



CPNCQ

www.noixduquebec.org

Club des Producteurs de Noix Comestibles du Québec

Éditeur: Bernard Contré

No 12, automne 2013

Dans cette lettre:

- **Mot du président**
- **Le gel du 14 mai** B. Contré
- **Infos brèves**
- **Excursion de cueillette du Club à la Trappe d'Oka** Y. Perreault
- **Un atelier sur l'implantation de vergers d'arbres à noix nordiques** Y. Perreault
- **Le rétablissement du noyer cendré de l'Est de l'Ontario**
Rose Fleguel
- **Visite de 3 fermes le 2 août 2013 en Montérégie- Ouest**
B. Contré
- **Le CA en 2013**
- **Une visite de l'arboretum des Grands Chicots au Saguenay** Y. Perreault
- **La greffe "Four Flap Graft"** David G. Johnson

Mot du président

Bonjour à vous tous!

Comme co-fondateur et après deux ans à la barre du Club, il est temps de prendre un p'tit recul. Aux débuts du club, avec Bernard, la «cause» que nous voulions défendre était simple : regrouper une gang de «NUTS» ensemble pour fraterniser, s'échanger des informations et faire connaître les noix comestibles du Québec. Vint ensuite notre accréditation officielle en tant que Club de Producteurs de Noix Comestibles du Québec en 2008, pour nous donner une base provinciale solide.

Nous nous sommes donné une mission, une structure, une vision :

1. Apporter les connaissances de base et les meilleures techniques de culture possibles vis-à-vis la culture des noix en climat froid.
2. Participer à la recherche des meilleures variétés à noix pour la culture dans nos régions, soit celles déjà présentes ici et là, soit celles susceptibles de s'y adapter.
3. Encourager la multiplication de ces arbres avec les méthodes classiques, mais éventuellement par greffage, marcottage ou par la méthode de *l'in vitro*.
4. Encourager les amateurs et les professionnels à dynamiser grandement leurs connaissances personnelles par des échanges et un partage d'informations.
5. Encourager d'autres actions connexes telles que de la cueillette à la transformation.

Dans les faits, nous avons réussi: les demandes de noix, d'informations sur les noix, d'arbrisseaux ainsi que de produits et services reliés aux noix ont augmenté graduellement. De plus en plus, les membres veulent de l'information personnalisée et leurs demandes croissantes, faute de temps et de ressources, tardent parfois à être traitées. Et pourtant, au sein du conseil d'administration du CPNCQ, nous sommes plusieurs à réaliser que nous nous situons encore au bas de la vague, pour ce qui est du niveau que pourra atteindre ce type de demandes!

Pour poursuivre sur notre lancée, il faudrait maintenant une structure plus stable avec des gens qui s'en occupent à temps plein. Du côté financier, à moins d'avoir des subventions ou de s'affilier à des structures existantes, nous ne pourrions jamais avoir assez de revenus pour nous payer les ressources humaines et matérielles nécessaires.

Alors, suite à diverses discussions, nous avons décidé de réévaluer la structure mise en place et de réajuster certains éléments du club.

Le membership et le site internet sont les deux priorités mises de l'avant.

Le membership tel qu'on l'a connu sera remplacé par un membership payable à l'AGA du club *seulement*. Il donnera le droit de vote et par conséquent, le droit de devenir administrateur à chaque membre qui désire entrer sur le C.A. Donc, chaque nouveau cotisant deviendra membre à vie, mais n'aura droit de vote qu'à l'assemblée générale annuelle après avoir payé sa cotisation.

Le service internet, lui, sera ouvert et disponible pour tous, incluant le journal courant (la Lettre bisannuelle). La différence, toutefois, résidera dans le fait que les fournisseurs pourront annoncer leurs *bien et services* à un coût prédéterminé. Le site génère à lui seul au-delà de 1000 visites par mois: ces annonces s'avéreront éventuellement payantes pour les fournisseurs autant que pour le Club.

Nous croyons qu'en passant par cette étape, cruciale, permettra de laisser l'industrie des producteurs de noix comestibles s'organiser à un rythme de croissance normale, d'après l'offre et la demande.

Je vous laisse sur un passage que je retiens sur l'historique de la pomme au Québec.

La première mention de la pomme à Québec se trouve dans la Relation des Jésuites de 1633-1634. Le Père Le Jeun écrit: "Pour les arbres fruitiers, je ne sais ce qu'il sera. Nous avons deux allées, l'une de cent pieds et plus, l'autre plus grande, plantées de sauvageons de part et d'autre fort bien repris; nous avons huit, ou dix antes de pommiers et poiriers qui sont aussi fort bien reprises; nous verrons comme cela réussira. J'ai quelque créance que le froid nuit grandement aux fruits; dans quelques années, nous en aurons l'expérience. On a vu ici autrefois de belles pommes."

(D'après *Origin and History of the Apple Industry*)

Peut-être que dans 30 ans, nous aurons des vergers de noisetiers, noyers, caryers, chênes, pins, châtaigniers et hêtres dont nous récolterons les fruits. Peut-être sommes-nous les précurseurs de la «cause» que nous avons créée ensemble.

J'aimerais SINCÈREMENT remercier tous ceux et celles qui m'ont aidé à faire de cette cause un projet de vie. Je me retire de la présidence satisfait de ce qui a été accompli jusqu'à présent.

Bien à vous...

Giulio Neri, technicien forestier, président du CPNCQ

Le Gel du 14 mai

À plusieurs endroits au Québec, sur la rive-nord du St-Laurent en particulier et en terrains montagneux, un gel sévère a sérieusement endommagé la végétation en croissance le 14 mai dernier.

Chez les essences ligneuses, un gel de 0°C fait rarement des dommages mais cela varie d'une espèce à l'autre. La durée du gel aura aussi son importance. Deux nuits consécutives avec gel ou plus, cela aura des effets plus négatifs par affaiblissement des tissus végétaux en croissance.

Les arbres et arbustes à noix, ayant bénéficié d'un temps clément et chaud en avril et au début mai, avaient été encouragés à développer des bourgeons (ou à faire leur débourrement) de façon hâtive.

Nos arbres adultes sont bien adaptés à des fluctuations climatiques. Chez la majorité de nos essences ligneuses, après un sévère gel tardif, des bourgeons en dormance démarrent et de nouvelles pousses prennent la relève.

L'ennui, c'est que dans ce cas-ci, au 14 mai, peu ou aucun de ces bourgeons étaient floraux (c'est-à-dire des fleurs femelles). Plus le développement des bourgeons est avancé, plus la résistance au froid est amoindrie. Il y a un rapport croissant de gel/dégât selon le stade du développement des nouvelles pousses: plus la végétation est lente à démarrer, moins il y a de dégâts de gel; plus elle est arrivée à un stade avancé, plus les dégâts sont importants, avec le même gel.

