le facteur temps: au total, on peut gagner du temps en achetant des plus gros arbres ou en achetant plusieurs centaines ou milliers de pousses que l'on plante rapidement. Malheureusement, je ne suis pas un collet vert alors mes connaissances en agroforesterie, ou plus précisément en agrosylviculture, sont encore aujourd'hui très limitées. Je ne peux ou veux pas risquer de perdre une plantation entière en essayant de gagner trop de temps. Alors, pour moi le temps va prendre un cours plus naturel, si on peut dire. Que me reste-t-il? Les besoins: qu'est ce que je peux faire avec mon temps et mes ressources (une petite terre argileuse, des fins de semaine libres et environ 10,000\$ à investir initialement, sans compter le terrain)?

Je crois que j'ai besoin de planter des arbres et que le temps presse. Il y a trois ans déjà, au printemps 2006, j'ai acheté quelques dizaines de noisetiers hybrides à Joliette et une dizaine d'arbres à noix. J'ai planté les arbres dans mon champ ici et là

et, de peur de perdre les petites pousses de noisette, je les ai gardé chez moi à Gatineau dans mon jardin près de ma maison. Ils sont restés là un hiver et vers la fin du second été, en 2007, je les ai plantés dans mon champ à Notre-Dame-de-la-Salette. Au printemps 2008, j'ai constaté que mes noisetiers hybrides avaient survécu la transplantation et l'hiver. De plus, à cette période, j'ai acquis 15 pousses de noyer de Mandchourie (*Juglans mandshurica*) que j'ai gardé chez moi pour en prendre soin et pour pouvoir les transplanter à l'automne de la même année. Pour améliorer un bord de chemin et pour protéger des vents les noisetiers et les noyers j'ai aussi planté une cinquantaine de cèdres et une vingtaine de sapins dans le champ. Pour le plaisir de le faire et pour augmenter la valeur du terrain, j'ai planté une douzaine de plantes ornementales, deux chênes pour Gilles, quelques lilas, vignes, quelques arbres fruitiers et même en 2006 un magnolia qui est toujours en vie. En fin de saison 2008 on pouvait voir que toutes ces plantes prenaient des forces, mais à ce rythme-là je n'y arriverai jamais...

J'avoue qu'avec mes méthodes archaïques, je me tue les fins de semaine à tondre du foin sauvage de plus d'un mètre de haut avec une tondeuse de chez 'Canadian Tire' et à creuser à la pelle, au soleil ou dans la pluie, dans une tourbe de plus de 15cm d'épaisseur, et à détourber et planter à genoux des arbres à la mitaine dans une terre glaiseuse qui doit être amendée avec de la terre noire à jardin pour finalement arroser le tout avec un seau d'eau cueillie au ruisseau là-bas avec la vieille pompe manuelle. Après trois ans, j'ai réalisé que je devais adopter des méthodes et des outils plus industrialisés. J'ai conclu que ma capacité d'acheter des petits arbres est de loin supérieure à ma capacité d'en planter. J'ai finalement reconnu le besoin d'avoir des meilleurs outils plus musclés.

Au plein milieu de l'été 2008 je me suis mis à la recherche d'un tracteur sur l'Internet, et j'ai vite compris qu'un gros vieux tracteur pas cher et tout l'équipement nécessiteraient un abri sécuritaire, surtout sur une propriété non-habité, et même là, il y a des chasseurs qui tirent sur tout ce qu'ils

voient. Donc, je prévois que je devrais être capable d'amener avec moi le tracteur les fins de semaine seulement. Pour éviter d'avoir à acheter un camion, et une remorque de capacité industrielle, j'ai dû réviser mes plans à un petit tracteur comme ceux qui sont utilisés pour faire de l'horticulture et des aménagements paysagers. Mais ce genre d'équipement coûte très cher et le besoin d'avoir un camion et une remorque est encore là, mais à moins grande échelle. Tout de même j'ai constaté que la facture totale pour le tout serait trop élevée.

