



CPNCQ

www.noixduquebec.org

Club des Producteurs de Noix Comestibles du Québec

Éditeur: Bernard Contré

No 13, printemps 2014

Dans cette lettre:

- Mot du président
- Les Ginkgos à Montréal
- Résumé climatique
- Infos brèves
- Subvention pour les fiches techniques
- Évaluation de quelques noix
- Un répulsif à chevreuils
- Un chêne à gros fruits
- Espacements entre arbres
- Le CA en 2014

Mot du président

Bonjour à tous, chers membres du CPNCQ, il me fait plaisir d'ouvrir la lettre du printemps avec ce petit mot en tant que nouveau président élu en novembre dernier. J'ai comme projet avec les membres du C.A., et vous tous, de faire avancer la cause des noix nordiques au Québec le plus possible et de développer des opportunités pour nous faire connaître et nous faire évoluer. Notre dernière AGA a été un grand succès alors que plus de 60 participants sont venus à Beauharnois en cette belle mais froide journée de novembre passé pour renouveler leur membership en échangeant, achetant, discutant et assistant à des présentations. L'encan a encore une fois été un succès et sera de retour en novembre lors de notre prochaine assemblée générale. Notez que vous présenter à cette journée est maintenant devenu le seul moyen de renouveler votre membership.

De nouveaux membres sont entrés au sein du conseil d'administration, soit : Jean-Raymond Stratford, Monique Dumontier, David Lapointe, Audrey Fréchette et enfin Émilie Bergeron. Je tiens à dire merci aux membres sortant du C.A., madame Diane Pageau et messieurs Jacques Blais, Gérard Caron, Alain Rémillard et Richard Viger pour leur bénévolat et leur enthousiasme durant leurs années passées avec nous.

Je crois qu'il est plus qu'important de tisser des liens (du moins, pour le partage de l'information et pour faire connaître le CPNCQ) avec les autres associations comme la NNGA - j'aimerais personnellement assister en 2015 à leur *Annual meeting* - ainsi qu'avec la SONG, nos confrères ontariens, surtout avec leur Eastern Chapter. J'ai déjà eu plusieurs contacts et échanges de courriels avec le président de la NNGA et le président de la SONG et ils se montrent très intéressés à échanger avec notre organisation. Permettez-moi de remercier, au nom du C.A., notre ancien président, Giulio Neri, qui a donné beaucoup de son temps et qui a travaillé fort à faire avancer le club ces dernières années non seulement en tant que président mais aussi en tant que trésorier et, surtout, en tant que fondateur. Un merci tout spécial également à Bernard Contré, éditeur de la lettre et ancien président, qui se dévoue sans compter pour la cause des noix nordiques au Québec: sans lui et sans Giulio, le CPNCQ n'existerait tout simplement pas!

Sous peu, vous verrez sur notre site web, qui a été amélioré, d'ailleurs, de nouvelles fiches techniques sur les arbres à noix en anglais et en français réalisées par quelques membres du C.A et le tout, coordonné par Giulio Neri. Ce projet de mise à jour des fiches techniques a été rendu possible grâce à **Agriculture Canada** et son financement. Je remarque qu'il y a une bonne demande pour des noix et arbres à noix et cette demande est en constante augmentation depuis quelques années. Avec divers articles parus ces derniers temps sur les projets de vergers à noix, les projets de permaculture (nouvelle vague), les plantations multiples de feuillus nobles et de noyers et même les projet de haies brise-vent avec des noisetiers, la nucéculture s'impose! Il est beau de voir la fierté des auteurs de projets en voie de réalisation sortir de l'ombre et s'afficher un peu partout dans les revues forestières, divers journaux, sur les réseaux sociaux, etc. Il est maintenant «IN» de planter des arbres à noix comestibles et des arbres qui donnent toutes sortes de fruits nordiques un peu inattendus dans un monde où la question de l'approvisionnement alimentaire est de plus en plus inquiétante.