Châtaigniers et caryers ont particulièrement été affectés. Les noisetiers n'ont subi aucun dégât de gel ce jour-là car leur floraison (très résistante au gel) était de toute façon terminée déjà depuis plusieurs semaines. Les propriétaires de vergers, de vignobles et de bleuétières sont bien sensibilisés à ce genre de problème climatique et des arrosages - durant toute la nuit s'il le faut - sont effectués pour limiter ou contrecarrer les dégâts de gel.

Stade phénologique	Débourrement	Débourrement avancé	Prébouton rose	Bouton rose	Bouton rose avancé	Pleine floraison	Calice et plus
Mettant en péril 10 % des bourgeons	-7,8	-5,0	-2,8	-2,2	-2,2	-2,2	-2,2
Tuant 10 % des bourgeons	-9,4	-6,7	-4,4	-3,9	-2,8	-2,2	-2,2
Mettant en péril 90 % des bourgeons	-12,2	-9,4	-6,1	-3,9	-3,9	-3,9	-3,9
Tuant 90 % des bourgeons	-15,0	-12,2	-8,9	-6,7	-5,6	-5,0	-5,0

Source : Washington State University (températures mortelles) et University of Vermont (températures à risque)

Voyez plus bas cette chartre qui vous donne une meilleure compréhension du problème; elle est bien utile aux pomiculteurs du Québec quand il est question de gérer les problèmes de gel en rapport avec le débourrement

Infos brèves [Guide des principaux PFNL de l'Estrie](#) par : La coopérative de solidarité Cultur'Innov.

Allez sur: www.agrireseau.qc.ca/Agroforesterie/navigation.aspx?id=86408e

S'adresse aux propriétaires de lots forestiers qui désirent approfondir leurs connaissances sur les PFNL (produits forestiers non ligneux). Le guide est divisé en trois parties : une première section permet à l'utilisateur de rechercher les PFNL sur le terrain en fonction du milieu

forestier; la seconde section décrit chacun des PFNL et leurs habitats; la dernière section présente des informations sur la récolte, la transformation et la réglementation en lien avec les PFNL. Le guide est gratuit si téléchargé.

=====

Voici un vidéo sur la taille des noyers qui peut être utile à plusieurs (en anglais).

<http://groworganic.com/organic-gardening/videos/growing-walnut-trees>

=====

Une personne m'a récemment demandée à propos de la toxicité du juglon produit principalement par le noyer noir, voici 2 liens utiles qui donnent des listes de plantes tolérantes et intolérantes au juglon.

http://www.omafr.gov.on.ca/french/crops/facts/info_walnut_toxicity.htm

<http://www.plantworld.net/BLACKWALNUT%20TOLERANT%20PLANTS.pdf>

=====

Excursion de cueillette du Club à la Trappe d'Oka

Une activité offerte aux membres du Club et à quelques invités spéciaux a consisté cet automne en une excursion de cueillette de noix de noyer noir sur le magnifique site abandonné de la Trappe d'Oka, le dimanche 13 octobre dernier. Quelle belle journée ce fut!

Les noix étaient à profusion sur le sol, au pied de très gros arbres, et chacun des quelque quarante-cinq participants a pu repartir avec ses paniers ou ses chaudières complètement remplis à ras bord. L'officier du Club qui veillait à l'animation de cet après-midi (votre serviteur) a dû prêter quelques gants de vaisselle à des cueilleurs qui se seraient horriblement salis les mains jusqu'au temps des Fêtes, avec les brous qui avaient commencé à noircir et à devenir déliquescents... ainsi que des paniers et des chaudières à d'autres qui s'étaient imaginés en remplir tout simplement leurs poches.

Avec le départ des moines trappistes vers une nouvelle abbaye, celle de Val-Notre-Dame à St-Jean-de-Matha, dans Lanaudière, le domaine de la Trappe commence à revêtir un aspect étrange. Les vastes édifices patrimoniaux, en pierres des champs, sont complètement désertés et il n'y a plus d'entretien des aménagements paysagers, seulement des coupes régulières du gazon. Il émane de cet endroit une impression de calme résignation et de paix, même si la route 344, tout près, était complètement achalandée par une circulation d'automobiles roulant pare-choc à pare-choc à plus de soixante-dix km/h, en ce beau temps des pommes.

Les cueilleurs ont exploré ce domaine en empruntant un beau parcours circulaire, commençant sur les pelouses d'entrée de la Trappe, descendant dans un sentier forestier au bord d'un ruisseau torrentueux, remontant par des anciens pâturages et revenant là où étaient les jardins, juste au-devant de l'Abbaye.

Tout au long de ce sentier, les noyers noirs se succédaient avec des tapis de belles noix à ramasser. Il y a eu un instant d'émotion quand les cueilleurs ont trouvé un gros amas de marrons jonchant le bord du sentier, près du ruisseau: des châtaignes d'Amérique? Tout le monde s'est mis le nez en l'air à la recherche du châtaignier qui les auraient laissé tomber, mais sans les bogues épineux et avec leur aspect bien rond et bien rougeaud, pas de doute : c'étaient les fruits vénéneux d'un marronnier d'Inde que quelqu'un avait déposé là

pour les écureuils. L'animateur a naturellement profité de l'occasion pour expliquer les différences entre les marrons des marronniers et les châtaignes des châtaigniers...

Les noyers cendrés hybrides y ont été moins productifs cette année; un membre du Club avait pu à lui seul ramasser toutes leurs noix une semaine auparavant. En complément de programme, les participants ont pu aller cueillir des noix de caryer ovale dans un autre secteur qui est aux confins extérieurs du parc d'Oka mais qui appartient à la municipalité de St-Joseph-du Lac. Il paraît qu'il y a aussi beaucoup de chênes à glands doux dans les parages de la Trappe, mais en attendant qu'on les retrouve, avec quelques peuplements de caryers ovales ils forment des *colonies perdues*, comme il y en a probablement plus qu'on le croit au Québec - en parlant des arbres à noix de qualité qui ont été plantés en collections un peu partout, aux confins de terres retombant en friche, par des gens qui nous ont quittés sans transmettre leur secret à quiconque.

Tomber dans l'oubli, ce ne sera pas le destin des magnifiques noyers noirs et noyers cendrés hybrides des frères trappistes maintenant que tant de membres du Club les ont visités. Leurs noix de noyer noir me paraissent être de belle qualité: grosses, lourdes de chair, à écales plutôt mince, elles me font penser à des Scrimger ou à des Neel; et les noix de noyer cendré me font penser à des Corsan. Ces noix mériteraient de se retrouver aux tables des meilleurs restaurants!

Le Frère Abbé, dom André Barbeau, m'avait donné la permission d'aller y cueillir toutes les noix que nous voulions en me disant ceci: «Pourvu que quelqu'un quelque part en profite...». Merci pour cette belle preuve de générosité! Yvan Perreault

Un atelier sur l'implantation de vergers d'arbres à noix nordiques

Depuis quelques années, je donne des formations ici et là sur l'implantation de vergers d'arbres à noix nordiques, soit pour des associations forestières, soit pour des collectifs agricoles, soit pour le Centre de Formation Agricole de Mirabel (CFAM), ou pour d'autres institutions, encore. Notre président, M. Giulio Neri, a longtemps donné de telles formations aux quatre coins du Québec, de l'Outaouais à la Gaspésie, et il lui arrive encore d'en donner (impossible de le retenir, on ne se refait pas). Je lui emprunte simplement son bâton de pèlerin de temps en temps...