Je me suis résigné. J'ai décidé que je devais m'acheter un motoculteur que je peux facilement amener avec moi dans une petite remorque standard ou dans la boîte d'un petit camion ¼ de tonne. Mais à bien y penser, j'avais aussi besoin d'une meilleure machine pour couper les grandes herbes qui poussent dans le champ et contrôler aussi les broussailles qui y poussent depuis plusieurs années. Il serait utile et efficace de transformer ces broussailles sauvages en paillai pour mes arbres à noix ceci pour garder l'humidité et contrôler les herbes sauvages. De plus avec la quantité de neige que nous recevons l'hiver à Gatineau une souffleuse à neige ne serait pas du luxe! Après amples recherches, j'ai trouvé une solution efficace pour mes besoins qui tient compte de mes contraintes actuelles au niveau des ressources

financières pour ce projet à la noix qui va me permettre d'augmenter grandement ma capacité à planter des arbres et à gérer ce terrain.

La solution la plus économique, pratique, efficace et sécuritaire dans mon cas est d'utiliser un micro tracteur à deux roues du genre qu'on dirige en marchant derrière. Ces tracteurs ont différents attachements, produits par plusieurs compagnies qui vous permettent de briser et tourner la terre, couper la végétation sauvage, couper/déchiqeter les branches, et oui il y a même des souffleuses à neige et bien plus encore. Cet équipement professionnel jouit d'une espérance de vie de plus de 25 ans. Je peux me servir facilement de ce petit tracteur à mon terrain, chez moi à la maison ou pour faire des aménagements paysagers ici et là. Si vous êtes dans une situation semblable, alors il se pourrait que ce genre d'équipement fasse bien votre affaire. Cependant avant d'acheter quoique ce soit, il y a bien des considérations à prendre pour sélectionner le micro tracteur qui vous convient le mieux. Par exemple, vous avez à considérer le fabricant et le modèle, le genre et la grosseur du moteur, les options/configurations et ainsi que le genre et modèle d'attachement. La prochaine fois, je traiterai des critères de sélection que j'ai utilisés pour toute la machinerie que j'ai importée de chez <http://www.earthtoolsbcs.com/> au Kentucky (É.U.) dernièrement.

*Gilles Vigneault

Nouvelles brèves
Une proposition de logo nous est offert par M. Étienne Nault de St-Cléophas, au nord de Joliette. M. Nault est aménagiste-horticulteur et possède plusieurs arbres à noix. Une décision devrait être prise sous peu dans le choix du logo du club.
Cet automne, M. Maurice Dumontier de Berthierville a récolté près de 10 x 5 gallons de noix de noyer cendré et 19 poches de 60 lb de noix de noyer noir. Ils ont (à Lafeuillée) passé près de 2 h. au nettoyage des noix de noyer noir avec un outil que l'on appelle " <i>Hullernut</i> ", un model mécanisé dont Jean-Marie Brodeur de St-Césaire Qc. en est le créateur. Malgré l'efficacité de l'appareil, il va sans dire que les noix de noyer noir sont laborieuses à nettoyer. Par la suite, le séchage est facile et rapide cependant. Le délice de ces amandes vaut le labeur encouru et sont sans égal fraîchement écalées. M. Dumontier possède 175 noyers noirs dont 60 % sont en production et 50 noyers cendrés dont 35% sont en production.
Pierre Morissette professeur en foresterie à Chicoutimi et propriétaire d'un domaine où une quantité impressionnante d'espèces arboricoles y sont cultivées, a l'opportunité de récolter un

des rares noyer de Mandchourie (nous le croyons fortement) situé dans cette région du Québec. L'arbre est âgé d'une quarantaine d'années et produit assez régulièrement des noix assez lisses de moyenne grosseur. Les noix ne sont pas considérées comme de qualité comparable à celles du noyer du Japon par exemple mais pour cette région (en principe zone 3b), l'espèce y est bien adaptée. Cette source de noix est à considérer pour les cultures en régions rigoureuses ou pour ceux qui s'intéressent à cette espèce peu commune.

