



CPNCQ

www.noixduquebec.org

Club des Producteurs de Noix Comestibles du Québec

Éditeur: Bernard Contré

No 14, automne 2014

Dans cette lettre:

- Mot du président
- Les casse-noix
- Noisetier 2014
- Noyeraie à Medina NY
- Le noyer cendré
- Le chêne bicolore
- Le CA en 2014
- Excursions en 2014

Bonjour à tous!

Une autre année est en train de se terminer déjà et le temps froid s'installe tranquillement. J'espère que votre été en a été un beau pour travailler à l'extérieur et jardiner dans vos arbres. J'espère que vos arbres se portent bien après un des plus durs hivers en trente ans que l'on a eus au Québec. Les températures froides ont été particulièrement mordantes, persistantes et ont perduré jusqu'en mars. Certains arbres, à leur limite de rusticité, ont été mis à rude épreuve. Espérons que l'on ait des hivers plus doux dans les années à venir. Je ne sais pas si cela est une conséquence directe de la faible production des noyers un peu partout cet automne mais la plupart des intéressés, nous rapporte-t-on, ont eu de maigres récoltes dernièrement. Quoique la production optimale se fait aux deux à trois ans pour la plupart des espèces, le froid et le printemps frais et humide ont eu certainement des conséquences sur la pollinisation et par conséquent, la productivité.

Cette année, l'AGA a une formule spéciale suite à une belle proposition, on a décidé de tenir l'évènement au **Jardin des noix** dans Lanaudière, sur un site exceptionnel et enchanteur. Un gros merci aux frères Alain et Yvan Perreault pour leur grande générosité et pour nous permettre de tenir la journée la plus importante du CPNCQ en plein cœur d'un verger à noix. Ce verger, rappelons-le, est un des rares au Québec et des plus complet.

J'espère que dans cette lettre, vous trouverez le plus d'informations possibles pour vous aider à prendre des décisions éclairées pour l'aménagement d'une plantation et pour l'achat d'arbres ou d'équipements. N'oubliez pas notre site web du CPNCQ avec la section **Nos fournisseurs de services** et aussi **les petites annonces** pour y trouver réponses à vos questions. De plus, dans la section **les espèces d'arbres à noix**, vous y verrez les nouvelles Fiches Techniques téléchargeables en PDF. Ces fiches sont une excellente source d'information sur les différentes espèces à noix qui ont le plus de potentiel au Québec. Elles ont été améliorées au printemps 2014. Pour consultez le site web, allez à <http://www.noixduquebec.org>

Cette année, le conseil d'administration du CPNCQ se penchera sur divers dossiers dont un concernant le traitement des noix. Il sera aussi question de l'avenir du CPNCQ. Entre autres, quelles orientations devrions-nous prendre pour l'avenir? Aussi, je crois que nous sommes prêts pour faire développer une machine de taille modeste pour craquer, à raison d'une centaine par heure, les noix nordiques. Le cassage à la main non mécanisé de centaines de noix est pénible et laborieux. Un prototype de débroueuse de M. Pierre Boucher semble intéressant aussi pour enlever les brous de noix et les laver. Le CPNCQ devra peut-être aussi s'associer avec une coopérative quelconque pour faire avancer le processus de mise en marché des noix. Des tonnes de noix seront produites dans les prochaines années. Il faut s'enligner maintenant pour ne pas rater le bateau et être prêts à répondre à la demande quand un volume suffisant sera disponible. Pour le moment, ce volume n'est pas bien défini, il n'est pas très important mais on sait qu'il existera bel et bien.

Les noix nordiques sont en demande, de même que les noisettes. Plusieurs projets ici et là naissent et avec le courant de la permaculture, on voit que les arbres à noix ont tous leur place dans un système permaculturel. Nous devons aussi penser à la mise en marché et nous aurons besoin de divers partenariats et subventions pour faire avancer le dossier lors des prochains C.A. Je ferai aussi un suivi concernant un symposium sur la noisette qui aura lieu en mars en Ontario. Nous avons été approchés pour y assister, donner notre appui et exprimer notre point de vue. Il y a un bel avenir dans la production de noisettes hybrides au Québec pour approvisionner le marché local et national, saisissons l'occasion tout de suite.

En terminant, j'aimerais remercier tous les membres (Yvan Perreault entre autres) et non membres pour leur dévouement dans l'organisation des journées de cueillette et de l'AGA. Je veux remercier aussi Bernard Contré pour son travail remarquable au fil des ans, pour l'édition de cette lettre et ses nombreux articles pertinents depuis les tout premiers numéros.

