



CPNCQ

www.noixduquebec.org

Club des Producteurs de Noix Comestibles du Québec

Editeur : Bernard Contré

no 6, novembre 2010

Dans cette lettre:

- **Mot du Président**
 - **Un jalon important** *Alain Perreault*
 - **Le Ginkgo** *Giulio Neri*
 - **Infos brèves** *Les bonnes et mauvaises nouvelles*
 - **Section identification - Insectes nuisibles des noyers**
 - **Les champignons amis des arbres à noix** *Yvan Perreault*
 - **Les chênes hybrides** *B. Contré*
 - **Adhésion**
 - **Bilan financier en 2009**
 - **le noyer cendré en bref**
 - **liste des membres**
-

Mot du Président

Comme Président du CPNCQ, il m'est assez facile de me tenir au courant de presque toutes les activités tenues en relation avec les noix nordiques, que ce soit par des organismes en Ontario et dans le nord-est des États américains, ou qu'il s'agisse des projets et des réalisations de plusieurs personnes au Québec. Avec cette vue d'ensemble, je peux constater qu'il y a beaucoup d'actions qui sont entreprises par plusieurs personnes et qu'on s'intéresse aux noix du terroir plus que jamais au Québec.

Prenez tous en note à quel point il est important de vous faire connaître et de faire connaître vos expériences avec les noix; grâce à votre participation via la lettre aux membres, modestes ou non, celles-ci seront un apport pour tous. Chaque expérience, innovation ou conseil peut être confié par écrit et porté à la connaissance générale. De cette façon, on contribue par petits pas à un progrès global qui ne se verra pas forcément au bout d'un ou deux ans, mais au bout d'une décennie, oui. Vous voulez seulement obtenir des connaissances sans partager les vôtres? C'est possible mais considérez le modèle adopté par la NNGA (Northern Nut Grower Association) qui dure depuis 100 ans grâce à la disponibilité de ses membres qui échangent ce qu'ils connaissent sans compter ni espérer recevoir autant en retour. En tant que passionné des noix, je considère cette association comme un modèle. Même si certains de ses objectifs tardent à se réaliser comme l'implantation commerciale de vergers dans l'Est des É.-U. et que de meilleures sélections de variétés de noix se font attendre avec les noyers des Carpates et les noisetiers hybrides La NNGA a développé une communauté de gens qui s'impliquent avec modestie malgré le niveau élevé d'expérience de plusieurs membres qui oeuvrent dans le domaine depuis 30-40 ans. Les associations de producteurs de noix des régions avoisinantes comme Song, EcSong, NYNGA et d'autres, sont des produits de cette mentalité, en quelque sorte, même si elles travaillent plus localement.

Au plan climatique, nous avons eu une saison estivale qui peut être qualifiée de presque exceptionnelle puisque la chaleur a vraiment été au rendez-vous. Pour ceux qui se plaignent du manque d'eau, allez voir dans d'autres pays ce que c'est que la sécheresse et comparez... L'automne pluvieux est venu combler, quasiment comme à l'habitude, les manques d'eau de l'été. La chaleur installée dès mai et tout au long de l'été a favorisé la précocité des noix et dans plusieurs cas, les dates de cueillettes ont dû être anticipées d'une à deux semaines, chose que je n'ai jamais vue dans le passé, à ma connaissance. Pour nous au Québec, on ne s'en plaindra pas. Qui sait? Un jour, les "ultras pacaniers du Nord" seront peut-être cultivés ici avec succès! En attendant, ce qui est plus sûr, c'est que plus de chaleur veut aussi dire du "bois mieux aoûté" qui passe mieux les hivers qui suivent et cela est très important pour les jeunes arbres faisant partie des espèces qui ne sont pas originaires d'ici et que l'on cultive avec tout juste assez d'unités thermiques.

La majorité des membres s'appliquent assez bien à cultiver le mieux qu'ils peuvent leurs coins de terre, mais qu'en est-il de la sensibilisation vis-à-vis d'une espèce comme le noyer cendré? Malgré notre impuissance à contrôler la maladie du chancre, faisons un effort pour éviter les coupes inutiles de beaux noyers bien portants en informant leurs propriétaires de leur rareté, transmettons au plus grand nombre ce que nous connaissons de la situation de cet arbre en voie d'extinction. Pour plus d'informations sur le noyer cendré, allez voir le site gouvernemental suivant : www.rncan.gc.ca

Bonne fin de saison!

Bernard Contré
lafeuillee@bell.net

Un jalon important : 500 greffes réussies en plein champ!

Nous avons planté près de 1500 noyers noirs à l'été 2007 avec l'objectif de nous en servir comme porte-greffes pour des cultivars spécifiques de noyers noirs, cendrés, hybrides et en cœur. Trois ans plus tard, ces noyers ont atteint une taille adéquate pour être greffés.

Bien que cette méthode soit plus coûteuse, il y a plusieurs avantages à utiliser des arbres greffés plutôt que des semis dans une optique de production commerciale de noix. Nous obtenons alors :

- des cultivars sélectionnés qui ont des cerneaux plus charnus et plus faciles à extraire;
- une plus grande productivité par arbre;
- un certain contrôle sur nos récoltes par une synchronisation du mûrissement des divers fruits;
- 5 ans d'avance pour le début de notre production (et même 7 ans pour ce qui est du noyer noir au lieu d'attendre de 12 à 15 ans).

Nous avons fait appel à un greffeur américain originaire du Nebraska, spécialisé en noyer noirs, pour effectuer environ 1200 greffes durant les 10 premiers jours de juin. Les greffes ont été effectuées en plein champ, en utilisant principalement deux techniques connues sous leurs désignations anglaises : « four flaps » et « in-lay bark graft ».