Tous ces projets apporteront une grande quantité de noix disponibles sur le marché. Avec cette énorme quantité de noix disponibles, je crois qu'il est plus que temps de penser à régler, dans les prochaines années, la question d'un endroit commun pour le traitement des noix: débrouage, nettoyage, séchage et cassage. Il y a de plus en plus de productions à gauche et à droite dont certaines seront d'importance et demanderont à être traitées. Pour le moment, certains propriétaires et producteurs ne savent pas trop quoi faire de ces noix. Quelques producteurs commencent à imaginer ou ont fabriqué de petites machines efficaces. Par-dessus tout, je crois qu'il faut rendre accessible à tous de telles installations que des petits, moyens et gros producteurs pourraient utiliser en payant un tarif pré-établi pour faire débrouer, laver et enfin faire casser les différentes espèces de noix nordiques à écales robustes. Je crois qu'il faut travailler ensemble à monter un projet et ensuite trouver un bâtiment qui pourrait être utilisé à ces fins. Plutôt que de faire chacun pour soi ces opérations et installations, pourquoi ne pas mettre notre énergie en commun? Aux États-Unis, c'est une compagnie privée, Hammonds Black Walnut à Stockton dans le Missouri, qui s'occupe d'acheter les noix de noyer noir et de les traiter ensuite. Vous pouvez visiter leur site web pour vous donner des idées.

N'oubliez pas de venir rencontrer le CPNCQ au grand rendez-vous horticole du Jardin botanique de Montréal les 23, 24 et 25 mai prochain. Nous serons sur place avec un kiosque sous chapiteau et nous serons heureux de discuter avec vous. Finalement, après ce dur et long hiver, nous sommes enfin rendus au printemps et une belle saison s'annonce devant nous. Cet hiver a été probablement le plus froid depuis les 25 à 40 dernières années. Cependant, le temps est venu de recommencer à travailler dehors dans nos arbres et de profiter de la belle saison. Si vous cherchez des conseils ou avez des demandes, rendez-vous sur notre site Internet, vous y trouverez probablement ce que vous cherchez.

Allez, amusez-vous bien et bonne saison dans vos plates-bandes!

Marc-Olivier Harvey Président du CPNCQ

Récolte de ginkgo

B. Contré

Une plus que fructueuse visite dans le cimetière du Mont-Royal nous a permis de ramasser des fruits de ginkgo en abondance l'automne dernier. Bien qu'il était tard en saison lorsque nous nous sommes présentés, les fruits étaient restés au sol : il est facile de deviner que peu de gens les ramassent et que finalement, toute la récolte finit habituellement par être nettoyée par les employés d'entretien du lieu. Iraj Janbazi et moi-même avons facilement identifié une dizaine de ginkgos femelles et autant de mâles. La grande variété de formes des feuilles ne nous a pas permis de distinguer les arbres femelles des arbres mâles, contrairement à ce que suggèrent certaines publications ou opinions véhiculées... Et la faune ne semble pas profiter des noix au sol qui sont encore, au début de novembre, avec leur pulpe, évidemment très odorantes! Rien à voir avec les glands de chêne dans des conditions semblables, les très nombreux écureuils de Montréal ne laisseraient aucune chance aux promeneurs d'en ramasser autant.

Sur ce point, la culture des fruits de ginkgo semble des plus faciles. Pas de traces de maladie, d'attaques d'insectes ou de malformations des fruits non plus. La photo (A) montre un spécimen femelle âgé entre 100 ou 120 ans d'âge (selon l'autorité locale). L'arbre est parfaitement sain et adapté à son milieu et ne montre pas de signe de ralentissement pour ce qui est de sa productivité. La photo (B) montre une branche encore couverte de fruits d'un second arbre. La quasi totalité des noix des ginkgos étaient au sol depuis une à deux semaines.