Salutations et passez un bel hiver !

Marc-Olivier Harvey, président du CPNCQ

Dans le but d'aider les producteurs de noix lors du cassage, une fois qu'elles sont propres et séchées, depuis plusieurs années, divers casse-noix sont offerts dans l'univers, disons-le, "hermétique" des amateurs et producteurs de noix à petite et moyenne échelle. Surtout aux États-Unis et en Ontario mais de plus en plus au Québec, on cherche les meilleurs casse-noix et plusieurs modèles existent. La totalité sont fabriqués avec des métaux robustes et ne se vendent pas dans les magasins que nous fréquentons. Leurs prix sont tout de même accessibles compte tenu qu'ils sont produits à petite échelle et construits avec finesse et un grand souci du détail. Tous les casse-noix présentés dans cet article sont fabriqués aux États-Unis et nous pouvons les classer en deux catégories; ceux qui sont manuels et ceux qui sont motorisés.

Quelques membres et collaborateurs du Club y ajouteront des commentaires d'appréciation personnelle. On doit toujours mentionner qu'un casse-noix est performant seulement si son utilisateur démontre une certaine habileté de base à s'en servir. De plus, la condition des noix importe: j'ai remarqué que lorsqu'elles sont gelées, elles se cassent mieux. D'autres rapportent que le fait de les tremper 20 minutes dans l'eau bouillante aide à les casser.

Aucun de tous ces casse-noix ne permet une extraction parfaite ou complète des cerneaux et des tris manuels sont nécessaires pour séparer les petits morceaux de noix de leurs fragments d'écaille.

Voici les casse-noix manuels les plus connus, avec mes commentaires personnels.

Notez aussi que l'on apprécierait recevoir vos commentaires sur la façon précise avec laquelle chacun arrive à extraire les amandes des noix (surtout les noix de noyers) afin de publier une suite à cet article.

Le **Master Nut Cracker**, www.masternutcracker.com (photo 1 #1). Fabriqué au Missouri. Vendu au Canada par la pépinière ontarienne Grimo Nut Nursery. Ce modèle est sans doute le plus utilisé à cause de son mécanisme ingénieux. \$75 US + frais d'envoi, ou \$84 Can + \$26 de frais d'envoi. Il s'ajuste à toutes les noix dures et casse les noix longues ou rondes.

Le **Kenkel Nut Cracker**, www.kenkelnutcracker.com (photo 1 #2). Fabriqué en Illinois. Possède un mécanisme simple et robuste mais fait éclater les noix plus brusquement que le précédent. \$53 US ou \$60 Can. + \$15 de frais d'envoi. Satisfaisant pour noix longues ou rondes. Aussi disponible à la Grimo Nut Nursery.

Le **Hunt's Nut Cracker**. Fabriqué en Iowa (photo 6). \$140 US + \$25 de frais d'envoi. Allez dans www.nutgrowing.org/adsqpage.htm#ad1 pour plus d'information.

Le **Mr. Hickry Nut Cracker** de Fred Blankenship (photo 1 #3), fabriqué au Kentucky (gros modèle). \$84 Can. + \$26 de frais d'envoi chez le distributeur Grimo nut Nursery. Très efficace pour les noix rondes (de noyer noir) et acceptable pour les noix en coeur. Les morceaux de noix peuvent être rapidement cassés plusieurs fois après la première casse. Malheureusement, il ne donne pas un bon rendement avec les noix longues (de noyer cendré) car il ne peut les casser dans le bon sens. Le petit modèle casse à merveille les noisettes et est passable pour les noix de caryer.

Le **Potter Nut Cracker** fabriqué en Oklahoma (photo 4). Modèle plus ancien que le Master Nut Cracker avec un mécanisme semblable. Moins ajustable cependant. Il n'est pas certain qu'on pourra trouver facilement ce casse-noix, peut-être sur eBay.

Photo 1



2



3



4



Les motorisés

Le **Drill Nut Cracker**, <http://drillcracker.com> ou voyez www.youtube.com/watch?v=QOI0aDH_Zxl. Ce casse-noix serait très efficace avec des noix à coque mince (noix de Grenoble, pacanes, noix de macadam et noisettes). Les noix à coque dure communes restent trop longtemps dans le casse-noix. Il est alors préférable de faire une première casse manuelle et ensuite passer les morceaux dans le Drill Nut Cracker dont il faut ajuster souvent la vis. Il y a un temps assez important à consacrer à séparer à la main les morceaux de noix et coques.