Le taux de succès des greffes a été de 43% en moyenne. Les arbres sur lesquels les greffes n'ont pas réussi seront taillés et reformés pour faire l'objet d'une nouvelle greffe dans 1 ou 2 ans. Les greffes les plus difficiles à réussir ont été celles des cultivars de noyers cendrés (8% de succès), suivies des noyers hybrides (25%).

Grâce à nos greffes, nous avons maintenant 9 cultivars de noyers noirs, dont Spark 127, Emma K, Cranz, Neel et C3, 2 cultivars de noyers en cœur (IMSHU et Campbell), 2 cultivars de noyers hybrides (Mitchell et Fioka) et 5 cultivars de noyers cendrés, dont Beckwith et Bear Creek.

Nous sommes impatients de connaître le degré de résistance de nos greffes à l'hiver et nous avons hâte d'analyser le potentiel productif des différents cultivars sous notre climat. Les prochaines années verront l'élimination progressive des cultivars moins performants et la multiplication des meilleurs cultivars dans notre verger. Dans une prochaine lettre du Club, nous vous donnerons avec plaisir des nouvelles à propos des différents taux de survie de ces greffons qui pourront à leur tour donner du matériau pour de nouvelles greffes dès l'été 2011!

Alain Perreault

Peut-on détecter le sexe d'un jeune plant de *Ginkgo biloba*?

Le *Ginkgo biloba* est un arbre feuillu qui produit une noix qui est considérée comme un délice dans plusieurs pays du monde (Kiple & Ornelas, 2000). Originaire d'Asie, il existe depuis le temps du Jurassique. Au Japon, on le cultive depuis plus de 1000 ans et depuis au moins 5000 ans en Chine. Le *Ginkgo* a été introduit en Europe au 17^{ième} siècle, à Londres et à Paris (Rohr, 1989). D'ailleurs, le plus vieux *Ginkgo* d'Europe, planté en 1730, se trouve au Jardin Botanique d'Utrecht.

Il apparaît en Amérique du Nord en 1784. On a répertorié le plus gros spécimen au Québec, il se trouve au parc Joyce à Outremont, avec 13 m de hauteur et 3,75 m de circonférence (Répertoire des arbres remarquables du Québec, 1994).

Le *Ginkgo* est un végétal dioïque, c'est à dire que les arbres de cette espèce sont mâles ou femelles. Durant mes présentations, il m'arrive souvent de me faire poser des questions sur ce point : *comment peut-on distinguer un Ginkgo femelle d'un mâle ?* Toujours avec humour, je réponds : *regardez sous la feuille...* 😊

A moins de greffer des arbres avec des boutures de *Ginkgo* dont nous connaissons le sexe, nous ne pouvons reconnaître une femelle avant au

moins 25 à 30 ans, quand elle commence à produire des fruits viables. Ou existe-t-il un moyen de le détecter avant ? Avis à tous!

Une nouvelle technique *d'amplification polymorphique* a été utilisée pour amplifier l'ADN du gène S1478 de 72 échantillons de feuilles récoltées à partir de *Ginkgos biloba* dont le sexe était connu à Genève en Suisse. Il a été établi que ce gène est un marqueur spécifique du mâle et qu'il est absent chez tous les arbres femelles. Cette technologie, développée dans ce but, s'est avérée efficace à 100% (Echenard *et al.*, Sex identification in Ginkgo biloba). Pour plus d'information sur cette recherche, vous pouvez consulter le journal scientifique publié par *The International Society of Arboriculture*, volume 34, numéro 5 de septembre 2008, pp. 300-307.

Cet arbre semble immunisé contre les diverses atteintes, insectes et maladies, et résiste très bien à la pollution. Avec toutes ces vertus, pourquoi tant chercher à en connaître le sexe? Parce que le brou qui entoure la noix a l'aspect d'une petite prune jaunâtre, il dégage **une odeur** qui, au bas mot, peut-être qualifiée de **nauséabonde**. Mais c'est le seul problème à planter des *Ginkgos* dans les endroits fréquentés par l'homme.

Si beaucoup estiment préférable de n'établir que des mâles dans les parcs, aux abords des boulevards ou des centres d'achat, pour ceux qui aimeraient produire des noix, une collection de spécimens femelles serait plus souhaitable. Avec l'effervescence qui se passe actuellement dans le monde des noix au Québec, nous pouvons maintenant être certains qu'un jour, nous aurons des petites plantations de *Ginkgo* sur nos terres.

Il faut noter que le *Ginkgo* ne pourra jamais s'échapper de nos cultures et se naturaliser (comme le chêne pédonculé, par exemple) car ses semences doivent bénéficier de plusieurs semaines de chaleur pour pouvoir germer.

Giulio Neri, technicien en foresterie.

=====

Infos breves :

Les bonnes nouvelles

* Financement contre l'érosion, les noisetiers sont acceptés comme plantes de bords de berges. Plus de détails dans la prochaine lettre.

* Vente de noix par les Amandes du Québec
1000 kg de noix écalées et vendues cette années.
Bravo à Diane et Jacques!

* M. Jean-Marie Brodeur (84 ans) de St-Césaire à consacré 75 ans à ramasser des noix en Montérégie. Bravo!

* Abondance de noix en progression chez les buartnuts, et noyers noirs dans diverses régions du Québec et de l'Est de l'Ontario.

* Un nouveau livre sur la culture du noyer noir, écrit par Neil Thomas (en anglais), va paraître, ainsi q'un livre sur la culture des noix pour l'Ontario par Ernie Grimo.

* Voici une photo mémorable prise lors du meeting de la Song en juillet dernier (2 grands pionniers ontariens bien connus).