En 2008 une page web donnant la description du Club des Producteurs de Noix Comestibles du Québec est maintenant lancée sur le net. Vous la trouverez pour l'instant hébergée sur mon site : www.lafeuillee.com/informations/cpncq.htm Si vous avez des commentaires et suggestions à y proposer, veuillez nous les faire connaître.

UNE CULTURE DE NOIX POSSIBLE DANS NOTRE BELLE PROVINCE

par Jacques Blais et Diane Pageau

Débutons cette info lettre avec Les Amandes du Québec propriété de Jacques Blais et de Diane Pageau de Joly dans Lotbinière. (site web en construction)

Technicien de formation j'ai œuvré plus de 25 ans dans le domaine forestier comme président fondateur du groupement agro-forestier de Lotbinière-Mégantic, surintendant au centre de production de plants forestier du Québec et contremaître à l'université Laval en charge de l'entretien préventif des pavillons et complexes de serres.

J'ai toujours eu comme passe-temps un fort intérêt pour l'expérimentation et la culture de noix. À la fin des années 50, j'ai même transplanté, fertilisé et taillé des noisetiers pris à l'état sauvage (*Corylus cornuta* et *C. americana*) lesquels ont donné un bon rendement en fruits.

D'un commun accord avec ma conjointe Diane expérimentée dans la culture des petits fruits, nous avons développé notre passion pour la nature et l'agriculture. Notre entreprise (Les Amandes du Québec) fondée en (1991) a démarré officiellement sa production au printemps 2008 au 1576 4^e rang Ouest à Joly près de Québec. Nous nous spécialisons dans la culture de noix, amandes, noisettes et bleuets.

Actuellement nos plants de noisetiers et noyers proviennent de Ontario et de Joly mais nous travaillons étroitement avec la Pépinière Lafeuillée (Bernard Contré) pour produire nos futurs plants mieux adaptés à notre climat.

Nous comptons produire (9) variétés de noix. Nous possédons actuellement (3) champs de (100) plants chacun qui ont donnés leur première production cet automne et nous prévoyons planter (300) autres plants de noisetiers hybrides au printemps 2009 notre objectif est de (3000) noisetiers en production.

Pour la mise en marché nous souhaitons vendre à l'état frais, en écaillés et dans un contenant pratique. Nous importons aussi des noix des Etats-Unis et de l'Ontario encore méconnues ici comme les noix du noyer noir et celles du noyer de cœur (*Juglans ailantifolia* var. *cordiformis*). Nous décortiquons nous-même ces noix pour une meilleure fraîcheur. Les noix du noyer noir sont à faire connaître d'avantage chez-nous et sont idéales pour diverses recettes culinaires car elles rehaussent le goût. Plus douces, les noix du noyer de cœur (aussi appelé noyer du Japon) ont un goût très similaire à celles du noyer cendré, espèce bien connues de plusieurs personnes. Nous visons la vente en circuits courts auprès des marchés publics et les épiceries fines ainsi que la vente à la ferme, aux foires agricoles et auprès des traiteurs et restaurateurs avec des mets régionaux.

En collaboration avec le Club des Producteurs de Noix du Québec nous comptons mettre la province de Québec sur le marché des noix et prendre notre part du marché au Québec en se qui concerne les noix mentionnées plus haut que l'on peut cultiver.

Jacques Blais

Quoi faire avec les noix cette automne ?

Selon que vous désirez faire des semis d'arbres ou vouloir les consommer, deux options sont possibles:

Avant tout, il est fortement conseillé de les nettoyer de leurs enveloppes (noisetier, châtaignier) ou brous (noyer, caryer) car des larves d'insectes sont souvent présentes. Quoique ce travail quelque peu salissant avec les noyers, (les brous dégagent un juglon d'où l'on extrait une teinture), le volume des noix en est réduit et les noix séchent mieux. La mouche du noyer (*Rhagoletis spp.*) pond ses oeufs dans les brous des noyers; cendré, buartnut et noir et les larves y sortent après que les noix sont tombées au sol. Bien que cet insecte attaque que le brou et n'affecte pas l'amande de la noix, il n'y a pas lieu de laisser les larves s'enfouir dans le sol à l'automne pour leur cycle saisonnier. Laissez les noix