Il vaut \$449 US + frais d'envoi. N'inclut pas la perceuse.

Le **Hunt's Nut Cracker** électrique. Voyez le vidéo: www.youtube.com/watch?v=j0gajra7-eE
C'est le même casse-noix que le modèle manuel déjà présenté, mais motorisé. \$460 + \$40 de frais d'envoi.

Le **Mohabi**, www.mohabi.com ou www.nutcraker.net (photo 2). Trois modèles sont disponibles : #1 à \$3995, #2 à \$2495 et #3 à \$1495 - ce dernier est manuel. Le modèle #1 peut casser 600 lb de noix de noyer noir à l'heure. Nous n'avons pas expérimenté ce casse-noix qui semble performant pour les noix dures et il est possible de le voir en action au <http://www.youtube.com/watch?v=Ey3AfUawpus>

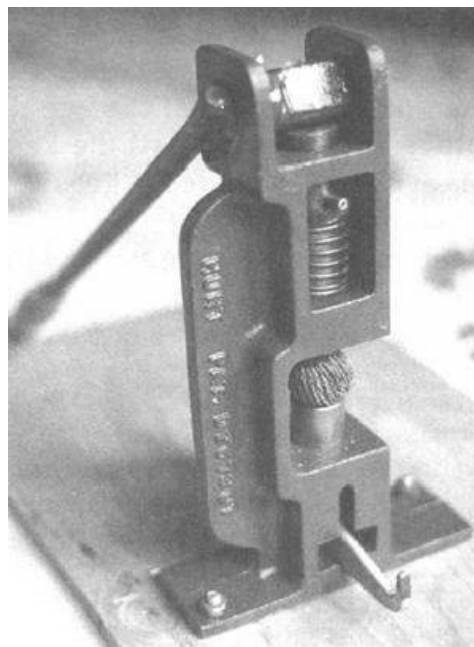
Le **Universal Nut Cracker**, www.universalnutcracker.com (photo 3). Fabriqué en Oregon. Deux modèles électriques sont offerts à \$2195 et \$2500, tous deux robustes en principe et pouvant casser les noix dures. Voir les explications de Marc-Olivier Harvey plus bas.

Sur le web, vous trouverez une multitude de gens expliquant leurs trucs et méthodes pour casser leurs noix. Certains s'expliquent même dans un vidéo fait en commun, comme par exemple dans celui qui est intitulé "*Comment faire soi-même un casse-noix à partir de rebuts*" à www.youtube.com/watch?v=0ATvPmaXX3U

Sur la photo 5, il y a un casse-noix artisanal confectionné par feu M. Ken Beauman, producteur de noix de l'Ohio. Le fonctionnement est simple et requiert encore moins d'efforts que le Master Nut Cracker. La forte chaîne de motocyclette casse la noix sans qu'elle éclate. Cette photo a été prise lors du congrès de la NNGA à Ottawa en 2007.



5



6 **Le Hunt Nut Cracker**

Dans le livre anglais Nut Tree Ontario, a Practical Guide d'Ernest Grimo, en pages 22 et 41, on peut voir deux photos d'un ancien moulin à grain motorisé et modifié pour casser les noix de noyer noir. Deux ou même trois casses doivent être effectuées pour extraire les morceaux de noix comestibles avec cet outil. Par la suite, il faut évidemment trier les écales et les cerneaux. Il faut cependant noter qu'avec ce prototype, les noix se cassent dans la face la plus mince de la coque, ce qui n'est pas nécessairement idéal pour la première casse. L'idéal pour un casse-noix mécanique, ce serait qu'il ne laisse pas trop de travail d'extraction de cerneaux à faire après la première casse, sinon, on obtient de trop petits morceaux.

Améliorer les casse-noix: M. René Gauthier, machiniste de formation résidant à Ste-Mélanie, dans Lanaudière, a modifié le modèle Master Nut Cracker. Les vis ont été remplacées et permettent maintenant un meilleur cassage, au point qu'il n'est pas rare d'avoir tous les morceaux de cerneaux libres des écales dès la première casse. Un espace libre sous les vis permet aussi à une main de saisir tout ce que l'on vient de casser. Plusieurs autres petits changements ont été ajoutés ou renforcés, si bien qu'il s'agit maintenant d'un nouveau modèle de casse-noix à main. C'est à suivre... Bravo à M.Gauthier pour cette innovation!

Voici maintenant des commentaires pertinents de deux membres du Club qui ont utilisé un ou plusieurs casse-noix.