Ernie Grimo et Charles Rhora

Un récent document très utile: *Les systèmes de cultures intercalaires avec arbres feuillus*, Jumeler production de bois et production agricole tout en protégeant l'environnement par Agriculture et Agroalimentaire Canada

www.agr.gc.ca/agroforesterie. Le site regroupe plusieurs documents à consulter ou à télécharger mais vous devez demander celui-ci à stephane.gariepy@agr.gc.ca

Les mauvaises nouvelles

* Un scandale : le 23 juillet dernier, coupe d'un noyer géant à Aylmer près de Gatineau et coupe de 50 noyers cendrés à Ottawa. Régulièrement, de gros noyers cendrés sont coupés, pourquoi? L'espèce est considérée en voie de disparition par le Ministère des terres et forêts. Il n'y a pas pour autant moyen de dissuader les coupes inutiles de noyers cendrés en santés par des lois musclées...

* Aux États-Unis, venant du Midwest, une maladie affectant le noyer noir est en

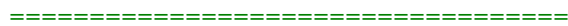
progression. Ceci sera expliqué plus en détail dans la prochaine lettre du printemps.

* Acharnement de la faune : la prédation des noix nordiques par des gaies bleues, écureuils et chevreuils semble plus intense que jamais, y a-t-il une relation avec le climat? Les opinions et commentaires sont bienvenus de la part de ceux qui observent ces animaux.

* Brûlure du noisetier sur le noisetier à long bec (*Corylus cornuta*), plus répandue qu'on le pense.



Voici une photo d'un noisetier à long bec de ma collection montrant l'infestation sérieuse de la brûlure du noisetier de l'Est (*Anisogramma anomalia*). Les taches de couleur brune à noire tuent la partie vivante et empêchent la circulation de la sève. Dans la prochaine lettre je résumerai une étude anglophone ayant fait état de la diversité du fungus en question.



Insectes nuisibles des noyers

Quelques insectes comptant parmi les plus importantes espèces nuisibles ont été observés sur les noyers au début et au milieu du printemps (observations faites d'avril à juin 2010), ils sont à surveiller dans vos plantations.

Dès la fin avril, quand la chaleur a commencé à faire démarrer les bourgeons, l'altise noir (*Phyllotreta pusilla*), appelé puce de terre, se nourrit des bourgeons à peine ouverts et leur cause des dégâts. Ils peuvent être très nombreux au début du printemps par temps chaud. On les remarque souvent sur les vignes à fruits et sur d'autres types de vignes et on les voit aussi se nourrissant des bourgeons de noyer. Les œufs sont pondus dans le sol et non sur les plantes. Il

n'y aurait pas lieu d'utiliser du malathion ou du carbaryl car les dégâts sont minimes sur les noyers en général. À la fin mai, l'altise noir semble disparaître des jardins (photo 1).

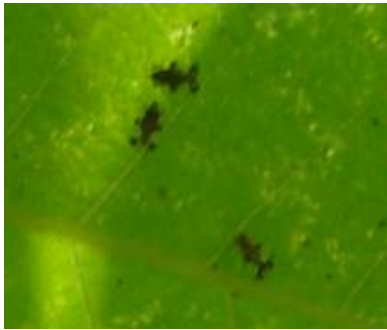
Vers la mi-mai, quand les feuilles des noyers sont plus développées, la punaise réticulée du noyer (*Corythucha juglandis*) est aussi un insecte de petite taille (3 mm) qui suce la sève des cellules vivantes à l'endos des feuilles. On peut en voir en abondance ou quelques-unes collées sous les feuilles (photo 2). Une décoloration pâle des feuilles survient s'il y a infestation ainsi qu'une chute de feuilles prématurée. Malgré cela, la vie des noyers n'est pas mise en péril par sa faute. Il est difficile de contrôler cette punaise sous sa forme adulte sur les grands arbres car la pulvérisation risque d'être dangereuse pour l'opérateur.

Dans la semaine du 20 au 30 mai, les charançons du noyer cendré (*Conotrachelus juglandis*) sont très actifs, les femelles se nourrissent et pondent dans les nouvelles pousses du printemps et affaiblissent celles-ci. Les larves s'y développent en y creusant des canaux. Les noyers du Japon semblent les plus susceptibles d'être affectés par elles, les hybrides dits buartnuts en second lieu. Les noyers cendrés y sont moins sensibles et les noyers noirs, encore plus rarement. Ce charançon se camoufle bien grâce à sa couleur noire terne avec une tache blanche sur l'abdomen. Il est petit, léger et s'envole assez bien, ce qui en fait un insecte nuisible très difficile à contrôler. Ses dommages sont sérieux et il est fréquent de voir (photo 3 et 4), après plusieurs entailles, un dépérissement complet de la tige. C'est l'insecte considéré comme étant le plus nuisible puisqu'il n'a pas ou peu d'ennemis naturels. Sa carapace est très dure et si vous les éliminez en les écrasant avec vos doigts, ce sera un grand bienfait pour vos arbres, surtout s'ils sont jeunes. Les producteurs commerciaux utilisent des produits toxiques. Pour éviter de s'engager dans une lutte à ne plus finir, les noyers cendrés, hybrides, japonais et de Mandchourie doivent être cultivés dans des endroits bien aérés en évitant les creux de vallées trop fermés qu'affectionnent les charançons. De plus, ces lieux seront plus susceptibles de connaître des gels tardifs au printemps qui causeront des dégâts sur les bourgeons porteurs de noix. Si vous n'avez que ces conditions de culture à offrir, le noyer noir serait le meilleur choix à faire entre les noyers : son débournement plus

tardif le protège mieux de ces gels en plus de sa bien meilleure résistance aux charançons.



