



CPNCQ

Club des Producteurs de Noix Comestibles du Québec

Éditeur : Bernard Contré

no 3, Printemps 2009

Dans cette lettre:

Mot du Président

Le climat et météo en 2008-2009

Noisettes Bio en Turquie

Le club à maintenant une charte

Nouvelle adresse du site web

Activités en 2009

Le noyer cendré

Le premier verger modèle *par Yvan Perreault*

Nouvelles brèves

Section identification, marronnier et châtaigniers

Model d'espacement de plantation

Cour en 2008-2009, *Giulio Neri*

Adhésion

Mot du président

La lettre aux membres est destinée à répondre le mieux possible aux questions et aux besoins en informations que les membres désirent recevoir. Je vous incite donc à communiquer avec moi si vous pensez qu'il serait utile pour vous que certains sujets d'articles soient élaborés dans les prochaines parutions : descriptions d'espèces et de variétés, méthodes de cultures particulières ou autres points qui concernent les noix, ceci me permettra de mieux cibler les besoins des membres. L'année 2009 s'annonce prometteuse pour les activités diverses concernant les noix et leur culture. À mesure que le temps avance, plusieurs bonnes nouvelles sur la culture du noisetier (par exemple) se font connaître et l'enthousiasme ne manque pas vis-à-vis cette nouvelle sorte de culture : des essais in vitro, entre autres, se poursuivront ce printemps dans le but de répondre à la forte demande de noisetiers hybrides de haute qualité. Dans la lettre présente, vous trouverez les activités qui sont pratiquées en divers endroits comme en France où la culture de noix bio est chose courante. Comme à l'habitude, je vous présente aussi une section identification, des nouvelles brèves, des rapports d'activités de membres et les sorties pour 2009. *Le climat se réchauffe, nous dit-on? Mais pas la météo. Bonne saison de noix à tous!*

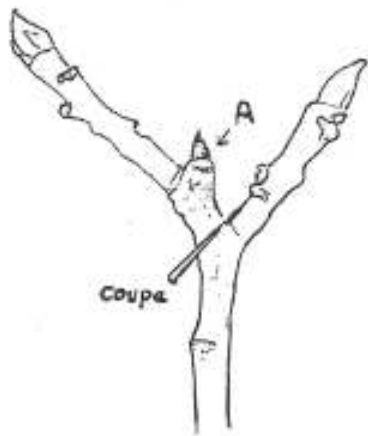
Bernard Contré

=====

Climat et météo de l'hiver 2008-2009

À l'instar de l'hiver précédent, l'abondance de neige au début de l'hiver, avant les grands froids, a permis une bonne protection de la surface du sol et du système racinaire des jeunes végétaux dans la majorité des régions de la province. Ni verglas et neige collante n'ont causé de dégâts comme c'est fréquent dans nos régions. À la mi-janvier, nous avons tous eu une période de froid intense (voir le tableau) qui, en principe, cause des blessures allant de légères à sévères chez les végétaux en culture. La plupart des arbres à noix portent leurs bourgeons femelles en dormance dans les extrémités des rameaux et sont susceptibles de périr lors des grands froids. Nous parlons ici des espèces comme les noyers noir, japonais, Buartnut, Carpates, les noisetiers hybrides, les châtaigniers et les pacaniers en particulier. Très souvent il n'y a que peu de dégâts, et les bourgeons latéraux prennent la relève sans toutefois fructifier. Si les dégâts sont plus sévères, des rameaux entiers meurent, des bourgeons vivant plus bas émergent pour la relève. Soyez attentifs aux débourrements de vos arbres à la fin du printemps pour observer quels arbres sont complètement ou partiellement rustiques dans votre région en rapport avec les minimums de T° que vous avez enregistrés. Une taille de correction s'ajoute à l'entretien routinier du printemps si des bourgeons terminaux ou rameaux ont gelé (voir le dessin).

Les pluies que nous avons eues en mars ont pour effet de durcir la couche de neige qui en fondant, brise très souvent les jeunes arbres de moins de 1m. Plus la couche de neige est abondante et plus une pression vers le bas se fait en cassant branches latérales ou même l'axe, viorne, noisetier, gadelier en autres sont susceptibles. Des tailles doivent leur être appliquées au besoin.



bourgeon mort par le gel, 2 nouveaux rameaux ont pris la relève lors de la poussée de croissance au printemps. Un seul doit être gardé (taille de juin). Pour ceux qui désirent un exposé complet sur la taille du noyer noir, le site anglophone : <http://www.ces.purdue.edu/extmedia/FNR/FNR-76.html> de l'université Purdue (É.U) montre plusieurs photos qui aident à la compréhension.

Minimums records de l'hiver 2008-2009 pour la semaine du 14 au 17 janvier (ne tient pas compte des points de rosée).

T°	date	Janvier 14	15	16	17
Ville					
Lafeuillée (St-C. Borr.)		-26°	-36°	-38°	-35°
Joliette			-34°	-36°	
L'Assomption			-34°	-36°	-32°
Montréal (aéroport)			-27°	-26°	-24°
Varenne					-28°
St-Jude			-33°		
Québec			-32°	-34°	-25°
St-Hubert				-29°	-25°
Mont-Joli			-25°	-26°	-26°
Bagotville			-32°	-37°	
Ontario					
Toronto				-18°	
Ste-Catherine				-17°	
London				-21°	
Kingston				-27°	
Cornwall				-30°	
Ottawa				-30°	