Commentaires de Marc-Olivier Harvey

*Enfin des nouvelles du casse-noix mécanique **Universal** de l'Oregon! J'avais envoyé 3 livres de noix au représentant de la compagnie qui fabrique ce casse-noix pour qu'il teste sa machine avec des noix de noyer noir communes, i.e. comme celles que nous ramassons un peu partout ici au Québec (par exemple, au pied des vieux arbres ou au pied des jeunes spécimens qui ont été plantés ces vingt dernières années dans le cadre du programme des haies brise-vent du MAPAQ). Il a donc effectué des tests à partir des noix que je lui avais envoyées et qui sont des noix de noyer noir bien standards, que l'on retrouve en général un peu partout, mais à coque plus épaisse.*

Pour en avoir cassé une certaine quantité, je sais que les noix de noyer noir de variété Emma K provenant de

chez Alain et Yvan Perreault ont une coque nettement moins épaisse, alors je crois que ce genre de noix de cultivar va bien aller dans ce modèle de casse-noix, plus que les noix standards ne provenant pas de cultivars. Dites-moi ce que vous en pensez... Moi, j'ai mes propres conclusions. Voici les liens à visionner (mais notez que ce ne sont pas des noix de cultivars qui ont été cassées sur ces vidéos):

<https://www.youtube.com/watch?v=eeJuv0JhWuQ&list=UU0HHzm58ljjwzb5wJzhZJmA>

<https://www.youtube.com/watch?v=TR5VBCV-aTU&list=UU0HHzm58ljjwzb5wJzhZJmA>

<https://www.youtube.com/watch?v=6PYbaZcNdvU&list=UU0HHzm58ljjwzb5wJzhZJmA>

https://www.youtube.com/watch?v=XsLK_GudWms&list=UU0HHzm58ljjwzb5wJzhZJmA

https://www.youtube.com/watch?v=2P8IHnX3_I8&list=UU0HHzm58ljjwzb5wJzhZJmA

Commentaires d'Yvan Perreault

Le **Kenkel Nut Cracker** est le moins bon des modèles artisanaux de casse-noix nordiques que je connais. Lorsqu'on met une noix de noyer noir en place, il faut vraiment appuyer fort sur le levier et souvent, les noix cassent d'un coup, sans prévenir, et elles se retrouvent toutes écrabouillées aussitôt qu'on a un peu trop forcé! Seules les noisettes, les glands de chêne doux, les pacanes du nord et les châtaignes s'ouvrent bien avec ce modèle, mais un simple casse-noix à main ferait tout aussi bien l'affaire...

Le **Mr. Hickry Nut Cracker** a une efficacité de niveau intermédiaire, je dirais: l'espèce de vis à tête biseautée qui fait le travail, lorsque chaque noix est en place, perce littéralement les coquilles, aussi dures qu'elles soient, mais il faut souvent percer à nouveau les morceaux de coquilles cassées pour enfin arriver à dégager les cerneaux comestibles... Chose curieuse, ce sont les barres obliques du casse-noix qui sont plus pratiques que la pointe biseautée perceuse: on peut y coincer tous les types de noix nordiques et les craquer en gardant un certain contrôle sur la force qu'on y applique.

Le **Master Nut Cracker**, enfin, porte très bien son nom! C'est un modèle mis au point avec grand soin par M. Gerald Gardner du Missouri, au fil de tests et de perfectionnements successifs. Il présente un double dispositif qui permet de parfaitement régler la force de chaque cassage, à la fois par le levier qui comporte une série de crans régulateurs et par les vis qui tiennent chaque noix comme en tenaille. À condition de mettre une main par-dessus chaque noix au moment de leur cassage, il n'y aura pas d'éclats de coquille qui exploseront en l'air, risquant de blesser les yeux et à chaque étape du cassage, le cueilleur sera en plein contrôle de la situation. Ce modèle est particulièrement adapté au cassage des noix de caryer ovale et lacinié.

Photos des fruits de vos noisetiers

B. Contré

Tous les membres du CPNCQ sont invités à montrer, photos à l'appui, les meilleures noisettes de leurs noisetiers! Ici, le but n'est pas de tenir un concours car une foule de facteurs doivent être pris en considération pour évaluer de possibles noisettes «championnes»: productivité du noisetier, résistance à la brûlure, etc. Cette première évaluation est du moins facile à faire parce qu'il s'agit surtout de bien évaluer le calibre des noisettes, c'est-à-dire les tailles respectives des coques et des amandons.