Malgré le froid en cette période de novembre (moins de 5 °C) il faut nettoyer les noix (on peut aussi ramasser au sol celles qui sont presque complètement dépulpées). Il est déconseillé de se livrer à ce dur labeur dans votre résidence, faites-le plutôt à l'extérieur. Des gants de caoutchouc et beaucoup d'eau sont nécessaires. Par la suite, il faut les faire sécher assez mais sans excès si c'est pour se servir des noix en semences. On les garde au frigo ou en chambre froide.

Suite à cette cueillette, M. Janbazi nous explique une façon simple de les consommer: «*Déposez les noix dans une poêle (sans huile), faites-les griller 5 minutes tout au plus, décortiquez-les après et consommez-les. Ces noix donnent beaucoup d'énergie et j'en ai consommé jusqu'à 30 par jour!*»

La texture de la noix de ginkgo n'a pas le croquant des oléagineux habituels, elle est plus tendre. D'une teinte crème, elle se colore d'un magnifique vert pistache lorsqu'elle cuit. Voyez les sites web plus bas pour plus d'information.

Sites web intéressants:

http://www.cuisineenbandouliere.com/wp-content/uploads/2013/10/ginkgo_recette_blog.jpg

<http://www.cuisine-japonaise.com/page/pgrecettes/recettes/1201/matsubaginnan.html>



Photo A



Photo B

+++++

L'hiver 2014 a été, sans contredit, le plus froid depuis plus de 25 ans et même en 40 ans selon certains pépiniéristes dans le métier depuis longtemps au Québec et en Ontario. Du 30 décembre 2013 au 4 janvier 2014, un froid intense en provenance de l'Arctique s'est installé sur l'est du pays après avoir durement affecté les Prairies. Au Québec, la température moyenne de ces six jours a été de -20 °C dans le sud et -35 °C dans le moyen-nord (latitude 50N), ce qui représente dix degrés sous les normales. La température la plus froide observée fut de -47.2 °C le 2 janvier à Lac Benoit (température nocturne). Les vents firent chuter les températures ressenties jusqu'à -40 °C dans le sud et jusqu'à -55 °C dans le moyen-nord. Dans le sud de la province, une vague de froid de cette durée et de cette intensité (6 jours avec une température moyenne de -20 °C) revient à tous les 15 ans en moyenne, la dernière étant survenue du 21 au 26 janvier 2013. L'intensité de la vague de froid, mais aussi sa durée, ont occasionné plusieurs impacts dont des gels de bourgeons fort probablement et des descentes de cimes (die back) chez certaines espèces plantées à leur limite de rusticité.

Du 20 au 24 janvier: Une deuxième vague de froid a donné des températures de 10 degrés sous la normale. Les températures nocturnes baissent près des extrêmes à certains endroits, notamment en Estrie (-32 à -34°C le 22 janvier, comparativement à des extrêmes historiques de près de -35°C). Par la suite, le mois de février a été très sec, venteux et presque toujours sous les normales, ce qui n'a pas été favorable aux arbres moins rustiques qui ont des jeunes tiges susceptibles de souffrir de dessiccation.

Voici les **plus bas minimums** de températures enregistrés durant le mois de janvier à quelques stations météo du Québec. Les maximums journaliers varient entre -16°C et -24°C pour ces journées.

Station de Marc-Olivier Harvey, record battu pour Sainte-Ursule, sud de la Mauricie pour les 1, 2, 3, 4 janvier : -34°C, -37°C, -35°C, -35°C : 9 jours en bas de -30°C pour l'hiver 2013-2014.

Station de St-Anicet en Montérégie pour les 1, 2, 3, 4 janvier : -24°C, -26°C, -24°C, -29°C et pour les 21 et 22 janvier -31°C et -33°C.

Station de St-Hyacinthe pour les 1, 2, 3, 4 janvier : -24°C, 28°C, -26°C, -24°C.

Station de Frelighsburg pour les 1, 2, 3, 4 janvier : -24°C, -26°C, -29°C, -29°C.