Vous remarquerez une nette différence de T° des régions de Montréal ou Rimouski (station Mont-Joli) d'où les minimums oscillent entre -24° et -27°C tandis que les froids ont été beaucoup plus intenses dans les autres régions. La relation est similaire entre le sud et l'est de l'Ontario. Cela nous aide à comprendre le net avantage des minimums de T° de la région plus au sud de Toronto et de toutes les autres qui jouissent de la présence

d'une masse hydraulique qui atténue les extrêmes. Bien que ces données constituent un élément parmi plusieurs facteurs à considérer pour le choix du lieu de culture, les minimums de T° sont cependant des plus déterminants dans le calcul complexe des zones de rusticité que nous connaissons bien. En zone 5b, les minimums ne doivent pas descendre en dessous de -25° environ, en zone 5a, -30°, en zone 4b, -35°, etc. Un second facteur des plus impératif est la quantité de chaleur accumulée (unités thermiques) durant la saison de croissance. Par les observations, le besoin qu'ont les espèces et variétés ligneuses de préparer leur bois de l'année pour se lignifier est lié intimement avec les UT d'une région. Certaines espèces introduites ont besoin de peu d'UT, comme le marronnier de l'Ohio qui est hâtif au printemps; il est de ce fait mieux préparé aux premiers gels automnaux. Le noyer noir et le pacanier démarrent tard au printemps et en demandent plus, ils ont besoin de beaucoup de chaleur à l'automne pour faire mûrir leurs fruits. L'image 2 montre les UT de quelques régions du Québec en 2007 et 2008. Vous remarquerez la grande différence entre Rimouski et les villes de la Montérégie dont les records de T° minimums ont pourtant été plus sévères en 2009. Nous pouvons considérer que la chaleur est nécessaire pour préparer une espèce végétale à résister au froid intense. Le tableau précédent montre quelques villes du Québec avec les UT (concernant le maïs, basé sur 5°C et +).

Ville	2007	2008
Amqui	2,235	2350
Jonquière	2,595	2548
Île D'Orléans	2,749	2775
L'Assomption	3,139	3125
St-Hyacinthe	3,274	3135

=====

Turquie , Abricots secs et noisettes

(Article provenant de la revue française Sat'Info publié par Satoriz dont nous avons l'aimable autorisation , consulter www.satoriz.fr)

Abricots et noisettes poussent en France. Pourtant, si l'on excepte une petite production de noisettes corses et quelques tentatives séculaires de séchages d'abricots en Provence*, on peut considérer que ces fruits sont cultivés ailleurs dès lors qu'ils sont destinés à être séchés.

Cet ailleurs est essentiellement turc. Grand spécialiste des fruits secs, la Turquie a aussi été pionnière dans le domaine du bio grâce à des projets initiés par des intervenants allemands ou français qui ont largement contribué à propager le savoir et l'exigence indispensables à cette pratique. Respect.

Mais l'entreprise qui retient notre attention aujourd'hui est d'un autre type. Il s'agit d'une société exclusivement turque qui porte le nom de son fondateur, Isik. Un nom de famille qui signifie également « lumière ». Celle du soleil, celle de l'inspiration, de l'espoir. Et c'est bien ainsi que nous l'avons vue. Avec la satisfaction d'observer des hommes et des femmes accomplir leur destin de manière autonome, sans tutelle étrangère.

Tous les fruits secs turcs vendus à la marque « Secret d'énergie » sont produits par Isik.

* On en séchait pour la tradition des treize desserts.

Les noisettes d'Akça Koca

Voilà une culture dont on n'avait pas trop idée... Et pourtant, il s'en consomme, des noisettes ! À croquer, mais aussi sous forme de praliné, et plus encore intégrées dans les pâtes à tartiner chocolatées, le grand classique international. Ces noisettes, il en pousse dans votre jardin, un peu, au bord des lacs, souvent, en Sicile, pas mal, en Azerbaïdjan et

Géorgie, paraît-il, et en Turquie beaucoup, et même plus que ça ! La Turquie est en effet premier producteur mondial haut la main, grâce aux incroyables surfaces qu'elle consacre à sa culture, au nord du pays. Le climat s'y prête à merveille, relativement chaud sur des flancs vallonnés qui condensent et récupèrent l'humidité de la proche Mer Noire.



Nous voici sur place, à Akça Koca. Cette petite ville donne son nom à une des trois variétés de noisettes turques. Des trois, l'Akça Koca est la moins grasse. Ce sont des familles qui la cultivent, sur de modestes parcelles. Autant vous le dire tout de suite, on ne comprenait pas vraiment ce que pouvaient apporter les techniques du bio à une culture qu'on imaginait allant de soi. Le fait est qu'elle ne semble pas être très difficile. À peine la noisette est-elle visitée par une larve qui la rend véreuse, celle du balanin. Pourtant... Pour éliminer ce parasite, les producteurs conventionnels utilisent l'artillerie lourde en ayant recours à l'endosulfane, un pesticide organochloré interdit en de nombreux pays tant il est nuisible et dangereux... Comment procède-t-on en bio ? Les cultivateurs ont trouvé la parade en vaporisant une simple macération d'origan, et ça marche. À part le balanin, tout le monde est content... À tel point que les personnes que nous avons interrogées ne savent même plus très bien pourquoi elles utilisaient autrefois des produits chimiques... En bas du coteau, la rivière revit.

On ne peut qu'être enthousiasmé par cette nouvelle, par cette pratique, par cette visite. Mais on est tout autant retourné par le gâchis environnemental, sanitaire et financier qui se rappelle à nous, ici plus qu'ailleurs : comment ces gens pauvres ont-ils pu se faire bernier au point d'acheter et d'utiliser massivement de terribles produits toxiques, alors qu'il est si facile de s'en passer ? Pourquoi la majorité des cultivateurs persiste-t-elle à produire la noisette en conventionnel, alors que les récoltes en bio se valorisent à un prix supérieur ? Comment peut-on le comprendre, sachant que les rendements en bio sont aujourd'hui meilleurs qu'avec ce que permettent ces misérables insecticides et engrais ? !!! C'est la tragique histoire de la chimie et du terrifiant génie criminel de ses commerciaux. Allez savoir pourquoi l'envie de rigoler nous a soudain quittés, comme ça, sur une parcelle de noisetiers au bord de la Mer Noire...