Sur les photos, pour faciliter l'évaluation, j'insère souvent un outil de mesure comme un ruban à mesurer ou encore une pièce de monnaie. On peut aussi considérer le poids de l'amandon comme principale façon de mesurer la valeur d'une variété de noisette donnée. Il faut prendre comme sujet d'observation un bon groupe de noisetiers et noter les mêmes informations pertinentes à chaque année pour en arriver à une meilleure évaluation.

En 2014, malgré une très bonne productivité de noisettes, écureuils et geais bleus ont été sans pitié chez moi en chapardant la majeure partie de mes fruits dans un très court laps de temps. Néanmoins, quelques nouveaux noisetiers m'ont donné des noisettes de haute qualité. Les noisetiers "Northern" obtenus de M. Jacques Blais m'ont donné pleine satisfaction en produisant tous, sans exception. Je les nomme maintenant "Northern-Blais" pour ce groupe qui est parfaitement rustique.

Le calibre des noisettes des hybrides diffère assez d'un arbre à l'autre. J'accorde de moins en moins d'importance au calibre de la coque, j'en accorde de plus en plus au calibre et à la forme de l'amande intérieure (l'amandon). Plus les coques sont grosses, plus on trouve des défauts aux amandons en les ouvrant. Il y a bien sûr des exceptions comme les variétés "Grand Traverse" et Grimo 188P" mais ces deux dernières sont peu rustiques et produisent peu chez moi. En général, les noisettes qui sont petites comme celles de la variété Lafeuillée #1 ont pourtant un amandon gros par rapport à la coque. Les amandons bien ronds qui sortent presque sans peau ont aussi un sérieux avantage qu'il faudra prendre en considération pour une future commercialisation.

Ce n'est qu'après plusieurs années (plus de 10 ans) qu'un noisetier baptisé "Skinner #3" (voir la photo 1) - semis du cultivar Skinner connu et répandu depuis les années 40-50 - s'est révélé intéressant par ses noisettes parfaitement rondes, assez grosses et de coque mince. Ce noisetier n'a été éprouvé d'aucune façon par le rigoureux hiver 2013-14. Il n'y a pas non plus, sur les spécimens de cette variété, de trace de brûlure du noisetier - maladie qui est pourtant bien présente chez moi alors que beaucoup de variétés de noisetiers, peu résistantes en général, sont rapidement attaquées après deux ou trois ans. Le mûrissement des noisettes de la variété Skinner #3 a lieu à la fin de septembre, ce qui est à mon avis le mûrissement le plus tardif qui soit acceptable pour nos régions.

Un nouveau semis sans nom m'a aussi impressionné cette année (voir la photo 2) avec une première production de quelques noisettes. L'amandon est gros et la coque est mince. La forme de la noisette rappelle celle de certains types d'avelines quelque peu allongées. L'arbuste est très rustique mais croît trop à l'ombre chez moi, ce qui nuit au mûrissement. Pour mieux évaluer cet aspect, plusieurs années d'observations, de mesures et de prises de notes seront sans doute encore nécessaires...





4



3

La photo 3 nous montre un noisetier cultivé depuis 25 ans. L'arbuste drageonne naturellement très peu et produit de belles noisettes à coque mince. Son faible drageonnement est un avantage pour l'entretien mais un inconvénient quand on veut en multiplier beaucoup par marcottage. La multiplication en copies fidèles de nos meilleurs noisetiers (par marcottage, greffe ou bouturage) en grandes quantités est lente ou coûteuse. L'*in vitro* demeure à long terme la méthode la plus efficace de propagation.

Enfin, la photo 4 montre un semis descendant des hybrides qui ont été nommés "Heterophylla" par Ernie Grimo, le pépiniériste de l'Ontario.



Visite dans l'État de New York

B. Contré

Le 11 octobre dernier, une journée a été organisée par la NYNGA (Association des producteurs de noix de l'État de NY) chez un producteur de noix de noyer noir du nom de Francis Woodward, dont les vergers sont situés près de la ville de Medina (entre Rochester et Niagara Falls), afin de nous montrer toutes les étapes de cueillette à grande échelle. Les noyers en production ont plus ou moins 25 ans et deux cultivars y sont présents : "Thomas" et "Kwik Krop".

Après les trois conférences du matin ayant porté sur des thèmes comme "produire du sirop de noyer noir" ou sur des expérimentations de culture dans cette région, les visiteurs se sont dirigés vers les vergers. Les noix étant en grande partie tombées au sol avant notre arrivée, un tracteur muni d'un "shaker" nous a quand même fait une démonstration et a fait tomber le reste des noix qui avaient été laissées dans les branches de quelques noyers. C'est un processus qui doit être répété au moins trois fois chaque automne.