Station de Ste-Marcelline-de-Kildare pour les 1, 2, 3, 4 janvier: -30°C, -34°C, -31°C, -31°C.

Sainte-Hélène-de-Breakeyville (rive sud de Québec) pour les 1, 2, 3, 4 janvier : -27°C, -33°C, -26°C, -27°C.

Station de Gatineau pour les 1, 2, 3, 4 janvier : -29°C, -27°C, -29°C -22°C.

Station de Drummondville pour les 1, 2, 3, 4 janvier : -25°C, -28°C, -26°C, -24°C.

Pour consulter différentes stations météo, rendez-vous sur ce site web et cliquez sur les stations pour connaître les archives : <http://www.wunderground.com/wundermap/>

Autre site intéressant pour les rapports sur le climat passé :

http://www.climat-quebec.qc.ca/home.php?id=summary_weather_events&mpn=climate_mon&lg=fr

+++++

Infos brèves

Formations sur les noix en Estrie, en Montérégie-Est, en Outaouais et à Mirabel

Effervescence en Estrie et en Montérégie-Est, où des formations d'un jour sur la culture des noix nordiques a suscité beaucoup d'intérêt. En effet, environ 26 participants ont participé à la formation donnée à Shefford, et une quinzaine à Sherbrooke. La formation, offerte par Laurie Brown, agronome de la Coopérative Cultur'Innov, donnait les bases de la culture des noisetiers hybrides rustiques et des noyers noirs, ainsi qu'un survol des autres espèces possibles.

La formation donnée par Yvan Perreault, secrétaire du Club, pour le Collectif agricole de l'Outaouais à Buckingham a attiré des auditeurs venus d'aussi loin que Bromont, Sorel et même Alma au Lac-Saint-Jean! Quant à la formation donnée le 15 mars au Centre de Formation Agricole de Ste-Scholastique de Mirabel, elle a affiché complet dès le début de février et il a fallu que la coordonnatrice du centre, Mme Sandra Lapierre, ouvre une seconde formation pour le 26 avril. Celle-ci a également affiché complet!

On trouvait parmi les participants des producteurs agricoles en recherche de diversification et des producteurs forestiers, ainsi que deux agronomes, trois ingénieurs forestiers et plusieurs gens simplement curieux de nature. De beaux échanges ont eu lieu, de quoi garder les formateurs très alertes! Il est espéré que certains participants iront de l'avant avec leurs projets et participeront à l'essor de la culture des noix nordiques au Québec.

Subvention pour les fiches techniques G. Neri

Nous avons obtenu une subvention afin d'actualiser les fiches techniques produites en 2004 sur les arbres à noix nordiques comestibles. Une mise à jour était nécessaire depuis plusieurs années avec quelques corrections. Cette subvention a servi à payer le temps de recherche, les réunions d'experts conseil et de chercheurs, la vérification linguistique ainsi que la mise en page avec les logos des nouveaux partenaires. Les services de l'entreprise d'imprimerie Élite ont été sollicités. Les fiches, actualisées en français et en anglais, ont été terminées pour le 31 mars 2014 et mises en ligne sur notre site internet ouvert à tous.

Dans la première édition de 2004, le contenu des fiches techniques était une compilation de données tirées de documents techniques ainsi que d'informations recueillies auprès d'associations, de pépiniéristes et de spécialistes pour la nucéculture au Québec et en Amérique du Nord. La première édition (2004) de ces fiches techniques avait été réalisée avec l'aide financière du volet II du Programme de mise en valeur des ressources du milieu forestier du ministère des Ressources naturelles et de la Faune du Québec et grâce à la Fédération de l'Union des producteurs agricoles de Saint-Jean-Valleyfield. Cette seconde édition a été réalisée avec l'aide des experts du Club des producteurs de noix comestibles du Québec (CPNCQ). Tous droits réservés; toute reproduction partielle ou entière est interdite à moins d'avoir reçu la permission écrite du CPNCQ. Le CPNCQ remercie Agriculture et Agroalimentaire Canada pour son support à cette seconde édition. Les opinions exprimées dans ces fiches ne sont pas nécessairement celles d'Agriculture et Agroalimentaire Canada ou du gouvernement du Canada.