Comme avec les kiosques de dégustation, les formations données sur les noix de notre climat septentrional suscitent toujours un très fort enthousiasme chez les participants. On a l'impression que chaque élève, en sortant du cours, va se transformer en nucériculteur! Je me demande combien de vergers nucécoles vont être créés suite à nos formations?

Cette formation qui prend une journée complète commence, avec moi, par une longue mise en place des différentes espèces de noix sur une belle ligne, devant chaque place où sera assis un élève. Je groupe les noix de type **akène** (graine charnue) du côté gauche de la ligne.

De la gauche vers le centre, je place une faîne de hêtre, une châtaigne d'Amérique, une châtaigne d'Amérique hybride, une châtaigne chinoise, un gland de chêne blanc, un gland de chêne bicolore, un gland de chêne à gros fruits, un gland de chêne chincapin, un gland de chêne-châtaignier, un gland de chêne pédonculé, une coudre, une noisette d'Amérique et enfin une noix de gingko biloba.

De la droite vers le centre, je groupe les noix de type **drupe** (fruit charnu à gros noyau dont on ne mange que le germe, appelé aussi *cerneau* ou *cotylédon*). Dans l'ordre, une pacane du nord, une dryope (noix de caryer ovale), une «noix royale» (noix de caryer lacinié), une noix de noyer noir d'une variété prometteuse

pour le Québec (soit Sparks 127, Sparrow, Emma K, Neel, C-3, Scrimger ou une autre), une noix de noyer noir indigène du Canada, une noix en cœur (Campbell ou Imshu), une noix de noyer en cœur hybride (Fioka), une noix de noyer cendré hybride Mitchell, une noix de noyer cendré d'une variété cultivée (soit Bear Creek, Beckwith, Booth, Kenworthy ou Chamberlin) et enfin, au centre, près de la noix de gingko biloba, une noix de noyer cendré naturelle.

Je place la noix de gingko biloba au centre parce qu'il me semble que c'est une noix qui tient à la fois d'une drupe et d'un akène; tout comme l'arbre me semble à la fois tenir du feuillu et du conifère...

Ainsi, tout le spectre des noix comestibles qui pourraient être produites au Québec se trouve à être représenté. Cette disposition sera bien pratique à la fin du cours lorsque le temps sera venu de passer à la partie dégustation. Je dépose aussi à chaque place un exemplaire des fiches techniques sur les noix nordiques qui avaient été produites par l'UPA de St-Jean-Valleyfield à l'époque, encore toute récente, de l'implantation des parcelles expérimentales sous l'égide de M.Giulio Neri et enfin, je mets ici et là tous les casse-noix dont je dispose ou que j'ai pu emprunter.

L'avant-midi passe à une présentation d'un diaporama qui relate la visite d'une délégation de l'UPA de St-Jean-Valleyfield à l'industrie des noix nordiques du sud de l'Ontario en 2001. Les élèves découvrent tout ce qui s'est fait dans le domaine, là-bas, depuis le début des années 70, surtout depuis le retrait massif des compagnies de tabac venues s'implanter au Québec (en particulier dans Lanaudière). Cela n'a pas été une si mauvaise chose pour les Ontariens: aux plantations de tabac ont succédé des vignobles de vin de glace, des vergers de pêches, d'abricots, de prunes... et d'arbres à noix!

On voit dans ce diaporama la maturité atteinte par les arbres dans cette province, les dispositions en vergers, les allées en pleine terre ou enherbées (au choix de chaque producteur), les différentes expériences de greffe, les différents protocoles de taille, certains équipements de récolte, d'ébrouage, de cassage, et enfin un bel assortiment de produits transformés en vente aux kiosques des fermes productrices.

On enchaîne avec les étapes d'implantation des parcelles par l'UPA de St-Jean-Valleyfield à différents endroits en Montérégie, dans les deux années suivant le retour de la délégation et surtout, j'explique que cela a été rendu possible dans la foulée du développement du concept d'agroforesterie. Je retrace le parcours de ce nouveau concept dans les esprits à partir de l'épisode du Grand Verglas de 1998, je parle du programme des haies brise-vent pour contrer l'érosion des sols, je mentionne des plantations et des collections d'arbres à noix pionnières: celle du seigneur de Joly-de-Lotbinière, bien sûr, mais aussi celle de M. Bernard Contré dans Lanaudière et celle de M. Gilles Cyr à Rivière-Beaudette.

Le diaporama montre que le taux de succès d'implantation des arbres à noix en automne a été excellent, contrairement à plusieurs idées reçues qui prévalaient en ce temps-là (il y a un tableau avec les pourcentages de succès pour chaque espèce).

L'après-midi est consacré à la présentation dans un second diaporama des différentes espèces d'arbres à noix comestibles qu'il serait possible de cultiver au Québec, des noyers aux chênes en passant par les caryers, les noisetiers, les châtaigniers d'Amérique et les pacaniers du nord. Je glisse même un mot sur les fânes des hêtres, sur les coudres et sur les samares des érables à sucre!

Enfin, je parle des étapes à franchir dans l'implantation d'un verger en me basant sur mon expérience personnelle au Jardin des Noix. Je parle des erreurs à ne pas commettre (pas de paillis de plastique sur les lignes de plantation, svp!), de la pollinisation par le vent, des différents types de greffes et du suivi à leur apporter, j'explique les grands principes d'une bonne stratification des noix utilisées comme semences, je traite des rudiments d'une pépinière...

S'ensuit la grande dégustation des noix qui sont posées depuis le début devant chaque élève. Le plus difficile pour le professeur est d'éviter que cette partie pratique du cours ne tourne à la foire: je fais donc goûter les noix espèce par espèce, avec discipline, en commençant par les noix de type drupe. « Maintenant, les amis, après la faine de hêtre, nous passons à la châtaigne d'Amérique», dis-je, en montrant une bien haut dans les airs à tout le monde, tout en sachant qu'il y aura toujours un élève qui va se tromper et essayer d'écaler un gland de chêne à la place...

Inutile de préciser que c'est habituellement la partie préférée du cours, celle qui se mérite des torrents d'éloges dans les évaluations écrites. Je la laisse toujours pour la fin, sachant que la concentration sera au plus bas après quelque six heures de pleine théorie et qu'il y aura des miettes d'écale à ramasser partout.

Pour terminer sur une note humoristique, pendant la dégustation, je laisse projeter sur l'écran une photo où on voit un écureuil, sur une table de pique-nique, qui boit à la paille dans une canette de bière. On lit en-dessous: «toute cette nourriture sèche donne soif...».

Pour votre information, voici deux formations que je donnerai sur l'implantation de vergers d'arbres à noix nordiques au cours de l'hiver prochain.