quelques jours dans des sacs au frais ce qui permettra aux larves de sortir des brous et périr d'eux même par asphyxie ou par le froid qui aura tôt fait de détruire les larves alors fragiles à cette période. Pour les caryers à noix douces, il est préférable de séparer de leurs brous (ils se détachent en morceaux assez bien en présence de chaleur ou d'humidité). Plusieurs personnes laissent les brous des noix du noyer cendré se sécher d'eux-mêmes avec le séchage. Le brou mince s'effrite assez bien par la suite avant le cassage pour la consommation, le goût ne semble pas être altéré. Les noix de noyer noir doivent être nettoyées assez rapidement pour ne pas changer la saveur des amandes. Quant les brous jaunissent, ils sont faciles à détacher. Une fois nettoyées, les noix seront soit séchées ou semées directement l'automne à une profondeur avoisinant leur taille, ce qui signifie environ 3 cm pour les grosses noix. Si vous ne décidez pas de semer l'automne et préférer le printemps, enteposez-les dans des sacs ou

poches avec autant de sable quelque peu humide que de noix. Les noisettes demandent assez d'humidité tandis qu'à l'extrême, les châtaignes, glands et marrons très peu. Les sacs sont alors enterrés dans une terre meuble à au moins 30 cm de profondeur. Tôt au printemps sortez les sacs, aérer et semer de la même façon. Les noix rondes des espèces doivent être le plus possible couchées à plat. Les noix destinées à la consommation sont mises dans des lieux chauds et secs le plus possible. Nettoyées, elles sècheront plus vite et prêtes dans un mois. Une fois séchées, elles peuvent s'enteposées dans une remise et les grands froids les garderont disponible à l'écaillage au fur et à mesure des besoins. N'oubliez pas que les noix séchées ne serviront plus à des fins de semences d'arbres. De plus, une période de froid (0-4°C) d'au moins 3 mois est requise pour la plupart des noix pour leurs permettre de germer au printemps (stratification).

Une dégustation éclairante! Par Yvan Perreault

Le 18 mai 2008 avait lieu, à notre verger d'arbres à noix de Saint-Ambroise-de-Kildare (dans la région de Lanaudière), une dégustation de huit variétés cultivées de noix de noyers noirs et de la noix de noyer noir indigène, récoltée localement. L'objectif de cette dégustation était d'identifier le potentiel commercial de certains cultivars, afin de nous guider dans nos prochains choix de cultivars à greffer, dans ce qui sera plus tard notre grand verger modèle. Il existe en effet plus d'une

centaine de cultivars de noyers noirs, sélectionnés entre autres pour la taille de la noix, la quantité de chair, la facilité de cassage, la productivité annuelle par arbre et le profil de mûrissement. La dégustation nous a permis de constater que la différence entre une noix de cultivar et une noix provenant d'un arbre indigène est marquante: la quantité de chair, la consistance de forme, la facilité de cassage et d'extraction sont de loin supérieures. Il nous est apparu évident qu'une production commerciale de noix de noyers noirs doit s'appuyer sur le greffage de cultivars sélectionnés, tout

comme cela se fait dans la production de Noix de Grenoble en Californie et en France. Une surprise nous est apparue lors de la comparaison entre les noix de cultivars et ceux d'un arbre indigène: **les noix indigènes étaient préférées** aux noix de cultivars, bien que leur faible quantité de chair et la difficulté à l'extraire sont deux raisons qui nous font écarter la possibilité de l'utiliser en tant que ressource commerciale. Plusieurs hypothèses devront être vérifiées pour comprendre cette différence de goût, en particulier le traitement post-récolte (nettoyage, séchage), le mûrissement et l'effet du

climat. Les noix indigènes avaient été laissées dans leur brou pendant quatre mois, comparativement aux noix de cultivars du Missouri, qui avaient été nettoyées de leur brou immédiatement suivant la récolte pour éviter une coloration foncée de la chair et qui aurait été induite par la dégradation du brou. De plus, pour chaque variété de noix cultivées (Football, Scrimger, Drake, Sparrow, Brown Nugget, Tomboy-Sparks, Stabler et Jackson),

il était difficile d'observer une constance de goût, ce qui vient renforcer l'idée que le traitement post-récolte, en particulier le séchage, est un facteur déterminant en ce qui regarde sa qualité et l'appréciation que peut en faire chaque amateur.