+++++

Évaluation sur les rapport noix/coques de certains arbres à noix B. Contré

Le rapport noix/coques de nos espèces les plus cultivées a une importance certaine lorsque nous les écalons à des fins de consommation.

Plus une coque est épaisse et moins elle contient d'amandon ou de cerneaux. Elle sera forcément plus dure et en principe imposera plus de travail pour extraire les cerneaux. À l'inverse, plus elle est mince et plus il est facile de casser sa coque. D'autres facteurs entrent en ligne de compte comme la petitesse des noix, la structure complexe des cavités qui peuvent tendre à retenir les morceaux comestibles et les mini-poches d'air à l'intérieur qui donnent quelques avantages lors du cassage, lorsqu'il s'agit de ne pas endommager les cerneaux.

Néanmoins, voici quelques photos et commentaires à titre d'information sur les rapports de poids.



Noix de taille moyenne de semis de noyer noir. 5 noix cassées ont donné 14g d'amande (B) pour un poids total de 70g. Le % amande/coque se révèle être de 20%. Les écales (A) totalisent 56g.



Seconde noix extra large de noyer noir. 10 noix ont donné 45g d'amande, 197g d'écales pour un poids total de 242g. Le % amande/coque est de 18,6%. L'épaisseur et la dureté de la coque demande un casse-noix efficace (Master Nutcracker) mais il est plus agréable d'extraire les cerneaux de grosses noix puisqu'ils sont alors juste de la bonne grosseur pour les recettes de cuisine. 10 minutes ont été nécessaires pour extraire minutieusement les morceaux comestibles de 10 noix.



5 noix d'un noyer cendré hybride, dont la forme se rapproche plus de celles du noyer du Japon que de celles du noyer cendré. Avec 35.8% de rapport amande/coque dont 14 g d'amande (B) et 25g d'écale (A). Bien que petites en grosseur (seulement 7.8g chacune), les noix se cassent sans trop d'effort et les cerneaux se dégagent sans trop de perte. À noter qu'une grande variation de formes de noix se rencontre chez les hybrides (buaranuts) et donc présente une grande inégalité dans les possibilités d'extraction de cerneaux.



5 noix cassées provenant d'un heartnut sélectionné (probablement CW1 ou CW3) pour sa qualité à extraire facilement tous les morceaux de cerneaux. 15g par cerneau (B) et seulement 23g d'écale (A). Un impressionnant 39.5% a été obtenu. La coque nécessite beaucoup moins de pression (on les craque par le côté avec un casse-noix à levier ou aux extrémités avec le Master Nutcracker). Grâce à la forme de cœur de la coque, il est assez facile de sortir les morceaux en entier.



Voici 10 noix de noyer cendré qui ont donné 21g de parties comestibles (B) pour 101g de coquille (A). 17.2% de cerneaux est obtenu de ces noix, extraits avec le Master Nutcracker. La noix doit être pressée dans le sens de sa longueur, sinon on endommage trop les cerneaux.



Il m'a fallu un travail beaucoup plus minutieux avec des petites noix comme celles du caryer ovale dont les cavités emprisonnent les cerneaux. Beaucoup de pertes sont à prévoir si on veut les extraire avec plus de vitesse. Malgré tout, j'ai obtenu 35.7% de rapport amande/noix, 10g (B) de cerneaux et 18g de coque (A).