1) Le mercredi 29 janvier 2014 avec le collectif agricole de l'Outaouais; pour inscriptions, contacter Mme Nathalie Matte au crfao@formationagricole.com. Je crois que cette formation sera donnée à Birmingham; avec l'autoroute 50, c'est plus rapide pour y aller, maintenant.

2) Le samedi 15 mars 2014: avec le CFAM, le Centre de Formation Agricole de Mirabel; pour inscription, contacter Mme Sandra Lapierre, Sandra.Lapierre@cssmi.qc.ca ou au 450-434-8150 poste 5764. Le cours se donnera au 9850 rue Belle-Rivière à Sainte-Scholastique (Mirabel).

Au plaisir de s'y rencontrer! Yvan Perreault

Le rétablissement du noyer cendré de l'Est de l'Ontario Rose Fleguel

(Tiré de l'article "The Eastern Ontario Butternut Recovery Story")

Le noyer cendré est une magnifique espèce indigène avec une large distribution au centre et à l'est des États-Unis atteignant ses limites nord au sud de l'Ontario, au sud du Québec et au Nouveau-Brunswick. Ils cohabitent avec d'autres espèces forestières de l'est de l'Ontario depuis des milliers d'années. Maintenant, les noyers cendrés sont affectés partout par le chancre du noyer cendré. Cette maladie fongique mortelle attaque tous les noyers cendrés indépendamment de l'âge et la taille, il n'y a pas de remède connu. Les arbres perdent lentement de la vigueur, des branches commencent à sécher et des taches obscures et étroites apparaissent sur l'écorce. Les noyers cendrés sont classés comme une espèce en danger par les gouvernements provincial et fédéral. Y a-t-il quelque chose que nous pouvons faire?

Heureusement quelques noyers cendrés semblent plus résistants que d'autres, de la même façon que quelques personnes semblent naturellement plus résistantes que d'autres à certaines maladies. À partir de cette simple constatation, plusieurs regroupements ont développé un programme de sauvegarde du noyer cendré pour essayer d'éviter l'extinction d'une de nos plus précieuses espèces. L'Association pour la Conservation Génétique des Forêts, le Rideau Valley Conservation authority, plusieurs centaines de

propriétaires de terres concernés par ce problème et divers groupes environnementaux dans l'est de l'Ontario sont maintenant, et pour une huitième année de suite, impliqués dans le programme en question.

Leur plan de base consiste à trouver et cartographier des noyers cendrés résistants, vérifier leur ADN pour écarter de possibles hybrides, recueillir des semences et ensuite cultiver des semis sains au centre forestier Ferguson à Kempville qui seront finalement plantés chez des propriétaires dans toute cette région concernée. Les partenaires récoltent aussi des boutures (scions) des arbres les plus sains pour les greffer sur des porte-greffes de noyers qui sont cultivés avec un suivi dans le but ultime de produire de nouveaux noyers cendrés vigoureux destinés à une réintroduction dans les forêts ontariennes.

Leurs efforts ont commencé à porter fruit. Des évaluateurs formés pour évaluer la santé des noyers ont visité 836 propriétés à travers l'est de l'Ontario (sur invitation des propriétaires des lieux), recherchant des noyers cendrés sains. Ils ont recensé 14 677 noyers cendrés vivants dont 452 purs hors de tout doute, possiblement des arbres génétiquement résistants. 54 500 semences de noyer cendré ont été récoltées sur des arbres sains depuis 2010. 14 605 semis ont été par la suite plantés sur 1450 différentes propriétés - un grand merci aux généreux propriétaires des lots qui les abritent. En plus, le programme de sauvegarde du noyer cendré a 94 noyers cendrés greffés en culture dans les archives à Kempville et a participé aux projets de recherches sur le noyer cendré avec d'autres instituts au Canada et aux États-Unis.

Les premiers résultats du programme sont encourageants. La vigueur et l'état de santé des noyers cendrés des plantations seront régulièrement évalués pour voir combien montrent une résistance à la maladie pour la prochaine génération à venir. La recherche sur les semences vertes des noyers, la multiplication d'embryons en laboratoire sur plusieurs arbres sains, et la conservation à long terme d'embryons est aussi encouragée.

Le guide "Butternut Tree, A Landowner's Guide" écrit par l'Équipe de la sauvegarde du noyer cendré incluant l'Association pour la Conservation Génétique des Forêts, est une excellente source d'informations faciles à lire sur cette intéressante essence indigène. Il est disponible et peut être téléchargé sans frais en cherchant sur la toile «Butternut Landowners Guide». Vous pouvez aussi trouver des articles, des comptes-rendus et des photos sur le site du RVCA www.rvca.ca en cliquant sur "Protecting Our Land" dans le côté droit et ensuite sur "Butternut Recovery Program" sous l'index.

Pour plus d'informations: Rose Fleguel, spécialiste en chef sur le noyer cendré, Rideau Valley Conservation Authority. (613) 858-3678 rose.fleguel@rvca.ca

Mme Fleguel m'a mentionné que les Québécois qui sont à une distance de 100 km et moins de la frontière ontarienne peuvent obtenir des semis de noyers cendrés résistants à la maladie du chancre noir, il y en aura de disponibles en avril 2014. Dans le cas où l'intérêt serait plus grand de la part de votre regroupement, m'a-t-elle dit, un de vos représentants pourrait venir chercher des petits arbres afin de les distribuer parmi vos membres pour qu'ils les plantent; communiquez avec moi, au besoin.

Bernard Contré, lafeuille@bell.net

Visite de 3 fermes le 2 août 2013 en Montérégie-Ouest B. Contré

Le but de ces visites, que j'ai faites de ma propre initiative, dans un élan touristique, a été d'avoir une idée des croissances et de l'état actuel des arbres à noix dans les parcelles expérimentales implantées par l'UPA de St-Jean-Valleyfield en 2004 et 2005. Certaines parcelles se portent bien, d'autres moins bien, mais les succès et les échecs sont tous deux aussi importants à considérer dans les recherches que nous faisons avec la culture des noix. Toutefois, dans le cadre de mes visites, je n'ai pas recensé méticuleusement les quantités d'arbres vivants et d'arbres morts, ce qui me paraissait secondaire et trop long à faire, bien qu'ayant en main la liste de 2004 avec révision en 2011 (rapport final du projet: AF-12-214).

La première visite a été faite au site de M.Yves Choinière, **Au cœur de mon Verger**, 551 Covey Hill, Havelock (ancien propriétaire: M. Lemieux). J'avais déjà visité ce lieu lors d'une sortie il y a au moins cinq ans. Les arbres ont passablement grandi. Yves Choinière, le nouveau propriétaire depuis 2011, me signale que depuis l'an passé, il fauche l'herbe dans les allées et les arbres ont réagi favorablement avec de fortes croissances (photo 1).