Les informations recueillies lors de cette dégustation nous confirment, en bout de ligne, le potentiel commercial indéniable de la noix du noyer noir au

Québec. La route sera longue et peut-être ardue : patience, persévérance, adaptabilité seront des qualités essentielles à notre réussite. Nous remercions d'avance ceux et celles qui accompagneront notre démarche! Vous pouvez me rejoindre au 514-893-2089 pour toutes questions. Il me fera plaisir de partager notre enthousiasme pour une culture nouvelle et passionnante!

Section identification

Différences évidentes ou subtiles entre le noyer cendré et ses hybrides appelés <Buarntut>

Bien que le déclin des gros noyers cendrés semble évident (opinion partagée par plusieurs), les noyers hybrides que l'on nomme <Buarntut> semblent de plus en plus répandus sur notre territoire. Les plus anciennes publications de la Northern Nut Growers Association (NNGA) mentionnent des croisements <découverts ou créés> par George Corsan et J.U. Gellatly pour n'en nommer que deux. Bien avant eux, Luther Burbank horticulteur-hybrideur résidant en Californie est un des pionniers à introduire des noix du noyer du Japon (qui inclut le heartnut) dans la 2^e partie du 19^e siècle. Plus récemment, dans les années 60-70, des pépiniéristes ontariens comme; McCornell Nursery (Sears) et Keith Somer tree, W.H. Perron au Québec ont distribué des noyers hybrides à travers le pays. Introduits au Québec depuis plus d'un siècle, deux gros spécimens centenaires situés aux abords du Rang de la Montagne au pied du Mont Yamaska près de St-Paul d'Abbotsford ont ensemencé leurs noix colonisant un large secteur dont les villes comme Rougemont, St-Césaire qui comptent plusieurs noyers matures. Plusieurs autres villages aux alentours doivent en posséder également. Le croisement du noyer cendré avec celui du Japon semble le plus souvent accidentel, ils sont très compatibles et les deux espèces s'hybrident facilement. Comme les noix de la première génération sont à l'image de la mère (celle qui porte les fruits), les noix issues de croisement produisent des arbres aux caractères très variables. Tantôt semblable au noyer cendré, tantôt proche du noyer du Japon et un bon % intermédiaire entre les deux (photo 5). Un spécimen plus gros encore à Aylmer, Qc. (photo 2) répertorié par la EcSong d'Ottawa produit des noix même avec un âge avancé. L'origine de ce noyer reste un mystère car l'introduction des premiers noyers du Japon en Amérique remonterait à partir de 1850 ! Des croisements ont certainement eu lieu il y a plus d'un siècle.

Différence entre les deux espèces : voici des différences que vous découvrirez en observant ces deux noyers.

Noyer cendré : Rameaux de taille moyenne, souvent pubescent. Arbre de croissance moyenne et de taille moyenne. La dormance commence souvent au début septembre (jaunissement des feuilles) où les noix sont mûres. Les brous minces adhérents sont très collants en grappe de deux ou trois et rarement quatre (photo 3).

Buarntut : Tous les caractères sont amplifiés en comparaison au noyer cendré; feuille plus longue (photo 6), grappe de noix souvent composée de quatre à huit noix et parfois plus (certains ont une à deux noix aussi) qui tombent 2 à 3 semaines plus tard. La dormance est beaucoup plus tard (octobre). La croissance est plus rapide et l'hybride atteint de grande taille. En général les brous collent très peu lorsque mûrs et sont plus épais, ils se détachent assez bien de la noix (photo 4). Les formes des noix sont très variables d'un arbre à l'autre (photo 7).