Allez, on s'en remet à la technique pour nous divertir. Pas plus que de notions agricoles nous n'avions d'idées de la manière dont on procède pour casser



les noisettes. Visite de l'usine, propre comme un sou neuf. On nous montre tout : les lieux où on stocke les fruits, la calibreuse et la machine qui brise les coques pour libérer l'amandon. Bel outil... Mais c'est comment, dedans ? Qui les casse, ces noisettes ? Une armée de petits marteaux ? On nous explique, mais il y a tellement de bruit... Et notre pratique du turc est encore imparfaite. L'opérateur présent nous gratifie alors d'un geste très bon esprit : il ouvre la machine. Le temps d'un flash pour la photo et on se retrouve bombardé de brisures de coques et de noisettes... En sont responsables deux meules de pierre qui tournent en sens inverse, séparées par un espace qui varie en fonction du calibre du fruit. La coque ne résiste pas à l'abrasion et vole en éclats, projetée en même temps que l'amandon qui lui, reste intact. Pigé ! L'homme referme ce qui doit l'être. Vif serrage de paluches en guise de remerciement, ce qui est très malin de notre part, vu qu'il y a

toujours autant de bruit et qu'on ne parle toujours pas mieux le turc... Pour lui, le plus dur est à venir, le nettoyage s'annonçant long et fastidieux. Pour nous, la photo est réussie. Youpi ? Allez, Youpi !

Bilan de notre visite au pays des noisettes : le bio est une alternative à la bêtise, mais l'omniprésence de la culture conventionnelle reste perturbante. Allez, pas d'états d'âme avec les petits états d'âme, tout va bien... puisqu'on avance. Demain, départ pour la capitale mondiale de l'abricot. Ça existe, ça ?

Charte du club

Le CA a eu une importante réunion dans la journée du 14 février 2009 et plusieurs objectifs ont été discutés. Nous en sommes presque à finaliser une charte des règles avec lesquelles le club et ses élus seront en mesure de se guider tout au long de ses activités. Comme tout organisme à but non lucratif, la charte que nous allons proposer comporte des règles à suivre afin de nous diriger vers une seule mission qui est définie dans les objectifs du club. Elle sera soumise aux votes des membres et devra être acceptée dans une proportion de 66%, par la suite, des amendements pourront être ajoutés selon l'évolution des besoins et seront soumis de la même façon aux membres par le biais des lettres ou communications que vous recevrez. Je vous demande en tant que président de prendre connaissance de cette charte et de nous retourner votre vote (répondre par **oui**, **non** ou **je m'abstiens**).

CA du CPNCQ

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
Secteur Estrie : Donald Ouellette
Secteur Lotbinière : Jacques Blais, Diane Pageau
Secteur Lanaudière : Yvan Perreault
Secteur Saguenay : Pierre Morissette

=====

Le site web du club

Nous remercions Alain Perreault qui s'est chargé en 2009 de la gestion du site web. En visitant le nouveau site, vous remarquerez une conception nouvelle et agréable. Le site porte le nom de : www.noixduquebec.org . Le but des pages web est d'informer (jusqu'à un certain point) les nouveaux venus qui s'interrogent sur la possibilité de cultiver des noix au Québec en leur donnant des notions de base. Plus avant à l'intérieur du site, un accès à d'autres fonctions utiles sera rendu possible. Une banque de photos sera aussi disponible sur le site.

=====

Activités en 2009

Deux sorties pour les membres sont prévues : dimanche le 7 juin, nous avons la possibilité de visiter une plantation de 175 noyers noirs et 50 noyers cendrés. Plusieurs de ces arbres sont en production depuis plusieurs années et les plus âgés ont 40 ans. M. Dumontier, membre du CPNCQ, possède cette culture dans la région de Berthierville. Il n'y a pas de service hygiénique et le nombre de participant est limité. Les membres sont favorisés en premier et doivent réserver d'abord. Vous devez communiquer avec Bernard Contré pour vous inscrire, connaître le chemin pour vous y rendre et autres détails. Par tél. : 450-759-5458 ou par courriel : lafeuillee@intermonde.net.

La deuxième sortie se fera à l'Arboretum Morgan, à l'extrémité ouest de l'île de Montréal. Cette érablière à caryer compte une multitude d'arbres matures plantés depuis les années 50. Beaucoup d'arbres à noix y sont en collection, en particulier des pins de Corée, des chênes et des noyers noirs (300). Prévoir de bonnes chaussures, de l'eau, une collation et quelques kms de marche! Les chiens en laisse sont permis. La date prévue est le dimanche 16 août à 11 am. Visitez le site : www.morganarboretum.org . Le coût d'entrée est de \$5 par personne. Prière de m'envoyer vos noms, le nombre de participants n'est pas limité. L'itinéraire pour vous y rendre vous sera transmis.

L'assemblée annuelle est prévue pour la mi-novembre, soit le 14. Tous les membres sont bienvenus pour cette journée où vous pourriez rencontrer l'exécutif et faire des échanges d'expériences. Des noix seront au rendez-vous, fraîches et pour consommer. La journée commence à 9h. am et se termine vers 4h. pm.