Par la suite, un petit tracteur muni d'un balai ramasse-noix a récolté les noix qui ont été immédiatement nettoyées de leur brou par une machine ("hullernut") bien connue, celle qui est confectionnée avec un pneu d'auto et qui laisse les brous au sol, sur les lignes de plantation du verger. Un tapis roulant a amené les noix dans un autre compartiment. Une fois acheminées dans la grange, les noix ont été lavées dans un mixeur emprunté à un ancien camion à ciment puis jetées dans une cuve d'eau pour éliminer celles qui flottent. Un tapis roulant a ensuite amené les noix dans de grosses boîtes en métal carré dont les dessus sont couverts d'un grillage. Un souffleur puissant installé à la base servait à faire sécher leur contenu. Grâce à ce séchage rapide, on peut casser les noix quelques semaines après, si désiré.

J'ai trouvé assez laborieuse la récolte au sol des noix et aussi, j'ai trouvé dommage de voir autant de noix se faire casser durant l'étape qui suivait le débrouage... Toutefois, nettoyer les noix de leur brou dans le champ, immédiatement après la cueillette, me paraît idéal parce que cela permet de gagner beaucoup de temps par la suite.

Les participants pouvaient amener leur casse-noix pour une exhibition. Cependant, aucun autre modèle de casse-noix que le Master Nut Cracker n'a été mis en démonstration. Aucun casse-noix motorisé n'a été présenté.

La ferme Woodward vend les cerneaux de noix à \$15/lb, préparées à la main (voir la photo). Dans les diverses discussions, avec 25 participants présents, très peu d'idées nouvelles de commercialisation et de valorisation en produits transformés des noix de noyer noir ont été proposées, sauf bien sûr celle d'acheminer les surplus vers la compagnie Hammond au Missouri - qui paie un prix plutôt bas pour cette denrée relativement rare sur le marché...

Peu de noix de noyer cendré en 2014

L'année 2013 avait été très bonne pour la production de noix du noyer cendré. Par contre, cette année, en 2014, selon les commentaires de plusieurs gens résidant dans ma région, leur production a été pauvre, voire nulle. Les noyers cendrés ne sont pas réputés produire régulièrement à chaque année et on croit généralement qu'ils se reposent une année sur deux ou deux années sur trois. Dans les sols riches et profonds, on a plus de chance de voir de bonnes productions, plus régulières, qu'en terrains pauvres – c'est pourquoi il est fortement conseillé de fertiliser les arbres à noix installés à ces derniers endroits. Des applications de chaux sont également souhaitables dans les sols au pH inférieur à 6.5.

Un producteur forestier de St-Vianney en Gaspésie m'a rapporté pourtant qu'un noyer cendré de cette région a produit 650 noix cette année. Une connaissance de Monique Dumontier de Mont-Laurier a aussi récolté une quantité impressionnante de noix de noyer cendré pour 2014. C'est à croire que le rythme biologique que l'on attribue aux végétaux ligneux indigènes, en particulier les arbres à noix de nos forêts, et qui les pousse à n'avoir que des productions irrégulières de fruits, ne serait pas le même partout...

Concernant la recherche sur le chancre du noyer cendré et le déclin continu de l'espèce, les chercheurs Daniel Rioux, Natalie Isabel et Martine Blais du Ministère des Ressources naturelles du Canada observent les noyers cendrés bien portants et étudient le chancre du noyer cendré. Allez dans <http://www2.rncan.gc.ca/sr/index> et écrivez *noyer cendré* dans **recherche**, plusieurs documents sont à lire. De plus, si vous voulez lire un précieux document en format pdf sur les cendrés hybrides ("butternut"), incluant noyer du Japon et autres noyers hybrides, consultez "DNA markers identify hybrids between butternut (*Juglans cinerea* L.) and Japanese walnut (*Juglans ailantifolia* Carr.)" par Peng Zhao & Keith E. Woeste. On peut m'écrire au besoin pour obtenir ce document à lafeuille@bell.net.