(photo 1) Grosseur des rameaux en dormance



(Photo 2) Le plus gros noyer (*Buartnut*) au Québec (club de golf d'Aylmer) plus que centenaire



Photo 3 Noyer cendré (grappe 2 à 4 noix)



Photo 4 Buartnut (grappe 4 à 8 noix en moyenne)



Photo 5 . 2 Buartnuts à St-Césaire (type opposé) Selon le propriétaire Jean-Marie Brodeur, les petites noix du type 1 sont plus faciles à casser ou à extraire l'amande que celle ressemblant au noyer cendré (type 2).



Photo 6. Noyer cendré et Buartnut



Photo 7. 3 cultivars de Buartnut comparés à un Heartnut.

À la Pépinière Lafeuillée en 2008, plusieurs noix (semences) obtenues à l'automne 2007 ont été semées ce printemps et un haut % de réussite a été au rendez-vous. En premier, des noix de caryer ovale et noyer noir ont été ramassées surtout dans l'est de l'Ontario où ils sont plus abondantes mais aussi dans la région de Oka. Il est surprenant de voir la grande différence de taille ou maturation des noix de noyer noir dans le corridor (Cornwall-Kingston) et sûrement les provenances de ces arbres doivent être différentes car étant plantées ou en partie naturalisées. Certains propriétaires confirment que les noix plantés (maintenant les arbres ont plus de 60 ans) provenaient du sud de l'Ontario. Plusieurs de ces noyers produisent de très grosses noix, ce qui va de paire avec une maturation tardive (à partir de la mi-octobre). Les noix des caryers ont peu de variance et sont plutôt petites si on les compare aux cultivars de caryers cultivés. Plusieurs chênes à glands doux et des hybrides à Lafeuillée sont maintenant assez âgés et produisent assez de glands. Les gaies bleus ont en partie dévastés les arbres en 2007 et il faut cueillir bien avant la date de maturation. Le chêne blanc (*Q. alba*) est un favori des ces derniers car en dépit de la production abondante de notre plus gros chêne blanc (aussi abondant en 2008), aucun gland n'a été possible d'être récolté. Contrairement à l'année 2006, l'année 2007 a été une mauvaise année pour la production de noisettes et peu de fruits ont été possible de produire. L'année 2008 est très bonne pour les *cornuta* et *americana* et passable pour les hybrides. Avec une meilleure régie de culture (taille, fertilisation, contrôle des prédateurs) il sera possible d'équilibrer la régularité d'année en année.

Des noix de sélection ont été achetées de producteurs spécialisés du Nebraska. En autre; des noix de noyer noir du cultivar Sparks 127, variété prometteuse pour la minceur de sa coquille (ressemble à Emma Kay) et sa maturation hâtive. La germination au printemps a été un succès (près de 100%) . Dès leur réception à la fin de l'automne, les noix ont été stratifiées et mises dans des sacs avec 50 % de sable humide. Également du Nebraska, des noix de caryer ovale et lacinié provenant de cultivars ont germé avec succès. Les noix Spacks 127 ne sont pas plus grosses que les noix que nous trouvons au Québec cependant leur % amande/coquille est de près de 35%. Par contre les caryers ovales sont 2 à 3 fois la taille de celles des caryers du Québec ou de l'est de l'Ontario. Des noisettes hybrides expérimentales venant du New Jersey (des expérimentations du Biologiste Tom Molnar) ont été obtenue pour la première fois. Plusieurs de ses semences revêtent une colorie bourgogne provenant des noisetiers pollinisateurs de ses plantations (probablement des hybrides en relation avec le cultivar *Corylus maxima purpurea*). Quoique sans garanti, ce matériel génétique est réputé pour avoir une très bonne résistance à la brûlure du noisetier de l'Est. Quelques 50 pins de Corée ont été achetés via Gulio Neri en provenance de la pépinière américaine Lawyers Nursery . Les pins sont de bonne taille et calibre (20-30 cm). Ils ont été mis en pot avec un terreau consisté de 50 % de terre d'humus d'aiguilles de pin blanc. Par la suite, ils ont été gardé un mois à l'ombre avec un bon taux d'humidité pour limité au maximum leur dessèchement par le soleil et permettre leur acclimatation. La quasi totalité des pins de Corée montrent à la fin juin un très bon état de santé. Quelques-uns semblent avoir des bourgeons terminaux encore secs à cette date (fin juin). Ils seront gardé encore à la mi-ombre toute l'été.