Noyer cendré



Photo 1 **Tronc sain**



Photo 2 **Noix infectée**



Photo 3 **Brûlure de l'écorce**

En 2008, quelques conférences sur l'état du noyer cendré au Québec ont été présentées dans l'espoir d'informer mieux les propriétaires de boisés. Celle qui a présentée le 20 novembre 2008 par les ingénieurs Patrick Lupien et Pierre Desrochers, qui ont donné des exposés sur l'état de santé du noyer cendré et des recommandations aux propriétaires forestiers, visait à mieux aménager l'espèce et sa sauvegarde. Voici un résumé de leurs points importants et des connaissances antérieures. L'observation du chancre du noyer cendré (*Sorococcus clavigignenti-Juglandacearum*) serait d'origine exotique et assez récemment introduit en Amérique du Nord (au Québec vers 1990). Sans certitude, on pense que la maladie se propage par les airs, la pluie et les insectes (une étude américaine faite au Vermont signale la forte présence des coléoptères transportant des spores du fungus comme : *Astylopiis macula* et *Eubulus parochus*. réf.1). Le chancre tue la partie vivante (cambium) et limite ou annule la montée de la nouvelle sève (photo 3). Très souvent, les blessures causées par le chancre annellent en partie ou totalement le tronc et causent la mort. *En été, les chancres se présentent sous la forme de taches d'un noir charbonneux, souvent entourées d'une bordure blanchâtre. Comme l'écorce a tendance à se former sur les chancres, les symptômes ne sont souvent visibles que lorsqu'on enlève l'écorce d'une branche ou d'une brindille. Une fois exposé, le cambium en-dessous et autour du chancre est brun foncé ou noir, ce qui indique qu'il est mort.* Tiré de : *Ressources naturelles Canada*. Les branches mortes aux extrémités des ramures sont des signes alarmistes de la maladie de même que des rejets (nouvelles tiges) sur les troncs âgés. D'autres espèces d'arbres comme les tilleuls peuvent héberger le champignon sans être affectées. Le noyer cendré est la seule espèce qui est tuée par cette maladie. Les autres noyers comme le noyer noir, le noyer du Japon et ses hybrides, sont nettement plus résistants. On note aussi que les individus en plein soleil ont une meilleure santé (photo 1) car en effet, les noyers demandent de plus en plus de lumière à mesure qu'ils croissent. Par contre les troncs lisses encore jeunes semblent plus sensibles aux dégâts que les noyers âgés dont l'écorce est épaisse et sillonnée. Il serait inutile de semer ou planter des jeunes noyers en forêt dense à moins que des éclaircissements soient exécutés par la suite par les producteurs de boisés. Si des semences sont utilisées, il faut les nettoyer de leur brou (les petites taches noires sont des signes d'infections –voir photo 2, les brous s'enlèvent mieux lorsqu'ils noircissent), par la suite, l'application d'un traitement ou produit fongique (réf. 2) serait recommandé comme précaution sur les coquilles, comme du savon Ivory dilué (voir la recette plus bas), de l'eau de javel diluée ou de l'eau bouillante (60-80°C pour 5 à 10 minutes). Ces traitements n'entravent nullement la germination au printemps. Les noyers ont des semences lourdes et ne peuvent seules germer au sol comme les semences de hêtre ou d'érable. Les noix ont besoin d'une aide pour être enfouies sous la surface du sol car elles sècheront facilement l'été suivant ou gèleront trop l'hiver. À l'état naturel, les rongeurs sont complices de la multiplication des noyers et les sèment où bon leur semble et de ce fait, très peu de semis de noyer atteignent une taille adulte. Les noyers cendrés – comme les autres arbres à noix, ont des fleurs monoïques et sont donc séparées en mâles et femelles sur le même arbre. Bien qu'autofertile, le temps d'émission de pollen et de réceptivité des pistils varie d'un arbre à l'autre et d'une saison à l'autre. En général, beaucoup de fleurs mâles sont produites chaque année chez les noyers âgés et sains tandis que les fleurs femelles sont produites abondamment à tous les 2, 3 ou 4 ans. Plusieurs avis recommandent 100 mètres de distance maximale entre les arbres pour un échange de pollen qui s'effectue par le vent.

L'entretien

Les deux experts préconisent les opérations suivantes dans le maintien des noyers en place:

1. Repérer les arbres qui ont de 70 à 80% et plus de cime vivante et qui ont moins de 20 à 30% du tronc de la base affectée par le chancre.
2. Voir si les arbres ont au moins 50% de cime vivante et pas de présence de chancre noir au tronc. Dans ces deux cas, les noyers sont gardés.

Il est recommandé :

1. Démonder les branches affectées et exciser les chancres au tronc des noyers préservés.
2. D'abattre les arbres qui ont plus de 50% de parties mortes en cime sans dommage au tronc.
3. D'abattre les arbres qui ont 20% de parties mortes en cime et 25% de perte de circonférence annelée.

Le bois et les branches doivent être brûlés.

Note : en bas âge, les noyers coupés à la base du tronc rejèteront une ou plusieurs tiges .

Méthode de désinfection des noix avec le savon Ivory :

1. Emplir d'eau tiède les gros contenants;
2. Ajouter 20 ml de savon «Ivory» ;
3. Tremper un lot de semences (maximum 500 litres / bac complet) durant 2 minutes ;
4. Retirer les semences de l'eau savonneuse ;
5. Rincer les noix à l'eau courante avec un boyau d'arrosage ;
6. Égoutter et déposer les noix dans des bacs perforés.

Vous pouvez visualiser l'intégral d'une vidéoconférence dans :

www.partenariat.qc.ca/videoconferences_2008.html

Informations supplémentaires pertinentes sur le noyer cendré et des semis dans:

Voir : Chancre du noyer cendré, Stratégies de conservation du noyer cendré et Distribution du chancre du noyer cendré (*Sirococcus clavigignenti-juglandacearum*) dans l'Est du Canada ; Ressources naturelles du Canada, www.rncan.gc.ca.

-
1. 1. Réf. Identification of Potential Insect Vectors of the Butternut Canker Fungus par : S.Halik et D.R. Bergdahl. Dept. Université du Vermont. 90^e rapport annuel NNGA 1999.
 2. 2. Butternut canker in Québec : A 5 year history that led to seed treatments par; André Raiville, Louise Innes, Fabienne Colas, Michèle Bettez, Stéphan mercier.

Le premier verger modèle année 2 par Yvan Perreault

Sur notre terre ancestrale de 40 arpents à Saint-Ambroise-de-Kildare, dans la région de Lanaudière, en 2007, moi et mon frère Alain avons planté près de 1540 noyers noirs, une cinquantaine de chênes blancs, autant de chênes à gros fruits, 25 châtaigniers d'Amérique, près de 70 noisetiers hybrides et une dizaine de coudriers (noisetiers à long bec, *corylus cornuta*), prélevés dans la nature; le tout en espacements bien calculés, en vue d'une production et d'une récolte maximales, dans quelques années, de toutes les sortes de noix comestibles et délicieuses existant dans la flore laurentienne et ce, pour la première fois à une si grande échelle au Québec. Où en sommes-nous, un an plus tard?