Observations: les noyers du Japon sont satisfaisants et plusieurs ont de belles grappes de noix (voir photo 2). La gelée du 14 mai ne semble pas avoir eu d'incidence néfaste sur les débourrements printaniers car le lieu est moins propice aux gels tardifs, ce qui est assez intéressant compte tenu de cette région. Aussi, j'ai remarqué très peu de dégâts faits ce printemps par les charançons du noyer cendré sur les nouvelles pousses des noyers, surtout (détail important) sur les noyers en cœur (*heartnuts*). Un châtaignier d'Amérique est arrivé à une taille remarquable (plus de 6 mètres) et porte des fruits (photo 3). Les autres châtaigniers (hybrides) sont en mauvais état, drageonnant de partout et quelques-uns sont complètement morts. Je ne crois pas que ce soit ici le résultat de la brûlure du châtaignier mais très sûrement le froid d'hiver: la brûlure aurait de toute façon éliminé rapidement les châtaigniers américains en premier plutôt que les hybrides, en principe. Bonne nouvelle quand même, on touche de bois pour l'instant. Plusieurs noisetiers américains sont tous bien portants et pleins de fruits, deux hybrides y sont aussi (sans être mentionnés dans la liste de 2004). Leurs fruits étant acceptables et assez gros, j'ai conseillé à M. Choinière de commencer à les tailler pour augmenter leur productivité - ce qui peut être fait à presque n'importe quel temps. Les chênes à gros fruits et bicolores sont superbes et productifs. Trois ou quatre caryers laciniés ont au-delà de 4 m de haut maintenant, un autre succès.

Bon site à suivre et bien que le propriétaire soit débordé de travail comme tous les pommiculteurs, la plupart des arbres se développeront bien. Évidemment les arbres sont très collés et se nuiront dans un avenir proche, il faudra privilégier les plus intéressants. Bien qu'**Au cœur de mon Verger** soit un commerce ouvert au public, il faut aviser les propriétaires de notre arrivée avant de venir, la porte d'accès n'est pas ouverte sans autorisation.

Deuxième site : **Verger Cassidy**, 2910, route 202, Franklin (nouveaux propriétaires: Jean-Luc Bourdeau et Claudia Parent) www.vergerscassidy.com. Un très beau lieu à visiter avec un kiosque à l'entrée. La plantation des arbres à noix est localisée assez loin en retrait, il faut dix minutes pour s'y rendre à pied. À première vue, toute la parcelle semble à l'abandon mais le proprio me dit qu'il fauchera d'ici peu car «c'est le "rush" avec les bleuets maintenant». Ils ne sont pas très familiers avec les arbres à noix. Malgré l'absence d'entretien, certains arbres sont intéressants à voir.

Il y a là trois châtaigniers américains dont deux de 12 pieds de haut avec fruits, quatre châtaigniers hybrides ou chinois (à révérifier car la liste mentionne des châtaigniers chinois) dont un de 12 pieds avec fruits. Les noyers en cœur ont jusqu'à 12 pieds de haut, mais pas de noix et beaucoup de piqûres de charançons. Pour les aveliniers, trois seulement sont OK avec un peu de brûlure (EFB) mais les autres sont complètement morts. Un seul noyer des Carpates a réussi à former un arbre bien branchu et j'ai conseillé au proprio (qui ne savait pas qu'il en possédait un si beau) de transplanter l'arbre plus près de sa résidence pour le mettre en valeur. Comme avec les noyers en cœur, les charançons ont fait beaucoup

de dégâts sérieux et je doute qu'ils produiront aisément à moins d'un changement radical de la situation. Les quelques pins à noix de 4-5 pieds de haut maintenant sont des *Pinus cembra* et non des *Pinus koraiensis* (voir la photo 4 prise d'une cocotte). Un chêne blanc a été trouvé parmi les chênes à gros fruits. Les hêtres sont assez bien portants. Il y a trois noisetiers d'Amérique hybride ("*Winkler X Skinner*") avec un peu de fruits mais de bonne qualité.

Troisième visite : **Vergers Théorêt**, 397, route 236, St-Stanislas de Kostka, au sud de Valleyfield. Bien que m'étant présenté à l'improviste encore et qui plus est, tard en après-midi (voire au souper), j'ai obtenu l'autorisation de visiter cette parcelle de Mme Louise Théorêt qui me connaissait un peu pour m'avoir déjà brièvement rencontré une ou deux fois dans le passé. Là encore, les hautes herbes envahissent la plantation.

Il y a une belle plantation de noyers en cœur (*heartnuts*) faite de son initiative et qui ont jusqu'à 15 pieds de haut. Un seul cependant présente une grappe de noix. Les autres arbres, incluant d'autres noyers en cœur, plusieurs noyers noirs, des noyers des Carpates, des châtaigniers et des noisetiers, ont été ajoutés dès 2004 et donc, il y a plus d'arbres ici que dans les deux premiers sites. Comme chez les autres propriétaires visités, plusieurs aveliniers ici sont morts jusqu'à la racine; il y a des marques évidentes d'anciennes taches de la brûlure sur les troncs. Par contre, deux sont en très bonne santé (sans doute un cas de résistance à la maladie!) avec une quantité raisonnable de noisettes (photo 5). Un gros noisetier hybride de 6 à 7 pieds de haut se montre très productif. Il y a au moins quatre à cinq noisetiers de Turquie (absents de la liste) qui sont dans un état juste passable et ne portent aucun fruit. Deux châtaigniers hybrides sur trois ont 8' de haut sans fruits mais avec peu de dommages causés par les gels de l'hiver. Trois noyers des Carpates y sont, dont deux qui drageonnent abondamment par manque de rusticité, le troisième, haut de 7 pieds, est acceptable. Les chênes à gros fruits ont 12 pieds pour les plus grands. Les hêtres poussent très peu et semblent, lorsqu'on veut les implanter, "végéter" sans toutefois dépérir complètement, comme cela est déjà connu avec cette espèce. Plusieurs noyers noirs arrivent à atteindre 15 pieds pour les plus hauts. L'un deux en particulier se démarque et produit des noix abondamment.

En conclusion, le fait d'avoir visité les propriétaires et leurs collections d'arbres, ainsi que d'avoir discuté avec eux et de leur avoir donné quelques informations et conseils, leur a fait redonner de l'intérêt pour ces plantations. Tous ces propriétaires ont bien sûr des lacunes de connaissances car ce n'est pas, bien sûr, leur spécialité. Le côté positif de ces parcelles expérimentales est que, malgré la quasi absence de suivi des arbres, un bon pourcentage d'entre eux survit et que plusieurs arbres produisent des noix dix ans seulement après leur implantation, certains même abondamment, comme les noisetiers.

Par ailleurs, j'ai pu observer plusieurs noyers intéressants le long de mon parcours. Un noyer cendré hybride de 75 ans est localisé au 597 rue Dupuis à St-Isidore (photo 6). Le proprio donne à qui les veut les noix de son arbre (tél.: 450- 454-5240). Juste avant St-Isidore, au # 457, route 207, il y a deux autres *buartnuts*, et un autre au # 538.