Plus d'informations seront diffusées dans les prochaines lettres du Club sur les recherches en cours sur le noyer cendré au Centre de foresterie des Laurentides: des chercheurs canadiens en sont à développer un outil moléculaire qui permettra une identification précise du noyer cendré résistant au chancre. B. Contré

Le chêne bicolore

L'Île St-Bernard, située aux abords du Lac St-Louis tout près de Châteauguay, est l'endroit de rêve pour voir les chênes bicolores de tous les âges, formes et tailles. Ce milieu humide et inondable abonde en chênes bicolores (*Quercus bicolor*) appelés aussi chênes bleus, il permet aux amateurs de pouvoir se familiariser enfin plus facilement avec cette espèce rare au Québec. Je n'y ai pas rencontré de chênes à gros fruits : leur absence sur le site permettra d'éviter les confusions à ceux qui peinent à les distinguer des chênes bicolores.

Des chênes rouges et quelques caryers sont présents dans la partie plus élevée qui procure un meilleur drainage au sol. Le milieu qui éprouve un moins bon drainage est celui où peupliers deltoïdes, saules fragiles, ormes d'Amérique, frênes rouges poussent bien. Le chêne bicolore y prospère également.

Dans la partie centrale, on peut traverser un grand marécage sur une passerelle. Je suis resté impressionné en voyant une espèce d'arbuste rare poussant en talles par milliers, le céphalanthe (*Cephalanthus occidentalis*) croissant complètement dans l'eau. Je pense que c'est la seule plante ligneuse qui résiste à l'eau de la sorte: ici, il ne s'agit pas d'une zone inondable mais bien d'un marais. De plus, à l'exception du parc d'Oka, je n'ai jamais vu cet arbuste habiter les marécages plus au nord. Voici quelques photos de chênes bicolores prises le 29 octobre 2014. Prenez note qu'il y a un centre d'accueil avec un coût d'entrée (\$4) pour une visite des sentiers de plusieurs kilomètres et qu'il n'est pas permis de faire la cueillette de plantes.

Photo 1. Chêne bicolore de taille commune dans l'Île Saint-Bernard.

Photo 2. Chêne bicolore en terrain ouvert, au feuillage marcescent.

Photo 3. Ce géant fut considéré comme le ou l'un des plus gros chênes bicolores au Québec. Ce spécimen avait plus de 200 ans quant les derniers soubresauts de l'ouragan Irène l'ont terrassé. En voici les vestiges au sol.

Photo 4. Cupules des glands de chêne bicolore avec leur long pédoncule. L'identification des glands de chêne bicolore devient plus facile lorsqu'on s'attarde sur leurs cupules.

1



2





3



4

Nouveau CA en 2014-2015

Marc-Olivier Harvey Président info@cassenoisette@pepiniere.com
Giulio Neri Vice-Président g.neri@xittel.ca
Yvan Perreault Secrétaire yvan@aujardindesnoix.com
David Allaire Trésorier david_allaire123@hotmail.com
Bernard Contré Éditeur de la lettre lafeuillee@bell.net
Alain Perreault Responsable du site web alain@aujardindesnoix.com
Laurie Brown laurie.brown@culturinnov.qc.ca
Monique Dumontier moniquelacheffe@gmail.com
Audrey Fréchette diyo@hotmail.com
David Lapointe la_pointe@hotmail.com
François Patenaute francopat@hotmail.com
Louis Lefèbvre louisdelanaudiere@gmail.com

Excursions animées du CPNCQ en 2014

Trois excursions de cueillettes de noix nordiques ont été organisées par le Club en cet automne 2014 à la météo plutôt malcommode, mais par chance, à chacune de nos sorties, la température était clémente et le soleil brillait au rendez-vous!

Tout d'abord, lors du long congé (de trois jours...) de l'Action de Grâce, il y a eu deux premières excursions en rafale : une première dans la splendide région de Compton le dimanche 12 octobre, au sud de Sherbrooke, une deuxième dans la région de Saint-Paul-d'Abbotsford, en Montérégie, le lundi 13 octobre.

J'étais l'animateur de ces deux excursions mais à ces deux occasions, comme c'était la première fois que je mettais les pieds dans ces secteurs à la recherche d'arbres à noix, j'ai dû recourir aux services de deux guides expérimentés: Isaac Veilleux pour Compton et quant à Saint-Paul-d'Abbotsford, Bernard Contré, en voyage en Ontario cette fin de semaine-là, m'avait fait un topo. Je leur dois "une fière chandelle", comme on dit (même si je me demande d'où vient cette drôle d'expression) car sans eux, il est à craindre que nous aurions peut-être un petit peu tourné en rond...

Avec un groupe de 18 participants provenant de tous les coins du Québec, nous nous sommes arrêtés à au moins quatre stations différentes à Compton et à Waterville, pour voir de près tantôt de superbes chênes à gros fruits, tantôt de beaux noyers cendrés mais qui commençaient à souffrir du diabolique chancre noir, tantôt, enfin, pour admirer ce qui est maintenant sans conteste le plus gros noyer noir répertorié au Québec!