Eh bien d'abord, il nous a fallu faire pousser en pépinière, à partir de semis, les arbres qui nous faisaient encore défaut l'année précédente, ou nous les procurer en racines nues, là où ils étaient offerts : soit à la pépinière Cramer, par l'intermédiaire du Club d'Amateurs de Noix du Québec (merci à Giulio Neri et à Bernard Contré), soit aux Etats-Unis –au Dakota du Nord pour des coudriers, ou au Nebraska pour nos premiers noyers noirs greffés.

De tous les noyers noirs que nous avons plantés en 2007, aucun n'est destiné à produire des noix pour notre consommation ou pour nos clients. Tous nos noyers noirs devront un jour être greffés avec des variétés qui ont été développées ces trente dernières années aux États-Unis, pour de meilleures noix, peut-être pas plus faciles à casser, mais avec des cerneaux plus charnus... ce qui sera éventuellement plus rentable en nucéiculture. Nous nous étions d'ailleurs fait venir diverses sortes de noix de noyer noir pour les tester en dégustation en mai 2008, avec formulaires d'appréciation à remplir, pour nous faire une meilleure idée des variétés que nous allons tenter d'obtenir de nos arbres, au point final de la production, après les greffages. Le nombre de variétés de noix de noyer noir obtenues par les Américains à force de croisements et d'expérimentations est très impressionnant... et les cerneaux de ces noix mises au point par ces passionnés sont beaucoup plus dodus! Nous pensons

vraiment que se reposer sur leur expertise en vaudra la peine. Là-bas, au Missouri, au Nebraska, en Ohio, dans les deux Dakotas, une véritable industrie de la noix de noyer noire est en démarrage, autour de la compagnie Hammonds, entre autres, et ce sera intéressant de voir jusqu'où ils développeront le nouveau marché des noix indigènes d'Amérique du Nord .

Dans ce qui sera notre verger-école, une vitrine de toutes les noix gastronomiques dont la culture est possible au Québec, il nous manque encore près de 800 noyers noirs à planter, pour remplir les espaces inoccupés en quinconce. Ils seront en verger dès que nos plants greffés en pots de 16 litres auront pris de la vigueur, peut-être en 2009 ou en 2010, dans une *phase 3*. Pour 2008, il s'agissait de compléter la *phase 2*, en introduisant dans notre vaste domaine les espèces d'arbres à noix qui n'y étaient pas encore présentes, pour ma plus grande impatience, parce que deux de ces espèces produisent mes noix préférées : les noyers cendrés et les caryers ovales.

Pour ces deux essences distinctes, nous avons repéré les zones les plus humides de notre champ; et ce sont donc là deux sous-vergers que nous aurons créés, l'un, constitué de noyers noirs et de noyers cendrés en alternance (pour que les premiers puissent abriter, d'une certaine façon, les seconds avec leur plus haute taille, et peut-être les protéger du chancre noir), l'autre, exclusivement de caryers ovales (avec seulement six caryers laciniés en bordure). Ce *vrai* verger de caryers ovales, disposés en espacements idéaux de 17 pieds pour une récolte optimale de dryopes (le nom que je donne à la noix du *carya ovata*, sous réserve de l'approbation des autorités...), il me semble que c'est le premier en son genre dans l'histoire du Canada! À ma connaissance, même en Ontario, dans la région de Niagara, il n'y a pas de vergers dédiés entièrement à cet arbre remarquable; les caryers ovales y sont mêlés aux noyers noirs et aux châtaigniers. Nous avons maintenant 74 noyers cendrés (hybrides et indigènes) et 77 caryers ovales; nous devrions pouvoir compléter ces deux sous-vergers lors de la phase 3, qui verra ces deux nombres doubler. 300 caryers ovales et noyers cendrés, au total, ce ne devrait pas être de trop pour satisfaire à la demande de ceux qui préfèrent les noix *douces* aux noix *fortes* (comme les glands de chêne à gros fruits, ou les noix de noyer noir).

En cette deuxième année d'existence de notre verger, nous avons dû faire face au problème suivant : **les mauvaises herbes** ont percé presque partout nos rangées de paillis plastique, qui se seraient déchirées sur toute leur longueur et n'auraient plus joué leur rôle, si nous ne nous étions pas chargés de *toutes les arracher à la main*... Imaginez le travail sur quarante arpents! Cela nous a pris une bonne partie de l'été... Mais c'était le prix à payer pour pouvoir continuer à se dire écologiques, d'une part, et pour bénéficier, d'autre part, durant encore quelques années, de la protection du paillis contre d'éventuels verglas au sol. Sans parler de cette hydratation qu'il apporte à nos arbres par en-dessous, pour une meilleure croissance, et de la compétition des mauvaises herbes autour qui s'en trouve empêchée (normalement...).

Pour éviter toute cette corvée dans notre prochain verger de 40 arpents, la solution serait de n'utiliser que des *carrés* de paillis plastique, en plantant chaque arbre au milieu de chacun de ces carrés qui devraient mesurer environ trois mètres par trois mètres, au maximum. Ainsi, beaucoup moins de dépenses en plastique, beaucoup moins de paillis à enlever dans quelques années et en attendant, beaucoup moins de surface à entretenir (dans une optique écologique d'arrachage à la main...).

Enfin, nous avons grossi le nombre de nos chênes à gros fruits, de nos chênes blancs et de nos châtaigniers, les faisant tous passer de 25 à 50 environ, pour chaque espèce, et nous avons ajouté des pacaniers du Nord en "collection" dans une zone spécialement chaude, en espérant qu'il y aura là assez d'unités thermiques pour que ces délicieuses petites pacanes mielleuses développent toute leur chair. Nous avons aussi créé deux sous-vergers sous la ligne à haute tension qui traverse toute notre terre sur sa longueur du côté est : l'un de 34 noisetiers hybrides et l'autre de 125 coudriers. Ces deux nombres devraient se voir considérablement augmentés avec les années, au fur et à mesure que nous identifierons nos meilleurs producteurs et que nous les reproduirons par marcottage; jusqu'à 700 de chaque espèce, peut-être? Il y a là beaucoup d'espace qu'on ne peut guère destiner qu'aux arbustes à noisettes.