1. Au cœur de mon Vergers, Havelock



2. Noyer en cœur (heartnut)



3. Châtaignier d'Amérique



4. Cocotte du pin cembro



5. Avelinier



6. Buartnut à St-Isidore

Le conseil d'administration en 2013

Giulio Neri Président g.neri@xittel.ca
Jacques Blais Vice-président blais.jacques38@videotron.ca
Yvan Perreault Secrétaire alain.perreault@yahoo.com
Alain Rémillard Trésorier aremillard@wesco.com
Bernard Contré Éditeur de la lettre lafeuillee@bell.net
Alain Perreault Responsable du site web alain.perreault@yahoo.com
Gérard Caron Responsable des activités gcaron943@hotmail.com
Richard Viger Administrateur cdec11561@hotmail.com
Marc-Olivier Harvey Administrateur marco81stms@hotmail.com
Laurie Brown Administratrice laurie.brown@culturinnov.qc.ca
Diane Pageau Administratrice diane.pageau@hotmail.com
David Allaire Administrateur david_allaire123@hotmail.com

Une visite de l'arboretum des Grands Chicots au Saguenay

Les jeudi 12 et vendredi 13 septembre 2013, un groupe de douze personnes intéressées à développer le créneau des Produits Forestiers Non Ligneux (PFNL) comestibles dans Lanaudière, réuni sous l'égide d'ACCORD bioproduits Lanaudière, s'est rendu au Lac-Saint-Jean et au Saguenay pour découvrir les initiatives qui avaient été mises en place dans ce domaine par différents organismes et intervenants de ces deux régions.

Le Saguenay et le Lac Saint-Jean sont deux régions qui passent pour être particulièrement dynamiques avec les PFNL étant donné qu'elles ont été frappées de plein fouet par la crise forestière et qu'elles ont vivement ressenti le besoin de diversifier les activités économiques reliées à toutes ces immenses portions de territoire qui ne peuvent être défrichées et faire l'objet de cultures agricoles extensives.

Que reste-t-il à faire avec toutes ces terres boisées quand elles ne pourraient faire que de très mauvais champs, quand l'acériculture ne saurait y être rentable, quand le bois de sciage n'est plus en demande? Eh bien, tout le reste! C'est-à-dire: les champignons sauvages, les fruits et légumes forestiers, les fleurs, plantes, laitues et tubercules sauvages, les autres sèves que celle des érables à sucre, les noix nordiques... Il reste à les cultiver sous le mode de la permaculture, à les cueillir et à les amener sur le marché!

Le comité AgroBoréal en collaboration avec ACCORD Saguenay-Lac-Saint-Jean avait entièrement bouclé le programme des deux journées, si bien que nous n'avons eu qu'à nous laisser guider en autobus nolisé. En deux jours, près de 70 personnes ont visité une foule d'endroits où des projets de développement de nouveaux produits forestiers sont en cours: des laboratoires et des centres de transformation de fruits sauvages comme l'aronia, les amélanches, le sureau noir, des molécules de sève de peuplier baumier, de pin gris et d'épinette noire; des coopératives forestières comme celle de Giradville qui fabrique les épices boréales d'Origina; l'auberge Carcajou; la forêt modèle du Lac Saint-Jean...

L'endroit dont je veux vous parler plus en détail ici, c'est l'Arboretum des Grands Chicots situé à Saint-Fulgence, sur la rive nord du Saguenay. M. Pierre Morissette, membre du Club des Producteurs de Noix Comestibles du Québec, est le créateur de cet étonnant arboretum principalement constitué d'arbres à noix de la flore laurentienne.

Il s'agit de la collection de caryers ovales, de chênes à glands doux et de noyers noirs la plus nordique, à notre connaissance! Presque tous les arbres à noix plantés depuis une vingtaine d'années ont commencé à produire des noix comestibles, les autres, plus jeunes, sont en bonne voie d'en produire aussi.

Les arbres à noix sont souvent plantés dans des terrains en assez forte pente, de part et d'autre d'un large sentier qui fait une belle boucle jusqu'au retour au point d'arrivée. Les caryers ovales, les chênes à gros fruits, bicolores, blancs, rouges, les noyers noirs, cendrés, hybrides et noyers en cœur se présentent à plusieurs reprises en petits îlots bien groupés, au fil de la fantaisie de leur planteur tout au long des années. On les voit sous tous les angles, par-dessous, par-dessus, et on capte ainsi tous les détails des feuilles et des écorces par les variations d'effets de lumière et d'ombre.

Nous avons pu nous rendre compte des talents de pédagogue de M. Morissette qui est très interactif avec son public. À chaque station, devant telle ou telle espèce qui se présentait pour la première fois, il nous posait des questions à la cantonade, toutes en forme de rébus, de devinettes; pour ce qui est des arbres à noix en particulier, j'ai eu bien des difficultés à me retenir de donner les réponses, pour laisser la chance aux autres et ne pas lui gâcher ses effets de surprise...

Bien en évidence à certains endroits, de grands chicots isolés ont été laissés sur place pour augmenter la beauté du site: des arbres impossibles à identifier à l'œil nu maintenant puisqu'ils n'ont plus aucune branche complète, aucune feuille, aucun bourgeon, aucune écorce... Ce sont de saisissantes sculptures naturelles! Le nom de l'arboretum est bien choisi.

Un second terrain, adjacent au premier, vient d'être acquis par notre hôte et sera presque exclusivement consacré aux arbres à noix. La quantité totale d'arbres à noix sera doublée d'un seul coup l'an prochain! Les élèves en foresterie et en horticulture du Cégep de Chicoutimi ou de l'UQAC pourront s'organiser de belles récoltes dans quelques années...

En somme, avec ses expériences, M. Morissette fait la preuve que la nucériculture est possible même à des endroits aussi éloignés du sud du Québec que le Saguenay, à condition de bien tenir compte des effets de microclimat et de planter les arbres dans les endroits les plus chauds.

Yvan Perreault

La greffe "Four Flap Graft" David G. Johnson

Cet article, dont j'ai eu l'autorisation de traduire a été paru dans la lettre aux membres de la Northern Nut Growers Association qui publie "The Nutshell" du mois de juin 2002. B. Contré

Si on veut au printemps greffer un scion de la grosseur d'un doigt ou plus gros sur un porte-greffe de taille semblable, la greffe "Four Flap Graft" (que l'on peut traduire par "la greffe à 4 rabats") est un excellent choix. Il a l'avantage de faire une union qui normalement se cicatrise tout autour du tronc et rapidement devient fort. Il a aussi l'avantage d'être sécuritaire pour les doigts lors des coupes et donc, idéal pour les débutants. Il a cependant le désavantage d'être laborieux en temps surtout si vous n'êtes pas habitué à greffer. Un autre désavantage est qu'il est un peu difficile de tenir le greffon ensemble quand vous commencer à ligaturer avec le ruban – plusieurs greffeurs demandent l'aide d'une 3^e main pour ce problème. Le porte-greffe doit avoir commencé à pousser au printemps pour que l'écorce se détache du bois et pour être pelée ensuite. Les feuilles doivent être à moitié ou pleinement développées. Comme pour toutes greffes, il est mieux de le faire quand c'est sec pour minimiser le problème de coulage. Éviter aussi de le faire après une pluie. Commencer par trouver un lieu sur le porte-greffe qui a approximativement le même diamètre que le scion. Et couper le porte-greffe perpendiculaire au tronc avec un sécateur. Faites 4 coupes juste à travers l'écorce, parallèle à l'axe du tronc et également distancés tout autour du tronc, de cette façon vous pourrez pelé l'écorce vers le bas comme si c'était une pelure de banane (figure 1). Pour faire ces 4 coupes, il y a plusieurs façons :