Celui-ci se trouve dans un pâturage tout près d'une maison privée et d'un cimetière, non loin du fameux domaine Ives Hill. Je connais une jeune dame qui habite tout près depuis sa naissance, Mlle Mélissa Gaudreau, qui m'a déjà demandé il y a quelques années où trouver des noix de noir pour les faire stratifier et se partir une belle plantation : je me rappelle lui avoir alors répondu (incroyable mais vrai) que dans son secteur, il n'y en avait pas du tout et qu'elle aurait à chercher pas mal loin... Heureusement, elle était présente à cette excursion, voilà toujours bien une affaire réglée!

Cet énorme noyer noir aurait été planté par le fondateur de Compton, Éric Ives en personne, au tout début du 19^{ième} siècle. Un vilain amateur de noix de noyer noir (sans doute tout aussi friand que nous de ces succulentes noix au bon goût de fromage bleu et de miel), avait visiblement été faire un tour très peu de temps avant notre arrivée puisque le site de cueillette était tout piétiné et que nous n'avons eu assez de bonnes noix que pour remplir nos trente paniers...

Le lendemain, sur le rang de la Montagne à Saint-Paul-d'Abbotsford, nous étions 28 participants. Encore une splendide journée, la plus belle de l'automne, soit dit en passant : chaleur d'été, coloris de feuillages d'automne à leur paroxysme... Le premier temps de cette excursion a surtout été consacré à l'identification de différents comestibles sauvages (fruits, légumes, laitues), faute de retrouver dans le secteur du cimetière de cette municipalité et le long de la route principale les arbres à noix que m'avait indiqués Bernard dans son topo - mais au plus grand plaisir des excursionnistes! Il faut dire que l'engouement pour les «PFNL» (Produits Forestiers Non Ligneux) - autrement dit, pour tout ce qui peut se manger dans notre belle nature - est de plus en plus fort au Québec, et les noix nordiques en font naturellement partie.

Dans un deuxième temps, le long du fameux rang de la Montagne, les arbres à noix n'ont pas manqué : un superbe chêne rouge dans une cour privée (avec un propriétaire extrêmement fier de voir débarquer chez lui tout un groupe d'amateurs pour en apprécier la beauté), des caryers cordiformes, des noyers noirs et surtout, dans la cour de la famille Thompson, trois superbes noyers cendrés hybrides! Avec la très aimable permission de la propriétaire, tout notre groupe a pu se livrer à une cueillette mémorable de belles noix cendrées.

Seul regret, que le temps nous ait fait défaut pour retrouver le plus gros pin de Corée du Québec et les gros caryers ovales qui poussent au bord de ce rang qui est une véritable collection d'arbres à noix nordiques en tous genres! Mais quelques participants m'ont avoué plus tard les avoir trouvés après notre départ, en étant restés sur place et en ayant fait un peu de temps supplémentaire...

La troisième excursion de cueillette animée par le CPNCQ en 2014 a aussi été un très vif succès! Par un après-midi froid mais ensoleillé, le samedi 8 novembre, au cimetière du Mont-Royal, pas moins de 35 amateurs de noix de gingko biloba ont été vivre l'expérience assez inédite de leur cueillette, sous l'égide de M. Bernard Contré et d'un fin connaisseur de cette noix très spéciale, M. Hiraj Janbazi, qui habite non loin. Six énormes spécimens de gingko ont été visités, trois mâles et trois femelles. Chaque participant a eu l'occasion de remplir un petit panier de ces curieuses noix qui ressemblent, avec leur brou orangé, à des cerises mais avec une odeur,

disons... assez particulière.

Cette noix tient à la fois de la drupe (gros fruit charnu à gros noyau) et de l'akène (graine charnue) puisqu'on ne mange que l'intérieur du gros noyau, comme on le ferait avec une noisette, un gland de chêne ou à la rigueur avec une noix de pistache: la noix de gingko biloba y ressemble beaucoup, en effet! Bernard et Hiraj n'ont pas été avares de leurs meilleurs conseils pour que les participants en arrivent à la fois à mieux les apprécier en cuisine et à mieux faire stratifier les noix cueillies, qui seront ainsi utilisées comme semences.

Plusieurs cueilleurs se sont promis de revenir sur ce site les jours suivants: lors de notre passage, il y avait encore plus de noix accrochées aux hautes branches de l'un des gingko femelles qu'au sol...

Yvan Perreault

=====