Un effort spécial a été mis, en 2008, dans la création de notre pépinière d'arbres à noix en gros et en petits pots, à partir de semis. Pacaniers du Nord, châtaigniers d'Amérique, noyers en cœur, cendrés, noirs, chênes à gros fruits, bicolores, caryers ovales et cordiformes, nous en aurons plus en 2009 que tout ce qui se trouve déjà dans notre verger. Nous nous sommes rendus compte de l'importance d'avoir de bonnes réserves, après avoir constaté que les noyers noirs que nous avons plantés à l'automne 2007 étaient presque tous morts au printemps 2008, en dépit de l'excellente couverture de neige qui les avait protégés durant l'hiver. Lorsqu'on plante des arbrisseaux en terre forte, comme la nôtre, il est en effet important de s'assurer que ceux-ci ont eu le temps de développer un système racinaire assez fort, ce qu'il est possible de faire en pépinière, chez soi, en conservant les arbrisseaux **un an de plus** en pot, en les bichonnant avec de l'engrais spécial, etc... Nos petits noyers morts avaient des racines trop frêles, au bout d'un seul été en pots, pour supporter la transplantation dans une terre à grosses mottes.

Mais nous essaierons encore de planter des arbres à noix (sauf des chênes), avec des racines plus fortes en automne, pour être bien sûrs que ça fonctionne ou non...

Lorsque nous ouvrirons nos portes au grand public, dans quelques années, nous voudrions que nos visiteurs profitent de quelques attractions supplémentaires. C'est ainsi que, dans les secteurs de notre champ où la récolte des noix serait trop difficile, à cause de notre ruisseau oblique, par exemple, ou aux bordures de notre terrain, en automne, nous plantons du sureau noir, des églantiers, des framboises noires, des framboises-roses, des senelliers... Qui sait, ce seront peut-être ces cultures alternatives qui nous rendront prospères? Mais ça m'étonnerait : comment un être humain normalement constitué pourrait-il vivre sans manger de bonnes noix?

Nouvelles de l'Ontario

Le «meeting» annuel de l'été de la SONG (Société ontarienne des producteurs de noix) se tient le 1^{er} août 2009 de 11 am à 4 pm. Un dîner sera servi (des hamburgers au menu). Tout le monde est bienvenu.

Localisation: chez Ernest Grimo, 979 Lakeshore Rd, Niagara-on-the-Lake. Prendre la sortie 47 de la QEW à St-Catharines (Ontario St). Tourner à gauche à la sortie et faire 13 km. La rue Ontario change pour Lakeshore. L'annonce "Grimo Nut Nursery" est sur la droite.

Grand «meeting» d'automne

Au programme: une chance de voir à l'oeuvre la récolte de noix de Heartnut à la station expérimentale de Simcoe. L'organisation ontarienne donnera plus de détails au début octobre sur son site web: www.songonline.ca.

Date: un samedi au début octobre à 10 am. Doit être confirmé.

Localisation: se rendre à l'entrée de la station expérimentale. De l'autoroute 3 Est de la ville de Simcoe, voyager en direction Nord sur la route «Blue Line» jusqu'à la porte ouverte à la gauche. Les derniers arrivants peuvent aller directement à la plantation des noyers sur «Culver Rd» qui est sur la route Ouest de la route «Blue Line». La porte va être ouverte à cet endroit. C'est la première porte du côté Ouest de la route Nord de l'autoroute 3. Suivre la clôture jusqu'au fond du champ.

Une quantité importante d'informations par Todd Leuty - spécialiste de l'agroforesterie - sur les noyers et noisetiers, entre autres, est disponibles en français grâce au ministère de l'agriculture de l'Ontario dans : <http://www.omafra.gov.on.ca/french/index.html>

Dans **recherche**, écrivez *noyer* ou *autres espèces*, *maladie* ou autres mots clés.

Je recommande : 1) Dépistage des premiers vols du charançon du noyer dans les vergers de noyers.

- 2) Dépistages de printemps dans les vergers de noyers du Japon.
 - 3) Activité estivale des insectes nuisibles dans les noix de Siebold.
 - 4) Brûlure orientale du noisetier.
 - 5) Vergers de noyers et sécurité alimentaire.
-

Visitez le site www.blackwalnuts.ca, propriété de Neil Thomas, producteur de noyers noirs à Mallorytown près de Mille-îles en Ontario. Neil possède une plantation de 2500 noyers de différents âges provenant pour la plupart de sa région locale. Sur le site, quelques photos sont montrées dont celles d'un casse-noix/séparateur électrique de noix qu'il a conçu avec l'aide d'étudiants pour traiter de gros volumes.

Projet Gutenberg de la NNGA

La plus ancienne association de producteurs de noix en Amérique du Nord (NNGA) a, depuis 1911, publié chaque année un rapport annuel qui contient une quantité considérable d'informations sur les noix et leur culture. Le projet Gutenberg inauguré en 2006 par Marilyn Fraser-Cunliffe de l'Ontario consiste à mettre sur un site web plusieurs anciens rapports annuels et autres publications anciennes. Il vous faudra un peu de recherches sur le site pour trouver à coup sûr des articles pertinents qui vous intéressent. www.gutenberg.org/etext/18288

Section identification

Dans le langage populaire, nous entendons à l'occasion parler ou lisons différentes choses à propos d'une noix qui est appelée tantôt **marron**, tantôt **châtaigne**. Comme ces deux noms communs sont attribués de façon croisée à des fruits différents et ce, dans plus d'un pays ayant le français pour langue maternelle, il apparaît pertinent de préciser ici qu'il y a pourtant bien deux genres d'arbres différents qui produisent ces fruits, et qui comportent en outre plusieurs espèces.