1. La plus facile maîtrise est de placer le côté droit de votre couteau à greffer sur l'écorce et de presser au travers.
2. la plus rapide mais moins facile est d'insérer le bout de votre couteau dans l'écorce et le glisser jusqu'à la fin de la coupe. Si vous utiliser un couteau aiguisé d'un seul côté, cette coupe tendra à divaguer. Faire attention comment vous tenez le porte-greffe quand vous faites la coupe. Si le couteau glisse du porte-greffe, votre main est juste au bas.
3. Une autre façon acceptable est de faire chaque coupe environ ½ " de long puis tirer les langues vers le bas comme une pelure de banane.

** (note personnelle : quelque soit la méthode envisagée, se pratiquer avant sur du bois vivant de d'autres arbres sans grande valeur et de taille semblable. Après avoir acquis une certaine habileté et assurance on passe aux greffes sur les bons arbres.)*

Une fois que les quatre coupes sont faites, gentiment développer toutes les langues d'écorces vers le bas à 90 degré de l'axe du tronc et utiliser votre sécateur pour couper le tronc qui est à nu (figure 2). Certains greffeurs font cette dernière coupe en angle plutôt que perpendiculaire au tronc. Commencer à préparer le scion en coupant sa base avec votre sécateur pour qu'une surface fraîche soit exposée au porte-greffe. Faites cette coupe du même angle que celle de votre porte-greffe. Avec un couteau à greffer, effiler et enlever quatre bouts d'écorce du scion (figure 3). De cette façon le bois est exposé dans le centre de chaque tranche du scion, la base du scion ressemble à un carré avec de l'écorce de chaque côté (figure 4). Mettre le scion au centre des 4 languettes d'écorces du porte-greffe à la place du morceau que vous avez enlevé. Positionner le scion, alors les coins de l'écorce du scion sont entre les languettes du porte-greffe (figures 5 et 6). Il est important de maintenir le bon alignement pour que les ouvertures (ou brèches) entre les languettes du porte-greffe exposent seulement l'écorce du scion et non son écorce. Garder le scion et le porte-greffe aligné durant la pose du ligament de paraffine pourrait être un déficit pour le débutant en la matière. Tenez les languettes adéquatement du porte-greffe et attacher bien avec du ruban de caoutchouc à greffe ou paraffine (l'auteur utilise les 2, en premier la paraffine pour garder l'humidité et en second le ruban pour tenir bien en place. D'autres font l'inverse, ruban en premier). Quand vous effectuez l'attachage du scion, il semble qu'une troisième main soit nécessaire pour tenir le scion en place de même que les 4 languettes tout en ligaturant. Il y a deux solutions possibles. La première est de placer une bande de caoutchouc confortable autour du porte-greffe après l'avoir coupée. Après que le scion est mis en place à l'intérieur des 4 languettes, enrouler la bande de caoutchouc sur le tronc retenant le tout temporairement. Commencer l'attachage et couper par la suite cette bande de caoutchouc quand vous arrivez dessus. La deuxième est d'utiliser une genre d'épingle à linge qui peut tenir le tout temporairement et l'enlever quand vous arrivez d'attacher à ce lieu. L'auteur utilise des rubans à paraffine pour greffer et n'ajoute aucune autre protection. Si le scion n'est pas ciré, vous devez le couvrir d'un sac de plastique (sandwich) mais avec le risque de créer une serre qui sera trop chaude lors des étés ensoleillés. (*Note : l'expert en greffe Henri Bernard utilisait des petits sacs blancs pour couvrir ses greffes, ce qui pourrait être envisagé*). Si les scions ne sont pas cirés, plusieurs recommandent de couvrir de bout du scion de colle blanche. Si vous utilisez un sac, ouvrir sa base quand le scion commence à pousser mais avant qu'il commence à moisir. Enlever complètement le sac dans un jour ou deux. Il n'y a pas à s'inquiéter de cette dernière étape si vous utiliser les rubans de paraffine conçus pour greffer. Étiquetez vos greffes et enregistrez vos données (étiqueter, enregistrer des données sont généralement nécessaires pour les producteurs et pour le suivi ultérieur). Si vos greffes prennent, vous devez appliquer un support autour de la greffe pour l'empêcher de briser par les coups de vent ou les oiseaux qui s'y percheront. Une petite pièce d'aluminium en angle est mon préféré mais un bâton fait aussi. J'aime attacher le support en haut et en bas avec du tape au scion sans couvrir bien sûr le bout du scion. Le "duct tape" est fort et dure une saison. Il peut être trop large et doit être coupé réduit en deux. Les caryers à croissance lente devraient pas avoir besoin de support tandis que ceux à croissance rapide (et noyers) doivent l'être pour un an ou deux. Le tape doit être remplacé à chaque année mais il peut être trop serré et étrangler le tronc ou encore devenir faible au soleil et lâcher. Éliminer les drageons du porte-greffe s'ils surgissent au tronc pour le bénéfice du scion greffé. Cette technique de greffe peut être faite en trois coupes de languettes (ou même deux coupes) sur les troncs de petit diamètre.

Note : Dans ce texte l'auteur ne spécifie pas de détails sur la récolte des greffons (scion). Les greffons doivent être récoltés en fin de l'hiver (février, mars) lorsque le temps est sous le point de congélation. Éviter après un redoux. Les greffons doivent être cirés du moins où on a coupé puis gardés humide et au froid en évitant qu'il y est de la moisissure. Plusieurs fournisseur de greffons cirent tout le bois au complet mais il faut éviter que la cire brûle l'écorce. Il n'est pas nécessaire de les couper petits comme sur les images de l'article car ils le seront seulement lors de la greffe. Les scions alors porteront un seul bourgeon en dormance et mesureront rarement plus de 10 cm.

Figure 1. entaille sur le porte-greffe. 4 coupes (C) à travers l'écorce (E) pou préparer le porte-greffe afin de le peler comme une banane. Les coupe sont faites d'un seul coup vers le bas mais sans aller forcément jusqu'au bois. (B.C.) une bande de caoutchouc est placée temporairement après pour aider à tenir le scion sur le porte-greffe.

Figure 2. Préparation du porte-greffe. Les languettes (L) sont ouvertes à 90 ° exposant le bois auquel il sera coupé le long de la ligne pointillée avec un sécateur. Attention de ne pas couper à ce moment une languette. Si cette coupe est bien inclinée avec la coupe du bas du scion, cela va aider à orienter le scion sur le porte-greffe.