À comparer, décortiquer des glands doux a été beaucoup plus facile et rapide sans la nécessité de recourir à des outils spéciaux. Une simple pression par les 2 bouts et la coque se brise facilement avec des akènes entiers. Un couteau serait suffisant bien que j'aie utilisé mes casse-noix. Le chêne pédonculé (ou chêne anglais) originaire d'Europe se montre un extraordinaire producteur de glands et assez régulier à chaque année. N'étant pas indigène et tout juste rustique en zone 4 (4b serait sa limite culturelle) et de croissance lente, il n'est pas le préféré de plusieurs (ici, on exclut la forme fastigiée ornementale qui, elle, est largement cultivée et de croissance plus rapide). 10 glands ont donné 45g d'amande, 10g de coque sur 55g de poids total. Un très haut taux de 81.8% de chair comestible a été obtenu. Le même exercice a été fait avec le chêne à gros fruits (plus adapté à nos climats) et 10 glands ont donné 36g d'amandon, 9g de coque, 45g de poids total pour 80% de rapport amande/enveloppe. La même facilité d'extraction a été rencontrée puisque les 2 espèces ont une coque mince.

+++++

Les répulsifs à chevreuils

B. Contré

Le problème du contrôle des dégâts par les chevreuils en milieux agricole est rapporté par un grand nombre de producteurs sylvicoles, fruitiers et bien sûr ... d'arbres à noix. À partir d'un article de La Presse écrit par Pierre Gingras consacré à lutter contre ce problème, et avec l'aide de quelques producteurs du Club de noix, voici un résumé de la question des répulsifs à chevreuils. En passant, le Club serait très intéressé à recevoir vos "recettes" ou méthodes efficaces pour mieux répondre à ce problème.

Le contrôle des chevreuils ou plus précisément le contrôle de leur broutage se résume à décider quel investissement vous êtes prêt à faire pour arriver à un résultat efficace. Si on veut se contenter d'ériger une clôture métallique de 2.5 m tout autour du futur verger de telle sorte qu'aucun chevreuil ne puisse plus jamais y pénétrer, très bien, voilà un problème réglé une fois pour toutes, mais le coût d'une pareille installation peut cependant remettre en question l'établissement même du verger pour plusieurs!

Il existe par contre des solutions plus économiques. Mis en marché dans les années 70, le répulsif «Deer-Away», un des plus connus, se vend 18.40\$ le litre. Ses fabricants affirment qu'il est efficace sur une période de 3 mois. Fabriqué à base d'œuf pourris, il serait utile contre les cervidés, écureuils et castors. Il agit d'abord par son odeur, ensuite par son goût qu'il donne aux plantes arrosées. Un produit similaire, «Skoot», à base de fongique, est au même prix.

Le produit «Plantskydd» de Suède, à base de sang, jouit d'une bonne réputation. Son odeur serait confondue par les chevreuils avec celle d'un prédateur. Ce produit est coûteux : quelque 60\$ le kilo. IL s'agit d'une poudre qui produira de 8 à 16 litres. Le produit déjà dilué vaut 35\$ du litre.

En général on préconise avec les produits vaporisés de le faire au dessus de 0° C et de le faire 2 fois l'hiver. Il faut comprendre aussi qu'une haie de cèdre ou autres arbustes de haute valeur entretenus depuis plusieurs années justifie l'investissement.

Aux États-Unis, les dommages causés par les cerfs sont élevés à 1 milliard annuellement. Hormis le broutage des chevreuils, on nous rapporte des dommages sérieux, de nombreux bris de tiges principales l'hiver lorsque les chevreuils sautent, en bonds, au dessus des jeunes arbres. Un producteur m'a rapporté l'efficacité de «rodes» d'acier employées comme tuteurs qui dépassent un peu la hauteur des bourgeons terminaux à l'apex. Cela a un effet répulsif : aucun chevreuil n'a envie de brouter une écorce en fermant ses dents à chaque bouchée sur une tige de métal.