Les marronniers sont utilisés dans l'aménagement ornemental pour leur floraison spectaculaire en mai. Plusieurs espèces et cultivars peuvent se rencontrer mais le marronnier d'Inde (*Aesculus hippocastanum*, photo 6) reste le plus abondant (floraison blanche). Il est originaire des Balkans, au nord de la Grèce, d'Albanie et de Bulgarie. Il fut apporté vers 1576 de Constantinople à Vienne et il est donc relativement récent en Europe. Le marron est brun, luisant, sans pointe et a bien servi de nourriture en cas de famine après un traitement approprié car il contient des substances tanniques, des saponines, de la fécula. En purifiant cette fécula de ses substances amères, on peut alors l'utiliser en pâtisserie. Les cerfs et la faune digèrent les marrons tel qu'ils sont et on prétend que les Turcs en donnaient à leurs chevaux (en anglais, on les appelle *Horsechestnuts*) pour les empêcher de tousser. Les espèces américaines (environ 10) ont des fruits du même genre. Le marronnier de l'Ohio (*A. glabra*, photo 5) est le plus rustique (zone 3), puis viennent le marronnier jaune (*A. octandra*, zone 4, photo 1) et enfin les autres (zones 5 à 7).

Les châtaigniers appartiennent à la famille des fagacées, tout comme les chênes et hêtres. Le châtaignier commun d'Europe (*Castanea sativa*) est originaire d'Asie mineure, d'Afrique du Nord et du bassin méditerranéen. C'est d'ailleurs de là qu'il tire son nom, probablement (de façon plus précise) de la ville de Castana ou Kastanis en Thessalie. Cet arbre au tronc extraordinairement gros peut vivre plus de 600 ans. Il est largement cultivé et est d'une grande importance économique. En France, on appelle «marron» une grosse châtaigne unique dans sa bogue contrairement aux bogues de la plupart des châtaigniers où elles sont triples. En Amérique, on compte quatre espèces et la plus importante est le châtaignier d'Amérique (*Castanea dentata*, photo 4) qui ressemble beaucoup à celui d'Europe mais son fruit est plus petit (photo 2 et 3). Deux autres espèces exotiques sont importantes dans les cultures d'arbres à noix : le châtaignier chinois (*C. mollissima*) et celui du Japon (*C. crenata*). Les trois autres espèces étasuniennes sont *Castanea alnifolia*, *C. ozarkensis* et *C. pumila*.



1. Fruit du marronnier jaune (*Aesculus octandra*)



2. Fruit du châtaignier d'Amérique (*Castanea dentata*)



3. Bogue piquante sec du châtaignier d'Amérique



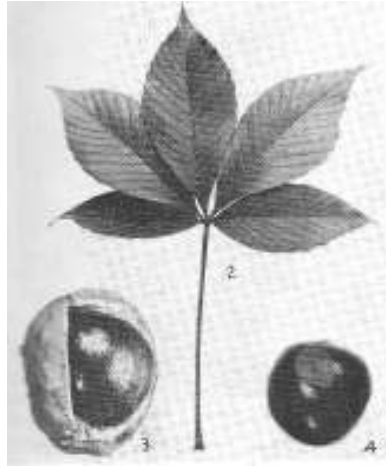
6. Marronnier d'Inde, de l'Ohio et châtaignier

La « châtaigne », plutôt que le « marron »... Car le marron, c'est autre chose ! les spécialistes laissent entendre non sans malice une définition qui en dit long : « le marron, c'est le nom qu'on donne à la châtaigne quand on veut la vendre aux riches ». Et ils n'ont pas tort... Les recettes anciennes citent plus volontiers le mot marron lorsque le plat était raffiné, et donc rare. La différence, officielle aujourd'hui, est pourtant plus botanique, mais rejoint le point de vue exprimé: quand une châtaigne n'est pas cloisonnée, on peut l'appeler marron. Le fruit est alors apte à être commercialisé entier, voire en marrons glacés, apothéose plus ou moins chic de la confiserie. Ces derniers sont d'ailleurs souvent le fait d'une toute autre culture. Et de cette culture comme de l'autre, il nous faut dire deux mots. Les plus gros marrons sont majoritairement le fruit de méthodes intensives, sélection de variétés hybrides, désherbage chimique, engrais, traitement phytosanitaire des arbres. Texte tiré de : << *La châtaigne des Cévennes* >>.





4.



5.

Trois sites pertinents anglophones sur les châtaigniers :

www.uoguelph.ca/~chestnut/

www.acf.org

www.chestnutsonline.com

Exemple d'espacement recommandé pour les noyers 70 arbres / acre

<u>Plantation début</u>	<u>Première éclaircissement</u>	<u>étape final</u>
3 1 3 1 3	3 3 3	3 3 3
1 2 1 2 1	2 2	
3 1 3 1 3	3 3 3	3 3 3
1 2 1 2 1	2 2	
3 1 3 1 3	3 3 3	3 3 3
<i>25' de distance</i>	<i>35' de diagonale</i>	<i>50' de distance</i>

Plantation noyer du Japon avec noisetier Espacement de 20' X 20'

G1	N	G2	N	G3	N	G1
N	N	N	N	N	N	N
G1	N	G2	N	G3	N	G1
N	N	N	N	N	N	N
G1	N	G2	N	G3	N	G1

Les noyers ont 40' (12 m) de distance entre eux. Dans les rangées verticales, certains proposent de planter jusqu'à deux noisetiers entre les noyers. Les rangées horizontales sont laissées à 20' pour permettre la circulation.

Total : 120 arbres pour 1.2 acre ou ½ hectare.

Coût : \$ 900 approximativement pour des semis de 2-3 ans (noisetiers) et 3 variétés de noyers du Japon (Heartnut) greffées, une autre espèce de noyer pouvant aussi être utilisée.