1



2



3. Charançon du noyer cendré



4. Charançon en pleine action

Visiter ce qui sera un verger d'arbres à noix chargés de fruits, dans un futur proche au Québec, sera sans doute une belle expérience. Les beaux feuillages des chênes, des caryers, des châtaigniers et des noyers, la fragrance de citronnelle des brous embaumant l'air, tout cela contribuera sans doute à l'agrément des promeneurs. Mais ils éprouveront peut-être une certaine frustration à ne pas pouvoir faire comme dans les vergers d'arbres à gros fruits : ils ne pourront pas se croquer une noix à même la branche, comme si c'était une pomme ou une poire...

Pour que les visiteurs repartent d'un verger de noix pleinement satisfaits, il conviendrait de leur offrir d'autres attractions. Bien sûr, ils pourraient cueillir des noix fraîches et les échanger auprès du nucériculteur contre des noix prêtes à manger, bien stabilisées et conservées depuis l'automne précédent; ils pourraient aussi cueillir des fruits sauvages originaux, placés en cultures intercalaires (framboises-roses, églantines, camerises, amélanches, chassepareille, sureau...). Je crois qu'il pourrait y avoir une autre possibilité : la cueillette de champignons sauvages!

Les mycologues et les mycophages avertis savent qu'il existe certaines espèces de champignons, hautement gastronomiques, qui ont une relation étroite avec les arbres à noix nordiques par le phénomène de la mycorhize. Mais trouver ces champignons s'avère de plus en plus difficile, parce que leurs compagnons mycorhiziens se font de plus en plus rares en milieux naturels.

Il suffirait pourtant que les arbres à noix soient de retour dans certains vergers, ou même dans des collections, pour que ces champignons se retrouvent à nouveau dans nos assiettes et participent au renouveau de la gastronomie québécoise! Ce sont de si bons compagnons qu'une petite quantité d'inoculations de myceliums pourrait suffire à faire en sorte que les parterres gazonnés d'un verger d'arbres à noix se tapissent complètement de champignons qui seraient à la fois excellents et inédits...

Je pense entre autres à ce bolet qui est souvent jugé supérieur au grand cèpe de Bordeaux lui-même, le bolet à pied variable (*boletus variipes*). Les plus habiles cueilleurs de champignons ne peuvent que très rarement le savourer en quantité satisfaisante dans un même plat, tout au plus en trouvent-ils un spécimen par-ci par-là, et ils le mêlent à d'autres bolets moins savoureux pour faire bonne mesure... Il est resté, depuis un bon demi-siècle, au niveau du

fantasme inaccessible chez les gastronomes les plus fortunés... Ce bolet à chair blanche, ferme et avec un arôme vraiment suave aime la compagnie des caryers et des chênes et il est beaucoup moins souvent infesté de larves que le cèpe, son cousin. Imaginons un peu ce qu'il adviendrait à un éleveur d'arbres à noix qui pourrait garantir des arrivages importants d'une telle denrée...

La chanterelle grise ou odorante (*craterellus foetidus*) aime aussi beaucoup le compagnonnage des chênes et des caryers; c'est une chanterelle encore plus prisée des fins palais que la chanterelle commune, mais beaucoup plus rare... Il lui arrive pourtant de croître en abondantes touffes serrées, et elles sont plus charnues que leurs célèbres cousines jaunes : des récoltes très rentables de ce champignon pourraient donc être enfin possibles, à condition de lui donner les arbres qu'il demande!

Le bolet à tubes détachés (*xanthoconium separans*) et le cèpe d'automne (*boletus edulis* var. *autumnalis*) se plaindraient tellement en compagnie des châtaigniers qu'on en aurait souvent ramassé jusqu'à 75 kilos autour de représentants de cette espèce qui étaient seulement âgés d'une douzaine d'années, dans la vaste forêt *jardinée* de Castille-Léon, en Espagne. Ces deux bolets se comparent avantageusement au noble cèpe de Bordeaux, ils égalent presque le bolet à pied variable et le cèpe bronzé (celui-ci, introuvable au Québec) et se transigent aux mêmes prix, suivant leur grade de développement : ce sont des produits de luxe!

Encore en jonction avec les chênes, il y aurait moyen de cultiver le mythique hygrophore russule (*hygrophorus russula*). Ce champignon charnu, à lamelles robustes et à taches rouges, pousse en touffes si denses que les chapeaux plient les uns contre les autres. Il a un délicat arôme d'érable et pour le moment, de rares chanceux n'en trouvent que tard en automne, sur les sols calcaires de Charlevoix, en association avec les derniers vestiges de chênes rouges, tout maigres, de cette région. Il est absent des tables des restaurants les plus chics et les plus avant-gardistes...

Autour des noyers cendrés et des noyers noirs, croissant en parfaits ronds de sorcières, les visiteurs du verger pourraient ramasser à pleins paniers les trop injustement méconnus lépistes iris ou pieds-blancs. Cette espèce de mycète, qui pousse après les gels hâtifs de septembre, a un goût prononcé de fleur d'iris et se prête à la confection de desserts. Il est beaucoup plus parfumé et savoureux que son proche parent, le

pied-bleu (*lepista nuda*), qui est pourtant considéré comme le cinquième meilleur champignon comestible au monde...

Je m'en voudrais de passer sous silence deux célèbres champignons lignicoles qui parasitent le tronc des chênes, le polypore soufré (*laetiporus sulfureus*) et le pied-de-griffon (*grifola frondosa*). Le premier est magnifique avec ses coloris de jaune orangé, délicieux avec sa chair qui a la consistance du poulet, et il est très en demande dans les grandes cuisines; le deuxième a une beauté un peu lugubre, tout gris, en grosses touffes aux formes aberrantes de pattes à sabots en l'air, et est considéré comme un véritable trésor par ceux qui en possèdent une *talle* et font attention de bien la cueillir au même endroit à date fixe, à chaque année. Je soupçonne certains cueilleurs d'entrer illégalement dans la bioréserve du mont Saint-Hilaire pour en approvisionner les meilleures tables de Montréal et de Québec, moyennant de fortes sommes payées au noir.