La saison 2008 est très bonne pour la production de noisettes principalement les coudriers, les américains et quelques hybrides. Les hybrides rustiques appelés chez nous <Lafeuillée> sont les même sources que Ernie Grimo mentionne dans son catalogue comme : < *heterophylla* > (cet hybride semble plutôt être un *C. americana* x *avellana*). Environ une vingtaine de différents hybrides âgés de 8 à 20 ans mettent à fruits en 2008 . Cette source d'hybride que l'on peut classé < extra rustique> met aussi à fruit tôt en saison, soit vers de la fin août au début septembre ce qui convient très bien pour notre saison estivale. M. Grimo certifie 2 sélections résistantes à la brûlure et de bonne qualité fruitière. Si cela s'avère vrai, une tentative de les multiplier in-vitro serait une avenue à prendre pour la production à plus grande échelle et la demande croissante qui existe maintenant. Faute de temps malheureusement, très peu de marcottage ont été fait sur les meilleurs individus à Lafeuillée, cette tentative sera remise en 2009. Les <Buartnuts> poussent en général très bien en dépit du sol un peu trop acide et sablonneux de notre lieu. En Montérégie ou chez les Jardins d'Osiris à St-Thomas de Joliette, ces même noyers donnent de fort bons résultats la plupart du temps. Le manque de circulation d'air permet la présence et activité nuisible des charançons du noyer cendré que préfèrent attaquer les jeunes poussés de croissance des *Heartnuts* et *buartnuts* puis les cendrés dans un ordre décroissant. À cause de tous ces facteurs, la productivité est beaucoup moindre. Les noyers noirs se souffrent pas de ce problème.

Projet de greffage de noyers pour le printemps 2009

Depuis longtemps que je pense à cela, le printemps prochain des noyers noirs de 2 ans (porte-greffe) et des rameaux (greffon) de noyers hybrides et du Japon (*heartnut*) seront utilisés pour la greffe. Un accord avec Guy Jacqmin, spécialiste en greffage de chênes et autres espèces difficiles, est mis en œuvre pour ce projet. La quantité reste à voir car plusieurs étapes sont à prévoir comme la quantité de greffons qui se récoltent en mars, les porte-greffes en bon état et des pots adéquats. Après la greffe, les arbres sont laissés à des T° élevées pour au moins 2 semaines et par la suite, en serre quelque temps pour une bonne croissance. Depuis 10 ans que je pense à cela mais le << *Rush* >> du printemps ne me le permettait pas. Il faut aussi de bonnes installations de serre pour des résultats optimaux.

FORMULAIRE D'ADHÉSION

Je désire être membre du Club des Producteurs de Noix Comestibles du Québec pour l'année 2009

Nom de l'entreprise : _____

Nom du correspondant : _____

Adresse : _____

Tél. _____ Courriel (important) _____

Coût : \$22. paiement fait à : CPNCQ

Envoyé à : Giulio Neri Secrétaire-Trésorier, 1551 chemin St-George, St-Télesphore, Qc., J0P 1Y0

Cell. 514 978-0292

À photocopier

Offre de formation

Pour tout ceux intéressés à suivre une formation de base sur les arbres à noix comestibles, le CPNCQ et les Collectifs Régionaux en Formation Agricole vous en donnent l'opportunité. Cette formation ***d'un jour*** donnée dans toutes les régions du Québec, fait un survol des arbres producteurs de ***noix comestibles pour le Québec***.

Pour plus d'information sur les coûts et les dates de formation cliquer sur le lien :

<http://www.formationagricole.com> Ensuite, choisissez votre Région