=====

Les formations en 2008-2009

par Giulio Neri

Quelques commentaires sur les formations très fructueuses de la tournée 2008-2009 dans plusieurs régions du Québec qui ont débuté avant les fêtes.

- À la mi-décembre, des gens venus d'aussi loin que Mont-Tremblant ont assisté à la formation qui a eu lieu au CFAM de Mirabel.
- En même temps, il y a eu une visite pour former les sœurs d'un diocèse orthodoxe grec de la région de Brownsburg-Chatham. Ces sœurs produisent des fromages de chèvre et un *Baklava*, qui est simplement **divin et béni**. Elles ont besoin de noisettes et de châtaignes. La mère supérieure, Grecque d'origine, m'a confié par l'entremise de sœur Joséphine qu'elle cueillait des châtaignes et les mettait au congélateur pour les garder au frais toute l'année. Qui l'eût crû ? On pourra essayer ça l'an prochain.
- Après les fêtes, le 17 janvier, il y a eu une courte visite à La Pocatière à laquelle se sont jointes une quinzaine de personnes, qui avaient suivi la formation. C'est alors que M. Guy Langlais, prof à l'ITA de La Pocatière, m'a apporté un sac de noix de Grenoble (ou des Carpates) provenant d'un producteur agricole de la région; M Langlais m'a donné ensuite de bonnes pistes pour faire des demandes d'aides financières qui pourraient aider à l'évolution de la noix comestible au Québec. C'est à suivre.
- Le 7 février, même si j'avais déjà fait plusieurs conférences à St-Hyacinthe dans le passé, c'était la première fois que l'on donnait cette formation dans cette région. D'après la salle comble, et la satisfaction des gens qui ont suivi la formation, je crois que cela ne sera pas la dernière visite.
- Le 21 février, ce fut au tour du groupe de Sherbrooke. Une rencontre, mêlant producteurs agricoles, exploitants forestiers et étudiants en horticulture du Centre professionnel de Coaticook, a produit d'intéressantes discussions. Lors de ce voyage, j'en ai profité pour aller visiter la plantation de 250 noyers de cœur (du Japon, *Heartnuts*) plantée à Knowlton (près de Bromont). Ces arbres plantés au printemps 2007 allaient bien jusqu'à la fin de la saison. Toutefois, au printemps 2008, ces arbres ont gelé. Ils ont tous repris à la base et vont entamer leur deuxième été. Il sera important de suivre ses arbres pour savoir s'il s'agit d'un problème d'adaptabilité au climat ou s'il y a une autre cause à cette repousse à partir de la base.
- Le 14 février 2009 s'est tenue la réunion du CA du Club des Producteurs de Noix Comestibles.
- À la suite d'une annulation dans la région de Nicolet le 28 février, on a remplacé la formation qui y avait été prévue par une autre dans ma région de Montérégie-Ouest, une douzaine de personnes y ont assisté.
(Ouf!) Et on est reparti vers Joliette en mars.
- À Joliette, la formation du samedi 21 mars affichait complet avec 20 personnes, une formation supplémentaire a eu lieu le dimanche. Celle-ci a été complète aussi. Pourra-t-il y en avoir encore une autre à la fin du printemps? La région est très intéressée à la culture des noix

comestibles, cela étant probablement dû au fait que Bernard Contré y a déjà motivé nombre de gens, à moins d'y voir une autre preuve du dynamisme innovateur agricole de Lanaudière. Je pense que plusieurs projets de plantations verront le jour en 2009.

- Vers le 25 mars, j'ai commencé une tournée en Gaspésie. J'ai été rejoint par Gérard Caron qui m'a aidé à la formation.

Le 26 mars, 20 personnes se sont rendues à Rimouski et nous avons rencontré un pépiniériste qui essaie plusieurs variétés et cultivars dans cette région de même que plusieurs producteurs forestiers et agricoles et quelques techniciens. Les discussions se sont étirées sur une heure et demie de plus que d'habitude. Peu de temps après, nous avons *paqueté* nos affaires et nous sommes allés à Ste-Anne-des-Monts. Un groupe plus petit nous y attendait (12 personnes), toutefois c'étaient des représentants et des techniciens agronomes de différentes **COOP agroforestières**. Un conseiller municipal et représentant de la Conférence Régionale des Élus complétait le groupe. Nous avons alors discuté des possibilités de subventions pour l'implantation de fermes expérimentales dans cette région. Selon un inventaire, il y aurait là des milliers d'hectares de terres en friche non valorisées. **Quelle opportunité pour la production de noix comestibles!!!**

Nous avons traversé le parc de la Gaspésie en nous préparant soigneusement pour une nouvelle formation à New Richmond. En mars 2008, une quarantaine de personnes avaient assisté à une conférence de 1½ h. En ce beau samedi du 28 mars 2009, 14 personnes se sont déplacées pour nous écouter. Encore là, il y avait deux pépiniéristes, quelques techniciens et le reste de l'assistance était composé de jeunes producteurs agroforestiers chevronnés et passionnés de la noix.

Depuis 2005, au total, plus de 400 personnes se sont prévaluées de cette formation. Partout, les gens ont été agréablement surpris quand on leur a fait voir les possibilités offertes par les arbres à noix comestibles que l'on peut cultiver dans leur région. Les participants, en tous temps, ont été débordants de curiosité, se sont révélés connaisseurs, dynamiques et ils ont absorbé avidement toutes les informations que nous leur avons transmises. Enfin, ils venaient de toutes les sphères d'activité de la production agricole, animale et végétale, et il y avait toujours parmi eux des producteurs forestiers ou agroforestiers et des amateurs. Les semences que le Club des Producteurs de Noix Comestibles sème présentement ne sont qu'une goutte d'eau dans l'océan, il faudra se préparer adéquatement pour la vague que cette goutte va créer. À bientôt, et bonne saison.

Giulio Neri, technicien en foresterie,
Secrétaire-trésorier du CPNCQ.

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