On dit que ces deux champignons sont des parasites violents, capables de tuer un gros chêne mature en quelques années. Je dois avouer que je n'ai jamais vu ces champignons autrement qu'installés sur des souches ou des billots, ou encore nichés dans des blessures de tronc, au milieu de chênaies saines... Je ne pense pas qu'il y aurait de risque de voir tout un verger anéanti par leur introduction sur quelques spécimens.

Avec tous ces champignons, et avec plusieurs autres que je n'ai pas nommés (comme la truffe noire du Périgord - *tuber melanosporum* - qui pourrait pousser en mycorhize étroite avec nos coudriers), c'est donc dire qu'un verger d'arbres à noix pourrait non seulement générer une nouvelle activité agrotouristique très originale, mais aussi des revenus inattendus; ce qui équivaldrait pour une fois à réellement joindre l'utile à l'agréable...

Yvan Perreault

Mes plus beaux chênes B. Contré

J'ai commencé la plantation d'une collection de chênes vers 1982, pour les plus anciens, avec quelques chênes à gros fruits indigènes trouvés dans ma région. Comme je m'intéressais tout

particulièrement à ceux qui produisent des glands doux et qui se distinguent du chêne rouge, toutes les espèces de chênes blancs, prins et d'Eurasie m'intéressaient. Dans cet article, il sera question de parler des chênes qui se sont révélés chez moi les plus intéressants du point de vue esthétique ou productif. Il faut tenir compte du fait qu'il y a environ 600 espèces de chênes dans le monde, environ 100 indigènes aux États-Unis et 12 au Canada et qu'il peut donc y avoir une quasi infinité d'hybrides possibles avec des qualités pour tous les goûts. Bien que ces possibilités d'espèces hybrides semblent nombreuses et impressionnantes, le nombre d'espèces de chênes rustiques en zones 4 et 5 ne dépasse pas une quinzaine. Mais même avec cette moins grande quantité d'hybrides possibles, surtout si on ne veut prendre en considération que les *Q. robur*, *Q. macrocarpa*, *Q. bicolor* et *Q. alba*, qui sont les plus complices, on a maille à partir avec eux pour ce qui est de leur identification correcte. Il y a quand même des repères d'identification que ces 4 espèces principales transmettent : le chêne pédonculé (*Q. robur*) a de petites feuilles épaisses et les glands sont attachés par un très long pédoncule. Le chêne à gros fruits (*Q. macrocarpa*) possède une grande rusticité qu'il transmet en partie, de même que la maturation hâtive de ses fruits. Le chêne blanc transmet souvent un coloris automnal rougeâtre. Les chênes du groupe des chênes rouges ou à glands amers s'hybrident entre eux mais sont incompatibles avec tous les chênes du groupe "blancs". Il y a beaucoup moins de chênes hybrides chez ceux qui ont des glands amers (*Q. rubra* x) puisqu'un seul membre de ce groupe est indigène sur notre territoire, soit le chêne rouge. Le chêne des marais appartient à ce groupe et est parfois planté en aménagement.

Sur mon lopin de terre d'une surface de 1 hectare, près de 25 chênes sont âgés de 15 ans et plus. Ce qui est modeste comme quantité et ne saurait en aucun cas apporter une conclusion sur le choix des espèces ou hybrides les plus intéressants pour la culture; surtout si on prend note que mon lieu de culture est classé zone 4b/4a en comparaison avec le Jardin Botanique ou l'Arboretum Morgan (zone 5b) où plusieurs espèces de chênes sont cultivées avec plus de succès. Dans mon groupe de 25 chênes, quelques hybrides sont présents, ce qui est une goutte d'eau dans l'océan des chênes hybrides possibles compte tenu de leur facilité de croisement. Les hybrides ont des qualités (ou

défauts) imprévisibles et plusieurs ne présentent aucun avantage ni intérêt tandis que d'autres gagnent à être des hybrides. Ces hybrides n'auront pas forcément une croissance plus rapide, comme le prétendent certains auteurs, ils auront même à l'occasion une croissance plus lente.

Mes préférés:

Le chêne blanc, *Quercus alba* (photo 1): 4 spécimens se sont plus que bien adaptés dans le sol sablonneux de la pépinière Lafeuillée. Leur coloris d'automne est sans pareil, tournant au rouge clair et au rouge bourgogne par la suite. Ils sont dans la force de l'âge (20-33 ans) et 2 produisent des glands à tous les ans. Leurs feuilles luisantes, découpées et foncées ne sont pas trop attaquées par les insectes et les champignons. Ils ont une croissance moyenne. Le plus âgé est autostérile (ce qui est fréquent chez le chêne blanc) mais des glands sont au rendez-vous en abondance à chaque année depuis 5 ans grâce aux pollens d'un second à proximité.

Chêne *bicolor* x *robur* (photo 2): un spécimen à croissance lente de 25 ans produit une quantité abondante de glands de gros calibre à chaque année, attaché par un très long pédoncule (héritage de mes 2 chênes à longs pédoncules). Ce chêne est plus rustique que le *Q. robur* et ses petites feuilles sont lustrées et très ornementales. Chêne *robur* x *macrocarpa* (photo 3): 3 spécimens âgés de 20-25 ans dont l'un produit une grande quantité de glands.

Le chêne Saulii, *Q. alba* x *Q. prinus*, (photo 4) : le plus impressionnant de tous mes chênes avec de longues feuilles découpées et produisant à tous les ans de gros glands. Son coloris est à tendance rougeâtre à l'automne. De croissance moyenne, sans plus. Ce chêne provient d'une semence du cultivar *Q. x Saulii* de Rochester NY.