Voici 2 sites qui donnent des informations :

http://www.afm.qc.ca/media-acceuil-menu/Fiches_trousse_proprietaire/fiche%204.pdf
<http://www.crfp-midi-pyrenees.com/echoforets/dossier31.pdf>

Le site ontarien <http://www.omafra.gov.on.ca/french/crops/facts/98-024.htm> propose quelques conseils dont voici un extrait :

"Dans certaines régions, on a recours à des répulsifs olfactifs ou à des répulsifs gustatifs. Les essais effectués à l'aide de répulsifs olfactifs, comme la farine de sang, les flocons de naphthaline, le savon (dont le Hinder) et les cheveux humains ont donné des résultats variables.

Dans de petits sacs faits de vieux bas de nylon, on dépose une poignée de cheveux humains de la grosseur d'un œuf (on peut se procurer des cheveux dans n'importe quel salon de coiffure). Le contenu des sacs doit être renouvelé toutes les quatre à six semaines si l'on veut obtenir de bons résultats. Il faut ensuite placer un de ces sacs dans chacun des arbres situés sur le périmètre du verger ou du côté d'où viennent les cervidés. L'efficacité du traitement dépend de la qualité du suivi et de la disponibilité d'autres sources de nourriture. Si les autres sources de nourriture sont peu abondantes, les répulsifs risquent de ne pas produire l'effet recherché."

Les tubes et gaines protecteurs

Les protecteurs Vexar (une clôture plastique fabriquée aujourd'hui par Masternet Ltd) agit comme des gaines hautes de 5m avec des mailles de 2cm x 2cm. Elles sont économiques car on les fabrique soi-même en découpant un rouleau de 50m. Idéal pour les petits arbres cultivés en forêt ou en milieux peu venteux. Également, il y a les gaines "Climatic" plus connues mais plus coûteuses qui ont 2m de haut. Elles stimulent la croissance en même temps. Comme référence, visitez le site :

http://www.agenceestrie.qc.ca/Documents_PDF/Protection%20feuillus-exp%E9rience.pdf

Voici un extrait du document qui préconise l'installation d'une clôture électrique :

<http://www.agrireseau.qc.ca/horticulture-arbresdenoel/documents/Le%20chevreuil.pdf>

"Selon les experts de la faune, la clôture est le seul moyen efficace de contrôler la prédation par le chevreuil. Si vous constatez des dégâts, n'hésitez pas à contacter un agent de la faune, il connaît bien la situation de notre région et saura vous donner de bons conseils. En terminant, je vous rappelle que l'article 67 de la Loi sur la conservation et la mise en valeur de la faune stipule que l'on peut tuer ou capturer un animal qui cause des dommages à vos biens. Comme je l'ai souligné, si un chevreuil disparaît demain, il y en aura un autre puis un autre et un autre pour les remplacer... Il faut apprendre à vivre avec en se dotant de moyens adéquats et diminuer ainsi leurs impacts négatifs dans nos plantations."

Voici un commentaire supplémentaire intéressant tiré de

<http://www.jardinage.net/aujardin/?id=un-chevreuil-dans-le-jardin>

"Évitez de «faire le ménage» dans la forêt. Si on est propriétaire d'un boisé ou d'un espace forestier à proximité du jardin, il faut résister à la tentation de «nettoyer». Le cerf se nourrit dans la strate arbustive, soit la végétation accessible jusqu'à 1,5 mètre du sol. Nettoyer le sous-bois crée une pénurie de nourriture en milieu naturel pour l'animal, qui se risquera davantage vers les habitations afin de combler ce manque."

Redonner la vigueur à un vieux chêne P. Boucher B. Contré

Voici un bel exemple de l'effet positif d'une opération sylvicole effectuée sur un chêne à gros fruits âgé entre 200 ou 300 ans dans la plaine du Mont St-Hilaire (photo plus bas).