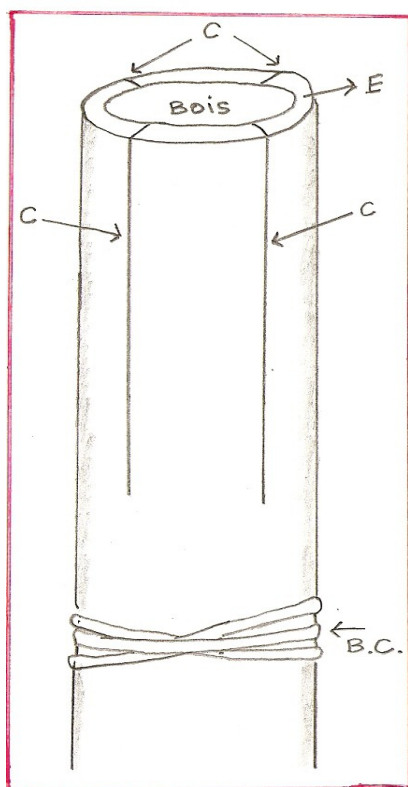


FIGURE 1.

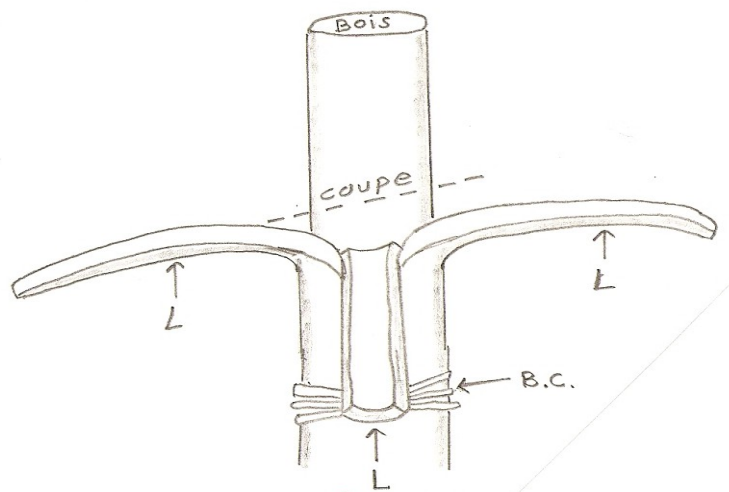


FIGURE 2.

Figure 3. Préparation du scion. Un couteau à greffe est nécessaire pour aiguiser 4 chips du scion coupés peu profonds sur le bois. (C.S.) indique la surface de coupe sur le scion sur 4 côtés.

Figure 4. Vu du fond du scion coupé. Après que le scion est coupé, le fond doit ressembler à un carré. (É) indique l'écorce, (S.C.) indique les surfaces de coupe.

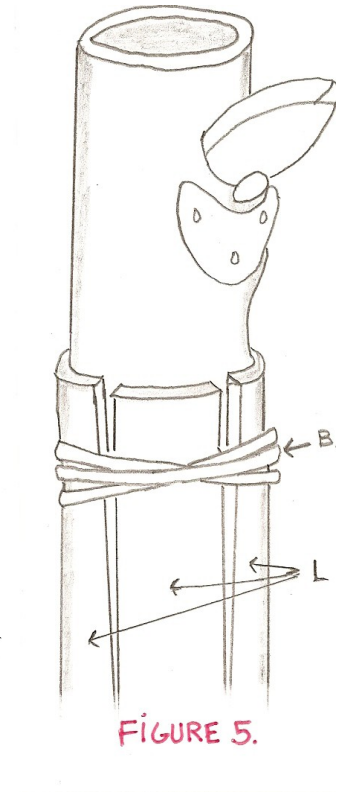
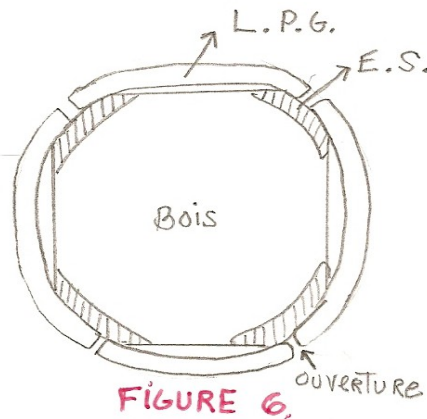
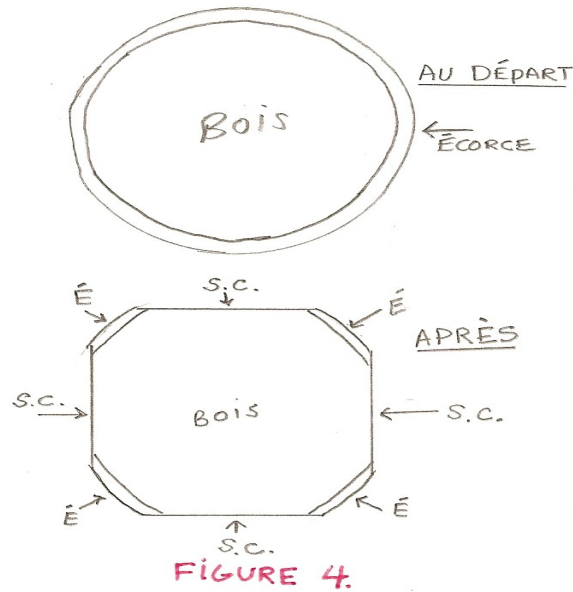
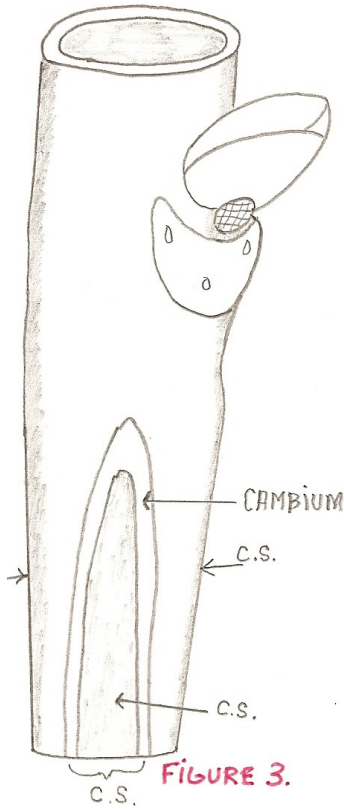


Figure 5. Vue de l'assemblage de la greffe. Le scion coupé est placé sur le porte-greffe à l'intérieur des languettes d'écorce (L), tout en étant délicatement aligné, l'écorce du scion avec les ouvertures entre les languettes, alors le bois n'est pas exposé. Noter que la bande de caoutchouc (B.C.) a été soulevée vers le haut pour attacher le tout, La paraffine est mise par la suite.

Figure 6. Coupe de section de la greffe assemblée. L'écorce du scion (E.S.) est alignée pour être derrière les ouvertures entre les languettes du porte-greffe (L.P.G.) et alors aucune surface coupée est exposée.