Le chêne ellipsoïdal, *Q. ellipsoidalis* (photo 5): ce chêne méconnu mérite une place dans nos jardins, parcs, etc., car il est parfaitement rustique (zone 4a connue). En anglais, il porte le nom de Northern Pin Oak, ce qui se traduit par : le chêne des marais du Nord. Semblable au chêne des marais (Pin Oak/*Q. palustris*) par ses feuilles découpées et ornementales, il n'a pas la silhouette d'une large pyramide. Il sera difficile de trouver en centre-jardin cette espèce car on ne la rencontre que très rarement chez les pépiniéristes canadiens et on en reproduit peu souvent.

Le chêne Schuettei *Q. bicolor* x *Q. macrocarpa* : j'ai 5 spécimens de ce genre d'hybride qu'il est possible de trouver à l'état indigène au Québec. Certains ressemblent plus à un de leur parent qu'à l'autre et un en particulier est plus ornemental par ses feuilles longues très foncées. Les formes des glands et des pédoncules sont assez intermédiaires entre les deux espèces.



2. *Q. robur* x *Q. bicolor*



4. *Q. Saulii*



1. *Q. alba*



3. *Q. robur* x *Q. Macrocarpa*



5. *Q. ellipsoidalis*

FORMULAIRE D'ADHÉSION

Je désire être membre du Club des Producteurs de Noix Comestibles du Québec pour l'année 2011

Nom de l'entreprise : _____
 Nom du correspondant : _____
 Adresse : _____
 Tél. _____
 Courriel _____
 Coût : \$22. paiement fait à : CPNCQ
 Envoyé à : Giulio Neri (trésorier), 1551 chemin St-George, St-Télesphore, Qc.,
 J0P 1Y0

Bilan de l'année 2009

Actif	\$ 7376.96
Immobilisations	\$0.
Autres actifs	\$0.
Passif	
TPS à remettre (remboursable)	\$-560.08
TVQ à remettre (remboursable)	\$-480.73
Total	\$-1 040.81
Avoir des propriétaires total	\$8 417.77
Passif et avoir	\$736.96
Détails :	
Ventes nettes	18 882.46
Revenu membres	1 760.00
Produit divers	18.00
Total produits	\$20 660.46
Charges	
Coût des marchandises vendues	
Achats	\$10 444.55
Frais de transport	\$575.00
Total	\$11 019.55
Frais généraux	
Frais et licences d'affaire	\$32.00
Courriers et frais postaux	\$596.66
Frais bancaires	\$73.20
Charges de véhicules à moteur	\$193.24
Divers	\$65.94
Téléphone	\$232.10
Total	\$1 223.14
Total charges	\$12 242.69
Bénéfice net	\$8 417.77

Noyer cendré : J'ai téléchargé plusieurs bulletins d'information offerts par le ministère de l'agriculture de l'Ontario OMAFRA (français ou anglais) très explicites. Cherchez dans: www.omafra.gov.on.ca/french/index.html. Dans *recherche*, écrivez *noyer cendré*.

Voir : **La sylviculture du noyer cendré**

Par Patrick Lupien Ing.

Syndicat des producteurs de bois de la Mauricie

2410, rue de l'Industrie, Trois-Rivières

Tél.: (819) 370-8368, poste 223

@ : plupien@spbois.qc.ca

Voir aussi : Service Canadien des forêts (2008)

L'État phytosanitaire du noyer cendré

de Pierre DesRochers

Le CA du CPNCQ

Bernard Contré Président lafeuillee@bell.net
Alain Perreault Vice-Président alain.perreault@yahoo.com
Yvan Perreault Secrétaire yvan.perreault@yahoo.ca
Giulio Neri Trésorier g.neri@xittel.ca

Conseiller : Gérard Caron, Alain Rémillard,
Maurice Talissée, Richard Viger, Jacques Blais,
Pierre Morissette, Marc-Olivier Harvey,
Véronique Boucher.