Début du projet: à l'automne 2012, autour d'un très massif chêne à gros fruits localisé chez son voisin, Pierre Boucher entreprend avec une équipe de couper les espèces envahissantes, comme les érables negundos, ainsi que les rejets arbustifs et plusieurs jeunes petits chênes issus de semis du grand chêne patriarche. Bien qu'avancé en âge, l'arbre ne porte pas de réels signes de déclin, ce qui incite encore plus M.Boucher à entreprendre de tels travaux. Fréquent dans la plaine du St-Laurent, de gros chênes y poussent isolés ici et là, laissés par les agriculteurs, ce qui leur donne une valeur plus grande, en quelque sorte.

Les outillages et équipements utilisés sont plus qu'efficaces. On emploie, entre autres, une déchiqueteuse branchée sur PTO pour les branches dont le BRF restera sur place, et des scies à chaîne. À l'automne 2013, les souches sont broyées pour un fini parfait de la surface du sol avec une déchiqueteuse à souche sur PTO. Rien n'est laissé à la fin des travaux. Finalement, à l'hiver 2013 -14, une nacelle de 20 tonnes avec une portée de 60 mètres est utilisée pour émonder tout le bois mort dans le port de l'arbre. Environ 30 heures de travail au total auront été nécessaires pour compléter l'ensemble des travaux d'entretien.

À l'automne 2013, nous avons constaté une forte production de glands : plusieurs milliers! Ce qui est exceptionnel compte tenu du fait que les vieux chênes en général produisent occasionnellement ou beaucoup moins que des chênes d'une cinquantaine d'années.

Un fait étonnant, qui n'a rien avoir avec ces travaux, c'est de constater que la croissance du blé cultivé en périphérie dans un rayon de 50 mètres est de 25% plus avancée que dans le reste de la culture. Accumulation de chaleur ? Effet de brise-vent ? Décomposition annuelle et donc fertilisation des radicelles du chêne ? Tirez vos conclusions sur le bénéfice d'avoir un géant au milieu d'une culture commerciale.



Photo automne 2011

+++++

Espacements entre arbres à noix

(Petit rappel : 1 acre = 0.4 hectare ; 1 hectare = 2.47 acres)

NOM	DISTANCE	HECTARE	ACRE
NOISETIER	5m x 2.5m	840	340
NOISETIER	5m x 3,5m	588	238
NOISETIER	4m x 3.5m	728	294
Grosse variété	6m x 4 m	417	168
Petite variété	5m x 3 m	680	275
NOYER NOIR			
Pour la production ligneuse/noix :	5 m x 6.5 m (15'x 20')		140
	4 m x 5 m (12' x 15')		250
	10m x 10m		400-450

Un document (voir le site plus bas) préconise une forte densité de plantation de 400 à 450 semis à l'acre de noyers noirs qui peut être envisagée au départ pour sélectionner les plus vigoureux. Après sélection des plus vigoureux, avec une quantité de 90 à 100 à l'acre, les noyers ont alors 21 pouces ou 22 pouces entre eux et ont un diamètre de 12 pouces environ. La même méthode se poursuit à mesure que les arbres grossissent : de 50 à 75 arbres à l'acre avec un diamètre de 18 à 20 pouces.

Visitez le site <https://www.extension.purdue.edu/extmedia/FNR/FNR-149.html>

HEARTNUT/BUARTNUT			
13 m x 6.5m (40'x 20')	devient 40' x 40' après 20 ans		60 et 30
CARPATES	(regia) (40'x 20') devient 40' x 40' après 20 ans		60 et 30
En France	6-7m x 8-10m, production terminale 5-6m x 7-8m, production latérale		
CHÂTAIGNIER	20' x 20' devient 40' x 40'		110 et 30

Le CA du CPNCQ en 2014

Marc-Olivier Harvey	Président	marco81stms@hotmail.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
Laurie Brown		laurie.brown@culturinnov.qc.ca
Monique Dumontier		moniquelacheffe@gmail.com
Audrey Fréchette		diyo@hotmail.com
Jean-Raymond Stratford		jrsd80@hotmail.com
David Lapointe		la_pointe@hotmail.com
Émilie Bergeron		wagabonde@hotmail.com

+++++