Prénom	Nom	Adresse	Municipalité	Code postal	Téléphone 1
Yvon	Archambault	190 Ste-Marie	St-Louis-de-Gonzague, Qc	J0S 1T0	450-371-4821
Guy	Baribeau	31 rang Thomas	Notre Dame de la Paix, Qc	J0V 1P0	819-743-1967
Mona	Beaudoin	929 Rang 1	St-Pierre Baptiste Qc	GOP 1KO	418-453-2918
Daniel	Bédard	300 de l'Accueil	Chesterville Qc	GOP 1JO	819-382-2188
Estelle	Boucher	962 Olivier-Chauveau	Sainte-Julie Qc	J3E 1P6	450-733-1021
Pierre	Boucher	1650 Chemin des Patriotes Nord	Mont Saint-Hilaire Qc	J3G 4S6	450-536-0816
Véronique	Boucher	24 rue de l'Épervière	Sainte-Julie Qc	J3E 2W3	450-986-1089
Pierre A.	Caron	500 Montée Lebeau	Cowansville Qc	J2K 3G6	450-263-6403
Bruno	Castagnier	5600 route 132	Ste-Agnes-de-Dundee, Qc	J0S 1L0	450-264-2440
Thérèse	Chartrand	259 Gagné, App.5	Vaudreuil-Dorion Qc	J7V 1J2	450-455-0022
Diane	Chevalier	1492 Rg Ste-Marie	St-Ignace de Loyola, QC	JOK 2PO	450-836-2678
François	D'Amour	226 route 202	Havelock Qc	JOS 2CO	450-826-3475
Anne-Marie	Demers	116 Frappier	St-François-Xavier	JOB 2V0	819-845-2585
Roger	De Winter	392 Jackson	Brome-Sutton Qc	JOE 2KO	450-242-4287
Yves	Denicourt	1173 Montée de la Station	St-Alexandre, Qc	JOJ 1S0	450-346-3116
Linda	Dufault	2846 Chemin des Patriotes	Saint-Ours Qc	JOG 1PO	450-785-2848
Gilles Théberge,	Eric Chanez,	9 rue Saint-Paul	Victoriaville Qc	G6P 3H2	819-752-5853
John	Forest	1059 Dimock creek	Maria, Qc	G0C 1Y0	418-759-3027
Yves	Johnson	210 St-Jules	Maria Qc	GOC 1YO	418-759-1433
Sylvain	Laberge	9800 rang Fresnière	Mirabel, Qc	J7N 2R9	450-491-5775
Monique	Lacoursière	3673 Rg St-Jacques	Fortierville Qc	GOS 1JO	819-287-0171
Jean	Landry	1736 Pir Vir	Saint-Valentin Qc	JOJ 2EO	450-246-2034
Richard	Lapointe	127 Route aux Pins	St-Fulgence Qc	GOV 1S0	418-674-2896
Grégoire	Letarte	6825 Champêtre	St-Hyacinthe, Qc	J2R 1B1	450-278-4857
Claude-André	Léveillé	273 Chemin Pardiac	New Richmond Qc	GOC 2BO	418-391-4682
Normand Caron	Louise Couture	144 rang Ste-Marie est	Salaberry-de-Valleyfield Qc	J6S 6L5	450-371-5971
Jean-René	Martel	17 rte 143 Melbourne C.P.3195	Richmond Qc	JOB 2HO	819-826-3554
Gérard	Massé	257 Jeannette	Ville Lemoyne Qc	J4R 2E4	450-672-0273
Gilles	Metayer	244 1ère Avenue	Ste Anne des Plaines, QC	J0N 1H0	450-478-1621
Sylvio	Morin	2749 Chemin Vail	Dunham Qc	JOE 1MO	450-295-2027
Richard	O' Breham	7850 Chemin Stage	Stanstead, Qc	JOB 3E0	819-876-5972
Pierrot	Pelletier	7305 Rte Louis St-Laurent, CP 325	Compton, QC	JOB 1LO	819-835-5697
Marcel	Poulin	410 rue Radisson	Cowansville Qc	J2K 3C3	450-263-2013
Raymonde	Scrosati	4700 Chemin Nichol	WatervilleQc	JOB 3H0	819-569-6540
Jean-Anne	Simard	174 rang St-Louis	Sherrington, Qc	J0L 2N0	450-454-0415
Michel	Thérien	120 Alexandre	Laval Qc	H7G 3L2	450-975-9469
Guy	Van Den Abeele	1760 chemin du fleuve	Les Cèdres, Qc	J7T 1C9	450-452-2405
Jean	Verdonck	860 Ch. St-Henri	Sainte-Marthe, Qc	J0P 1W0	450-459-4281
Étienne	Nault-Beaucaire	341 principale, R.R.2	St-Cléophas de Brandon, Qc	J0K 2M0	450-889-1834
Charlotte	Mentzel	447 Rang St-Jean	Saint-Sylvestre, Qc	G0S 3C0	418-596-3464
Monique	Dumontier	236, 22ième avenue	Ferme-Neuve, QC	J0W 1C0	819-587-4045
Maurice	Dumontier	452 Riv. Bayonne Nord	Berthieville, QC	J0K 1A0	450-836-3837
Josee	Leclerc	4046 rue Fradet	Drummondville, Qc	J2B 8H9	819-314-7111
Marc-Olivier	Harvey	1791 rue Principale	Sainte-Ursule, Qc	J0K 3M0	819-228-9869
Jean-Pierre	Chartier	5021 Jacques-Porlier	Montréal, QC	H1K-4M5	514-355-5282
Gerard	Bastien	1991 Perigny Blvd. Suite 108	Chambly, QC	J3L 4C3	450-658-3028
Guylaine	Chayer	767 rue Henriette	Carignan, QC	J3L 6V6	450-373-5983
Chrystiane	Dancause	5 Tache ouest	St.-Marcel de l'islet, QC	G0R 3R0	418-356-2710
Patrice	Garon	400, route 296	Squatec, QC	G0L 4H0	418-822-2228
Jacques	Laberge	288 St.-Genevieve	Roxton Falls, QC	J0H 1E0	450-548-2058
Bernard	Contré	55 Chemin Lafeuillée	St-Charles Borronnée, Qc	J6E 7Y8	450-759-5458
Alain	Perreault	C.P. 48826 CSP Outremont	Outremont, Qc	H2V 4V1	514-893-2089
Giulio	Neri	1551 Ch. St-George	St. Telesphore, QC	J0P 1Y0	514-978-0292
Donald	Ouellet	469 chemin Barr	Cleveland,Qc	JOB 2H0	819-826-1305
Yvan	Perrault	511 rang Kildare	St- Ambroise, Qc	J0K 1K0	450-753-9333

Alain	Rémillard	53 des Ecoreuils	Mercier, Qc	J6R 2L7	514-772-5515
Alain	Rémillard	2796 route 202	Franklin, QC		450-698-1272
Jean-François	Riendeau	6 Grand Marais	Sainte-Martine Qc	J0S 1V0	450-427-7397
Maurice	Talissé	254 St-Marguerite	Mercier, Qc	J6R 2L1	450-691-1598
Richard	Viger	35 de l'Alouette	Gatineau, Qc	J9A 3J3	819-773-1858
Gerard	Caron	2313 de la Station	Ste.Justine de Newton, Qc	J0P 1T0	514-978-0292
Jacques	Blais	1576 rang 4	Joly, Qc	G0S 1M0	514-795-0923
Pierre	Morrisette	109 Saguenay	St-Fulgence Qc	GOV 1S0	418-674-2681
Diane	Pageau	1576 rang 4	Joly, Qc	G0S 1M0	418-728-9010
Benoit	Michaud	880 rang St. Joseph	Ste. Emilie de l'Energie, QC	J0K 2K0	450-886-5113
Anga Budeanu	Diaconu	53 Lucille-Teasdale	Notre Dame de l'île Perrot, QC	J7V 9Y6	514-425-0108
Jean-Sebastien	Hebert	229 route St-Jules	Maria, Qc	G0C 1Y0	581-886-0236
Carole	Desnoyers	620 ch. Dube	Compton Qc	J0B 1L0	-
Alain	Lajeunesse	1261 rg pied de la Montagne	Ste.-Melanie, QC	J0K 3A0	450-889-4785
Marc	Caille	2295 rang 4	Godmanchester, Qc	J0S 1H0	450-264-4899
Melissa	Cote-Farndon	346 rg St.-Joseph, Ouest	St.-André-Avellin, QC	J0V 1W0	819-983-6838
Steeve	Leclerc	1002 rue Millette	St.-Jerome, QC	J5L 2A6	514-942-2561
Luc	Blanchette	6298 ave. Royale	L'Ange-Gardien, Qc	G0A 2K0	418-822-1155
Germain	Desautels	1054 Rang 1 Ouest	Ste.-Christine, QC	J0H 1H0	819-858-2110
Mario	Cramerstetter	1002 Ch. St.-Dominique	Les Cèdres, Qc	J7T 1P4	450-452-2121
François	Ranger	108 chemin New Erin	Godmanchester, Qc	J0S 1H0	450-377-4021
Jean	Sweeney	830 boul. des Milles Iles	Laval, QC	H7J 1E7	450-625-5586
Michael	Audet	480 rue Hamel	Dolbeau-Mistassini, QC	G8L 3G8	418-276-7141
Francis	Bergeron	41 7ieme Avenue	St-Ambroise de Kildare, QC	J0K 1C0	450-752-5292
Pierre	Bedard	38 Rang St.Hilaire	St-Andre du Lac St-Jean, QC	G0W 2K0	418-349-2116
Patricia	Duchesne	3609 Rang Saint-Pierre	Chicoutimi, QC	G7H 0E5	418-543-1833
Raymond	St.-Denis	117 Rang Bord de l'eau	St-Marcel de Richelieu, QC	J0H 1T0	450-794-5200
Diane	Ostiguy	66 Rang 2	Saint-Raphael, QC	G0R 4C0	418-243-1825
André	Boucher	460 rang Bourchemin	Saint-Louis, QC	J0G 1K0	450-788-3420
Nicol	Coté	1311 Belle-Rivière	St.-Gédéon, QC	G0W 2P0	
Yves	Petit	9 rue Raimbault	Dollard des Ormeaux, QC	H9A 2G6	514-683-4589
Jacques	Leclerc	3 chemin du Chevalier	St.André d'Argenteuil, QC	J0V1X0	450-537-3042
Jean	Beaupré	14620 Ave. Des Cormiers	Saint-Hyacinthe, QC	J2R 1P1	450-799-3653
Claude-André	Lussier	231 de la Mer	Longue-Pointe de Mingan, QC	G0G 1V0	418-949-2131
Jean-Marc	Fortin	56 Campagna	St Henri de Levis, QC	G0R 3E0	418-882-2407
Gilles	Charest	120 Joliebois	Sainte -Sophie, QC	J5J 2W3	450-569-9595
Alain	Begin	833 11ieme Avenue Nord	East Broughton, QC	G0N 1H0	418-427-5234
Gisèle	Bradley	3863 Rang 7	Ste.-Justine de Newton, QC	J0P 1T0	450-764-3196
André	Caillé	79 Ch. Allard	Foster, QC		
Natacha	Marte	1901 rue Masson	Montréal, QC	H2H 1A2	514-569-0716
Martin	Roy	392 Rang St-Bruno	St-Jules, QC	G0N 1R0	418-397-6791
Donald	Lavallée	220 rue Main CP 549	Shawville, QC	J0X 2Y0	819-647-2967
Réal	Tremblay	51 Rang Pin Rouge Sud	L'Ascension de Patapédia, QC	G0J 1R0	
Marc	Thibault	7762 Royale	Château-Richer, QC	G0A 1N0	418-824-3387
Ann	Levesque	133 B rue Principale	St.-André-Avellin, QC	J0V-1R0	
V.	Leclerc	851 rang 10	St-Edmond-les Plaines, QC	G0W-2M0	418-274-2017
Jacques	Bouchard	241-A route Ste.Geneviève	St.-Isidore de Dorchester	G0S-2S0	418-882-5344
Edouard	Blais	10405 rue Du Superbe	Neuchâtel, QC	G2B-2S1	418-824-5286
Pierre	Desjardins	528 Jean-Baptiste Toupin	St.-Eustache, QC	J7R-5C8	450-472-7060
Karina	Marceau	435 du Parvis # 905	Québec, QC	G1K-9L6	418-704-0983
Leonel	Plasse	135 13e Rang Ouest	St-Pie de Guire, QC	J0G-1R0	450-784-2281
André	Massé	404 rue Côte Ste-Catherine	Gatineau, QC	J8V-2M9	819-568-9091
Daniel	Déry	150 18e Rue	Québec, QC	G1L-2C7	418-522-1806
Gary	Gervais	1041 rue Monique	Saint-Thomas-Joliette, QC	J0K-3L0	450-753-9574
Jean-François	Fortier	8 Paquin	Gatineau, QC	J8V-1E1	819-639-7107
Sebastien	Rivest	781 Rang Kildare	St-Ambroise de Kildare, QC	J0K-1C0	450-917-3212
Melissa	Gaudreau	101 chemin Couture	Compton, QC	J0B-1L0	819-349-9308
André	Léger	153 rue Ste.-Marie	St-Louis-de-Gonzague, QC	J0S-1T0	450-371-6948